

BMP 250/251

Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Индивидуальные рецепты	21
Причины повреждений	5	Запись рецепта	21
Охрана окружающей среды	6	Ввод названия	21
Правильная утилизация упаковки	6	Активизация рецепта	22
Советы по экономии электроэнергии	6	Удаление рецепта	22
Ознакомление с прибором	6	Функции таймера	22
Дисплей и элементы управления	6	Вызов меню таймера	22
Положения переключателя выбора функций	7	Таймер	22
Символы	7	Секундомер	23
Цвета и форма отображения	7	Долговременный таймер	24
Дополнительная информация i	8	Функция пассивной безопасности детей	24
Охлаждающий вентилятор	8	Активизация блокировки для безопасности детей	24
Принадлежности	8	Деактивизация блокировки для безопасности детей	24
Перед первым использованием	9	Базовые установки	25
Установка языка	9	Очистка	27
Установка формата времени суток	9	Чистящие средства	27
Установка времени суток	9	Неисправности – что делать	29
Установка формата даты	9	Отключение электроэнергии	29
Установка даты	10	Демонстрационный режим	29
Завершение первого ввода в эксплуатацию	10	Замена лампочки в духовом шкафу	30
Нагревание духового шкафа	10	Технические характеристики	31
Очистка принадлежностей	10	Сервисная служба	31
Активизация прибора	11	Таблицы и полезные советы	32
Режим ожидания	11	Размораживание	32
Активизация прибора	11	Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	33
Микроволны	11	Разогревание блюд	34
Указания по выбору посуды	11	Приготовление блюд	35
Мощность микроволн	12	Рекомендации по использованию микроволновой печи	35
Установка мощности микроволн	12	Пироги и выпечка	36
Духовой шкаф	13	Рекомендации по выпеканию	37
Установка вида нагрева и температуры	13	Жарение и приготовление на гриле	38
Быстрый нагрев	13	Рекомендации по жарению в гриле	39
Защитное отключение	13	Запеканки, гратены	40
Гриль по всей площади прибора	14	Готовые блюда глубокой заморозки	40
Установка функции гриля по всей площади прибора	14	Контрольные блюда	41
Комбинированный режим	14	Акриламид в продуктах питания	42
Установка комбинированного режима	14		
Следующий режим	15		
Установка функции «Следующий режим»	15		
Окончание времени приготовления	16		
Программы автоматического приготовления	17		
Установка программы	17		
Индивидуальная настройка	18		
Указания к программам автоматического приготовления	19		
Таблица программ	20		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист.

Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и немедленно удаляйте из него остатки продуктов. Всегда содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и ограничитель открывания дверцы (см. главу «Очистка»).
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в посуду стеклянный стержень или ложку. Это поможет избежать задержки закипания.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. 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. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Причины повреждений

Внимание!

- Искрение: Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Вода в горячей рабочей камере: Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры нижняя стеклянная панель может быть повреждена.
- Алюминиевая посуда: Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Влажные продукты: Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- 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.
- Транспортировка прибора: Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- 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.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Советы по экономии электроэнергии

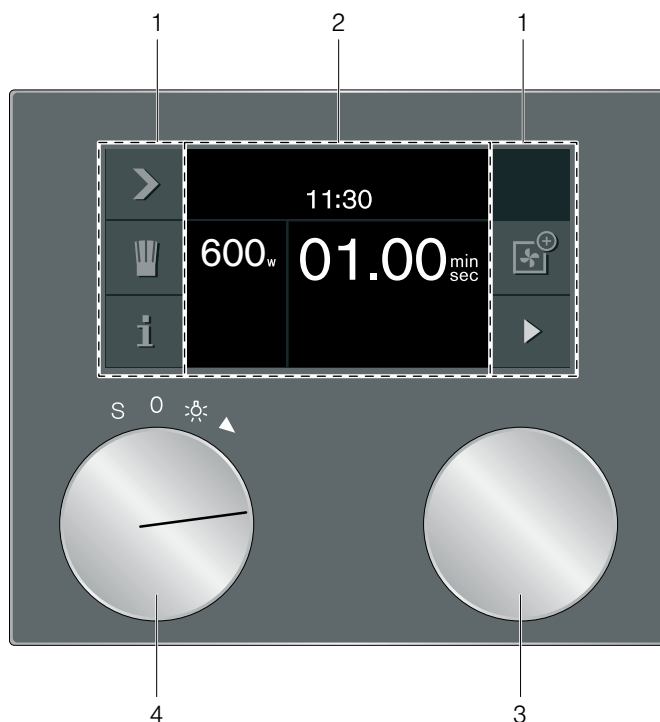
- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы познакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Дисплей и элементы управления

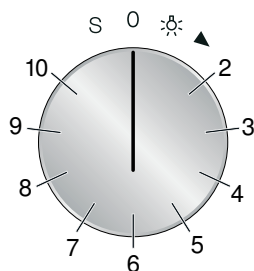
Настоящее руководство действительно для различных вариантов прибора. В зависимости от типа прибора возможны незначительные расхождения.

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



1	Панель управления	Эти зоны чувствительны к прикосновениям. Для выбора соответствующей функции просто прикоснитесь к символу.
2	Дисплей	На дисплее могут отображаться текущие установки и варианты выбора.
3	Поворотный переключатель	С помощью поворотного переключателя можно задавать установки в различных режимах прибора.
4	Переключатель выбора функций	С помощью переключателя выбора функций можно выбрать мощность микроволн, вид нагрева, базовые установки или подсветку.

