HBC86K7.3 HBC86K7B3

BOSCH

[ru] Правила пользования 2

9000590604

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... 3
Перед монтажом ... 3
Указания по безопасности ... 3
Указания по использованию микроволнового режима ... 3
Причины повреждений ... 4
Ваш новый прибор ... 5
Панель управления ... 5
Кнопки ... 5
Поворотный переключатель ... 5
Дисплей ... 5
Контроль температуры ... 5
Рабочая камера ... 6
Принадлежности ... 6
Перед первым использованием ... 7
Базовые установки ... 7
Нагрев рабочей камеры ... 7
Очистка принадлежностей ... 7
Включение и выключение духового шкафа ... 7
Включение ... 8
Выключение ... 8
Настройка духового шкафа ... 8
Виды нагрева ... 8
Установка вида нагрева и температуры ... 8
Советы по установкам ... 9
Установка быстрого нагрева ... 9
Микроволны ... 10
Указания по выбору посуды ... 10
Мощность микроволн ... 10
Установка мощности микроволн ... 10
Микрокомби ... 11
Микрокомби щадящий ... 11
Микрокомби интенсивный ... 11
Установка режима «Микрокомби» ... 11
Комбинация ... 11
Подходящая мощность микроволн ... 11
Установка комбинации ... 11
Дополнительный режим ... 12
Посуда ... 12
Установка следующего режима ... 12
Функции времени ... 13
Установка таймера ... 13
Установка времени ... 13
Изменение времени окончания ... 13
Установка времени суток ... 14
Память ... 14
Сохранение установок в памяти ... 14
Запуск программ из памяти ... 14
Программа «Шаббат» ... 15
Запуск программы «Шаббат» ... 15
По истечении времени приготовления ... 15
Изменение времени окончания ... 15
Отмена программы «Шаббат» ... 15
Блокировка для безопасности детей ... 15
Базовые установки ... 15
Изменение базовых установок ... 16
Автоматическое отключение ... 17
Уход и очистка ... 17
Чистящие средства ... 17
Чистка стеклянного плафона ... 18
Чистка стекла ... 18
Таблица неисправностей ... 19
Таблица неисправностей ... 19
Замена лампочки в духовом шкафу ... 20
Замена уплотнителя дверцы ... 20
Сервисная служба ... 20
Номер E и номер FD ... 20
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 21
Экономия электроэнергии ... 21
Правильная утилизация упаковки ... 21
Программы автоматического приготовления ... 21
Выбор программы ... 21
Индивидуальная настройка степени готовности блюда ... 22
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме ... 22
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 27
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ... 27
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 30
Пироги и выпечка ... 30
Рекомендации по выпеканию ... 32
Жарение и гриль ... 33
Рекомендации по жарению в гриле ... 36
Запеканки, французские запеканки, тосты ... 37
Готовые продукты ... 37
Щадящее приготовление ... 38
Установка щадящего режима ... 38
Рекомендации по щадящему приготовлению ... 39
Контрольные блюда ... 39
Выпекание ... 40
Приготовление на гриле ... 40
Акриламид в продуктах питания ... 40

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

⚠ Правила техники безопасности

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

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

Опасность возгорания!

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

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

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнителя

Опасность для здоровья!

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

Проржавевшие поверхности

Опасность для здоровья!

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

Снятый корпус

Опасность удара током!

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

Опасность для здоровья!

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

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!

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

Посуда

Опасность травмирования!

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

Опасность ожога!

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

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!

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

Упаковка

Опасность возгорания!

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

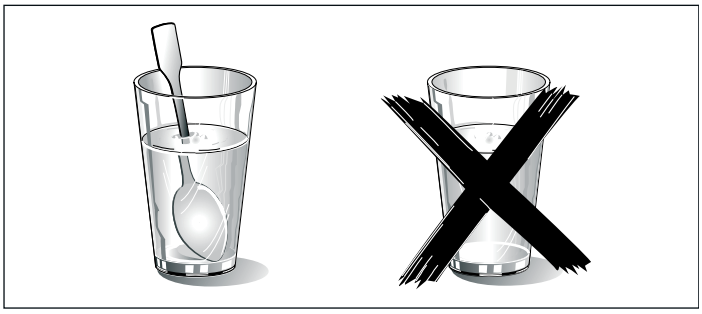
Опасность ожога!

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

Напитки

Опасность ошпаривания!

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



Опасность взрыва!!

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

Детское питание

Опасность ожога!

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

Продукты в кожуре или со шкуркой

Опасность ожога!

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

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в микроволновом режиме.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!

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

Растительное масло

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Причины повреждений

Внимание!

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

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

Ваш новый прибор

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

Панель управления

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

Кнопки

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

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

Кнопки

Символ	Функция кнопки
123	Выбор следующего режима
90	Выбор мощности микроволн 90ватт
180	Выбор мощности микроволн 180ватт
360	Выбор мощности микроволн 360ватт
600	Выбор мощности микроволн 600ватт
900	Выбор мощности микроволн 900ватт
	Выбор вида нагрева
	Выбор автоматической программы
	Выбор режима «Микрокомби»
	На дисплее строка идёт вниз
	На дисплее строка идёт вверх
M	Вызов программы из памяти
»)))	Подключение быстрого нагрева
	Открывание и закрывание меню функций времени
	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу
i	Короткое нажатие = запросить информацию Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
	Включение и выключение духового шкафа
	Короткое нажатие = включение/выключение режима Продолжительное нажатие = отмена режима

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.

Поворотный переключатель может утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Дисплей

Дисплей разделяется на различные зоны:

- заголовок, появляется только перед запуском
- зона настройки
- статусная строка, появляется после запуска

Надписи

В верхней строчке отображается выбранная функция, например, вид нагрева, программа, функции времени и т.п. Стрелка справа показывает, в каком направлении можно осуществлять настройку кнопками и . После запуска заголовок гаснет.

Зона настройки

В зоне настройки появляются предлагаемые значения, которые вы можете изменять. С помощью навигационных кнопок и можно перемещаться с одной строки на другую. Строка, на которой вы в данный момент находитесь, заключена в скобки. Значения, заключённые в скобках, можно изменять поворотным переключателем.

Статусная строка

Статусная строка находится в нижней части дисплея. Она появляется после запуска и показывает текущее время суток, текущие функции времени или активную блокировку для безопасности детей. Перед запуском вы можете прочитать здесь, в случае необходимости, краткие рекомендации по установке.

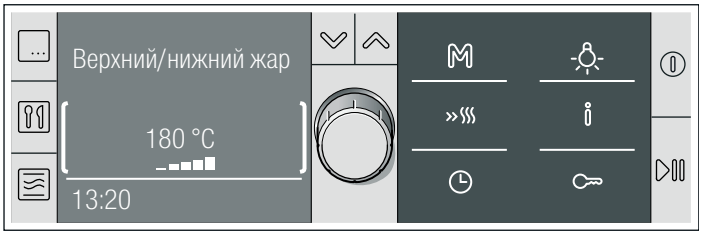
Контроль температуры

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

Фазы нагрева

После запуска рядом с настроенной температурой появляются пять индикаторных столбиков. Заполнение последнего

столбика сигнализирует о достижении установленной температуры.



