BOSCH

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

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

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

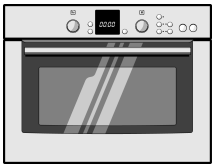
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HBC84K5.0

ru

9000 121 280

Содержание

На что следует обратить внимание 4

Перед монтажом 4

Правила техники безопасности 4

Правила техники безопасности при использовании микроволн 6

Причины повреждений 8

Ваш новый прибор 9

Панель управления 9

Кнопки для выбора мощности микроволн 10

Переключатель выбора функций 10

Регулятор температуры 11

Дисплей и кнопки управления 11

Утапливаемые ручки-переключатели 12

Вид нагрева 12

Духовой шкаф и принадлежности 14

Охлаждающий вентилятор 15

Перед первым использованием 16

Установите время суток 16

Нагревание духового шкафа 16

Предварительная очистка принадлежностей 16

Микроволны 17

Посуда 17

Установка 18

Мощности микроволн чередуются последовательно 20

Настройка духового шкафа 21

Установка 21

Автоматическое выключение духового шкафа 22

Содержание

Комбинированное использование духового шкафа и микроволнового режима 23

Время суток 26

Блокировка для безопасности детей 27

Изменение продолжительности сигнала 27

Автоматическое отключение 28

Уход и очистка 28

Чистка прибора снаружи 28

Духовой шкаф 29

Уплотнение 32

Принадлежности 33

Что делать при неисправности? 33

Замените лампочку в духовом шкафу 35

Замена уплотнения дверцы 36

Сервисная служба 36

Таблицы и рекомендации 37

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн 37

Рекомендации по использованию микроволн 43

Мясо, птица, рыба 44

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле 48

Пироги и выпечка 48

Рекомендации по выпеканию 51

Рекомендации по экономии электроэнергии 52

Запеканки, французские запеканки, тосты 53

Готовые блюда глубокой заморозки 54

Акриламид в продуктах питания 55

Как этого избежать? 55

Контрольные блюда 56

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Правила техники безопасности ⚠

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

Дети и микроволновой режим

Детям можно позволить готовить в микроволновом режиме только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией.
Пользоваться комбинированным режимом прибора дети должны только под присмотром взрослого. Опасность ожога!

Горячий духовой шкаф

⚠

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Изнутри может вырваться горячий пар.
Не прикасайтесь к горячим поверхностям нагревательных приборов.
Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не открывайте дверцу прибора, если внутри духового шкафа образовался дым. Опасность ожога! Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

Повреждение дверцы духового шкафа или ее уплотнения

⚠

Не используйте микроволновый режим, если повреждены дверца духового шкафа или ее уплотнение. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Окружающее пространство

⚠

Не пользуйтесь прибором при слишком высоких температурах и сырости. Опасность короткого замыкания!

Недостаточная очистка

⚠

Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению верхней поверхности, а со временем к ржавению прибора. Выход энергии микроволн наружу!

Ремонт

⚠

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из розетки.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Опасность удара током!

Правила техники безопасности при использовании микроволн

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

Мощность микроволн и время воздействия

Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!
Всегда выбирайте данные, приведенные в Руководстве по эксплуатации.

Посуда

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!
Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

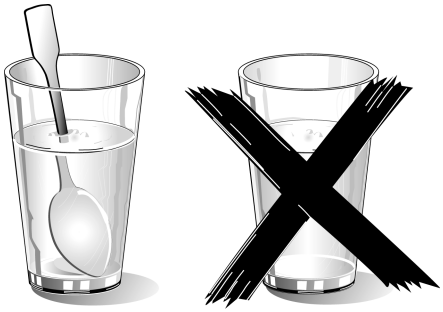
Упаковка

Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!
Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов только под наблюдением.

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!
Руководствуйтесь данными, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

⚠ При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Но при малейшем сотрясении емкости горячая жидкость может начать бурлить и разбрызгиваться. Опасность ожога!
Чтобы избежать задержки закипания, при разогреве жидкости всегда кладите в емкость ложку.



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

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Детское питание

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

Продукты в кожуре или коже

⚠ Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюсками и ракообразным. Опасность ожога!
При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.

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

Сушка продуктов ⚠ Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

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

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

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

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

Фруктовый сок При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на универсальный противень, так как фруктовый сок стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа Охлаждать духовой шкаф разрешатся только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

