

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

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

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

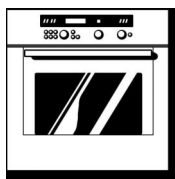
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HBN 8847.1

ru

9000 364 443

Содержание

На что следует обратить внимание	6
Перед монтажом	6
Указания по технике безопасности	6
Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом ...	8
Причины повреждений	10
Ваша новая плита	12
Панель управления	12
Дисплей и кнопки управления	13
Поворотный переключатель и текстовый дисплей	14
Переключатель выбора функций	14
Регулятор температуры	15
Утапливаемые ручки- переключатели	16
Виды нагрева	16
Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности	19
Охлаждающий вентилятор	22
Перед первым использованием	22
Выбор языка текстовых сообщений	22
Нагревание духового шкафа	23
Предварительная очистка принадлежностей	23
Микроволны	23
Посуда	24
Мощность микроволн	25
Установка	26
Автоматическое включение и выключение микроволн	27
Таблицы	28
Рекомендации по использованию микроволнового режима	32

Содержание

Настройка духового шкафа	33
Установка	33
Автоматическое выключение духового шкафа	34
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	36
Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом	37
Индикатор остаточного тепла	40
Быстрый нагрев	41
Установка	41
Режим автоматического приготовления	42
Как долго будет готовиться блюдо?	42
Установка	42
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	44
Программы размораживания	45
Программы приготовления	46
Программы быстрого приготовления	47
Программы жаренья	49
Рекомендации по использованию автоматического режима	53
Память	55
Сохранение установки	56
Программи- рование установки	57
Инициация памяти	59
Время суток	61
Установка	61
Таймер	62
Установка	62
Базовые установки	63

Содержание

Изменение базовых установок	64
Блокировка для безопасности детей	65
Автоматическое ограничение времени	66
АВТОМАТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА	67
Установка	68
Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически	69
Если духовой шкаф остыл	70
Уход и очистка	71
Чистка прибора снаружи	71
Духовой шкаф	72
Уплотнение	72
Стекла и стеклянные поверхности	73
Принадлежности	73
Вытяжной фильтр	73
Что делать при неисправности?	74
Замена левой лампочки в духовом шкафу	77
Замена правой лампочки в духовом шкафу	78
Замена уплотнения дверцы	79
Замена уплотнителя стекла	79
Сервисная служба	80
Упаковка и отслуживший прибор	81
Таблицы и рекомендации	82
Пироги и выпечка	82
Рекомендации по жарению	86
Мясо, птица, рыба	89
Птица	91
Блюда из рыбы и морепродуктов	93

Содержание

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле	93
Запеканки, французские запеканки, тосты	94
Готовые блюда глубокой заморозки	96
Щадящее приготовление блюд	96
Рекомендации по щадящему приготовлению	98
Некоторые блюда	99
Размораживание	100
Сушка	100
Консервирование	101
Рекомендации по экономии электроэнергии	103
Акриламид в продуктах питания	104
Контрольные блюда	105
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 .	106

На что следует обратить внимание

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

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 плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

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

Указания по технике безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они обучены обращению с прибором. Они должны уметь правильно пользоваться им и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячий духовой шкаф



Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Изнутри может вырваться горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, использующих напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).

Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут вспыхнуть в духовом шкафу. Опасность ожога!

Добавляйте небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу шкафа с соблюдением мер предосторожности.

Ремонт



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

Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Автоматическая самоочистка



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время самоочистки. Опасность возгорания! Перед каждым процессом самоочистки удаляйте загрязнения из духового шкафа.

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!

Во время самоочистки плита становится снаружи очень горячей. Не подпускайте детей близко!

В режиме автоматической самоочистки (режим пиролиза) запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Режим микроволн при пустом приборе

Не включайте микроволны при пустом приборе, так как это может привести к перегрузке. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. "Указания по использованию посуды").

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

Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом



Микроволны используются исключительно для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывается в данном Руководстве по эксплуатации.

Мощность микроволн и время воздействия



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по эксплуатации.

Посуда



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!

Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

Упаковка



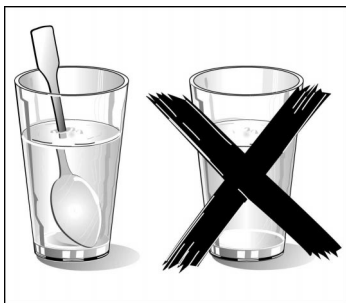
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!

Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов только под наблюдением.

Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при небольшом встряхивании посуды горячая жидкость может неожиданно сильно закипеть или начать разбрызгиваться. Опасность ожога!

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.

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

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое. Только благодаря этому тепло равномерно распределится по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или с кожей



Нельзя готовить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога!

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно предварительно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или кожу перед приготовлением.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, напр. хлеб, при высокой мощности микроволн или долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменятся, и эмаль повредиться.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение с открытой выдвижной частью духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Выдвижная часть духового шкафа используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на раскрытую выдвижную часть духового шкафа.

Транспортировка плиты

Переносить или удерживать плиту за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес плиты и может сломаться.

Ваша новая плита

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от типа прибора.



Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Продолжительность" I->	С помощью этой кнопки выбирается продолжительность приготовления.
Кнопка "Окончание" ->	С помощью этой кнопки выбирается время окончания.
Кнопка "Таймер" Bell	С помощью этой кнопки выбирается время таймера.
Кнопка "Ключ" Key	С ее помощью можно заблокировать всю плиту. Если символ горит, плита заблокирована.
Кнопка "Часы" Clock	С помощью этой кнопки выбирается время суток.
Кнопка "кг"	С помощью этой кнопки в режиме автоматического приготовления можно выбрать вес.

При нажатии на кнопку на дисплее загорается соответствующий символ для подтверждения нажатия. Также на дисплей выводятся время суток, продолжительность, время окончания, время таймера, программа и вес для приготовления блюд в режиме автоматического приготовления.

Кнопка "Микроволны" 

С помощью кнопки "Микроволны" устанавливается необходимая мощность микроволн.

Кнопка "Стоп"

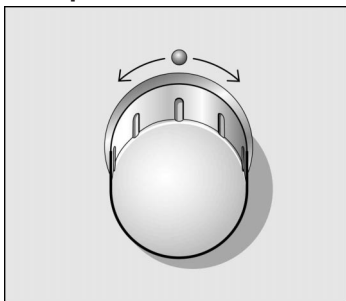
С помощью кнопки "Стоп" останавливается выполнение заданной программы или прерывается микроволновый режим.

Кнопка "Старт"

С помощью кнопки "Старт" включается микроволновый режим или выбранная программа.

Поворотный переключатель и текстовый дисплей

Поворотный



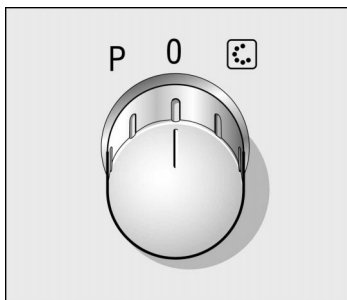
Текстовый дисплей

Установку можно изменить, пока мигает индикатор, расположенный над поворотным переключателем. Когда он гаснет, установка принята.

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков. На дисплее отображаются: указания по настройке; выбранный вид нагрева; значения выбранной мощности микроволн; названия блюд для соответствующей программы приготовления в автоматическом режиме; указания по устранению неисправностей; базовые установки.

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

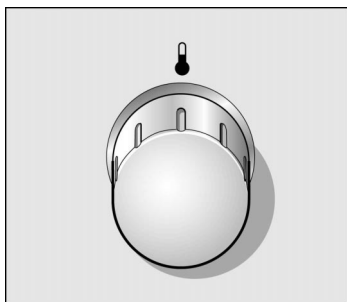


Положения

	ЛАМПОЧКА В ДУХОВОМ ШКАФУ
	ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР
	ИНТЕНСИВ. ЖАР
	СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХН./НИЖ. ЖАР
	ЗД-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ
	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ
	ВАРИО ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ

Лампочка в духовом шкафу

Регулятор температуры



Режимы гриля и очистки

Положения

	ВАРИО ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ
	АВТОМАТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА
P	РЕЖИМ АВТОМ. ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включении переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу. Не забывайте выключать переключатель выбора функций, если Вы больше не пользуетесь духовым шкафом.

С помощью регулятора температуры устанавливаются температура, режим гриля или очистки.

Для каждого вида нагрева на дисплее появляется предлагаемое значение температуры. Для приготовления на гриле выберите режим "3", а для самоочистки - режим "0". Предлагаемое значение температуры можно изменить в любое время.

Температура

20-300	Температура, °C
--------	-----------------

ГРИЛЬ

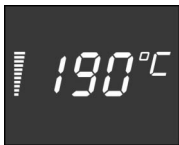
1	СЛАБЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ
2	СРЕДНИЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ
3	СИЛЬНЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ

Очистка

1	ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА
2	НОРМАЛЬНАЯ ОЧИСТКА
3	ИНТЕНСИВНАЯ ОЧИСТКА

Режимы 1, 2 и 3 подходят для приготовления в режимах варю гриля малой и большой площади, а также для автоматической самоочистки .

Индикатор контроля за нагревом



Кнопка "Быстрый нагрев" →→

На индикаторе контроля за нагревом отображается увеличение температуры или наличие остаточного тепла в духовом шкафу. При жарении на гриле или самоочистке индикатор контроля за нагревом не включается.