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

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

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда все индикаторные столбики заполнены, температура в рабочей камере достигает прим. 300 °C. Когда температура опускается ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

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

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Указания

- Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Лампочка в духовом шкафу

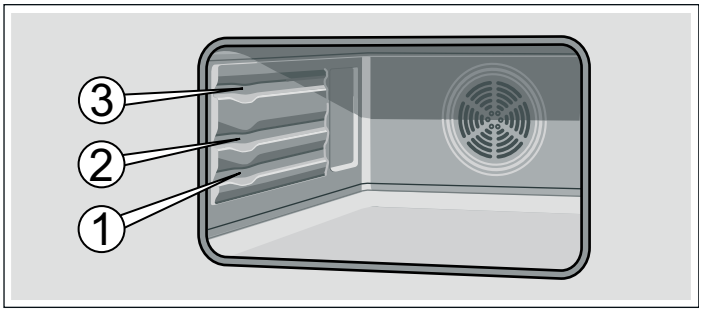
Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Кнопкой ☼ можно включить и выключить лампочку.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

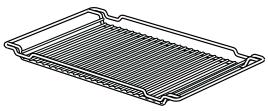


Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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

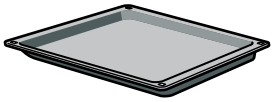
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



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

Решётку можно устанавливать изгибом вверх ⁀ или вниз ‿.



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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

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

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

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

Перед первым использованием

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

- Установите время суток.
- При необходимости измените язык текстового дисплея.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Базовые установки

После подключения нового прибора на дисплее в верхней строке появляется заголовок «Установка времени». Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.

Установка времени суток и изменение языка

1. Перейдите к базовой установке времени суток кнопкой ⌄.
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
3. Переместитесь вверх кнопкой ⌃.
   «Время суток» заключено с обеих сторон в скобки.
4. Поворотным переключателем найдите заголовок «Sprache wählen» (Выбрать язык).
5. Нажмите кнопку ⌄.
   «deutsch» (немецкий) заключено с обеих сторон в скобки.
6. Установите требуемый язык поворотным переключателем. Можно выбрать один из 30 зыков.
7. Нажмите кнопку ◷.

Время суток и язык сохранены в памяти. На дисплее показывается текущее время суток.

Указание: Язык можно изменить в любое время. См. главу *«Базовые установки»*.

Нагрев рабочей камеры

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

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

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

Прогрейте рабочую камеру в режиме «Верхний/нижний жар» при температуре 240 °C.

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Появляется стартовый дисплей с описанием кнопок.
2. Тотчас после этого нажмите кнопку ⊡.
   В верхней строке появится сообщение «Виды нагрева». В зоне настройки предлагаются «3D-горячий воздух» и 160 °C. Скобки стоят слева и справа от вида нагрева.
3. Измените вид нагрева на «Верхний/нижний жар» поворотным переключателем.
4. Перейдите к установке температуры кнопкой ⌄.
   Теперь скобки стоят слева и справа от температуры.
5. Поворотным переключателем установите 240 °C.
6. Нажмите кнопку ▷II.
   Режим включается. Сообщение «Виды нагрева» гаснет. В нижней части дисплея в статусной строке появляется время суток.
7. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой ⏻ .

Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Очистка принадлежностей

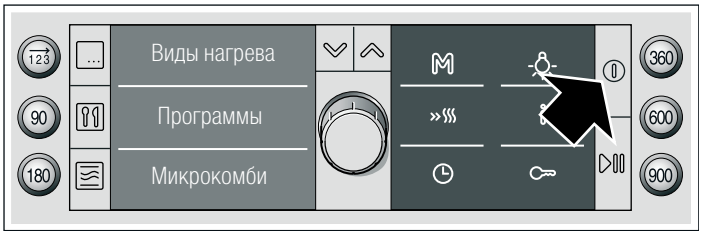
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Включение и выключение духового шкафа

Кнопка ⏻ служит для включения и выключения духового шкафа.

Включение

Нажмите кнопку ⏻. Появляется стартовый дисплей с описанием кнопок.



Выберите нужную функцию:

- Кнопка 90, 180, 360, 600 или 900Вт = микроволны
- Кнопка = виды нагрева
- Кнопка = программы
- Кнопка = режим «Микрокомби»
- Кнопка = дополнительный режим
- Кнопка M = установки, введённые в память

Если в течение нескольких секунд вы не выберете режим работы, появится сообщение «Выбрать функцию».

Выполнение установок подробно описывается в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку ⏻. Духовой шкаф выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- как выбрать блюдо в советах по установкам
- и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Вид нагрева и температурный диапазон	Использование
3D-горячий воздух 30–250°C	Для выпекания пирогов и мелкой выпечки на двух уровнях.
Горячий воздух 30–250°C	Для выпекания изделий из сдобного теста в формах на одном уровне.
Верхний/нижний жар 30–300°C	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно хорошо подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки) или для пирогов, выпекаемых на противне.
Интенсивный нагрев 100–300°C	Для блюд с хрустящей нижней корочкой (например, киша). Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
Нижний жар 30–200°C	Для приготовления блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
Гриль с конвекцией 100–250°C	Для приготовления птицы и больших кусков мяса.
Гриль, большая площадь слабый (1) средний (2) сильный (3)	Для приготовления на гриле большого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.
Гриль, небольшая площадь слабый (1) средний (2) сильный (3)	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.
Щадящее приготовление 70–100°C	Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту.
Предварительный разогрев 30–70°C	Для предварительного нагрева посуды из фарфора.
Поддержание в горячем состоянии 60–100°C	Для поддержания блюд в горячем состоянии.

Установка вида нагрева и температуры

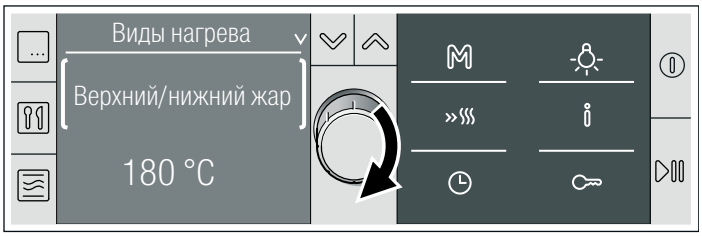
Пример на рисунке: установка «Верхний/нижний жар», 200°C

Включите духовой шкаф кнопкой ⏻ или нажмите кнопку . На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-горячий воздух» и 160 °C.

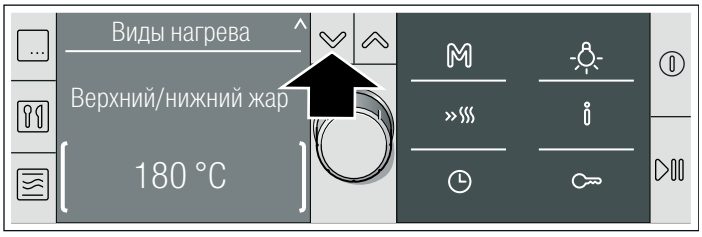
Вы можете немедленно активизировать эту установку нажатием кнопки ⏯.

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

1. Установите требуемый вид нагрева поворотным переключателем.



2. Перейдите к установке температуры кнопкой ⌄. Рекомендуемая температура заключена с обеих сторон в скобки.



3. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается.

5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой ⏻ или выберите и установите другой вид нагрева.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Духовой шкаф переходит в режим паузы. В статусной строке мигает символ ▷II. Закройте дверцу и снова нажмите кнопку ▷II. Прибор продолжит работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку ▷II. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Символ ▷II мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку ▷II.

Изменение температуры или режима гриля

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

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь вы можете делать новые установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку i. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку i. Перед запуском можно получить информацию о видах нагрева, уровнях установки и принадлежностях. После запуска можно запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

Установка времени приготовления

См. главу *«Функции времени»*, «Установка времени приготовления».