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

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

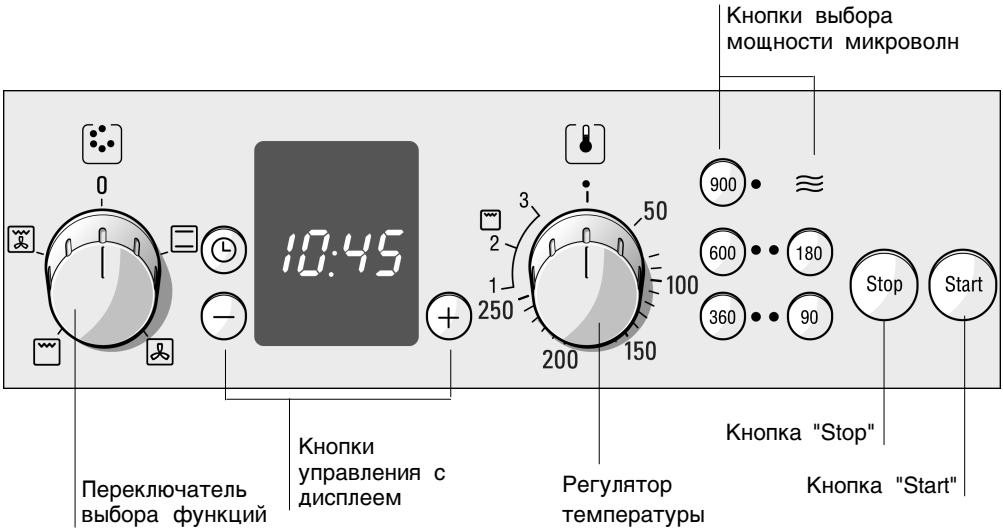
Режим микроволн при пустом приборе

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

Ваш новый прибор

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

Панель управления



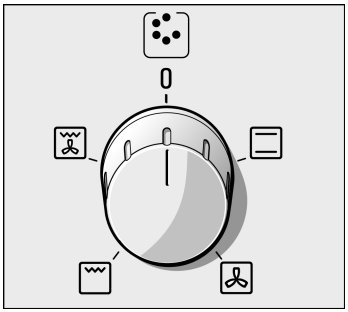
Кнопки для выбора мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

Когда Вы нажмете кнопку, на индикаторе появится выбранная Вами мощность микроволн.

Переключатель выбора функций



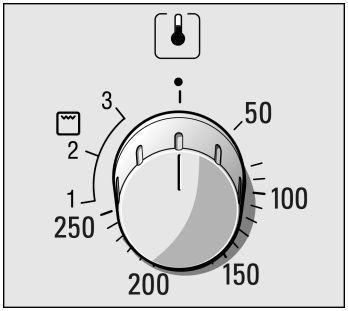
При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Положения	
	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Варио гриль
	Гриль с конвекцией

При включении переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



Температура	
50-250	Диапазон значений температуры, °C

Гриль ⊡	
1	Слабый нагрев гриля
2	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ. В паузах он отключается. При приготовлении в гриле и в гриле с конвекцией символ не загорается.

Дисплей и кнопки управления

Кнопка "Часы" ◷	С ее помощью Вы устанавливаете время суток и продолжительность
Кнопка "минус" -	При помощи этой кнопки время уменьшается
Кнопка "плюс" +	При помощи этой кнопки время увеличивается
Кнопка "Stop"	С ее помощью Вы выключаете режим духового шкафа или стираете установку
Кнопка "Start"	С ее помощью Вы запускаете духовой шкаф

Дисплей отображает заданные значения.

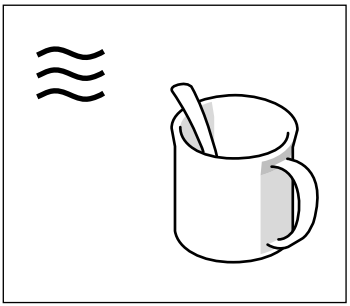
Утапливаемые ручки-переключатели

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

Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

Вид нагрева

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

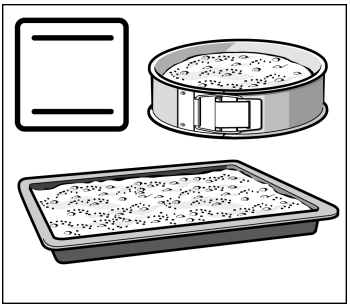


Микроволны

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

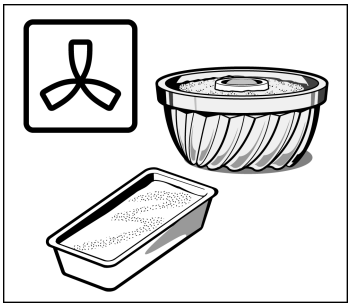
Комбинированный режим микроволн

Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию.



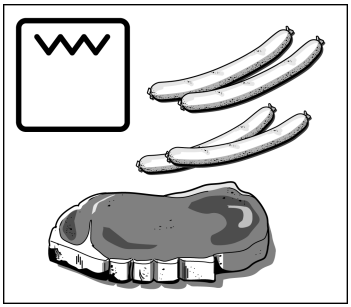
Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.
При этом изделия из сдобного теста в формах, бисквитный торт и пироги на универсальном противне получаются лучше всего. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



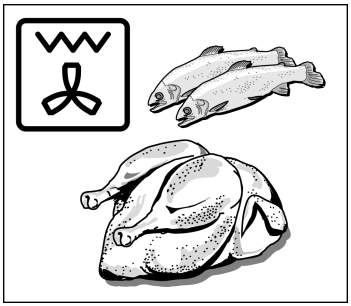
Горячий воздух

Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет по духовому шкафу верхний и нижний жар. При помощи горячего воздуха Вы можете выпекать изделия из сдобного теста в формах.