Положения переключателя выбора функций



Положение	Функция
0	Нулевое положение
☼	Подсветка
2	Микроволны 1000 Вт
3	Микроволны 600 Вт
4	Микроволны 360 Вт
5	Микроволны 180 Вт
6	Микроволны 90 Вт
7	☼ Горячий воздух
8	☼☼ Гриль + горячий воздух
9	☼☼☼ Гриль + конвекция
10	☼☼☼☼ Гриль
S	Базовые установки

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
C	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
💬	Вызов дополнительных рекомендаций
📖	Вызов автоматических программ и индивидуальных рецептов
✎	Редактирование установок
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
rec	Запись меню
>A ⁱ	Ввод названия
0 _w	Микроволны, выдерживание блюда
✂	Демонстрационный режим

⏶	Нагрев с индикацией состояния
⏷	Быстрый нагрев с индикацией состояния
⌚	Кратковременный таймер
⌚	Секундомер
🍷	Вес
📏	Степень готовности
* ⌚	Размораживание
🍷	Доведение до готовности, комбинированный режим
	Комбинированный режим:
📏	Подключение духового шкафа
📏	Отключение духового шкафа
📏	Подключение духового шкафа
📏	Подключение микроволн
📏	Отключение духового шкафа
📏	Подключение микроволн

Цвета и форма отображения

Цвета

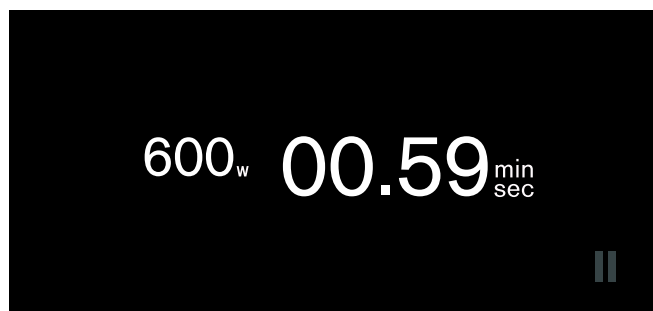
Различные цвета служат ориентиром для пользователя при установке параметров прибора.

Оранжевый	Первые установки Основные функции
Синий	Базовые установки
Белый	Устанавливаемые значения

Форма отображения

Форма отображения символов, значений и индикаций может изменяться в зависимости от ситуации.

Увеличенный масштаб	Выбранные значения и символы отображаются в увеличенном масштабе.
Сокращенная индикация	По истечении некоторого времени индикация на дисплее сокращается и отображается только самая важная информация. Эта функция задана по умолчанию и может быть изменена в базовых установках.



Дополнительная информация i

Нажатием на символ **i** можно вызвать дополнительную информацию.

Перед запуском программы можно запросить информацию, например, об установленном режиме нагрева. Это позволит проверить, подходят ли текущие установки для вашего блюда.

Во время работы прибора вы получаете информацию, например, об истекшем и оставшемся времени приготовления и/или о текущей температуре в рабочей камере.

Указание: В непрерывном режиме после окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определенное время после завершения работы прибора.

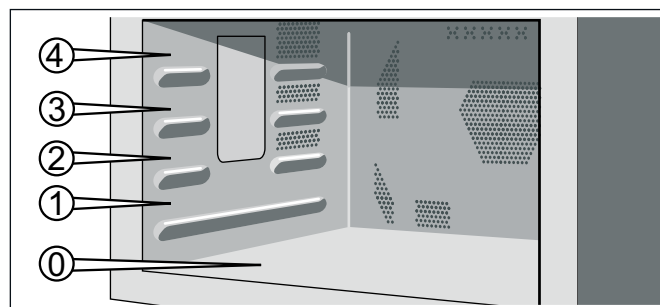
Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

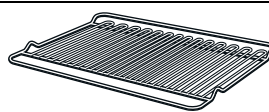
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление,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

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.



Указание: Также посуду можно устанавливать на дно духового шкафа (на уровень 0).



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Указание: Решётка не опрокинется, даже если её выдвинуть из духового шкафа на две трети. Таким образом, готовые блюда можно легко вынимать.



Стекланный поддон

Для приготовления больших кусков жаркого, сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от брызг, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого установите стекланный поддон на уровень 1.

Стекланный поддон можно использовать также в качестве подставки при приготовлении пищи в микроволновом режиме.



Стекланный стержень

Для нагревания жидкостей в узких емкостях. Он позволяет избежать задержки закипания. При нагревании жидкости всегда кладите в посуду стекланный стержень или ложку.

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Прежде всего, внимательно изучите главу *Правила техники безопасности*.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

После подключения к электросети на дисплее появляется меню «Первые установки». После этого можно задать установки для нового прибора:

- Язык
- Формат времени суток
- Время суток
- Формат даты
- Дата

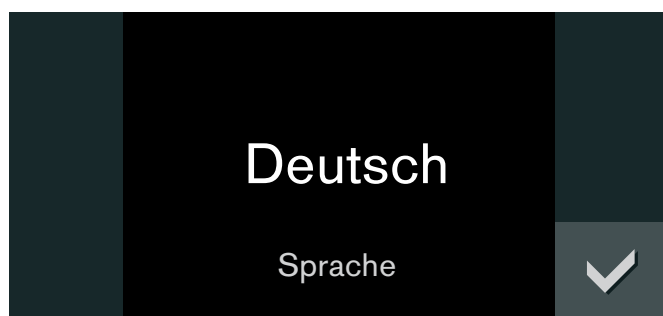
Указания

- Меню «Первые установки» появляется только при первом включении или если прибор несколько дней не был подключен к сети. После подключения к сети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».
- Вы можете изменить установки в любой момент (см. главу *Базовые установки*).