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

Советы по установкам

Если вы выбираете блюдо из советов по установкам, то оптимальные установочные значения уже заданы. Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам вы найдёте рекомендации по выпечке для пирогов, хлеба, птицы, приготовлению мяса, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но не вид нагрева.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку ⊡.
   На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на «Советы по установкам».
   Появляется первая категория блюд.
3. Выберите категорию блюд кнопкой ⌄, а затем поворотным переключателем.
   Чтобы перейти на следующий уровень, нажмите кнопку ⌄. Выберите следующую опцию поворотным переключателем.
   В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов. Температуру вы можете изменить, вид нагрева-нет.
4. Нажмите кнопку ▷II.
   Режим включается. В статусной строке появляется время приготовления и начинается его отсчёт.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке отображается 00:00:00. Вы можете заранее отключить сигнал кнопкой ◷.

Изменение температуры или режима гриля

Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ◷ и поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления. Нажмите кнопку ⌄ и измените время приготовления поворотным переключателем. Нажмите кнопку ◷.

Вызов информации

Нажмите кнопку i.

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

- 3D-горячий воздух
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Интенсивный нагрев

Подходящие температуры

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

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку »≋ функции быстрого нагрева. Рядом с установленной температурой появляется символ »≋. Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздаётся короткий сигнал. Символ »≋ гаснет. После этого можно ставить блюдо в духовой шкаф.

Указания

- При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.
- Отсчёт установленного времени приготовления начинается непосредственно после запуска независимо от быстрого нагрева.
- Во время быстрого нагрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой i.

- Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку »≋. Символ гаснет.

Микроволны

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

Указание:

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.

2. Во время приготовления проверяйте температуру.

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

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

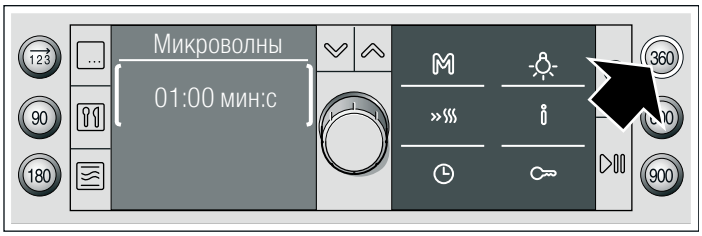
Указания

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

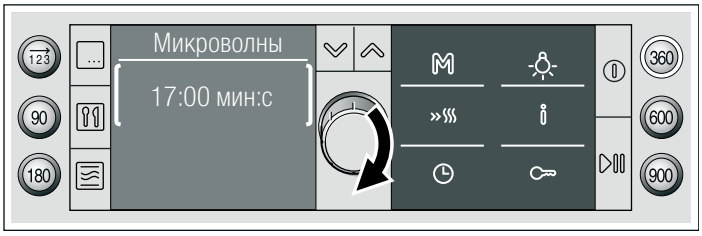
Установка мощности микроволн

Пример на рисунке: установка мощности микроволн 360 Вт, время приготовления 17 минут.

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Кнопка загорается. На дисплее появляется сообщение «Микроволны». Появляется рекомендуемое время приготовления.



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.



3. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Микроволновый режим завершён. Время приготовления отображается как 00:00 мин:с. Сигнал можно заранее отключить кнопкой◷.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

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

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку ▷II. В статусной строке мигает символ ▷II. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку ▷II. Прибор продолжит работу.

Изменение времени выполнения

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

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь вы можете делать новые установки.

Микрокомби

В этом режиме автоматически подключается мощность микроволн. Установите указанную в рецепте температуру и вдвое меньшее время приготовления.

Микрокомби щадящий

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

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

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

Микрокомби интенсивный

Этот вид нагрева подходит для:

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

Указание: Используйте жаропрочную посуду из стекла или керамики.

Установка режима «Микрокомби»

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

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

1. Нажмите кнопку .
   На дисплее предлагается режим Микрокомби щадящий, 180 °C. Если вам нужен режим «Микрокомби интенсивный», поверните поворотный переключатель. Появляется сообщение «Микрокомби интенсивный, 200 °C.
2. Кнопкой перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку и поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления.
   Предлагается время приготовления 20:00 минут.
4. Нажмите кнопку и измените время приготовления поворотным переключателем.
5. Нажмите кнопку .
6. Включите кнопкой .

В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Работа в данном режиме завершена. В статусной строке появляется 00:00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Комбинация

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются. Можно устанавливать время приготовления до 1 часа 30 минут.

Подходящие виды нагрева

- 3D-Горячий воздух
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Гриль, небольшая площадь

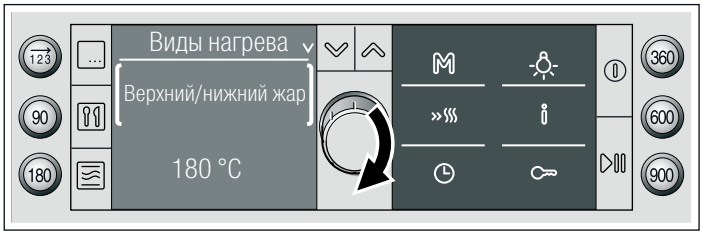
Подходящая мощность микроволн

Вы можете комбинировать любую мощность микроволн, кроме 900 Вт, с любым видом нагрева.

Установка комбинации

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», 200 °C и «Микроволны» 360 Вт, 17 минут.

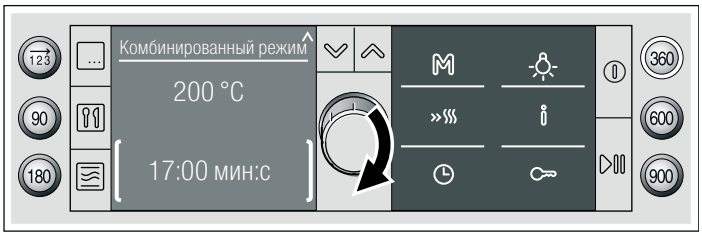
1. Нажмите кнопку .
   Появляется сообщение «Виды нагрева». На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-горячий воздух» и 160 °C.
2. Установите требуемый вид нагрева поворотным переключателем.



3. Перейдите к установке температуры кнопкой .
4. Измените температуру поворотным переключателем.

5. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Загорается выбранная кнопка. Появляется сообщение «Комбинация».

6. Поворотным переключателем установите время приготовления.



7. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Работа в данном режиме завершена. В статусной строке появляется 00:00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Изменение температуры или режима гриля

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

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ◷ и поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления. Нажмите кнопку ⩔ и измените время приготовления поворотным переключателем. Нажмите кнопку ◷.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Духовой шкаф переходит в режим паузы. В статусной строке мигает символ ▷II. Закройте дверцу и снова нажмите кнопку ▷II. Прибор продолжит работу.

Приостановка работы прибора

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

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь вы можете делать новые установки.

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

Дополнительный режим

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

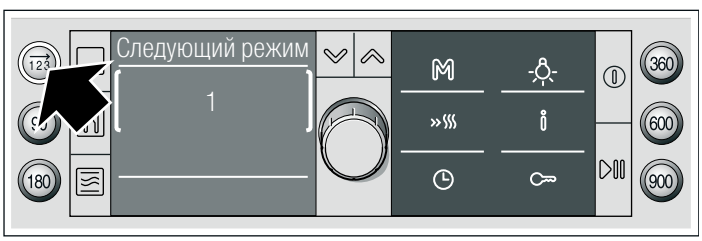
Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка следующего режима

Установите для каждого этапа дополнительного режима время приготовления.