С помощью кнопки "Быстрый нагрев" духовой шкаф можно нагреть особенно быстро. На дисплее появится, а затем - по достижении заданной температуры - погаснет символ →→|||.

Утапливаемые ручки-переключатели

Ручки-переключатели могут быть полностью утоплены в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Регулятор температуры и поворотный переключатель можно утопить в любом положении, переключатель выбора функций утапливается только в положении "Выкл".

Ручки-переключатели можно вращать вправо или влево.

Виды нагрева

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

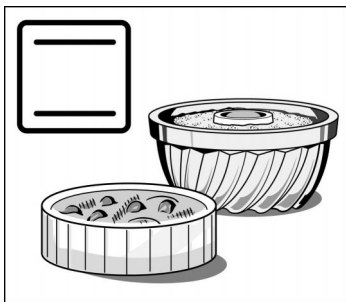
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР

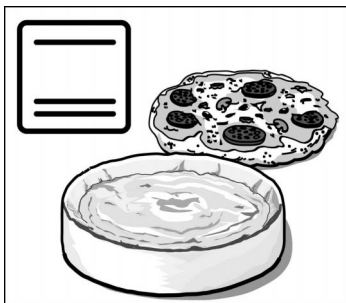
В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки.

"ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР" превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

При щадящем приготовлении в диапазоне температуры от 70 °C до 100 °C все нежные кусочки мяса получаются особенно сочными.

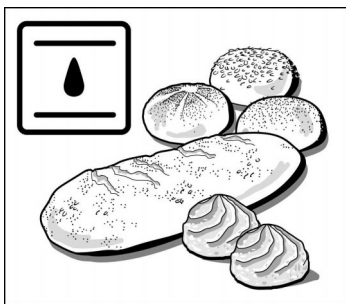




ИНТЕНСИВ. ЖАР

Благодаря сильному нагреву нижняя корочка выпечки, например пиццы, становится особенно хрустящей. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж.

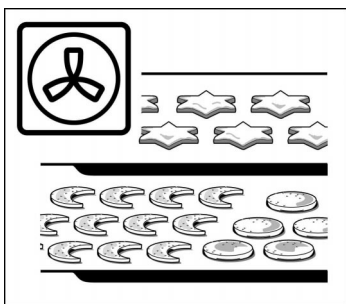
Для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, которые отражают или плохо проводят тепло, "ИНТЕНСИВ. ЖАР" является идеальным видом нагрева.



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХН./НИЖ. ЖАР

является самым энергосберегающим видом нагрева. При этом виде нагрева тепло также равномерно распределяется над выпекаемым изделием и под ним. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.

Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.

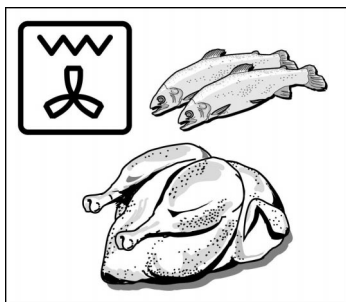


3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

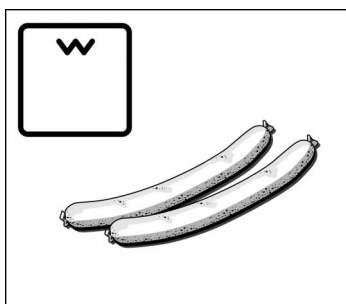
Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева "ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

"3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ" лучше всего подходит для сушки.



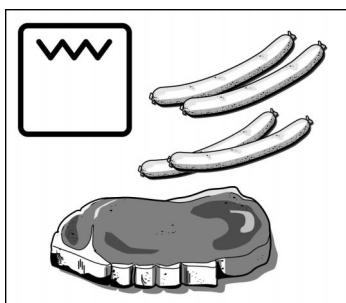
ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

При этом виде нагрева попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. Куски мяса получают со всех сторон румяными и обжаренными.



ВАРИО ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ

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



ВАРИО ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ

При этом виде нагрева нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыб или тостов.

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Микроволны подходят для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения до готовности.

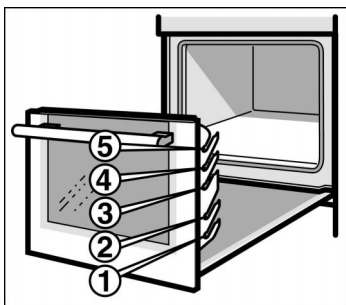
Ступени мощности в микроволновом режиме:

800 Вт	для разогревания жидкостей.
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности.
360 Вт	для приготовления мяса и разогревания нежных блюд.
180 Вт	для размораживания и дальнейшего приготовления.
90 Вт	для размораживания нежных блюд.
ПАУЗА	для установки паузы

Микроволны в комбинации с каким-либо одним видом нагревом

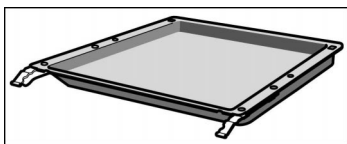
Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию. Микроволновый режим в комбинации с каким-либо одним видом нагрева подходит для приготовления только на одном уровне.

Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности



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

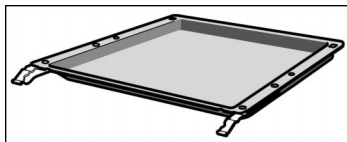
Принадлежности



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

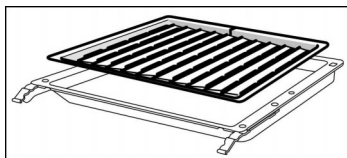
Универсальный противень HEZ 342071

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



Эмалированный противень HEZ 341071

для приготовления пирогов и круглого печенья.

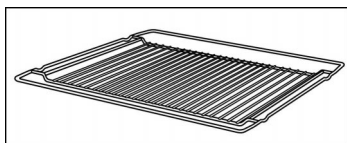


Противень-гриль HEZ 325071

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

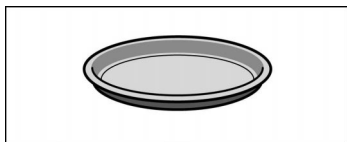
Жарение в гриле на противне-гриль:
Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

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



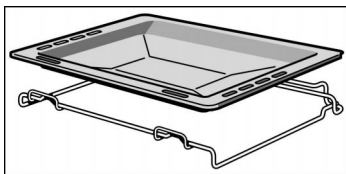
Решетки HEZ 334001

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



Форма для пиццы и пирога HEZ 317000

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



Противень с держателем HEZ 341670

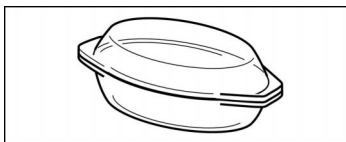
для приготовления пирогов и мелкого печенья. При выпечке на 2 уровнях ставьте противень на уровень 1, а при выпечке на 3 уровнях на уровень 3.

Противень можно выдвигать слева или справа.

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

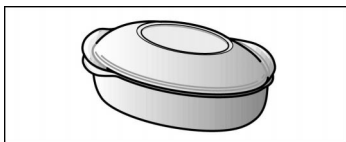
Спецпринадлежности

Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Возможность предоставления тех или иных спецпринадлежностей зависит от страны, в которой осуществляется продажа духового шкафа. См. соответствующую документацию.



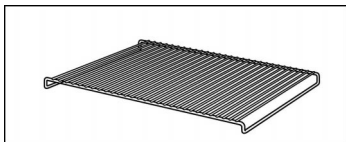
Стеклянная посуда HMZ21GB

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



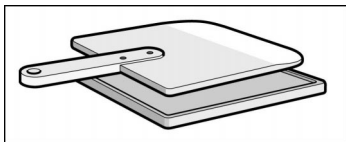
Металлическая посуда HEZ 6000

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



Решетка HEZ 324001

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



Форма для выпекания хлеба HEZ 327000

Эта форма удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С ее помощью можно получить хрустящую корочку.

Форму всегда следует нагревать до рекомендуемой температуры.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Вентилятор работает, пока духовой шкаф остается нагретым. Теплый воздух выходит либо над дверной ручкой, либо под ней (в зависимости от вида ручки).

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигают ли на индикаторе три нуля и отображается ли на текстовом индикаторе надпись "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ".

На текстовом индикаторе отображается "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ"

Установите время суток

1. Нажмите кнопку "Часы" .
Появится индикация "12:00".
2. Поворотным переключателем установите нужное время.
Через несколько секунд время суток автоматически принимается.

После этого духовой шкаф готов к эксплуатации.

Выбор языка текстовых сообщений

По умолчанию, весь текст на индикаторе отображается на немецком языке.
Для текстового индикатора возможен выбор одного из 19 различных языков. Как выполнять установку языка объясняется в главе "Базовые установки".

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий:

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Установите переключатель выбора функций на "ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР" .
На индикаторе появится предлагаемая температура.
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °C.

Через 60 минут выключите переключатель выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Микроволны

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с каким-либо одним видом нагрева.

Попробуйте что-либо приготовить. Например, разогрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого или серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Поставьте решетку на уровень 2. Поставьте чашку с водой на середину решетки.

Если прибор заблокирован, нажмите кнопку "Ключ".

1. Нажимайте кнопку "Микроволны", пока не появится предлагаемое значение "600 Вт".
2. Поворотный переключатель поверните вправо – появится значение "800 Вт".

3. Нажимайте кнопку "Время приготовления" I→I, пока не появится предлагаемое значение "1 минута".
4. Установите 1 минуту 30 секунд с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите кнопку "Старт".