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

- 1 Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка формата времени суток

На дисплее появляются два возможных формата - «AM/PM» и «24 ч». По умолчанию установлен формат «24 ч».

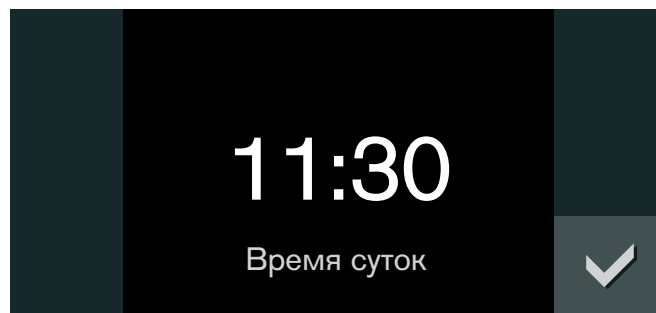
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

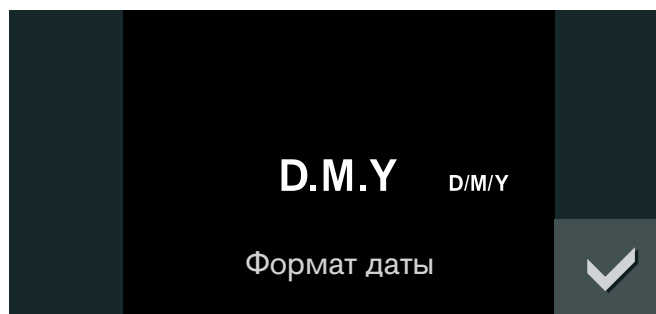
- 1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка формата даты

На дисплее отображаются три возможных формата: Д.М.Г, Д/М/Г и Г/М/Д. По умолчанию выбран формат Д.М.Г.

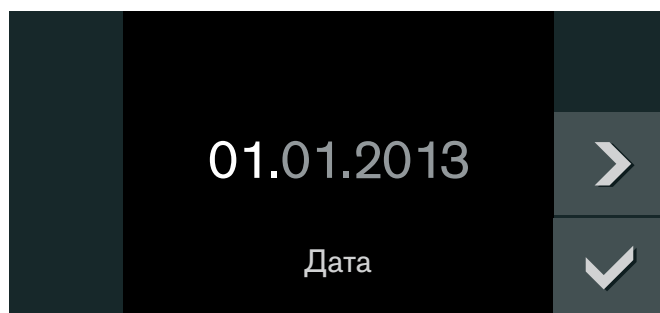
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

На дисплее появляется установленная по умолчанию дата. Установка дня уже активна.

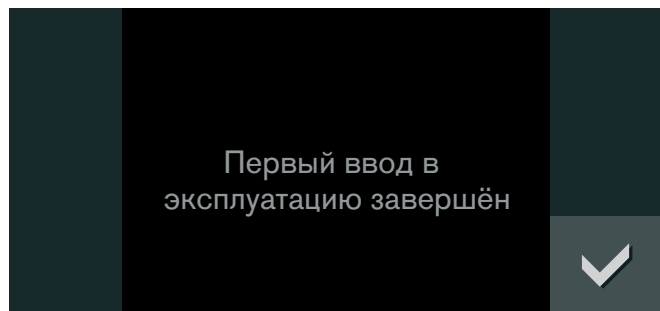
- 1 Установите день с помощью поворотного переключателя.
- 2 Перейдите к установке месяца нажатием символа >.
- 3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.
- 4 Перейдите к установке года нажатием символа >.
- 5 Установите год с помощью поворотного переключателя.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.



Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✓.



Прибор переходит в режим ожидания. На дисплее появляется индикация режима ожидания. Прибор готов к использованию.

Нагревание духового шкафа

Следите за тем, чтобы внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеальный вариант - нагревать в течение одного часа в режиме «Гриль по всей площади прибора + горячий воздух» при температуре 200 °С. Как установить этот вид нагрева, вы узнаете из главы *Духовой шкаф*.

Очистка принадлежностей

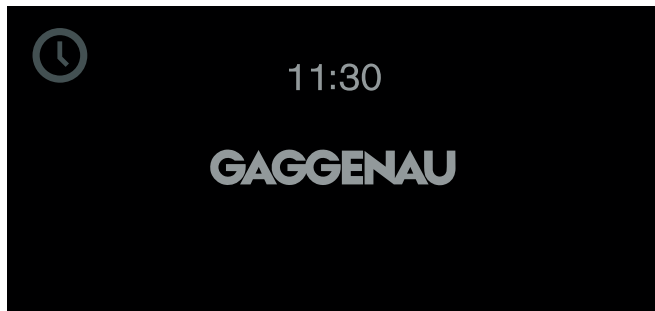
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Активизация прибора

Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не выбрана ни одна функция или не активизирована блокировка для безопасности детей.

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.