1. Нажмите кнопку →123.
Кнопка загорается. На дисплее появляется сообщение «Дополнительный режим». Цифра1 для первого шага дополнительного режима заключается в скобки.



2. Выберите и установите нужный режим работы.

3. Нажав кнопку ⩓, вернитесь к этапу [1] и поворотным переключателем выберите второй этап [2] дополнительного режима.

4. Выберите и установите нужный режим работы.

5. Нажав кнопку ⩓, вернитесь к этапу [2] и поворотным переключателем выберите третий этап [3] дополнительного режима.

6. Выберите и установите нужный режим работы.

7. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается.

Указание: На дисплее высвечивается первый этап дополнительного режима. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

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

Изменение установки

Изменение установок возможно только до запуска.

1. Нажимайте кнопку ⩓, пока в скобках не появится цифра 1, 2 или 3.

2. Поворотным переключателем выберите этап, который нужно изменить.

3. Измените установку.

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь вы можете делать новые установки.

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой ◷. Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если духовой шкаф включён:

- Установка таймера
- Установка времени
- Изменение времени окончания

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.
2. Нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем установите время для таймера.
3. Закройте меню функций времени кнопкой ◷.

Дисплей возвращается в предыдущее состояние. На нём отображаются символ таймера 🔔 и отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Время истекло. На дисплее высвечивается 🔔 00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Отмена времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой ◷. Нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем установите время 00:00. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени таймера

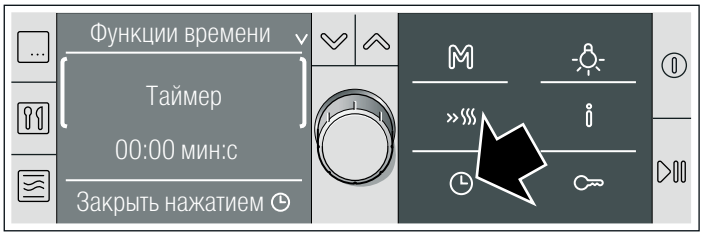
Откройте меню функций времени кнопкой ◷. Нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем измените в течение нескольких следующих секунд время для таймера. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Установка времени

Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим автоматически завершится по истечении данного времени. Духовой шкаф больше не нагревается.

Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены.
Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 180 °C, 45 минут

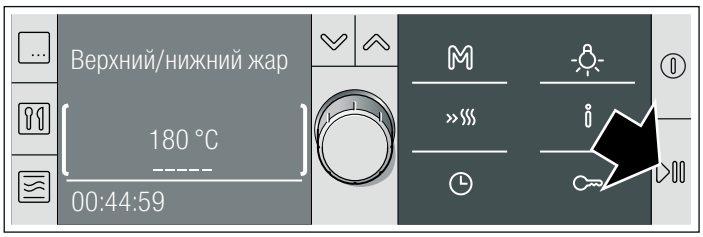
1. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.



2. Перейдите к функции «Время приготовления» поворотным переключателем.

3. Кнопкой ⌄ перейдите на другую строку.
4. Установите время приготовления поворотным переключателем.

5. Нажмите кнопку ◷.
   Меню функций времени закрывается.
6. Если выбранный режим ещё не запущен, Нажмите кнопку ▷II.



В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Работа в данном режиме завершена. В статусной строке появляется 00:00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Отмена времени приготовления

Откройте меню кнопкой ◷. Поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления, нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем установите время приготовления 00:00. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени выполнения

Откройте меню кнопкой ◷. Поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления, нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем измените время приготовления. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени окончания

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

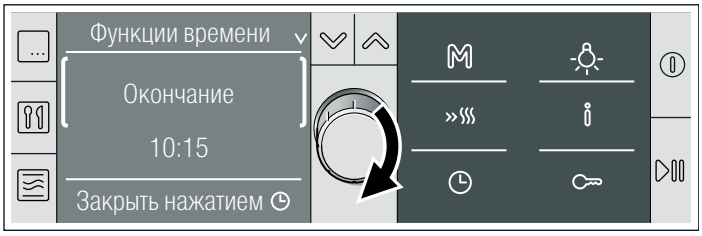
Пример: вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45. Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдёт в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

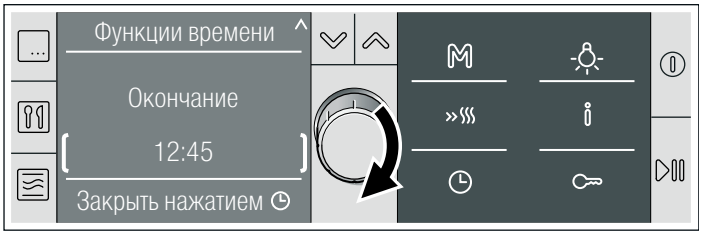
Установка времени окончания

Необходимые условия: выбранный режим ещё не запущен. время приготовления установлено, Меню функций времени ◷ открыто.

1. Кнопкой ⩓ перейдите в верхнюю строку и поворотным переключателем перейдите к функции «Окончание». Высвечивается время окончания режима.



2. Нажмите кнопку ⩔.
3. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



4. Закройте меню «Функции времени» кнопкой ◷.
5. Подтвердите кнопкой ▷II.

Установка принята. Духовой шкаф находится в режиме ожидания ◷... и начнёт работать в заданное время.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Работа в данном режиме завершена. В статусной строке появляется 00:00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Изменение времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания ◷. Для этого откройте меню кнопкой ◷. Поворотным переключателем перейдите к настройке времени окончания. Нажмите кнопку ⩔ и поворотным переключателем измените время окончания. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания ◷. Поворотным переключателем перейдите к настройке времени окончания. Нажмите кнопку ⩔ и поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафе.

После отключения электроэнергии

После прерывания электропитания на дисплее появляется заголовок «Установка времени».

1. Нажмите кнопку ⩔ и поворотным переключателем установите текущее время суток.
2. Нажмите кнопку ◷.

Время суток установлено.

Изменение времени суток

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.
2. Поворотным переключателем найдите функцию «Время суток».
3. Нажмите кнопку ⩔ и поворотным переключателем измените время суток.
4. Нажмите кнопку ◷.

Меню функций времени закрывается. Время суток изменено.

Отключение индикации времени суток

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее отображается время суток. Вы можете выключить индикацию времени суток. Для этого см. главу *«Базовые установки»*.

Память

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

Сохранение установок в памяти

1. Установите нужный режим работы. Не запускайте прибор.
2. Коротко нажмите кнопку M и выберите поворотным переключателем одну из шести ячеек памяти.
3. Удерживайте кнопку Mнажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Занесение в память новой установки

Выполните установку, выберите ячейку памяти и сохраните новые установки кнопкой M. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать установки, сохранённые в памяти.

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

Произойдет запуск программы из памяти

Изменение ячейки памяти

После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

Изменение установок

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

Программа «Шаббат»

При этой установке в духовом шкафу поддерживается режим «Верхний/ нижний жар» с температурой от 85 °C до 140 °C. Можно установить время поддержания температуры от 24 до 73 часов.

В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Запуск программы «Шаббат»

Условие: в базовых установках должно быть выбрано «Программа «Шаббат» — да». См. главу *«Базовые установки»*.