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода разогрета.

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

Посуда

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

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

Разрешается использовать открытые плоские металлические чашки, например, из алюминия. Не допускайте слишком близкого расположения металлической посуды у стенки духового шкафа. Возможно появление искровых разрядов. У металлических принадлежностей к духовому шкафу таких разрядов не возникает при условии, что Вы используете их таким образом, как это указано в таблицах. Обязательно ставьте посуду на решетку. Если между металлическими формами для выпекания и решеткой все же возникает искрение, протрите днище формы для выпекания мокрой тряпочкой.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Проверка посуды

Не включайте микроволны, если печь пуста. Единственным исключением является проведение следующей проверки посуды:

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:

поставьте пустую посуду на 30-60 секунд в прибор при мощности 800 Вт. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Мощность микроволн

800 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд
ПАУЗА	для установки паузы

Мощность микроволн 800 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт - на 1 час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 30 минут. Можно установить одно за другим до трех значений мощности и времени. Мощность 800 Вт может быть установлена только один раз.

Время паузы можно задать при помощи установки "МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА". В течение этого времени микроволны не функционируют.

Установка

1. Нажмите кнопку "Микроволны". Появляется предлагаемое значение.
2. Если Вам нужна другая мощность, поверните поворотный переключатель вправо или влево. При вращении переключателя вправо на дисплее появляется мощность 800 Вт, при вращении влево – 90 Вт.
3. Нажмите кнопку "Продолжительность" $\rightarrow$.
 $\rightarrow$
4. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 1-4).
5. Нажмите кнопку "Старт". Начинается отсчет времени.



Время приготовления истекло

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

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

Корректировка

Дважды нажмите кнопку "Стоп" и введите новые значения.

Автоматическое включение и выключение микроволн

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

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

Выполните настройки как описано в пунктах 1-4.

5. Нажмите кнопку "Окончание" →I.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



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

Время приготовления истекло

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

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

Корректировка

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

Указания

При открывании дверцы духового шкафа режим микроволн прерывается. Закройте дверцу и еще раз нажмите кнопку "Пуск". Если Вы забыли это сделать, через несколько секунд короткий сигнал и текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ" напомнят Вам об этом.

Пока мигает индикатор над кнопкой "Старт", установку можно изменять.

Если установлено время таймера, Вы можете запросить время окончания или продолжительность, для этого нажмите кнопку "Окончание" →I или кнопку "Продолжительность" I→I. На индикаторе времени на несколько секунд появится запрошенное значение.

Таблицы

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

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

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

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

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

Всегда ставьте посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

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

После установки режима всегда нажимайте на клавишу «Start».

Размораживание в плоской открытой посуде	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжи- тельность, мин	Общее время, мин
Блюда из птицы	1 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	25-30
	2 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 20-30 мин	45-55
Мясо (небольшие куски)	1 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-30 мин	30-40
Мясной фарш	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 9-11 мин	19-21
Кусочки мяса (напр., стейки)	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	15-20
Рыба	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	15-20
Сливочное масло, творог	250 г	90 Вт, 10-13 мин	10-13
Сливки	200 г	90 Вт, 6-8 мин	6-8
Хлеб	1 кг	180 Вт, 12-15 мин	12-15
Булочки	4 штуки	180 Вт, 1-2 мин	1-2
Пирог несочный	500 г	180 Вт, 7-10 мин	7-10
Выпечка, сочная	500 г	180 Вт, 10-15 мин	10-15
Фрукты	250 г	180 Вт, 6-9 мин	6-9
Овощи	300 г	180 Вт, 8-10 мин	8-10

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

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

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

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

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

Указания

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

Пример: Разогрев блюда на тарелке

1. 600 Вт, 3 минуты и
2. ПАУЗА, установить 3 минуты.

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

Между прочим:

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

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

Рекомендации по использованию микроволнового режима

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

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

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

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

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

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

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

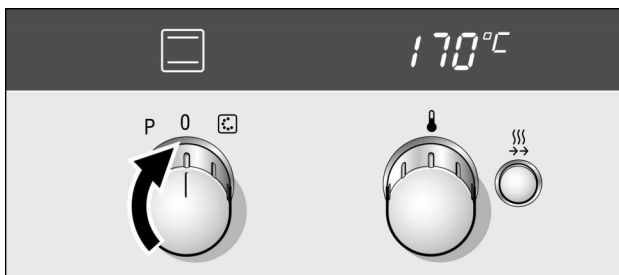
Таблицы и рекомендации

В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

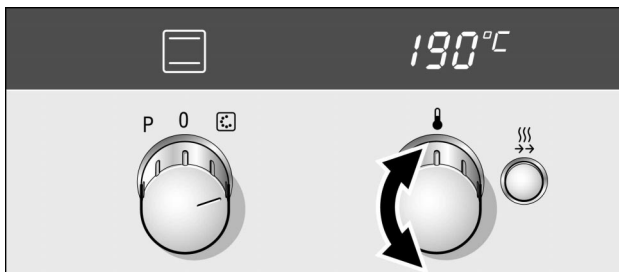
Например: Верхний и нижний жар  190 °C.

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью переключателя выбора функций. На индикаторе появляется предлагаемая температура.



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

Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.



Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Указания

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

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом.
Предварительный разогрев: когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку.

В режимах варю гриля или гриля с конвекцией индикатор контроля за нагревом не включается.

Автоматическое выключение духового шкафа

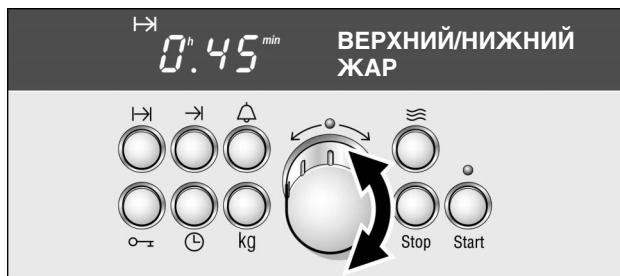
Выполните настройку как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда.

Например: продолжительность 45 минут.

- 3.** Нажмите кнопку "Продолжительность" I→I. На дисплее появится "УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ"



- 4.** Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 5.** Нажмите кнопку "Старт". Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп".

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку "Продолжительность" I→I и еще раз установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку "Старт".

Когда блюдо будет готово

Выключите переключатель выбора функций.

Корректировка

Продолжительность можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→I и измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку "Старт".

Прерывание

Нажмите один раз кнопку "Стоп" или откройте дверцу духового шкафа. При нажатии кнопки "Старт" отсчет времени приготовления будет продолжаться.

Отмена

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго блюдо еще будет готовиться. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→I. На дисплее на несколько секунд появится оставшееся время приготовления. При нажатии кнопки "Окончание" →I на несколько секунд появляется время окончания приготовления.

После установления времени приготовления Вы всегда должны нажимать кнопку "Старт". Если Вы это забыли это сделать, короткий звуковой сигнал и текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ" на дисплее напомнят Вам об этом.

Можно устанавливать время приготовления от одной минуты до 23 часов 59 минут.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройки как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф больше не должен включаться.

5. Нажмите кнопку "Окончание" →I, пока не появится "УСТАНОВКА ОКОНЧАНИЯ". На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.

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

Например: сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите кнопку "Старт".

Установка принята. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп".

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку "Продолжительность" I→I и еще раз установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку "Старт".

Когда блюдо будет готово

Выключите переключатель выбора функций.

Корректировка

До того как духовой шкаф начнет работать, время окончания можно скорректировать в любой момент. Для этого нажмите кнопку "Окончание" →I. Измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку "Старт".

Отмена

Выключите переключатель выбора функций.

Указание

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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

Важно, что продолжительность всегда задается после установки мощности микроволн. По истечении времени приготовления микроволны и духовка выключаются одновременно.

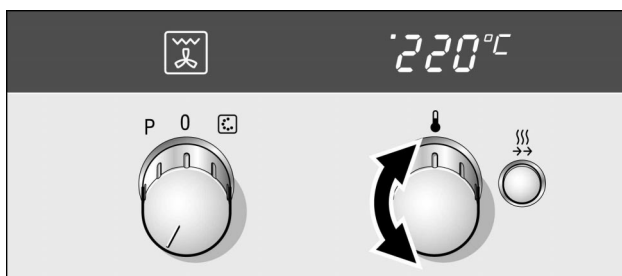
Можно установить до трех значений мощности и времени.

Пример из таблицы для приготовления птицы 1 цыпленок весом ок. 1 кг
Установите решетку на уровень 2. Установите универсальный противень с решеткой для гриля на уровень 1. Приправьте цыпленка и уложите на середину решетки. Необходимые установки: ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ , 220 °C, 360 Вт, 30 минут.

1. Установите "ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ" с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите 220 °С с помощью регулятора температуры.



3. Нажмите кнопку "Микроволны".



4. Установите 360 Вт с помощью поворотного переключателя.



5. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→I.



6. Поворотным переключателем установите 30 минут. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 3-6).



7. Нажмите кнопку "Старт".

Переверните цыпленка примерно через 17 минут. Закройте дверцу духового шкафа, снова нажмите кнопку "Старт".



Время приготовления истекло

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

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

Отмена

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

Дополнительные возможности

Время паузы можно задать при помощи установки "МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА". В течение этого времени микроволны не функционируют.