Указания

- Для режима ожидания предусмотрены различные индикации. В качестве индикации по умолчанию установлен логотип GAGGENAU и время суток. Указания по изменению индикации см. в главе *Базовые установки*.
- Яркость индикаций зависит от вертикального угла зрения и устанавливается с помощью опции «Яркость» в базовых установках.

Активизация прибора

Чтобы выйти из режима ожидания, можно либо

- повернуть переключатель выбора функций,
- либо прикоснуться к панели управления,
- либо открыть или закрыть дверцу.

После этого можно установить требуемую функцию. Об установке различных функций см. в соответствующих главах.

Указания

- Если в течение долгого времени после активизации ни одна установка не была задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Если дверца остается открытой даже на короткое время, подсветка рабочей камеры 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.

Указание: В главе *Таблицы и рекомендации* вы найдете примеры размораживания, разогревания и приготовления блюд с микроволнами.

Указания по выбору посуды

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 переключать 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.

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

Внимание! Следите за тем, чтобы металлические предметы, например ложка, находились на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды: никогда не включайте микроволновую печь без установленных в нее блюд. Единственным исключением является описанный ниже тест. Если вы не уверены, подходит ли ваша посуда для микроволновой печи, проведите тест: поставьте пустую посуду в духовой шкаф на время от 1/2 до 1 минуты на максимальную мощность. Время от времени 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

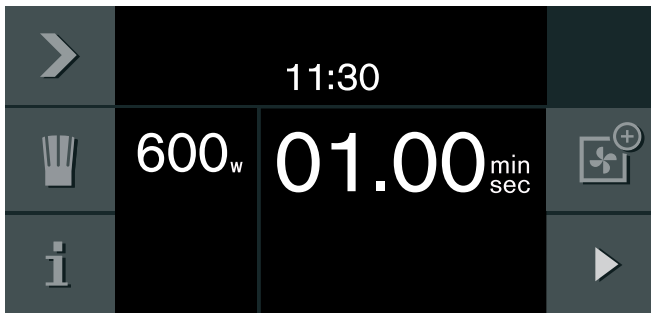
Вы можете установить следующую мощность:

90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
1000 Вт	Для разогревания жидкостей

Указание: Максимальную мощность микроволн 1000 Вт можно установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка мощности микроволн

- 1 Установите требуемую мощность микроволн с помощью переключателя выбора функций.
- 2 Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.
- 3 Запустите программу нажатием ▶.



Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0. Режим микроволн завершён.

При открывании дверцы духового шкафа режим микроволн прерывается. После закрывания дверцы прикоснитесь к символу ▶. Прибор возобновляет работу.

Вы можете в любой момент изменить время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Вы можете в любой момент изменить мощность с помощью переключателя выбора функций. Для повторного запуска используйте кнопку ▶.

Вы можете запросить истекшее время приготовления нажатием i. Для возвращения к индикации по умолчанию нажмите на символ ✓.

Пауза:

Нажатием II можно приостановить текущий режим. А нажатием ▶ - возобновить его.




Выключение:

Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на 0.


Указание: Если при открытой дверце продолжается обдув – это нормально.

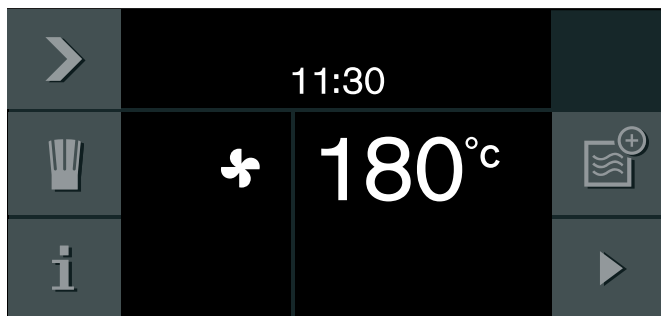
Духовой шкаф


В режиме включения духового шкафа вы можете устанавливать следующие виды нагрева:



Вид нагрева	Температура	Использование
 Горячий воздух	40 °C	Подъем дрожжевого теста, размораживание тортов с взбитыми сливками
	100-250 °C	Выпекание пирогов, мелкой выпечки и пиццы в стеклянном поддоне
 Гриль + горячий воздух	100-250 °C	Жаренье мяса
 Гриль + конвекция	100-250 °C	Запекание птицы целиком, запеканки


Установка вида нагрева и температуры

- 1 Выберите требуемый режим нагрева, например «Горячий воздух» с помощью переключателя выбора функций. На дисплее появляется символ режима «Горячий воздух»  и рекомендуемая температура 180 °C.




- 2 Установите температуру с помощью поворотного переключателя. При желании на этом этапе можно установить время приготовления блюда и более позднее время окончания. См. главу *Следующий режим*.
- 3 Запустите программу нажатием .

На дисплее появляется символ нагрева  (только, если установлена температура духового шкафа от 100 °C). Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева. При достижении установленной температуры звучит сигнал, после чего символ нагрева  гаснет.



При активизированной функции «Быстрый нагрев» на дисплее отображается символ режима «Быстрый нагрев» .

Указание: В базовых установках можно активизировать или деактивизировать звуковой сигнал нагрева. Он включается по достижении нужной температуры.

Вы можете в любой момент изменить температуру с помощью поворотного переключателя.

Вы можете в любой момент изменить вид нагрева с помощью переключателя выбора функций. Для повторного запуска используйте кнопку .



Пауза:

Нажатием  можно приостановить текущий режим. А нажатием  - возобновить его.