Гриль

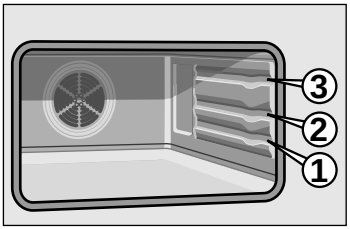
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме мясо получатся обжаренным со всех сторон.

Духовой шкаф и принадлежности

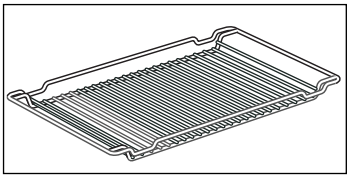


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

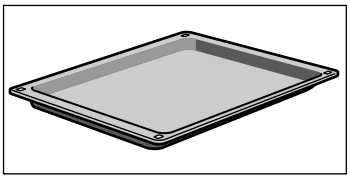
Принадлежности

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



Решетка

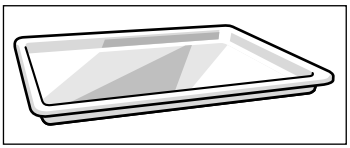
Для посуды, форм для выпечки, жарения и приготовления в гриле. Решетка может устанавливаться выпуклой частью как вверх, так и вниз .



Универсальный противень HEZ862000

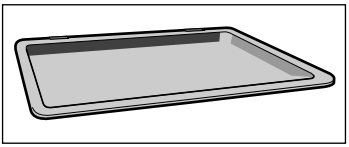
Для приготовления большого жаркого, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решетке. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 1. Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

специальная принадлежность



Стеклянный противень HEZ863000

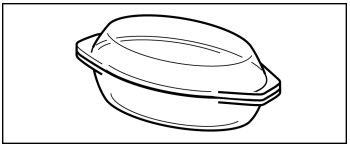
Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решетке. Для этого поставьте стеклянный противень на уровень 1.



Эмалированный противень HEZ861000

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Стеклянная посуда HMZ21GB

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

Указание

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

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

В микроволновом режиме работы духовой шкаф не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

Перед первым использованием

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

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

Во-первых, посмотрите, мигают ли на дисплее три нуля и символ "Часы" ◷.

Установите время суток

1. С помощью кнопки + или - установите время суток.

2. Нажмите кнопку "Часы" ◷.

Время суток установлено. Прибор готов к работе.

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

1. Установите переключатель выбора функций на 🌀.

2. Установите 250 °C с помощью регулятора температуры.

Через 20 минут выключите переключатель выбора функций и регулятор температуры.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Микроволны

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 микроволнового режима.

Таблицы и рекомендации

В гл. "Таблицы и рекомендации" приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Посуда

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, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволновой печи.

Не подходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. Блюда не разогреются в закрытой металлической посуде.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Микроволны могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

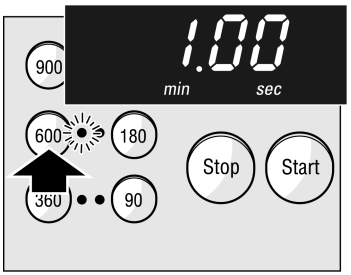
Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.
Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:
Поставьте пустую посуду на $^1/_2$ - 1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

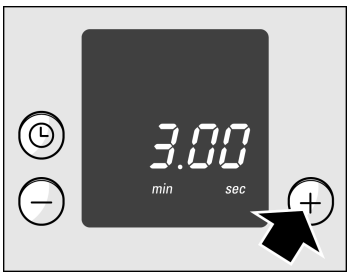
Установка

Мощность микроволн в 900 ватт Вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях продолжительность может составлять до 90 минут.

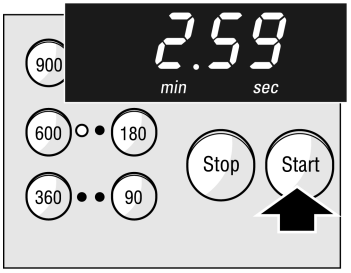
Пример: Мощность микроволн 600 Вт, 3 минуты



1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.



2. Установите продолжительность с помощью кнопки + или -.



3. Нажмите кнопку "Start".

На дисплее начинается отсчет продолжительности.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Он выключится, когда Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку "Stop".

Изменение установки

При помощи кнопки "плюс" + или кнопки "минус" - Вы можете в любое время изменить продолжительность.

Остановка

Откройте дверцу духового шкафа. Генерация микроволн прекращается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжает работать.
Если Вы забыли нажать кнопку "Start", то через три секунды Вы услышите сигнал.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" два раза или откройте дверцу духового шкафа и один раз нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Указания

Продолжительность будет показываться следующим образом:

до	1.00	min	с шагом в секундах
до	15.00	nmi	с шагом в 10 секунд
до	1.00	h	с шагом в 30 секунд
до	1.30	h	с шагом в 5 минут.

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем - мощность микроволн.

Мощности микроволн чередуются последовательно

Для Вашего блюда Вы можете установить до трех мощностей микроволн и промежутков времени.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. Установите вторую мощность микроволн и продолжительность, а можно, и третью.
После этого нажмите кнопку "Start".
На дисплее показывается общая продолжительность. Она отсчитывается в обратном направлении. Активная мощность микроволн высвечивается ярче.