Например: Вы хотите подключить микроволны только в самом конце. Установите вид нагрева, температуру или режим гриля. Нажмите кнопку "Микроволны". Установите поворотный переключатель на "МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА". Нажмите кнопку "Продолжительность" I→I. Задайте продолжительность паузы. Теперь установите необходимую мощность микроволн и продолжительность. Нажмите кнопку "Старт".

Микроволны в комбинации с одним из видов нагрева могут также включаться и выключаться автоматически. Выполните установки, как описано в пунктах 1-6. Затем нажмите кнопку "Окончание" →I и измените время окончания на более позднее. Только после этого нажмите кнопку "Пуск".

Указания

Комбинированный режим с микроволнами мощностью 800 Вт недопустим. Эта мощность используется только при приготовлении с помощью одних микроволн.

В таблицах Вы найдете установочные значения для комбинированного режима.

Индикатор остаточного тепла

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

Использование остаточного тепла

Остаточное тепло поможет Вам сохранять блюдо теплым.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо доводится до готовности остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Указания

Вы можете выключить индикатор остаточного тепла. Для этого измените базовую установку для индикатора остаточного тепла с "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА" на "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА".

Может случиться так, что температура остаточного тепла окажется выше, чем установленная температура. Такие отклонения обусловлены техническими причинами.

Быстрый нагрев

Позволяет особенно быстро нагревать духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

-  = "ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР"
-  = "ИНТЕНСИВ. ЖАР"
-  = "СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХН./НИЖ. ЖАР"
-  = "ЗД-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ"
-  = "ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ"

Установка

Сначала установите режимы духового шкафа.

Затем нажмите кнопку "Быстрый нагрев" .

На индикаторе горит символ .

Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом заполняются.

Быстрый нагрев завершен

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

Прекращение "Быстрого нагрева"

Нажмите кнопку "Быстрый нагрев" . Символ гаснет. Быстрый нагрев прекращен.

Указания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Режим быстрого нагрева не работает, если установленная температура ниже 100 °С. Если температура в духовом шкафу только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Режим автоматического приготовления

Режим автоматического приготовления включает в себя программы по размораживанию, приготовлению, жарению и программы быстрого приготовления.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройки как описано в пунктах 1-5. На индикаторе появится продолжительность.

Отмена выполнения программы: выключите переключатель выбора функций.

Установка

1. Выберите подходящую программу из таблицы.
2. Установите переключатель выбора функций на "P".

Например: P 15 ПТИЦА, ЦЫПЛЕНОК, 1,2 кг



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу.

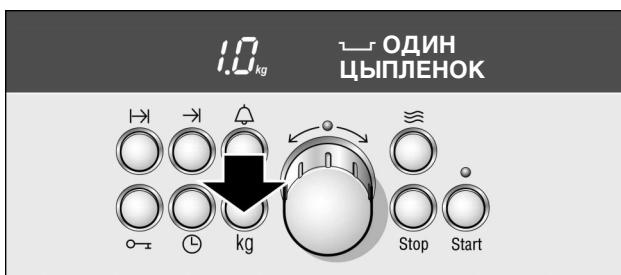
Поверните поворотный переключатель вправо – на дисплее в возрастающем порядке, начиная с 01, начнут появляться номера программ.

Поверните поворотный переключатель влево – на дисплее появляется "ПАМЯТЬ", а затем номера программ в убывающем порядке.

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

5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.

6. Нажмите кнопку "Старт". Через несколько секунд начнется отсчет продолжительности, показания выводятся на дисплей.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп". На текстовом дисплее появится 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Выключите переключатель выбора функций.

Отмена

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго еще будет длиться установленная программа. Нажмите кнопку "Продолжительность" I-III. На дисплее на несколько секунд появится оставшееся время приготовления.

Если во время выполнения Вы хотите посмотреть номер выполняемой программы или введенный вес, нажмите кнопку "кг". Желаемая информация появится на дисплее на несколько секунд.

При открывании дверцы духового шкафа режим приготовления блюд по программе прерывается. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Старт".

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Используйте только свежее мясо или свежую рыбу.

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

Например: программа 15 ПТИЦА, блюдо должно быть готово в 12:00.

Выполните настройки как описано в пунктах 1-5. Сразу после этого

6. Нажмите кнопку "Окончание" →. Отобразится время окончания. Теперь Вы можете установить более позднее время окончания.



7. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



8. Нажмите кнопку "Старт".

Установка принимается. На индикаторе появляется время окончания. В нужный момент времени духовой шкаф включается.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп". На текстовом дисплее появится 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Выключите переключатель выбора функций.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Указание

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

Какой вес Вы устанавливаете?

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

Программы размораживания

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

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

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

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

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

	Подходит	Номер программы	Диапазон веса
Мясо	говядина, свинина, баранина, мясной фарш	1	0,5-2,0 кг
Цыпленок	цыпленок целиком, куриные окорочка	2	0,8-3,0 кг
Рыба	филе, рыба целиком	3	0,2-1,0 кг
Овощи	все замороженные овощи	4	0,2-1,0 кг
Ягоды, размораживание	все замороженные ягоды	5	0,2-1,0 кг

	Подходит	Номер программы	Диапазон веса
Пирог	сдобный пирог, дрожжевая выпечка, пироги без украшения сливками	6	0,1-1,5 кг
Хлеб, размораживание	хлеб, булочка	7	0,2-1,5 кг

Программы приготовления

При помощи микроволн можно легко и быстро приготовить разные блюда.

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

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

Посмотрите по таблице, в какие блюда необходимо добавить жидкость.

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

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Приготовление свежих овощей	Паприка, фенхель, морковь, лук-порей, цветная капуста, белокочанная капуста, баклажаны, кабачки цуккини	8	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст.л.
Приготовление овощей, мороженных	фасоль, горох, брюссельская капуста, цветная капуста, брокколи, морковь, лук-порей	9	0,2-1,0 кг	нет

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Приготовление картофеля	отварной картофель	10	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст.л.
Приготовление риса*	слегка отваренный, патна но не неотваренный или дикий рис	11	0,2-1,0 кг	*
Приготовление рыбы, мороженой	филе, рыба целиком	12	0,2-1,0 кг	нет

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

Программы быстрого приготовления

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

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

Мясо

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

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

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

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

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

Птица

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

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

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

Для фаршированной птицы устанавливайте общий вес вместе с начинкой.

Птицу можно подавать на стол сразу.

Пицца свежемороженая

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

Установите решетку на уровень 2 духового шкафа.

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

Программы жаренья

Жарение в закрытой посуде

Что Вы должны знать по посуде

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

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

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

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

Для этого подходит

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

Соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя посуды.

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

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

Не подходит

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

Мясо

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

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

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

Добавьте к мясу пряности и положите его в посуду.

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

Рыба

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

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

Обработайте, посолите, поперчите рыбу, как обычно.

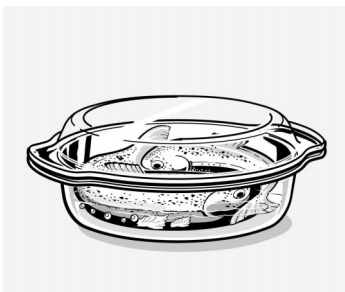
Тушеная рыба: налейте в посуду столько жидкости (например, вина или лимонного сока), чтобы она покрывала дно на 1/2 см.

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

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

Указание:

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



Густой суп

Вы можете комбинировать различные сорта мяса и свежих овощей.

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

Добавьте к мясу такое-же или двойное количество овощей.

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

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

Добавьте приблизительно одну восьмую или четверть литра жидкости.

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

Блюда свежие	подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Говяжье жаркое	Ребрышко, носовая часть, копыто, тушеная говядина, вымоченная в уксусе	26	0,5 - 3,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	27	0,5 - 2,5 кг	Нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, ребрышко	28	0,5 - 2,5 кг	Нет
Свиное жаркое	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	29	0,5 - 3,0 кг	Да
Жаркое с корочкой	Плечевая часть со шкуркой, живот	30	0,5 - 2,5 кг	Нет
Телячье жаркое	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	31	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	32	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	33	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птица	Цыпленок, утка, гусь, молодая индейка	34	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	35	0,3 - 1,5 кг	Нет
Индюшачья грудинка	Индюшачьи грудка или рулет	36	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	37	0,5 - 2,5 кг	Да

Блюда свежие	подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Солено-копченая свинина, мясо косули, мелкая дичь	Ножка косули, зайца	38	0,5 - 3,0 кг	Да
Жаркое из мясного фарша	Запеканка из мясного фарша	39	0,3 - 3,0 кг	Нет
Густые супы	Зразы, гуляш	40	0,3 - 3,0 кг	Да
Рыба, приготовленная на пару	Форель, судак, карп, целая треска	41	0,3 - 1,5 кг	Да
Рыба, жареная	Форель, судак, карп, целая треска	42	0,5 - 1,5 кг	Нет

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

Рекомендации по использованию автоматического режима

Продукты не полностью растаяли.

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

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

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

Тушеное мясо выглядит хорошо, но соус получился слишком темным.

В следующий раз возьмите жаровню поменьше и добавьте больше жидкости.

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

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

Жаркое сверху пересохло.

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

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

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

Если Вы хотите приготовить фаршированную птицу.

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

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

**Овощи в супе
получились слишком
жесткими.**

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

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

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

**Если Вы хотите
приготовить
вегетарианское блюдо.**

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

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

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

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

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

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

Если Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.

Приготовленные овощи не достаточно мягкие, они еще хрустят.

Приправьте замороженное мясо точно так же, как свежее.