1. Нажмите кнопку ⊡.
   На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-горячий воздух» и 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на вид нагрева «Программа Шаббат».
3. Кнопкой ⌄ перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.
4. Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷ и перейдите с помощью поворотного переключателя к настройке времени приготовления.
   Появляется рекомендация 27:00 часов.
5. Нажмите кнопку ⌄.
6. Поворотным переключателем установите нужное время.
7. Нажмите кнопку ▷II.

Программа «Шаббат» запускается. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Духовой шкаф больше не нагревается.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

Отмена программы «Шаббат»

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». После этого можно заново выполнить установки.

Блокировка для безопасности детей

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

Активизация блокировки для безопасности детей
Нажмите и удерживайте кнопку «Ключ» ⊂⊃, пока на дисплее не появится символ ⊂⊃. Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

Отмена блокировки
Нажмите и удерживайте кнопку «Ключ» ⊂⊃, пока символ не погаснет. После этого можно снова выполнять установки.

Указание: Даже при активной блокировке для безопасности детей можно установить таймер, отключить звуковой сигнал, а также выключить духовой шкаф кнопкой ⏻ или долгим нажатием кнопки ▷II.

Базовые установки

Для вашего удобства прибор имеет различные базовые установки.

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

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Выбрать язык: русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея
Продолжительность звукового сигнала: Средний	средний = 2минуты короткий = 10 секунд длинный = 5минут	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления
Звук нажатия кнопок: Выкл	Вкл Выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
Яркость дисплея: День	День Средняя Ночь	Подсветка дисплея
Контрастность ○○○●○○○	например, больше ○○○○○●○	Контрастность дисплея
Индикатор времени суток: Вкл	Вкл Выкл*	Индикатор времени на дисплее, когда духовой шкаф выключен * Появляется время суток, пока отображается остаточное тепло.

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Продолжение работы после закрывания дверцы: Выкл	Автоматически Выкл*	Способ продолжения работы режима после открывания и закрывания дверцы. * Возобновление работы нажатием ▷II
Индивидуальная настройка: - ○○○●○○○ +	например, степень готовности всегда больше - ○○○○○●○ +	Изменение степени готовности при выполнении автоматических программ Влево = степень готовности больше Вправо = степень готовности меньше
Индикация описания кнопок: Вкл	Вкл Выкл	Просмотровый дисплей после включения духового шкафа
3D-горячий воздух Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 макс. до 250 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Горячий воздух Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 макс. до 250 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Верхний/нижний жар Рекомендуемая температура: 180 °C	От 30 макс. до 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Интенсивный нагрев Рекомендуемая температура: 190 °C	От 100 макс. до 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Нижний жар Рекомендуемая температура: 180 °C	От 30 макс. до 200 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль с конвекцией Рекомендуемая температура: 190 °C	От 100 макс. до 250 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль, большая площадь Рекомендуемое значение: сильный	Сильный Средний Слабый	Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.
Гриль, небольшая площадь Рекомендуемое значение: сильный	Сильный Средний Слабый	Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.
Щадящее приготовление Рекомендуемая температура: 80 °C	От 70 макс. до 100 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Предварительный разогрев Рекомендуемая температура: 50 °C	От 30 макс. до 70 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Поддержание в горячем состоянии Рекомендуемая температура: 70 °C	От 60 макс. до 100 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Микрокомби щадящий Рекомендуемая температура: 180 °C	От 30 макс. до 250 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Микрокомби интенсивный Рекомендуемая температура: 200 °C	От 30 макс. до 250 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Программа «Шаббат»: Нет	Нет Да	См. главу «Программа Шаббат»
Рабочее напряжение 220–230В	220–230В 230–240В	Соответствие рабочему напряжению
Восстановить заводские установки: Нет	Нет Да	Отмена всех изменений и возвращение к базовым установкам

Изменение базовых установок

Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

Пример на рисунке: изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со среднего сигнала на короткий.

1. Нажмите и удерживайте кнопку i в течение прим. 4 секунд, пока на дисплее не появится надпись «Базовая установка» и первая базовая установка «Выбрать язык».

2. Выберите необходимую базовую установку поворотным переключателем.

3. Кнопкой ⩔ перейдите на следующую строку.

4. Измените базовую установку поворотным переключателем. После этого можно изменить другие базовые установки. Для этого перейдите на другую строку кнопкой ⩓ и выполните изменения, как описано в пунктах 2–4.

5. Удерживайте нажатой кнопку i, пока не появится время суток. Это занимает примерно 4 секунды. Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Отмена

Нажмите кнопку ⏻. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Отключение активировано
На дисплее появляется текст «Автоматическое отключение».

Работа прервана. Для удаления текста нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Указание: Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

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

Указания

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

Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

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

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

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

Указания

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

Очистка дна и боковых стенок духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

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

Чистка стеклянного плафона

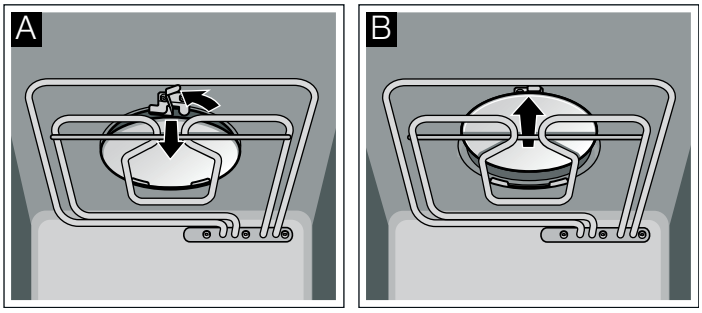
Для лучшего результата чистки можно снять плафон в верхней части духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

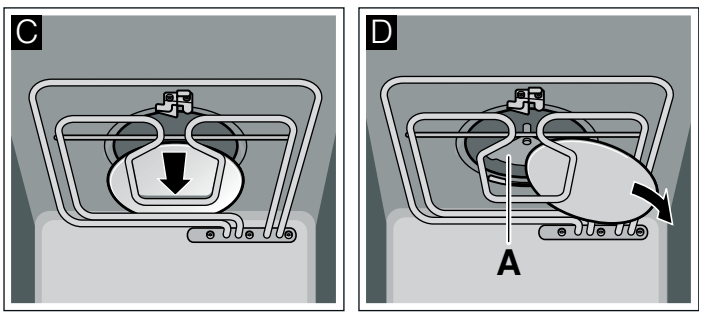
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

Демонтаж

1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
2. Отведите вперёд зажимы плафона на верхней панели духового шкафа. (Рис. A)
   Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный плафон в передней его части. Отпустите зажимы.
3. Обеими руками сдвиньте плафон вперёд, так чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. B)



4. Снова сдвиньте плафон немного назад. (Рис. C)
5. Выньте плафон вниз и вбок. (Рис. D)



⚠ Опасность травмирования!

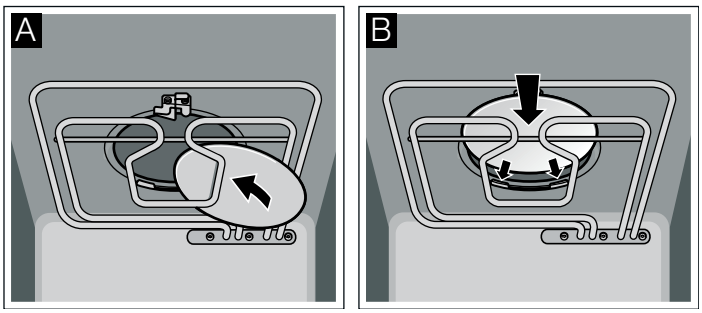
Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (A) и не очищайте её!