Указание

Вы можете выбрать мощность микроволн два раза: например, 600 Вт - 360 Вт - 600 Вт. Мощность в 900 Вт Вы можете выбрать только один раз.

После пуска Вы уже больше не сможете изменить продолжительность.

Настройка духового шкафа

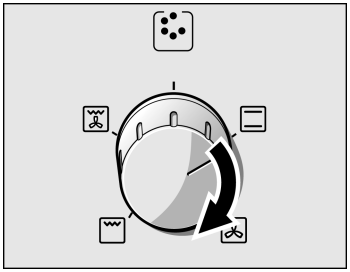
Настройка духового шкафа осуществляется при помощи переключателя выбора функций и регулятора температуры.
Помимо этого, Вы можете установить продолжительность приготовления Вашего блюда. В этом случае духовой шкаф автоматически выключается по истечении установленного времени.

Таблицы и рекомендации

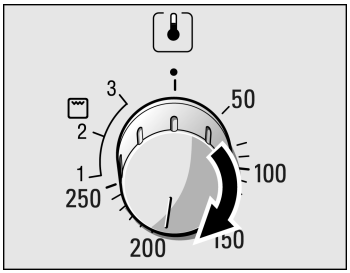
В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете подходящие установки для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар ⊟, 190 °C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



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

Выключение

Когда блюдо будет готово, установите переключатель выбора фнкций и регулятор температуы вположение Выкл.

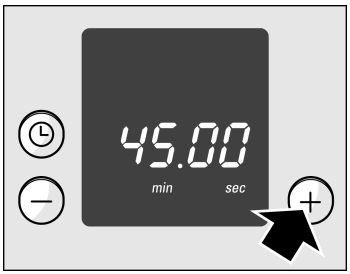
Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

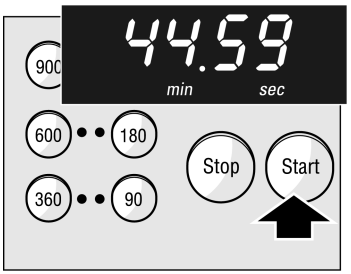
Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда.

Пример: Продолжительность 45 минут



3. Установите продолжительность при помощи кнопок "плюс" + или "минус" -.
Кнопка "плюс" + предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка "минус" - предлагаемое значение = 10 минут.

Символ температуры гаснет и снова загорается после пуска.



4. Нажмите кнопку "Start".

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее отображается обратный отсчет продолжительности.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Сигнал выключится, когда Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку "Stop". Для того, чтобы снова отображалось время суток, выключите переключатель выбора функций.

Изменение продолжительности

Измените продолжительность с помощью кнопки + или -.

Остановка

Откройте дверцу духового шкафа. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжает работать.
Если Вы забыли нажать кнопку "Start", то через три секунды Вы услышите сигнал.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" два раза. Выключите переключатель выбора функций.

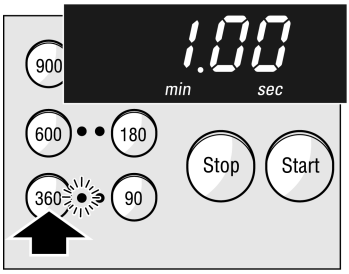
Комбинированное использование духового шкафа и микроволнового режима

Вы можете одновременно установить микроволновый режим в комбинации с видом нагрева. Микроволновый режим и духовой шкаф выключаются одновременно.
Вы можете установить до трех мощностей микроволн и трех значений времени и один вид нагрева.

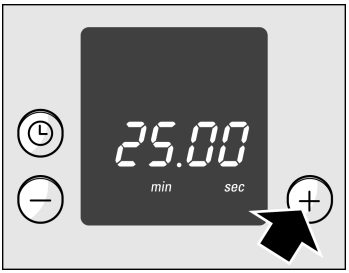
В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете комбинированные установки для многих блюд.

Обратите внимание: Мощность микроволн в 900 Вт для комбинированного режима не используется. На дисплее установка будет изменена на 600 Вт.

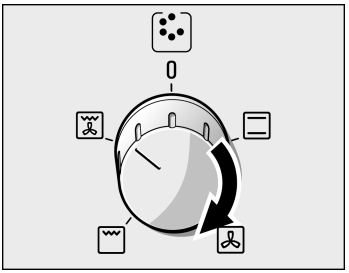
Пример: Мощность микроволн 360 Вт, 25 минуты, Гриль с конвекцией 190 °C



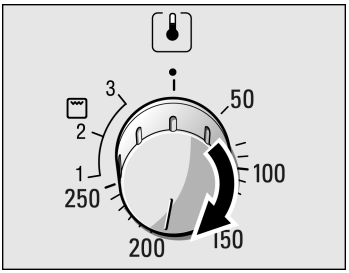
1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.