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

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

Память

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать вид нагрева, температуру и время приготовления для одного блюда. Режим "СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХН./НИЖ. ЖАР"  в памяти сохранить нельзя.

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

Сохранить установки в памяти можно двумя способами.

Сохранение установки: если, напр., Вам хорошо удалось какое-либо сложное блюдо, то непосредственно по окончании приготовления Вы можете сохранить все сделанные установки в памяти.

Программирование установки: Вы можете запрограммировать установки, напр., для Вашего любимого блюда. Для этого нужно вводить все параметры заново.

Сохранение установки

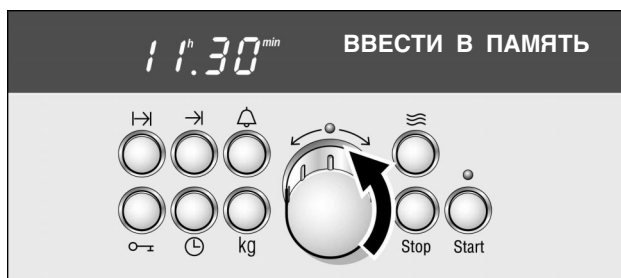
Вы хотите сохранить установки для последнего приготовленного блюда.

Не должны быть установлены продолжительность или программа.

1. Установите переключатель выбора функций на "P".



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится "ВВЕСТИ В ПАМЯТЬ".



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

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

Объема памяти хватает только для сохранения не более трех установок для одного блюда. В противном случае на дисплее появляется "ОТКАЗ ПАМЯТИ". Выключите переключатель выбора функций.

Отмена

При сохранении в памяти другого блюда старые установки автоматически стираются.

Программирование установок

Вы можете запрограммировать установки, напр., для Вашего любимого блюда. Установите виды нагрева, температуру и необходимую продолжительность.

При программировании духовой шкаф не нагревается.

1. Установите переключатель выбора функций на "P".



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ".



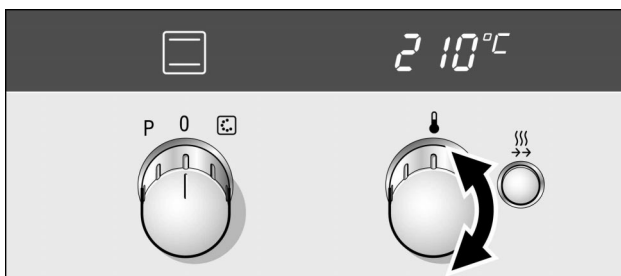
3. Нажмите кнопку "Старт". После этого можно запрограммировать первый шаг. Введите первый вид нагрева, температуру, продолжительность и, при необходимости, мощность микроволн.



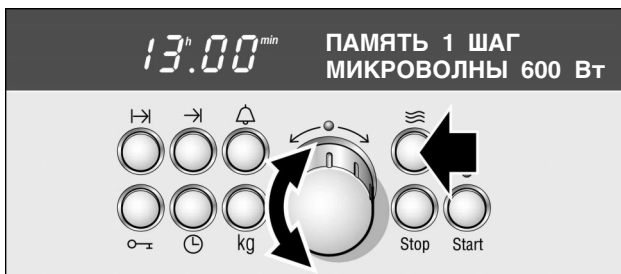
4. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций. Не поворачивайте переключатель выбора функций через "0".



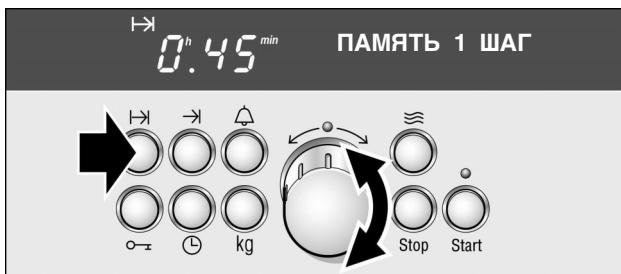
5. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



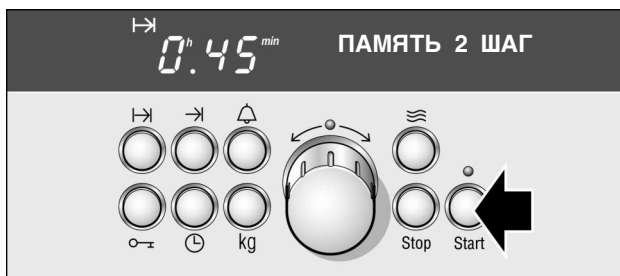
6. Теперь, при необходимости, задайте мощность микроволн. Нажмите кнопку "Микроволны" и установите нужную мощность с помощью поворотного переключателя.



7. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→ and установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя.



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



9. После установки всех
параметров выключите
переключатель выбора
функций.
На текстовом дисплее
появится подтверждение
"ВВЕДено В ПАМЯТЬ".



Отмена

При программировании новых установок старые установки автоматически стираются.

Указание

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

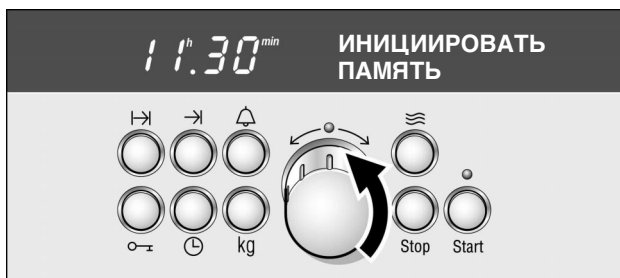
Инициация памяти

1. Установите переключатель выбора функций на "P".



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится "ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ".

3. Нажмите кнопку "Старт". Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Вы можете отключить сигнал до истечения установленного времени, нажав на кнопку "Окончание" →I. Выключите переключатель выбора функций.

Отмена

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

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

При активизированной функции памяти также можно установить автоматическое включение и отключение духового шкафа. Выполните установки как описано в пунктах 1 и 2. Нажмите кнопку "Окончание" →I и установите новое время окончания с помощью поворотного переключателя. Снова нажмите кнопку "Старт".

На индикаторе времени появится отсчет времени таймера. Если Вы нажмете кнопку "Продолжительность" I→I, на дисплее на несколько секунд появится оставшаяся для памяти продолжительность.

Время суток

При первом подключении или после отключения электроэнергии на индикаторе мигают три нуля.

На текстовом индикаторе отображается "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ"

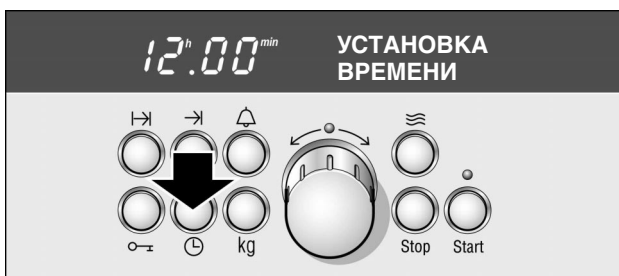
Установите время суток.

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

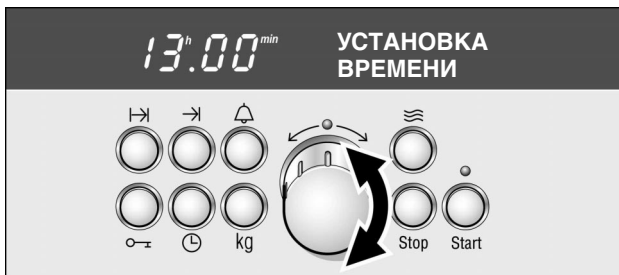
Например: время – 13:00

1. Нажмите кнопку "Часы" . Начнет мигать индикатор, расположенный над поворотным переключателем.



2. Поворотным переключателем установите нужное время.

Через несколько секунд время суток автоматически принимается.



Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку "Часы"  и поворотным переключателем измените значение времени.

Указание

При быстром вращении ручки время изменяется с шагом 10 минут.

Время суток не выводится на дисплей, если установлены таймер, продолжительность или время окончания. Если Вы хотите узнать, который сейчас час, нажмите кнопку "Часы" . На дисплее на несколько секунд появится время суток.

Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа.

В этом случае таймер издает характерный звуковой сигнал.

Установка

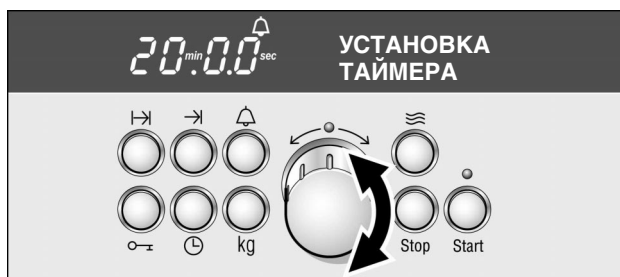
Например: 20 мин.

1. Нажмите кнопку "Таймер" . Начнет мигать индикатор, расположенный над поворотным переключателем.



2. Установите нужное время с помощью поворотного переключателя.

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



Время истекло

Раздается сигнал. На индикаторе мигает таймер. Нажмите кнопку "Таймер" .

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" . Поворотным переключателем измените время.

Отмена установки

Два раза подряд коротко нажмите кнопку "Таймер" .

Указания

Время можно устанавливать в часах, минутах и секундах.

При быстром вращении переключателя время устанавливается с большим шагом.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед первым использованием прибора Вам в любом случае необходимо выбрать язык дисплея. Базовой установкой является немецкий. Все базовые установки Вы можете изменить в любое время в индивидуальном порядке.