Выключение:

Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Запрос текущей температуры:

При нажатии на символ  на дисплее на несколько секунд появляется текущая температура духового шкафа (от 100 °C). Нажатием символа  можно вернуться к стандартной индикации.

Указание: В непрерывном режиме после нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры - нормальное явление.

Быстрый нагрев

Функция «Быстрый нагрев» позволяет прибору быстро достичь требуемой температуры.

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру после окончания режима быстрого нагрева.


Функция «Быстрый нагрев» должна быть активизирована в базовых установках (см. главу *Базовые установки*).

Защитное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. По истечении 12 часов нагрев всегда отключается, если за это время прибор никак не используется. При этом на дисплее появляется соответствующее сообщение.

Исключение:

Программирование с помощью функции «Долговременный таймер».

Подтвердите сообщение нажатием , а затем поверните переключатель выбора функций на **0**. После этого вы сможете использовать прибор в обычном режиме.

Гриль по всей площади прибора

Существуют три режима гриля:

Вид нагрева	Режим гриля	Использование
Гриль по всей площади прибора	1 (слабый)	Для суфле и высоких запеканок
	2 (средний)	Для тонких запеканок и рыбы
	3 (сильный)	Для стейков, колбасок и тостов

Установка функции гриля по всей площади прибора

- 1 Установите функцию «Гриль по всей площади прибора» с помощью переключателя выбора функций. На дисплее отображается символ гриля и режим гриля 3.



- 2 Установите режим гриля с помощью поворотного переключателя. При желании после этого вы можете установить время приготовления вашего блюда. См. главу *Следующий режим*.
- 3 Запустите программу нажатием ►.

Вы можете в любой момент изменить режим гриля с помощью поворотного переключателя.

Вы можете в любой момент изменить режим прибора с помощью переключателя выбора функций. Для повторного запуска используйте кнопку ►.

Пауза:

Нажатием **II** можно приостановить текущий режим. А нажатием ► - возобновить его.

Выключение:

Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на 0.

Комбинированный режим

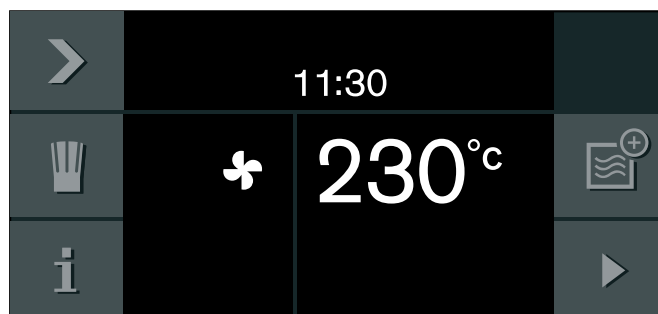
В комбинированном режиме один из видов нагрева духового шкафа или гриль работают одновременно с микроволнами. Благодаря этому блюда будут готовиться быстрее и получат красивую румяную корочку.

Вы можете подключить любую мощность микроволн. Исключение: 1000 Вт.

Можно также комбинировать выбранный вид нагрева с функцией «Следующий режим» с микроволнами. ъ

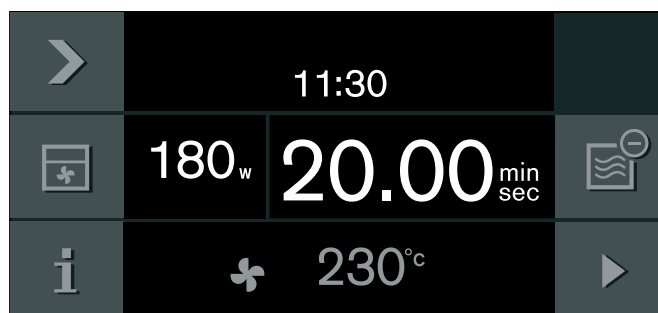
Установка комбинированного режима

- 1 Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций.
Указание: Вы можете начать комбинированный режим с вида нагрева духового шкафа или мощности микроволн. В следующем примере комбинированный режим начинается с вида нагрева духового шкафа.
- 2 Установите температуру духового шкафа или режим гриля с помощью поворотного переключателя.



В зависимости от выбранного режима на правой панели управления появляется символ для микроволн или символ для духового шкафа. С их помощью можно добавить соответствующий параметр.

- 3 Добавьте мощность микроволн с помощью символа .
- 4 Установите требуемую мощность микроволн с помощью переключателя выбора функций.
- 5 Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



6 Запустите программу нажатием ►.

Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0. Комбинированный режим завершен.

Изменение установок

Вы можете изменить вид нагрева и температуру духового шкафа, режим гриля или мощность микроволн и время приготовления. Эти изменения можно внести и при работающем приборе. Для этого прикоснитесь к символу ■. Режим останавливается.

- 1 Задайте режим как основной с помощью символов ☰ или ☱.
- 2 Измените вид нагрева духового шкафа или мощность микроволн с помощью переключателя выбора функций.
- 3 Измените температуру духового шкафа, режим гриля или мощность микроволн и время приготовления.
- 4 Запустите программу нажатием ►.

Отмена установок

Вы можете отменить установки и при работающем приборе. Для этого прикоснитесь к символу ■. Режим останавливается.

- 1 Задайте режим как основной с помощью символов ☰ или ☱.
- 2 Отмените режим нагрева с помощью символов ☰ или ☱.
- 3 Запустите программу нажатием ►.