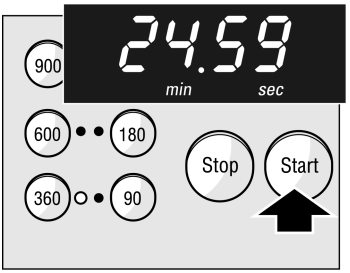
2. Установите продолжительность с помощью кнопки + или -.



3. Установите необходимый вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



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



5. Нажмите кнопку "Start".

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее отображается обратный отсчет продолжительности.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Микроволновый режим и духовой шкаф выключаются. Сигнал выключится, когда Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку "Stop". Для того, чтобы снова

отображалось время суток, выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Если Вы установили только мощность микроволн и время, Вы можете в любой момент изменить продолжительность. При использовании большинства мощностей Вы можете изменять продолжительность только перед пуском. Для этого Вы должны стереть значение и затем установить новое.

Остановка

Откройте дверцу духового шкафа. Генерация микроволн прекращается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжает работать.
Если Вы забыли нажать кнопку "Start", то через три секунды Вы услышите сигнал.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" два раза. Выключите переключатель выбора функций. Все установки будут стерты.

Указание

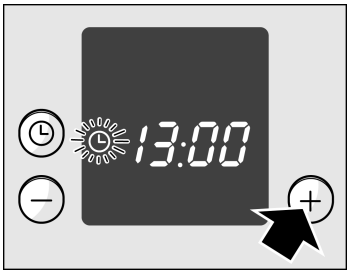
Вы также можете сначала установить вид нагрева и температуру, а затем - мощность микроволн и время.

Время суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на дисплее будут мигать три нуля и символ "Часы" ◷.
Установите время суток.

Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Пока мигает символ ◷, при помощи кнопки + или кнопки - установите время суток.

2. Нажмите кнопку "Часы" ◷. Время суток установлено. Символ ◷ гаснет.

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

Нажать кнопку "Часы" ◷ и установить время, как это было описано в пунктах 1 и 2.

Время скрыть

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.

1. Нажмите кнопку "Часы" ◷.

2. Нажмите кнопку "Stop".

Для того, чтобы снова отображалось время суток, нажмите два раза кнопку "Часы" ◷ и кнопку "Start".

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Stop" и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Ключ" ⊶. Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажмите кнопку "Stop" и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ" ⊶.
Блокировка отменена.

Указание

Время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После отключения электроэнергии защита от детей остается активной.

Изменение продолжительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звучания сигнала.

Для этого в течение прибл. 6 секунд удерживайте нажатой кнопку "Start".
01 = "Короткий" - 3 звуковых сигнала
02 = "Длинный" - 30 звуковых сигналов.
Длительность сигнала будет принята. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Автоматическое отключение

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на дисплее появляется 5.

Нагрев прерывается до тех пор, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет.
Теперь Вы можете включить или настроить духовой шкаф.

Отмена автоматического отключения

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет отключаться к указанному времени. Автоматическое отключение отменено.

Уход и очистка

Никогда не используйте очистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

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

Не используйте абразивные средства или жесткие мочалки. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

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

Приборы со стальной передней панелью

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

Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности с помощью мягкого полотенца.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для мытья стекол. Протирайте поверхность мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали, не нажимая.

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

Духовой шкаф

После готовки протрите остывший духовой шкаф внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.
При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни какие-либо другие агрессивные очистители для духовых шкафов или чистящие средства. Кроме того, не подходят жесткие мочалки, грубые губки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чтобы чистка была легкой

Вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Для этого установите переключатель выбора функций на ⊟.

Самоочищающиеся поверхности в духовом шкафу

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

Ни в коем случае не пользуйтесь средствами для чистки духовок!

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

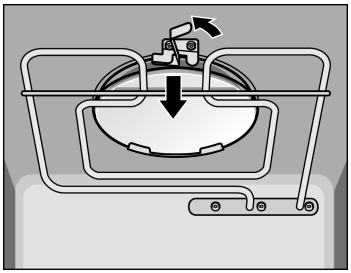
Прочее:
При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

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

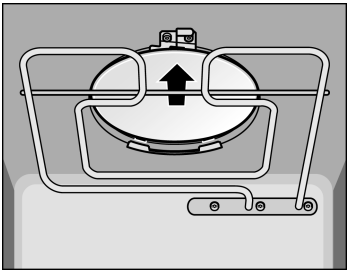
Очистка стеклянного колпака в верхней части духового шкафа

Вы можете снять стеклянный колпак в верхней части духового шкафа.
Внимание! Духовой шкаф должен быть холодным.

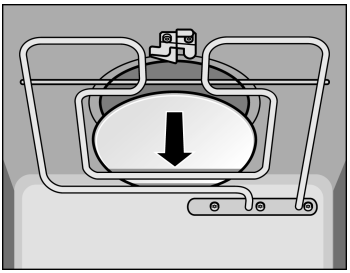
Снятие стекла



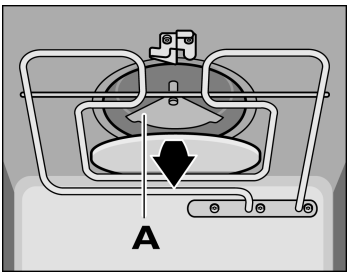
1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
2. Потяните вперед зажимы в верхней части духового шкафа.
   Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный колпак в передней его части.
   Отпустите зажимы.