При легком загрязнении:
Промойте стеклянный плафон горячим мыльным раствором.

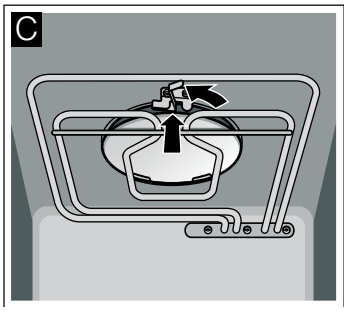
При сильном загрязнении:
Очистите стеклянный плафон и эмалированную поверхность духового шкафа.

Установка

1. Держа плафон гладкой стороной вниз, задвиньте его так, чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. A)
2. Обеими руками сдвиньте его назад и наденьте на два крючка. (Рис. B)



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



Выньте посудное полотенце из духового шкафа.

⚠ Опасность для здоровья!

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

Чистка стекла

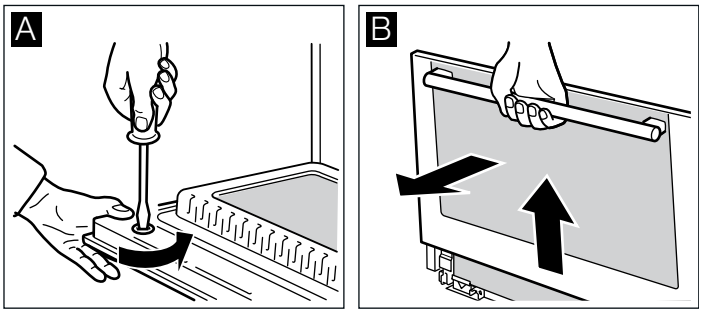
Для лучшего результата чистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

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

Демонтаж

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



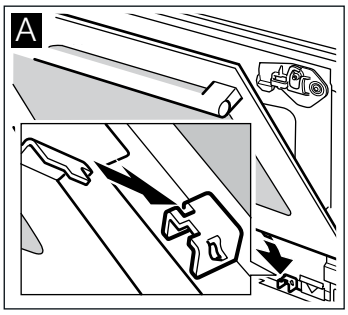
4. Закройте дверцу.

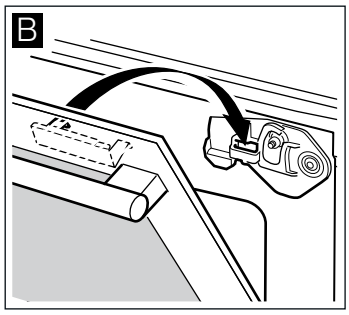
Указания

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

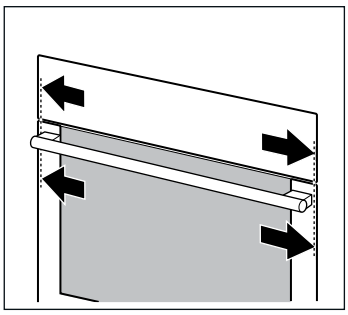
Установка

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

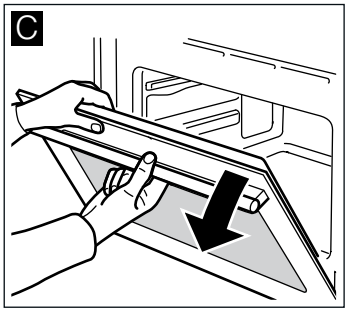


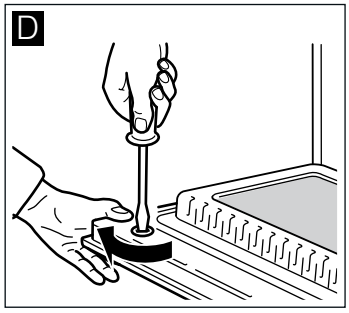


Следите, чтобы стекло дверцы было расположено заподлицо с панелью управления.



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





Внимание!

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

Таблица неисправностей

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

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

⚠ **Опасность удара током!**

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

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На дисплее появляется «Установка времени». Время суток не соответствует фактическому.	Прерывание электропитания.	Установите текущее время суток поворотным переключателем и нажмите кнопку ◷.
Духовой шкаф не нагревается. В статусной строке отображается сообщение «Demo».	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку ⊂⊃, пока не погаснет сообщение «Demo».
На дисплее появляется текст «Автоматическое отключение».	Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается.	Нажмите любую кнопку. Сообщение гаснет. После этого можно опять выполнять установки.
Микроволновый режим не включается.	Неплотно закрыта дверца.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Микроволновый режим не включился.	Нажмите кнопку ▷⫼.
Прибор не нагревается до установленной температуры.	Не была нажата кнопка ▷⫼.	Нажмите кнопку ▷⫼.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
В микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.

Сообщения о неисправностях с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку ◷. После этого заново установите время суток. При этом сообщение об ошибке погаснет. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в сервисную службу. При появлении сообщений об ошибках E101, E104 и E106 можно продолжать использовать микроволновый режим.

Сообщение об ошибке E011 сигнализирует о том, что, возможно, заклинило одну из кнопок. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.

Замена лампочки в духовом шкафу

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

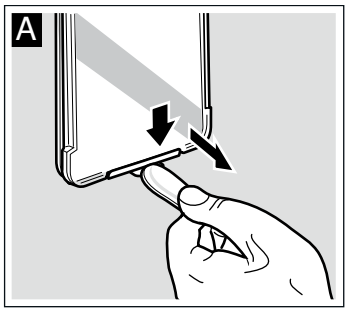
⚠ Опасность удара током!

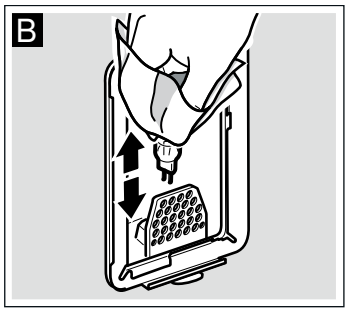
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

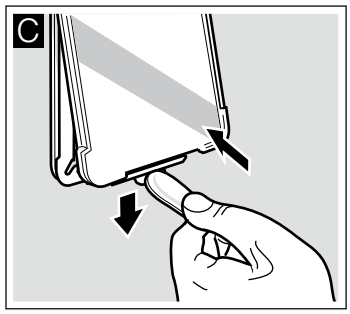
Последовательность действий:

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





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



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

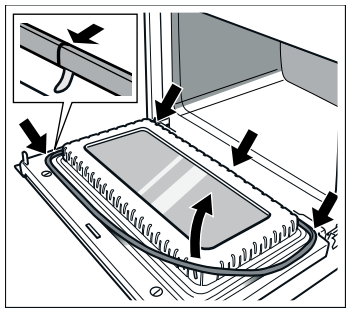
Замена уплотнителя дверцы

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

⚠ Опасность для здоровья!

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

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. На уплотнителе закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте на дверцу духового шкафа новый уплотнитель.



Указание: стык концов уплотнителя дверцы внизу посередине технологически обусловлен.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Программы автоматического приготовления

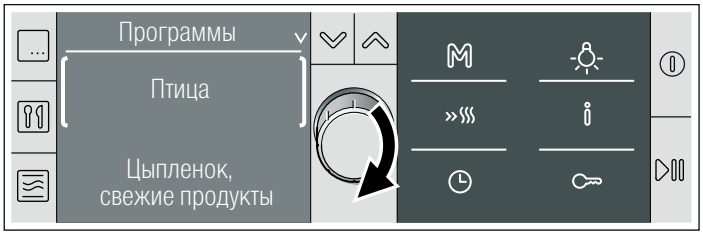
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления.