Пауза:

Нажатием ■ можно приостановить текущий режим. А нажатием ► - возобновить его.

Выключение:

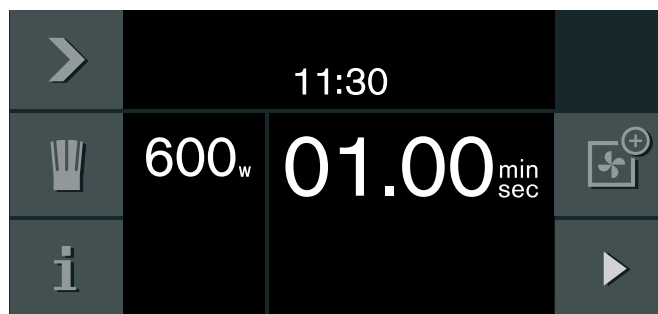
Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на 0.

Следующий режим

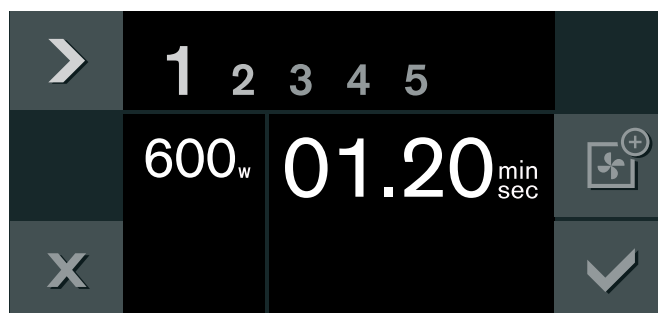
С помощью функции «Следующий режим» можно задать до пяти различных видов нагрева и времени приготовления, которые будут сменять друг друга.

Установка функции «Следующий режим»

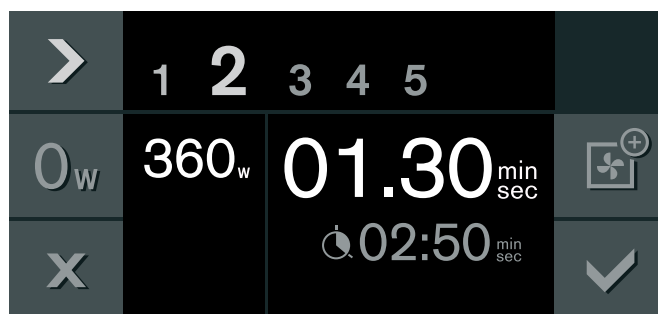
- 1 Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций.



- 2 Прикоснитесь к символу ►. На дисплее появляется меню функции «Следующий режим».
- 3 Установите время, температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.



- 4 Выберите вторую фазу с помощью ►.
- 5 Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций. Установите время, температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.

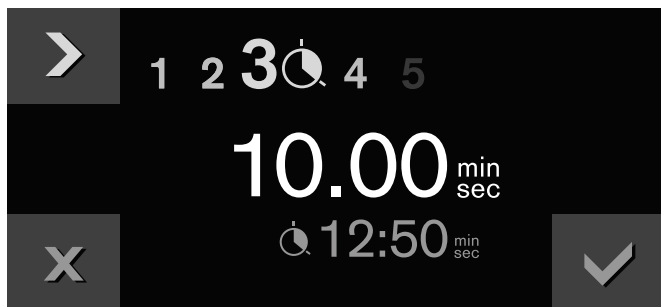


Указание: Вы можете задать время выравнивания между двумя значениями мощности микроволн для равномерного распределения температуры в продуктах. Для этого прикоснитесь к символу **0_w** и установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.

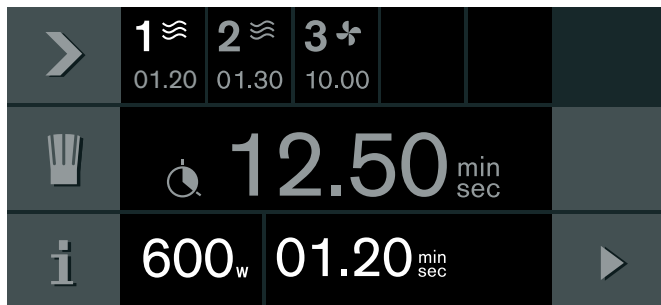
- 6 Выберите третью фазу с помощью **>**.
- 7 Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций. Установите время, температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.



- 8 С помощью кнопки **>** выберите функцию «Время приготовления» **🕒**.
- 9 Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 10 Подтвердите нажатием **✓**.
На дисплее появляется главное меню функции «Следующий режим». Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикации.



- 11 Запустите программу нажатием **▶**.
Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздается звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ **✓**, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на **0**. Функция «Следующий режим» завершена.

Изменение установок текущей фазы:

Прикоснитесь к символу **III**. Режим останавливается. Прикоснитесь к символу **>** и измените установки. Выйдите из меню с помощью символа **✓**. Запустите программу нажатием **▶**.

Отмена установок:

Прикоснитесь к символу **X**.

Пауза:

Нажатием **II** можно приостановить текущий режим. А нажатием **▶** - возобновить его.