3. Обеими руками сдвиньте вперед крышку и снимите ее с нагревательного элемента гриля.



4. Снова сдвиньте ее немного назад.



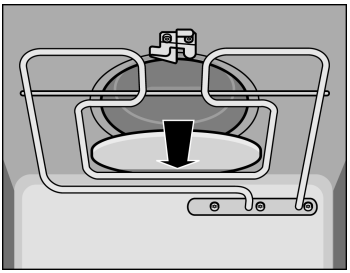
5. Переверните ее сверху вниз и выньте.

⚠ **Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (A) и не очищайте ее!**

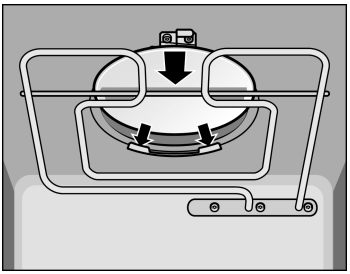
При легком загрязнении:
Промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

При сильном загрязнении:
Используйте средство для чистки духовок.

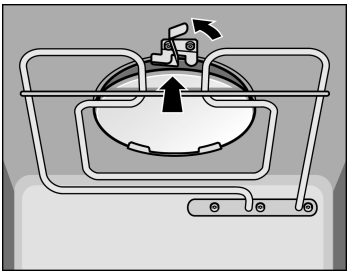
Установка стекла



1. Крышку плоской стороной сдвиньте вниз и снимите ее с нагревательного элемента гриля.



2. Обеими руками сдвиньте ее назад и наденьте на два крючка.



3. Потяните зажимы вперед и нажмите на стеклянный колпак вверх. Отпустите зажимы.

Выньте посудное полотенце из духового шкафа.

⚠ **Ни в коем случае не включайте прибор без стеклянного колпака.**

Уплотнение

Очистите моющим средством дверцу духового шкафа. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	При отключении электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На индикаторе времени светятся три нуля.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.
На дисплее высвечивается продолжительность и/или символ мигает.	Один из поворотных переключателей или кнопок были случайно задеты.	Нажмите кнопку "Stop".
	После установки кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start" или отмените установку нажатием кнопки "Stop".
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Микроволны не включились.	Нажмите кнопку "Start".

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
На индикаторе времени появляется "5".	Активизировалось аварийное отключение. Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите переключатель выбора функций.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "E7", "E8" или "E9".	Проблема генерации микроволн.	Нажмите кнопку "Stop". Сообщение об ошибке гаснет. Заново начните пользование режимом с микроволнами. Если сообщение об ошибке снова появилось, обратитесь в сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
На индикаторе температуры высвечивается сообщение об ошибке "E11".	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.

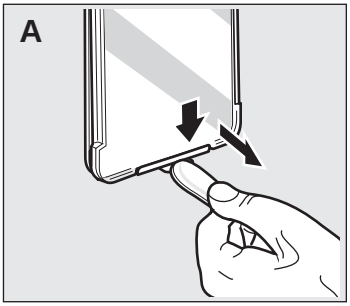
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

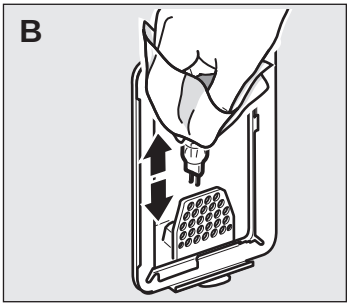
Замените лампочку в духовом шкафу

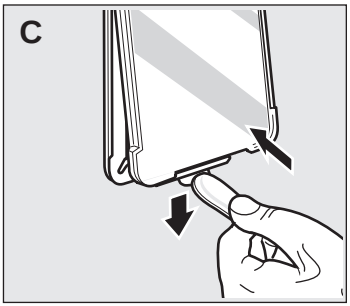
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термоустойчивые галогенные лампочки 12 В 20 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

Последовательность действий



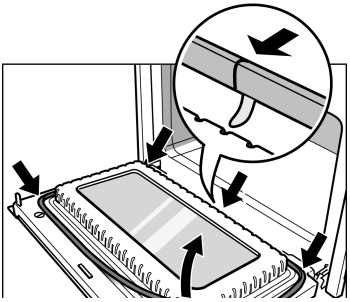




1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу.
   Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку. (Рис. A)
4. Извлеките лампочку и замените ее лампочкой того же типа. (Рис. B)
5. Установите на место стеклянный колпак. (Рис. C)
6. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена уплотнения дверцы

Если уплотнение дверцы повреждено, его необходимо заменить. Запасное уплотнение для прибора Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.



1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старое уплотнение дверцы.
3. На уплотнении дверцы закреплены 5 крючка. С помощью этих крючков навесьте новое уплотнение на дверцу духового шкафа и уложите по краю.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер прибора (номер FD)

Сервисная служба ☎

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.
Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.
Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Таблицы и рекомендации

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

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 таблице, 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 объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.
В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - удвоенная продолжительность, половинный объем - половина продолжительности.