Базовая установка	Возможности изменения
Изначально язык сообщений текстового индикатора немецкий "deutsch"	Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 различных языков.
Постоянно показывается время суток. "ВРЕМЯ СУТОК" "ПОСТОЯННО"	Время суток показывается только тогда, когда прибор включен. "ВРЕМЯ СУТОК" "ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ."
Показывается остаточное тепло в духовом шкафу. "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА"	Остаточное тепло в духовом шкафу не показывается. "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА"
По истечении установленного времени приготовления или времени таймера в течение 10 секунд звучит сигнал. "КОРОТКИЙ ЗВУК. СИГНАЛ"	Можно изменить продолжительность звучания сигнала. "СРЕДНИЙ ЗВУК. СИГНАЛ" = 2 минуты "ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУК. СИГНАЛ" = 5 минуты

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

Изменение базовых установок

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

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

1. Установите переключатель выбора функций на "Р".

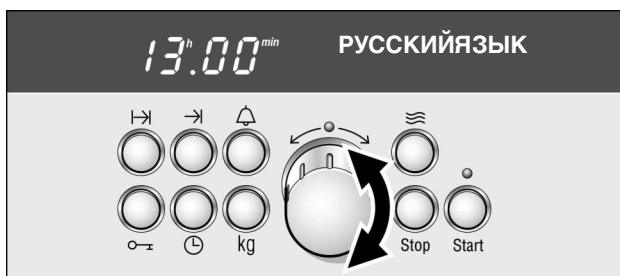


2. Сразу после этого нажмите кнопки "Продолжительность" I→J, и "Таймер" Δ и удерживайте до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится "deutsch".



3. Выберите нужный язык с помощью поворотного переключателя.

Через несколько секунд на дисплее появляется следующая базовая установка "ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО".



Изменение всех базовых установок производится с помощью поворотного переключателя.

Корректировка

Выключите переключатель выбора функций и начните сначала.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей. Теперь духовой шкаф больше не включится. Настройки также нельзя изменить.

Блокировка духового шкафа

Переключатель выбора функций должен быть выключенным.

Нажимайте кнопку "Ключ" O-III, пока на индикаторе времени не появится символ O-III. Это займет около шести секунд (6 с).

Отмена блокировки

Нажимайте кнопку "Ключ"  пока на индикаторе времени не появится символ. После этого снова можно изменять настройки духового шкафа и открывать его дверцу.

Указания

Индикатор остаточного тепла работает, даже если духовой шкаф заблокирован. Таймер и время суток можно устанавливать и на заблокированном духовом шкафу.

Если Вы хотите сделать установку заблокированного духового шкафа, на текстовом индикаторе появится сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ "КЛЮЧ" (6 СЕК)" с напоминанием о том, что сначала духовой шкаф нужно разблокировать.

Автоматическое ограничение времени

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция автоматического ограничения времени. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до выключения духового шкафа на текстовом индикаторе появляется надпись "АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ". Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно раздается сигнал.

Нагрев прерывается до тех пор, пока Вы не выключите переключатель выбора функций. Индикатор гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического ограничения времени

Введите время приготовления, тогда духовой шкаф будет автоматически отключаться. Ограничение времени отменено.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА

Духовой шкаф при этом нагревается прим. до 500 °С. Остатки от жарения, приготовления в гриле или выпекания выгорают.

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	ок. 1 часа
2	средняя	прим. 1,5 часа
3	интенсивная	прим. 2 часа

Что необходимо знать

Для Вашей безопасности духовой шкаф при температуре свыше 250 °С автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как температура после очистки опустится ниже 300 °С.



Духовка снаружи очень горячая. Следите за тем, чтобы передняя панель оставалась свободной. Не подпускайте детей близко!

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время процесса самоочистки. В противном случае это приведет к прерыванию процесса очистки.

При автоматической самоочистке лампочку в духовом шкафу включить нельзя. Индикатор контроля за нагревом не включается.

Если символ  для самоочистки мигает, то, возможно, дверца духового шкафа неплотно закрыта. САМООЧИСТКА дальше не выполняется. Закройте дверцу духового шкафа:

Перед самоочисткой

Выньте неподходящие принадлежности и всю посуду из духового шкафа.



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Протрите духовой шкаф и одновременно очищаемые принадлежности влажной тряпочкой.

Очистите дверцу и поверхность духового шкафа вокруг уплотнения. Уплотнение тереть нельзя.

Перед чисткой проследите, чтобы дверца духового шкафа была закрыта.

Одновременная очистка принадлежностей



Вы можете установить на 2 уровень универсальный противень или универсальный противень с противнем-гриль, или эмалированный противень, или противень с держателем – они тоже очистятся.

Решетка и противень для приготовления пиццы не предназначены для автоматической самоочистки.

В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

Высокая опасность для здоровья!

Установка

Например: режим очистки 2

1. Установите переключатель выбора функций на . На дисплее мигает .



2. Установите необходимый режим очистки с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд начнется самоочистка.



Время очистки истекло

Индикатор температуры гаснет. На дисплее отображается "САМООЧИСТКА".

Духовой шкаф разблокируется, когда температура опустится ниже 300 °С. На дисплее мигает символ .

Прежде чем открыть дверцу духового шкафа, выключите переключатель выбора функций.

Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически

Выполните настройку как описано в пунктах 1 и 2.

3. Сразу после этого нажимайте кнопку "Окончание" → , пока не появится "УСТАНОВКА ОКОНЧАНИЯ".

На дисплее Вы видите, когда самоочистка закончится.



4. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени.



5. Нажмите кнопку "Старт".

Отмена настройки

При выключении переключателя выбора функций все установки будут потеряны.

Указания

После того как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.

Если Вы захотите узнать, сколько времени осталось до конца процесса самоочистки, нажмите кнопку "Продолжительность" I→I. На индикаторе времени на несколько секунд появится оставшееся время. Время окончания можно узнать, если нажать на кнопку "Окончание" →I.

При автоматической самоочистке индикатор контроля за нагревом не включается.

Если духовой шкаф остыл

Протрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.

Прочее

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно очищать духовой шкаф каждые 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,5 - 4,7 кВт*ч.

Специальное термостойкое эмалевое покрытие и блестящие детали духового шкафа со временем могут потускнеть или изменить цвет. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

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

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Примечание

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, которые имеют эффект свили, являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для очистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микрофибрового материала.

Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

Духовой шкаф

Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

Чтобы чистка была легкой,

Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа.

Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Чистка эмалированной поверхности духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении лучше всего включить режим автоматической самоочистки.

Доп. информация:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

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

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Уплотнение

Уплотнения справа и слева от стекла духового шкафа можно снять и почистить с помощью моющего средства (но не в посудомоечной машине). Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Стекла и стеклянные поверхности

Протирайте стеклянные поверхности мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае стекло можно повредить.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности в моющем средстве сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Части противня-гриля можно оставить отмокать в универсальном противне или промыть в посудомоечной машине.

При автоматической самоочистке Вы можете совместно очищать универсальный противень с противнем-грилем, противень с крючками или держатель с противнем без крючков.

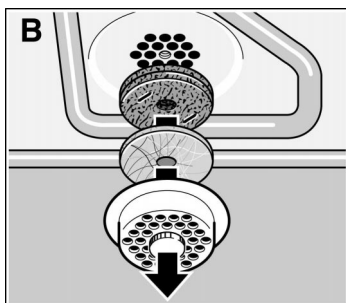
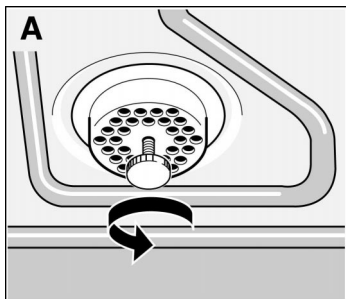
Вытяжной фильтр

На верхней части духового шкафа находится вытяжной фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов.

В режиме самоочистки выполняется автоматическая очистка вытяжного фильтра.

При нечастом использовании режима самоочистки следует также периодически очищать фильтр.

Последовательность действий:



1. Выверните винт и снимите фильтр (рис. А).
2. Выньте оба фильтрующих элемента.
Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый, двухслойный фильтрующий элемент очищать запрещается. Возможно повреждение защитного покрытия.
3. Вставьте в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Установите корпус фильтра и плотно заверните его с помощью винта (рис. В).