Выключение:

Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Указания

- Функция «Следующий режим» может использоваться в сочетании с комбинированным режимом.
- Мощность микроволн 1000 Ватт может быть выбрана только один раз.
- Виды нагрева духового шкафа не могут комбинироваться с мощностью микроволн 1000 Ватт.
- Последовательность выбора установок может быть любой. Можно начать с времени приготовления, мощности микроволн или вида нагрева духового шкафа.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Окончание времени приготовления

В режиме духового шкафа можно изменить время окончания на более позднее. В сочетании с микроволнами эта функция недоступна.

Пример на рисунке: сейчас 14:00. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Оно должно быть готово в 15:30.

Вы вводите время приготовления и устанавливаете время окончания на 15:30. Электронный блок сам рассчитывает время запуска. Прибор автоматически запускается в 14:50 и выключается в 15:30.

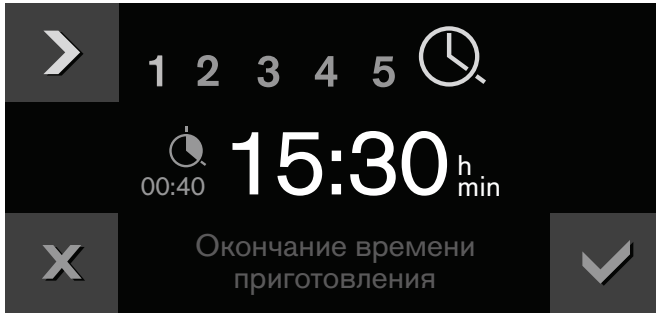
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

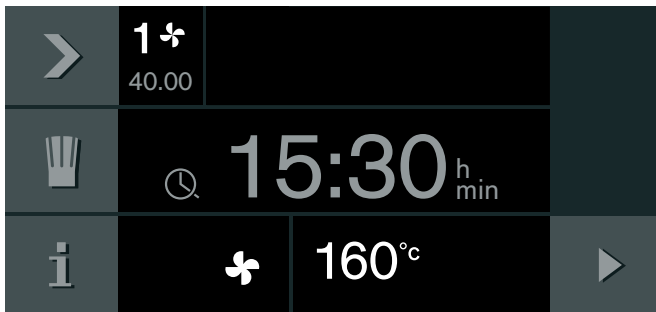
Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

- 1 С помощью кнопки **>** выберите функцию «Окончание времени приготовления» **🕒**.

- 2 Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 3 Подтвердите нажатием ✓. На дисплее появляется сообщение о том, что момент окончания времени приготовления установлен. Подтвердите нажатием ✓.



- 4 Запустите программу нажатием ▶. Прибор переходит в режим ожидания. Он запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.

По окончании времени приготовления прибор выключается. Раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0. Функция «Следующий режим» завершена.

Изменение времени приготовления:

Прикоснитесь к символу II. С помощью кнопки > выберите функцию «Время приготовления» ⌚. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя. Подтвердите нажатием ✓. Запустите программу нажатием ▶.

Изменение окончания времени приготовления:

Прикоснитесь к символу II. С помощью кнопки > выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⌚. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя. Подтвердите нажатием ✓. Запустите программу нажатием ▶.

Отмена установок:

Прикоснитесь к символу X.

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

Программы автоматического приготовления

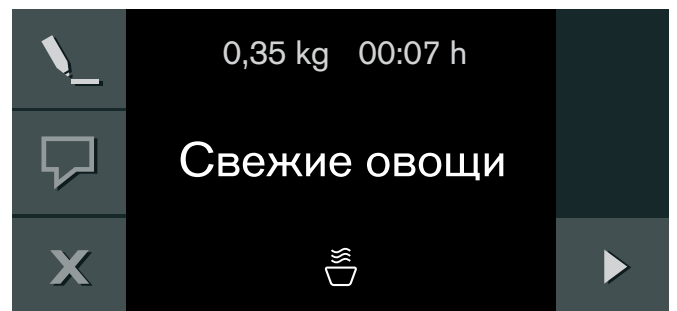
Программа автоматического приготовления позволяет с легкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Установка программы

- 1 Установите любой вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
Указание: Переключатель выбора функций не должен быть установлен на ☼ или S.
- 2 Прикоснитесь к символу «Поварской колпак» 🍳. На дисплее отображается список программ автоматического приготовления.



- 3 Подтвердите нажатием ✓. На дисплее появляется первая программа.
- 4 Выберите требуемую программу с помощью поворотного переключателя, например «Доведение до готовности: «Свежие овощи»».





- 5 С помощью _ выберите функцию «Вес» 🍲.
- 6 Установите вес с помощью поворотного переключателя.
- 7 Подтвердите нажатием ✓.
- 8 Запустите программу нажатием ▶. Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0. Программа завершена.



Время выдержки:


По окончании программы некоторые блюда должны постоять некоторое время до выравнивания температуры. Выдержите это время, а затем выньте блюдо.

Рекомендации:



Нажатием  можно запросить рекомендации по выбору посуды, принадлежности и уровня установки. Для отмены нажмите .

Указания:

Нажатием  можно запросить указания по приготовлению. Для отмены нажмите .

Во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После закрывания дверцы прибора возобновите режим нажатием . Если вы не перевернете или не перемешаете блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента ее окончания.

Пауза:




Нажатием  можно приостановить текущий режим. А нажатием  - возобновить его.