Выбор программы

Пример на рисунке: установка для 1 кг свежего цыплёнка кусочками.

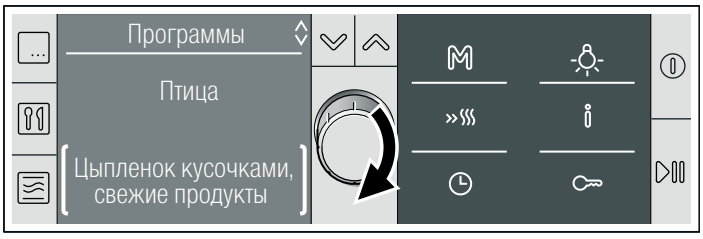
1. Нажмите кнопку ⚿.
Появляется первая группа программ и первая программа.

2. Поворотным переключателем выберите группу программ.



3. Кнопкой ⌄⌄ перейдите на другую строку.

4. Выберите программу поворотным переключателем.



5. Нажмите кнопку ⌄⌄.
Для выбранной программы появляется предустановленный вес.

6. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.

7. Нажмите кнопку ▷II.

Начнётся выполнение программы. В статусной строке начинается отсчёт времени приготовления.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷. В статусной строке высвечивается 00:00:00.

Отмена программы

Удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока не появится сообщение «Выбрать функцию». После этого можно заново выполнить установки.

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени», «Изменение времени окончания»*.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

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

Выполните настройку, как описано в пунктах 1– 6.

Нажмите кнопку ⩔ и поворотным переключателем переместите светящееся поле.
- ○○○●○○○ +
Влево = степень готовности меньше
Вправо = степень готовности больше
Запустите программу кнопкой ▷II.

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

Указания

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

Размораживание

Указания

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Говядина**	Говядина и телятина для жарки, стейк	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Свинина**	Шейная часть для жарки без костей, мясной рулет, шницель, гуляш	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Баранина**	Баранья нога, баранья лопатка, бараний рулет	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень
Птица, целиком**	Цыплёнок, утка	0,70 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Куски птицы**	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки	0,20 - 1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыба целиком**	Форель, треска	0,20 - 1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыбное филе**	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыбные котлеты**	Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

Доведение до готовности

Овощи

Указания

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

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

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Картофель

Указания

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

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

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Картофель фри, замороженный**		0,20 - 0,60	Универсальный противень, уровень 2
Крокеты, замороженные**		0,20 - 0,70	Универсальный противень, уровень 2
Жареный картофель, замороженный**		0,20 - 0,80	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

Крупяные изделия

Указания

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

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

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

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

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

Запеканка

Указания

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

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

Продукты глубокой заморозки

Указания

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Птица

Указания

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

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Мясо

Указания

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

Рыба

Указания

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

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

Мясные рулеты и густые супы

Указание: В мясной рулет добавьте 50–100 мл жидкости.

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

* Установите вес мяса.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Гуляш		0,30 - 2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рулеты		0,50 - 3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Установите вес мяса.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

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

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

Размораживание

Указания

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

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800г	180Вт, 15мин + 90Вт, 10–15мин	Несколько раз перевернуть
	1кг	180Вт, 15мин + 90Вт, 20–30мин	
	1,5кг	180Вт, 25мин + 90Вт, 25–35мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200г	180Вт, 5мин + 90Вт, 4–6мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500г	180Вт, 8мин + 90Вт, 5–10мин	
	800г	180Вт, 10мин + 90Вт, 10–15мин	
Мясной фарш, смешанный	200г	90Вт, 8–15мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500г	180Вт, 5мин + 90Вт, 10–15мин	
	800г	180Вт, 10мин + 90Вт, 15–20мин	
	1кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 20–25мин	
Птица целиком или кускам	600г	180Вт, 5мин + 90Вт, 13–18мин	Время от времени переворачивать
	1,2кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 10–15мин	
Утка	2кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 30–40мин	Несколько раз перевернуть
Гусь	4,5кг	180Вт, 20мин + 90Вт, 60–80мин	Переворачивайте каждые 20минут, удаляйте жидкость от размораживания
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400г	180Вт, 5мин + 90Вт, 10–15мин	Отделять размороженные части друг от друга

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Рыба целиком	300г	180Вт, 3мин + 90Вт, 10–15мин	Время от времени переворачивать
	600г	180Вт, 8мин + 90Вт, 10–15мин	
Овощи, например горошек	300г	180Вт, 5–15мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте
	600г	180Вт, 10мин + 90Вт, 8–13мин	
Фрукты, ягоды, малина	300г	180Вт, 5–10мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500г	180Вт, 8мин + 90Вт, 5–10мин	
Растопить масло	125г	90Вт, 7–9мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250г	180Вт, 2мин + 90Вт, 3–5мин	
Хлеб, целиком	500г	180Вт, 3мин + 90Вт, 10–15мин	Время от времени переворачивать
	1кг	180Вт, 3мин + 90Вт, 15–25мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500г	90Вт, 10–15мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750г	180Вт, 2мин + 90Вт, 10–15мин	
Пирог, сочный , напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500г	180Вт, 5мин + 90Вт, 15–20мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750г	180Вт, 10мин + 90Вт, 15–20мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

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

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

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

Указания

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

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	350–500г	600Вт, 4–8мин	Вынуть блюдо из упаковки, для разогревания накрыть
Напитки	150мл	900Вт, 1–3мин	**Внимание!** Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300мл	900Вт, 3–4мин	
	500мл	900Вт, 4–5мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50мл	360Вт, ½–1мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру
	100мл	360Вт, 1–1½мин	
	200мл	360Вт, 1–2мин	
Суп, 1чашка 2чашки 4чашки	175г	900Вт, 1½–2мин	-
	по175г	900Вт, 2–4мин	
	по175г	900Вт, 4–6мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500г	600Вт, 7–10мин	Накрыть крышкой
Рагу	400г	600Вт, 5–7мин	Закрытая посуда
	800г	600Вт, 7–10мин	
Овощи	150г	600Вт, 2–3мин	Добавить немного жидкости
	300г	600Вт, 3–5мин	

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

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

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Указания

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

⚠ Опасность ошпаривания!

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

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

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

Указания

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

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Интенсивный нагрев

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1	Горячий воздух	160-180	90Вт	30-40
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)*	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1	Верхний/нижний жар	150-170	-	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	160-180	-	25-35
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/ чашеобразная форма	1	Горячий воздух	160-180	90Вт	30-40
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для фруктового пирога	1	Верхний/нижний жар	150-160	-	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц*	Тёмная разъёмная форма	1	Верхний/нижний жар	170-180	-	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Тёмная разъёмная форма	1	Интенсивный нагрев	170-190	-	30-40
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Тёмная разъёмная форма	2	Горячий воздух	160-170	180Вт	30-40
Швейцарский торт	Тёмная разъёмная форма	1	Интенсивный нагрев	190-200	-	40-50
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1	Горячий воздух	160-180	90Вт	30-40
Ореховый пирог	Тёмная разъёмная форма	1	Горячий воздух	170-180	90Вт	35-45

* Оставьте пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

** Предварительно разогреть рабочую камеру.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца, тонкое тесто, мало начинки**	Круглый противень для пиццы	1		220-240	-	15-20
Пикантный пирог	Тёмная разъёмная форма	1		180-200	-	50-60