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
Плита не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Плита заблокирована.	Нажмите кнопку "Ключ" и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не погаснет символ ключа.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее мигают три нуля и  .	Отключение электроэнергии.	Выключите переключатель выбора функций и регулятор температуры. Установите время суток и еще раз запустите процесс самоочистки. Если Вы больше не хотите повторять самоочистку духового шкафа, подождите, пока он не остынет до 300 °С.
Мигает символ установленного вида нагрева.	Отключение электроэнергии.	Установите на 0 переключатель выбора функций и снова включите.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается. Индикаторы функционируют, но в левом верхнем углу дисплея индикации температуры горит квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите прим. 20 с. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с дисплея индикации температуры.
Дверца духового шкафа не открывается.	Идет процесс самоочистки.	Дождитесь окончания программы.
	САМООЧИСТКА была прервана, напр., из-за отключения электроэнергии.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
	Переключатель выбора функций после самоочистки слишком рано выключили.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
На текстовом индикаторе появляется надпись "АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ".	Плита слишком долго работала без изменения установок.	Выключите переключатель выбора функций.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

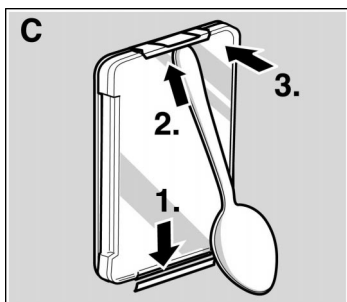
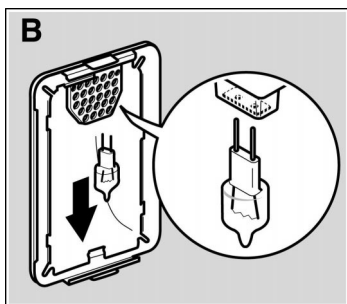
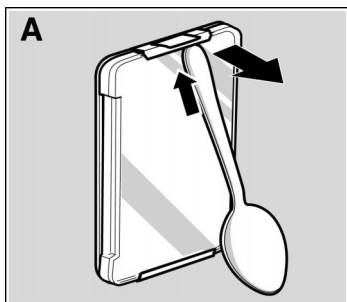
Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er2, и раздается сигнал.	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить плиту к сети.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er3".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "Er3" исчезает, и плита продолжает нагреваться.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er5". Переключатель выбора функций установлен на "P".	Часы неисправны.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Духовой шкаф может работать без часов.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er6". Вы установили самоочистку.	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите переключатель выбора функций. Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.
Дверца духового шкафа не открывается. На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er7".	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er8".	Неисправность микроволновой электроники.	Нажимайте кнопку "Стоп" до тех пор, пока сообщение "Er8" не погаснет. Духовой шкаф может работать без часов. Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "E10".	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена левой лампочки в духовом шкафу

Последовательность действий:

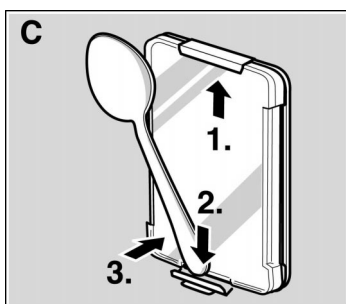
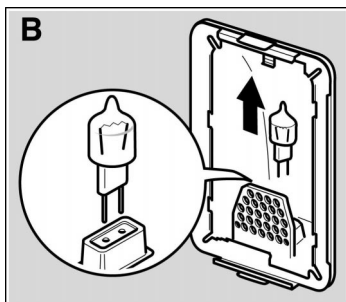
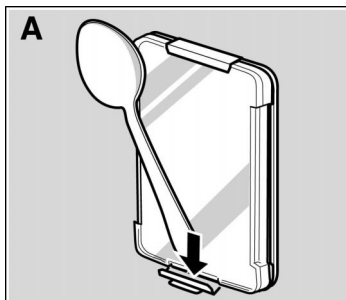


Если лампочка в духовом шкафу перегорела, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки мощностью 20 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки. Используйте только такие лампочки.

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Выньте выдвижную часть духового шкафа. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого черенком ложки отогните вверх металлический язычок (рис. А) и снимите колпак.
4. Выньте лампочку - не поворачивая ее - с обратной стороны решетки и установите новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение контактных штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Надпись на колпаке должна быть сзади. Вставьте нижний край стеклянного колпака. Черенком ложки отожмите язычок вверх. Крышка фиксируется (рис. С).
6. Выньте посудное полотенце и задвиньте выдвижную часть духового шкафа.
7. Снова включите предохранитель и установите часы.

Замена правой лампочки в духовом шкафу

Последовательность действий:



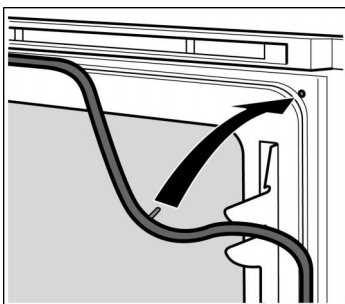
1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Выньте выдвижную часть духового шкафа. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого черенком ложки отогните вверх металлический язычок (рис. А) и снимите колпак.
4. Выньте лампочку - не поворачивая ее - с обратной стороны решетки и установите новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение контактных штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Надпись на колпаке должна быть сзади. Вставьте верхний край стеклянного колпака. Черенком ложки отожмите нижний язычок вниз. Крышка фиксируется (рис. С).
6. Выньте посудное полотенце и задвиньте выдвижную часть духового шкафа.
7. Снова включите предохранитель и установите часы.

Замена стеклянного колпака

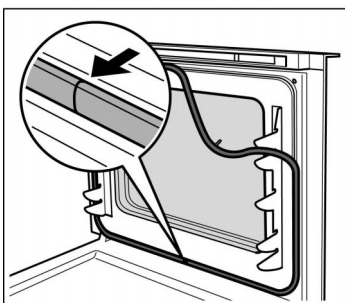
Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер Е) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Замена уплотнения дверцы

Последовательность действий:



1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отцепите старое уплотнение дверцы.
3. На уплотнении дверцы закреплены 6 крючков. С помощью этих крючков уплотнение навешивается и прижимается с внутренней стороны дверцы духового шкафа.



Наличие места стыка на уплотнении дверцы внизу посередине обусловлено техническими причинами.

Замена уплотнителя стекла

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

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер прибора (номер FD)
Сервисное обслуживание ☎	

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса B.

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Таблицы

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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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

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

Пирог в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн	Общее время, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/ веноч/ прямоугольная	2		160-180	-	50-60
Сдобный пирог тонкий (напр., песочный пирог)*	Форма круглая/ веноч/ прямоугольная	2		140-160	-	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-180	-	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		150-170	-	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	-	30-40
Ореховый кекс	Разъемная или прямоугольная форма	2		170-180	180 Вт	20-25

Пирог в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн	Общее время, мин
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Темная разъемная форма	1		180-200	180 Вт	40-50
Фруктовый пирог, тонкое сдобное тесто	Разъемная или круглая форма	2		170-190	90 Вт	30-35
Пикантные пироги* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	180 Вт	40-50

* Оставьте пирог остывать прим. 20 минут, не вынимая его из формы.

Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	Противень	3		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень	2+4		160-180	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		180-200	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	3		180-200	25-35
Кекс из 500 г муки	Противень	3		150-170	65-75
Кекс из 1 кг муки	Противень	3		140-160	85-95
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	60-80
Пицца	Противень	3		200-220	25-35
	Противень + универсальный противень	2+4		170-190	35-45

Пирог на противне	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
-------------------	---------	-------------	-----------------	------------------------

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

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

Хлеб и хлебцы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	 	300 200 8 + 35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	 	300 200 8 + 40-50
Хлебцы (напр., ржанные хлебцы)	Противень	4		190-210 20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Круглое печенье*	Противень	3		160-180 10-25
	Противень + универсальный противень	2+4		140-160 25-35
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		140-160 30-40
Безе	Противень	3		80-100 100-150
Булочка	Противень	2		220-240 30-40

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Миндальное печенье*	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень	2+4		110-130	35-45
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		110-130	40-50
Слоеное тесто*	Противень	3		180-200	20-30
	Противень + универсальный противень	2+4		180-200	25-35
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		180-200	35-45

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

** Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

Рекомендации по жарению

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь по значениям для похожего мучного изделия из таблицы.

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

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

Пирог опал.

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

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

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

Пирог стал сверху слишком темным.

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

Пирог снизу сильно потемнел.

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

Пирог остался снизу слишком светлым.

Вы хотите использовать для выпечки формы из светлого материала.

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

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

Пирог слишком сухой.

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

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

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

Печенье или пирог не удается легко снять с противня.

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

Пирог не отходит от формы при переворачивании.

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

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

Печенье подрумянилось неравномерно.

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

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

При выпечке пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.

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

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

В следующий раз воспользуйтесь глубоким универсальным противнем.

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

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

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима. Для большого жаркого подойдет также и универсальный противень. Металлические формы для жарения нельзя использовать для жарки в микроволновом режиме.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества).

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

Дополнительно поставьте универсальный противень с противнем-гриль на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Мясо

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

Замороженное мясо предварительно необходимо полностью разморозить.

Мясные блюда			Уро- вень	Вид на- г- рева	Темп., °C, гриль	Мощность микроволн, Вт Продолжи- тельность, мин	Общее время, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-210	360 Вт, 10 + 180 Вт,	50-60
	1,5 кг		2		180-200	40-50	65-75
	2 кг		2		180-190	360 Вт, 15 + 180 Вт,	95-105
						50-60 360 Вт, 20 + 180 Вт, 75-85	
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		220-240	-	70
	1,5 кг		2		210-230	-	80
	2 кг		2		200-220	-	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		220-230	180 Вт, 20-25	20-25
Стейки прожаренные Стейки розовые		Решетка	5		Режим 3	-	20
		Решетка	5		Режим 3	-	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	2		200-210	360 Вт, 20 + 90 Вт, 60-70	80-90
	1,5 кг		2		180-200	360 Вт, 25 + 90 Вт, 70-80	95-105
	2 кг		2		160-170	360 Вт, 30 + 90 Вт, 70-80	100-110

Мясные блюда			Уро- вень	Вид на- гре- ва	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, Вт Продолжи- тельность, мин	Общее время, мин
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	2		200-220	-	100
	1,5		2		190-210	-	140
	кг		2		190-210	-	160
	2 кг						
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2	-	-	360 Вт, 35 - 40	35-40
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		200-220	360 Вт, 25 - 30	25-30
Колбаски	ок. 750 г	Противень- гриль***	4		гриля 3	-	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 45-50	50-60
	2 кг		2		160-170	180 Вт, 70-80	80-90
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 20 + 90 Вт, 40-50	60-70

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу. Если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

*** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Птица

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

Замороженную птицу предварительно необходимо полностью разморозить.