Поставьте на уровень 1 решетку. Размещайте посуду точно посередине решетки. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на решетку.

Нежные части, напр. ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться 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.

Оставить размороженные продукты еще на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	**Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин**	**Указания**
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-30 мин 180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-35 мин	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г 1000 г	90 Вт, 10-15 мин. 180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 15-20 мин 180 Вт, 13 мин. + 90 Вт, 20-25 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 13-18 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	Время от времени переворачивать.
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивать через каждые 20 минут. Удалить жидкость, образовавшуюся при размораживании.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать.
Овощи, напр., горошек	300 г 600 г	180 Вт, 8-13 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г 500 г	180 Вт, 7-10 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Растопить масло	125 г 250 г	90 Вт, 7-9 мин 180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	Полностью снять упаковку.
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Время от времени переворачивать.
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

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 в емкости 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 еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	**Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин**	**Примечания**
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Густые супы	500 г 1000 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Закрытая посуда
Кусочки мяса с соусом, напр., гуляш	500 г 1000 г	600 Вт, 12-17 мин 600 Вт, 25-30 мин	Закрытая посуда
Рыба, напр., куски филе	400 г 800 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 18-23 мин	Накрыть
Гарниры, напр. рис, лапша	250 г 500 г	600 Вт, 2-5 мин 600 Вт, 7-10 мин	Закрытая посуда, с добавлением жидкости
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8-12 мин 600 Вт, 13-18 мин	Закрытая посуда, с добавлением 1 ст. л. воды

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

⚠ При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

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 еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Меню, порционные блюда, готовые блюда (из 2 - 3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 4 - 8 мин	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1 - 3 мин 900 Вт, 3 - 4 мин 900 Вт, 4 - 5 мин	Положите в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следите за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью*	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ - 1 мин 360 Вт, 1 - 1½ мин 360 Вт, 1 - 2 мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхните или взболтайте. Обязательно проверьте температуру!

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Суп, 1 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г по 175 г по 175 г	900 Вт, 1½ - 2 мин 900 Вт, 2 - 4 мин 900 Вт, 4 - 6 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе	500 г	600 Вт, 7 - 10 мин	Накрыть
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 5 - 7 мин 600 Вт, 7 - 10 мин	В закрытой посуде
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 мин 600 Вт, 3 - 5 мин	Добавьте немного жидкости

* бутылочки с молочной смесью ставьте на дно шкафа.

Доведение полуфабрикатов до готовности

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.

Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошеный	1500 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт, 8-13 мин	
Овощи, свежие	250 г 500 г	600 Вт, 6 - 10 мин 600 Вт, 10 - 15 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Влейте в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Гарнир, напр., картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8 - 11 мин. 600 Вт, 12 - 15 мин. 600 Вт, 15 - 22 мин.	Порежьте картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые
напр., рис	125 г 250 г	600 Вт, 4 - 6 мин. + 180 Вт, 12 - 15 мин. 600 Вт, 7 - 9 мин. + 180 Вт, 15 - 20 мин.	100 г добавьте 1-2 столовых ложки воды, перемешайте. Добавьте двойное количество жидкости и поместите в посуду с высокими стенками.
Сладкие блюда, напр., пудинг (растворимый), фрукты, компот	500 мл 500 г	600 Вт, 5 - 8 мин 600 Вт, 9 - 12 мин	В процессе приготовления 2 - 3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.	Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило: Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.	Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.	Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.	В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Мясо, птица, рыба

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 найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла нельзя использовать для жарки в микроволновой печи.

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.

Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой,.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Указания
Жаркое из говядины ок. 1000 г	-, 120 мин.	1		150-170	Посуда с крышкой на решетке. Дважды перевернуть.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	1		250	Открытая посуда. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	180 Вт, 40-50 мин	1		220-240	Посуда с крышкой на решетке. По истечении половины времени перевернуть.
Свинина с кожей* ок. 1500 г, напр., лопатка	600 Вт, 10 мин + -, 115-125 мин	1		180-200	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Не переворачивать.
Филе свиное, ок. 1000 г	90 Вт, 55-65 мин	1		210-230	Посуда с крышкой В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 1000 г	600 Вт, 10 мин + 180 Вт, ок. 50 мин.	1		190-210	Посуда без крышки на решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком ок. 1000-1200 г	360 Вт, 25-35 мин	1		230-250	Посуда с крышкой на решетке. Положить грудкой вниз. По истечении $^2/_3$ времени перевернуть.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Указания
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 35-40 мин	1		170-190	Открытая посуда на решетке. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 60-80 мин	1		170-190	Универсальный противень. Дважды перевернуть.
Утиная грудка, 2 штуки по 300-400 г	90 Вт, 18-22 мин	2**		3	Положить кожей вниз. Через 10 мин перевернуть.
Гусиная грудка, 2 штуки по прибл. 500 г	90 Вт, 20-25 мин	2**		210-230	Положить кожей вниз. Прибл. через 10 минут перевернуть.
Гусиные окорочка, 4 штуки ок. 1500 г	180 Вт, 35-45 мин	2**		170-190	Прибл. через 20 минут перевернуть. После переворачивания наколоть кожу.
Гусь 3000-3500 г	180 Вт, 80-90 мин	1		170-190	Универсальный противень. Дважды перевернуть.