* Оставьте пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

** Предварительно разогреть рабочую камеру.

- Верхний/нижний жар
- Горячий воздух
- 3D-горячий воздух
- Интенсивный нагрев

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + Эмалированный противень*	1 3		150-170	-	40-50
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	90Вт	30-40
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	-	35-45
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + Эмалированный противень	1 3		160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	-	45-55
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень + Эмалированный противень*	1 3		160-180	-	50-60
Песочное тесто, с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Песочное тесто, с сухой начинкой	Универсальный противень + Эмалированный противень*	1 3		160-180	-	30-40
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	-	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		190-200	-	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		170-190	-	10-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг муки	Универсальный противень	2		160-180	-	40-50
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	-	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2		140-150	-	65-75
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		190-210	180Вт	30-40
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	-	25-35
Пицца	Универсальный противень + Эмалированный противень*	1 3		180-200	-	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		220-240	-	15-20

* Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

■ Верхний/нижний жар

■ 3D-горячий воздух

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

* Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

■ Верхний/нижний жар

■ Горячий воздух

Указание: Предварительно разогреть рабочую камеру.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 170	10 15-25
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 170	10 40-50
Лепешки	Универсальный противень	2		220-240	15-20
Булочки	Универсальный противень	2		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Универсальный противень	2		190-210	15-25

Рекомендации по выпеканию

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

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

Жарение и гриль

Указания к таблицам

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

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

Посуда

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

Рекомендации по жарению

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

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

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

Птица:
по истечении ⅔ времени приготовления переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

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

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

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

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

Рекомендации по тушению

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

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

Говядина

Указания

- Жаркое из говядины переворачивайте по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивайте стейки по истечении ⅔ времени приготовления.
- Верхний/нижний жар
- Гриль, большая площадь

Говядина	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Говядина для тушения, ок. 1кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-210	-	120-140
Говядина для тушения, ок. 1,5кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-200	-	140-160
Говядина для тушения, ок. 2кг	Закрытая посуда, решётка	1		170-190	-	160-180
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-200	90Вт	30-40
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1,5кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90Вт	45-55

Говядина	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный, ок. 1кг	Открытая посуда, решётка	1		240-260	180Вт	30-40
Стейки, среднепрожаренные, толщиной 3см	Универсальный противень + Решётка	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10–15 Другая сторона: ок. 5–10

Телятина

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

- Горячий воздух
- Гриль с конвекцией

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

Свинина

Указания

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

Стейк из шейной части переворачивайте по истечении ⅔ времени приготовления.

- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

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

Баранина и дичь

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

- Гриль с конвекцией
- Верхний/нижний жар

Баранина и дичь	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Баранья спинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1		190-210	-	40-50
Баранья спинка без кости, среднепрожаренная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-200	-	90-100
Спинка косули на косточке, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210-220	-	40-50
Ножка косули без кости, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-190	-	105-120
Мясо кабана для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	-	100-110
Оленина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	-	90-100
Кролик, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90 Вт	25-35

Прочее

Указания

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

- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

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

Птица

Указания

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

- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

Птица	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Цыплёнок, целиком, прим. 1,2 кг	Закрытая посуда, решётка	1		230-250	360Вт	25-35
Пулярка, целиком	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	360Вт 180Вт	30 15-25
Цыплёнок, половинки, по 500 г	Открытая посуда, решётка	1		180-200	360Вт	30-35
Цыплёнок, кусочками, ок. 800 г	Открытая посуда, решётка	1		190-210	360Вт	30-35
Цыплёнок, кусочками, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решётка	1		190-210	360Вт	35-40
Куриная грудка, ок. 500 г	Открытая посуда, решётка	1		190-210	180Вт	25-30
Утка, целиком, 1,5–1,7 кг	Универсальный противень	1		170-190	180Вт	60-80

* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.

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

* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.

Рыба

Указания

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

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

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

Указания

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

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, Решётка	1		140-160	360Вт	25-35
Суфле	Открытая посуда, Решётка	1		160-180	-	40-45
Суфле в порционных формочках	Решётка	1		200-210	-	12-17
Запеканка из макарон, ок. 1 кг	Открытая посуда, Решётка	1		140-160	600Вт	20-30
Лазанья, ок. 2 кг	Открытая посуда, Решётка	2		180-200	600Вт	20-30
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, ок. 1,1 кг	Открытая посуда, Решётка	1		170-190	600Вт	20-25
Тосты запечённые, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	-	8-13
Тосты запечённые, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	-	9-14

Готовые продукты

Указания

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

Готовые продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	1		210-230	-	20-25
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		200-220	90Вт	15-25
Минипицца	Универсальный противень	2		210-230	-	15-20
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-190	-	15-20
Картофель фри	Универсальный противень	2		220-230	-	20-25
Крокеты	Универсальный противень	2		200-220	-	25-35
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	2		200-220	-	25-35
Булочки, багет	Решётка	2		200-220	-	15-20
Крендели, мелкая выпечка	Универсальный противень*	2		190-210	-	20-25

* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой.
Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Готовые продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Булочки или багет для разогревания	Решётка	2		140-150	-	12-15
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		190-210	180Вт	10-15
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	2		190-210	360Вт	15-20
Овощной бургер	Универсальный противень	2		200-220	180Вт	15-25
Штрудель	Универсальный противень	2		200-220	90Вт	20-25
Лазанья	Решётка	2		200-210	180Вт	18-23
Торт со взбитыми сливками	-	0		30	-	120-150

* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой.

Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Щадящее приготовление

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, – идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

Установка щадящего режима

Используйте плоскую посуду, напр., фарфоровый поднос или стеклянный противень с крышкой. Всегда ставьте закрытую посуду на уровень на решётку 1.

1. Выберите режим «Щадящее приготовление» и установите температуру от 70 до 100 °C. Рабочая камера нагревается, а в ней разогревается и посуда.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и опять включите духовой шкаф.

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.
- Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, свинины, телятины и баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.
- Поджаривайте мясо при высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура 60 °C должна удерживаться минимум 30 минут.
- Мясо можно приготовить щадящим способом также и в открытой посуде. При этом время приготовления увеличится.
- Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.
- Мясо можно нарезать сразу же по окончании приготовления. Для него время выдержки не нужно.
- Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Щадящее приготовление

Указание: Используйте посуду с подходящей крышкой, например, глубокий стеклянный противень. Установите посуду для жарения на решётку.

Щадящее приготовление

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

Щадящее приготовление	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Свинина				
Свинина для жарки (например филе)	1		80	180-210
Свиная вырезка	1		80	140-170
Баранина				
Филе баранины	1		80	40-70

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Контрольные блюда

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

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

Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами

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

■ Гриль с конвекцией ■ Верхний/нижний жар

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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

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

Выпекание

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Закрытый яблочный пирог: ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.
- Верхний/нижний жар
- Горячий воздух
- 3D-горячий воздух
- Интенсивный нагрев

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
	Универсальный противень	2		150-170	20-30
	Универсальный противень* + Эмалированный противень**	1 3		140-150	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		160-180	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
Маленькие кексы	Универсальный противень* + Эмалированный противень**	1 3		150-170	35-45
Бисквит на воде	Разъемная форма на решётке	1		160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
	Универсальный противень* + Эмалированный противень**	1 3		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 разъёмные формы Ø 20 см на решётке	2		170-190	70-90

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

** Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

Приготовление на гриле

Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты*	Решётка	3		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.**	Решётка и универсальный противень	3 1		3	30

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

** Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Акриламид в продуктах питания

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

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

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

901027
(1)