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Для защиты от разбрызгивания установите противень-гриль в универсальный противень так, чтобы они оба располагались посередине один над другим. Вы можете установить один противень в другой, чтобы лучше собрать сок после жарения.

При приготовлении утки или гуся наколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица			Уро- вень	Вид наг- рева	Темп. °C гриль	Мощность микроволн, Вт Продолжи- тельность, мин	Общее время, мин
2 половинки цыпленка	по 400 г	Противень- гриль*	2		Режим 1	360 Вт, 25-30	25-30
4 половинки цыпленка			2		Режим 1	360 Вт, 30-35	30-35
Куски курицы	500 г-1 кг	Противень- гриль*	2		Режим 2	360 Вт, 20-25	20-25
1 цыпленок целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240	360 Вт, 30-40	30-40
2 цыпленка целиком			2		220-240	360 Вт, 30-40	30-40
4 цыпленка целиком			2		220-240	360 Вт, 40-50	40-50
Утка	1,7 кг	Решетка	2		210-220	180 Вт, 15 + 90 Вт, 30-45	45-60
Фарширо- ванный гусь	3 кг	Решетка	2		220-220	180 Вт, 20 + 90 Вт,	80-90
	4 кг	Решетка	2		190-200	60-70 180 Вт, 25 + 90 Вт, 70-85	95-110
Фарширо- ванная молодая индейка	3 кг	Решетка	2		190-210	180 Вт, 65-75	65-75
2 окорочка индейки	по 800 г	Противень- гриль*	2		210-220	360 Вт, 20 + 90 Вт, 35-45	55-65

* Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Блюда из рыбы и морепродуктов

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

Блюда из рыбы и морепродуктов			Уровень	Вид нагретого	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время, мин
Рыба жареная в гриле	по 300 г	Противень-гриль*	3		Режим 3	180 Вт, 12-15	12-15
	1 кг		2		Режим 2	360 Вт, 25-30	25-30
	1,5 кг		2		190	360 Вт, 30-35	30-35
	1,5 кг		2		190	360 Вт, 30-35	30-35
Отварная форель	300 г	Закрытая	2	-	-	600 Вт, 5-7	5-7
Свежемороженая рыба	400 г	Закрытая	2	-	-	600 Вт, 10-12	10-12
Куски рыбы, напр., котлеты		Противень-гриль*	4		гриля 3	180 Вт, 15-18	15-18

* Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

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

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

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

Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.

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

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

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

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Запеканка из макарон, картофельная запеканка и штрудель можно готовить непосредственно в универсальном противне.

Блюдо	Посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, Вт время приготов- ления, мин	Общее время приготов- ления, мин
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	3		170-190	180 Вт, 25-30	25-30
Пикантные запеканки из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки	3		190-210	360 Вт, 15-25	15-25
	Универ- сальный противень	3		190-210	600 Вт, 10-15	10-15
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов*	Форма для запеканки 1 кг	2		190-210	600 Вт, 15 + 180 Вт, 10-15	25-30
(напр., картофельная запеканка)	Универ- сальный противень 1,5 кг	2		190-210	600 Вт, 15 + 180 Вт, 15-20	30-35
Румяные тосты						
4 шт.	Решетка или	5		Режим 3	–	6-7
12 шт.	противень- гриль**	5		Режим 3	–	4-5
Тосты запеченные						
4 шт.	Решетка или	4		Режим 3	-	7-10
12 шт.	противень- гриль**	4		Режим 3	-	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо глубокой заморозки вынуть из фольги и переложить в пригодную для микроволн посуду, напр. глубокую тарелку, стеклянную или керамическую форму для запеканки.

Блюдо		Уровень	Вид наг-рева	Темпе-ратура, °С	Мощность микроволн, Вт время приготовления, мин	Общее время, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	3		180-200	–	40-50
Картофель фри	Противень-гриль**	3		240-260	–	25-30
Пицца	Противень-гриль**	2		200-220	360 Вт, 10-12	10-12
Пицца-багет	Решетка	3		220-230	180 Вт, 12-14	12-14

* Выложите принадлежность бумагой для выпечки. Бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру.

** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо остается очень сочным, получается сливочно-нежным. Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню, т. к. нежное мясо можно долго держать в духовке теплым.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр., сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Выберите режим "ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР  с помощью переключателя выбора функций и установите с помощью регулятора температуры температуру 90 °С. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовку и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90 °С.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого не нужно ждать, пока оно остынет.

Благодаря особому способу приготовления мясо внутри всегда остается розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на конфорке (мин)	Доведение до готовности в духовке (мин)
Небольшие куски мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, бифштексы или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
Средние куски мяса		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
Большие куски мяса		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г - 1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1,1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом.	Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?	По окончании приготовления установите регулятор температуры обратно на 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Некоторые блюда

Для данной плиты можно установить температуру от 20 до 300 °С. При этом сливочный йогурт при температуре 38-40 °С приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 280-300 °С. Попробуйте приготовить и то, и другое.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минут
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 ч
Молоко (3,5 % жирности) вскипятить, охладить до 45 °С. Добавить 150 г йогурта и хорошо размешать, разложить по чашкам или небольшим баночкам, закрыть крышками и установить на решетку. Предварительно разогревать в течение 5 мин до температуры 45 °С, затем готовить, как указано.					
Пицца*, жареный пирог*	Форма для пиццы или универсальный противень	1		300	7-12 мин
(тонко раскатанное дрожжевое тесто), предварительно разогреть	универсальный противень	3		300	7-12 мин
Мясо в хлебе* Предварительно разогреть до 280-300 °С	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин
750 г - 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.					
2 кг рыбы тушками, напр. , свежий лосось	Противень-гриль**	2		280-300 95	10 мин 50-60 мин

Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложить на противень-гриль. Разогреть духовой шкаф до 280-300 °С. Обжаривать рыбу при этой температуре в течение 10 минут, затем понизить температуру до 95 °С.

* Используемая бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру.

** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Лампочка в духовом шкафу автоматически выключается при 20 °С при размораживании нежных блюд. При температурах в диапазоне от 30 до 60 °С лампочка в духовом шкафу остается выключенной. Благодаря этому возможна оптимально точная регулировка.

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпера- тура, °C
"Нежные" продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решетка	2		20 °C
Прочие продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50 °C

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

Сушка

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их мойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или вытрите их.

Выложите противень и решетку пергаментной бумагой или бумагой для выпечки.

Продукты	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжи- тельность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		50-80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		50-80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		50-80	ок. 10
Овощная зелень, очищенная, 200 г	2+4		50-60	ок. 3

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Края банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 1. Установите стеклянные банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень 1/2 литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на .
5. Установите регулятор температуры на 140-150 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки (приблизительно через 30-40 минут) – при помощи регулятора температуры уменьшите температуру до 30 °С.

Через 25-35 минут (время остывания) обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов.

Выключите переключатель выбора функций и регулятор температуры.

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Время остывания
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, при помощи регулятора температуры уменьшите температуру сначала до 120-140 °С, а затем до 30 °С.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140 °С	Время остывания
Огурцы	–	ок. 25 минут
Свекла красная	ок. 30 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 40 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 50 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 60 минут	ок. 30 минут

Вынимание банок

Не ставьте стеклянные банки на холодную или влажную поверхность. Иначе они могут лопнуть.

Консервирование с помощью микроволнового режима

Небольшое количество фруктов можно легко и быстро законсервировать в микроволновом режиме.

Используйте фрукты без порчинки. Смешайте измельченные фрукты с сахаром. Поместите полученную массу в большую емкость, пригодную для микроволнового режима, и разместите ее на решетке на уровне 2.

Дождитесь вспенивания фруктовой массы при мощности 600 Вт. В процессе приготовления несколько раз перемешайте фрукты. Сразу же поместите конфитюр в чистую стеклянную банку с заворачивающейся крышкой.

Конфитюр может храниться только в течение ограниченного времени.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Используйте темные, покрытые черным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

Вы можете установить микроволны в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

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, а не темный цвет. Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Запеченный картофель-фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

	Посуда и указания	Уровень	Вид наг-рева	Темпера-тура, °C	Продолжи-тельность выпекания, мин
Фигурное печенье*	Противень	3		180-200	15-30
	Противень	3		160-180	15-30
	Противень + универсальный противень	2+4		140-160	35-45
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		140-160	40-50
Маленькие кексы* 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень	3		170-190	15-25
	Противень	3		140-160	15-25
	Противень + универсальный противень	2+4		140-160	25-35
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		150-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе*	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень	2+4		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 Решетки** + 2 Разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1+3 установить по диагонали		170-190	70-80
	1 Решетка + 2 Разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1 посередине рядом друг с другом		200-220	70-80

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

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

Жарение в гриле

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

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

* По истечении половины времени перевернуть.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время
Омлет, 1000 г	600 Вт, 8 мин + 180 Вт, 23-28 мин	31-36 мин
Бисквит	360 Вт, 15-18 мин	15-18 мин
Мясной рулет	360 Вт, 30-35 мин	30-35 мин

Размораживание только с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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

* Установите универсальный противень на уровень 1.

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

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]