* Для свинины - надрезать кожу.

** Установить решетку на уровень 2, а универсальный противень - на уровень 1. Налить 50 мл воды в универсальный противень.

Рекомендации по жарению в гриле

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

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

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

Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

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

	Объем	**Вес**	**Уровень**	**Гриль**	**Продолжительность, мин**
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**	режим 3 режим 3	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**	режим 2 режим 2	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**	режим 3 режим 3	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**	режим 3 режим 3	1-я сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**	режим 2 режим 2	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков		3	режим 3 режим 3	1-я сторона: ок. 4-6 2-я сторона: ок. 2-3

	Объем	Вес	Уровень	Гриль	Продолжительность, мин
Хлеб для тостов	4 ломтика***		3	режим 3 режим 3	1-я сторона: ок. 5-6 2-я сторона: ок. 3-4

* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

** Поставьте решетку на уровень 3, а универсальный противень-на уровень 1.

*** Расположите на решетке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого	В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.
Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.	Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.
Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.	В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.
Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.	В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.
Вы включили микроволновой режим, но жаркое так и не прожарилось.	Нарежьте жаркое на куски. Приготовьте соус в той посуде, в которой поджаривалось мясо, и положите куски мяса в готовый соус. После этого доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме. В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

Если Вы готовите с микроволнами, лучше всего использовать формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °C. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	35-45		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	1	360 Вт	30-40		150-160
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-40		170-190
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	1	90 Вт	30-40		160-180

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)*	Форма круглая/ венок/прямоугольная	1		150-170	60-80
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	30-40
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	25-35
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1		170-180	30-40
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Универсальный противень	2		170-180	25-35
Пирог с сочной начинкой напр. Яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Универсальный противень	2		170-190	45-55
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		160-180	40-50
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	60-70
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	30-40
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг** (предварительный разогрев, 250 °C, 10 минут)	Универсальный противень	2		250 + 180	10 20-30
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		200-220	40-50
Пикантные пироги (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	1		180-200	55-65

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

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	30-40
Слоеное тесто	Универсальный противень	2		180-200	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Универсальный противень	2		200-220	20-30
Булочки из заварного теста	Универсальный противень	2		210-230	35-45
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		150-170	25-35

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин 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 печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
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 пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	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.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте 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 деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, ,благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается.

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде на решетку.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	**Объем**	**Посуда**	**Уровень**	**Мощность микроволн, Вт**	**Продолжительность, мин**	**Вид нагрева**	**Темп. °C гриль**
Сладкие запеканки (напр. творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	1	360 Вт	25-35	🍲	140-160
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр. запеканка из макарон)	ок. 1000 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	1	600 Вт	20-25	🍲	150-170

Блюдо	Объем	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °C гриль
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр. картофельная запеканка)	ок. 1100 г	Плоская форма для запеканки	1	600 Вт	20-25		180-200
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Универсальный противень	2	В зависимости от начинки: 180 Вт	8-10		3

* Ломтик хлеба для тостов подсушить в тостере

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Картофель фри	Универсальный противень	2		220-230	20-25
Пицца	Универсальный противень	1		180-200	20-25
Пицца-багет	Универсальный противень	1		180-190	15-20
Картофельные крокеты	Универсальный противень	2		200-220	25-35
Жареная картошка	Универсальный противень	2		200-220	25-35

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.
Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

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

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

Выпечка:

Макс. температура в режиме "горячий воздух" 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "горячий воздух" 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

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

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

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

Контрольные блюда

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Согласно EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 7-10	Поставить форму Pyrex ∅ 22 см на уровень 1. Примерно через 13 минут вынуть размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Омлет	360 Вт 20 + 180 Вт, 20-25	Поставить форму Pyrex на решетку на уровень 1.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Бисквит	600 Вт, 8-10	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25	Поставить форму Pyrex на решетку на уровень 1.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C	Указания
Картофельная запеканка	600 Вт, 20-25		170-190	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на уровень 1.
Пирог	180 Вт, 15-20		180-200	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на уровень 1.
Цыпленок*	360 Вт, 25-30		200-220	Через 15 мин перевернуть.

* Поставьте решетку на уровень 2, а универсальный противень-на уровень 1.

Выпекание

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

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

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2	 	160-180 150-170	20-30 20-30
Маленькие кексы*	Универсальный противень	2	 	170-190 150-170	20-30 20-30
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-190	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	2		170-190	45-55

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма из белой жести Ø 20 см прямо на универсальный противень	1	⊟	200-220	70-90

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Гриль

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль ⊟	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Решетка	3	3	5-8
Бифбургер 12 шт.*	Решетка и универсальный противень	3 1	3	30

* По прошествии ⅔ времени приготовления переверните.

Для заметок

Для заметок