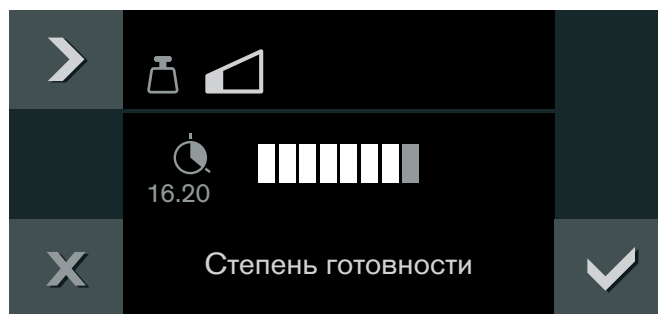
Выключение:



Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете изменить установки до начала программы. Задайте установки в соответствии с указаниями в пунктах 1-4.

- 1 Выберите индивидуальные установки с помощью .
- 2 С помощью  выберите функцию «Степень готовности» .
- 3 Установите степень готовности с помощью поворотного переключателя.
Влево = степень готовности меньше.
Вправо = степень готовности больше.



- 4 Подтвердите нажатием .
Дисплей переключается на индикацию программы. Время приготовления изменяется.
- 5 Запустите программу нажатием .
Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

Указание: Это изменение всегда относится только к текущему ходу программы. При следующем вызове автоматической программы снова будут восстановлены первоначальные параметры.

Указания к программам автоматического приготовления

Поместите продукт в горячий духовой шкаф.

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.

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:

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре -18°C .
- Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 15-90 минут для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае не используйте её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Размораживайте хлебобулочные изделия только в необходимых количествах, так как после размораживания они быстро черствеют.
- Поместите замороженные булочки в духовой шкаф. Для этой цели подходят только готовые булочки.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Укладывайте тушку птицы в посуду сначала кожей вниз.

Овощи:

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1-3 ст.л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Печёный картофель:

Используйте картофель одинаковой величины, обязательно помойте и обсушите его. Наколите кожуру.

Рис:

- Не используйте необработанный и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба:

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

Баранья нога:

Укладывайте баранью ногу в посуду сначала жиром вниз. Баранья нога должна закрывать дно посуды на две трети. Добавьте 50-100 мл жидкости.

Птица:

- Цыпленок укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Укладывайте кусочки цыпленка в посуду кожей вверх.

Пицца, замороженная:

Для этой цели подходит только готовая пицца глубокой заморозки на тонком тесте.

Время выдержки:

Некоторые блюда после приготовления требуют ещё некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	Ок. 5 минут
Картофель	Ок. 5 минут Слейте образовавшую воду
Рис	5-10 минут
Свинина для жарки, мясной рулет	10 минут

Таблица программ





	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Хлеб целиком*	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20-1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Булочки	Пшеничные булочки, готовые	0,05-0,60	Решётка Уровень 1
Мясной фарш*	Мясной фарш из говядины, баранины, свинины	0,20-1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Птица, целиком*	Цыплёнок, утка	0,70-2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
* Следить за сигналом к переворачиванию.			
Доведение до готовности			
Свежие овощи*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, цуккини	0,20-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Замороженные овощи*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Печёный картофель	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, толщиной прим. 6 см	0,20-2,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Рис*	Рис, длиннозёрный рис*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Свежее рыбное филе	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
* Следить за сигналом к перемешиванию.			
Комбинированные режимы			
Замороженная пицца	Пицца на тонком тесте, готовая	0,15-0,55	Решётка Уровень 3
Замороженная лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,40-1,05	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Парные куры*	Цельные куриные тушки	0,80-1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Части парных кур	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,40-1,60	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Баранья нога*	Баранья нога или баранья лопатка без костей	0,80-2,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
* Следить за сигналом к переворачиванию.			

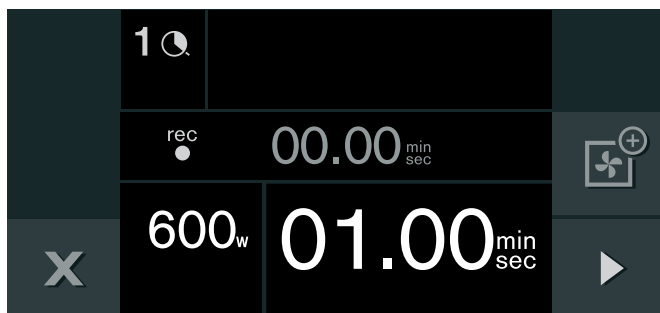
Индивидуальные рецепты





Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов. Вы можете записывать рецепты и давать им названия, чтобы в дальнейшем при необходимости быстро и легко вызывать их.


Запись рецепта

Вы можете установить и записать до 5 фаз.

- 1 Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций. Символ  отображается на дисплее.
- 2 Прикоснитесь к символу  и выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
- 3 Подтвердите нажатием .
- 4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 5 Прикоснитесь к символу .
- 6 Установите время режима микроволн, температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.



- 7 Запустите программу нажатием . Мощность микроволн: время отсчитывается на дисплее. По истечении времени на дисплее появляется вопрос «Продолжить текущую запись?». **Указание:** Фазы микроволн, установленное время которых уже истекло, сохраняются в памяти. Фазы, прерванные до истечения времени, сохраняются в памяти только при создании следующей фазы. Вид нагрева духового шкафа: время приготовления записывается. Для завершения этой фазы прикоснитесь к символу . На дисплее появляется вопрос «Продолжить текущую запись?». **Указание:** Фазы духового шкафа сохраняются в памяти только при создании следующей фазы (неважного какого рода).
- 8 Продолжить запись нажатием . - или - Завершить запись нажатием .

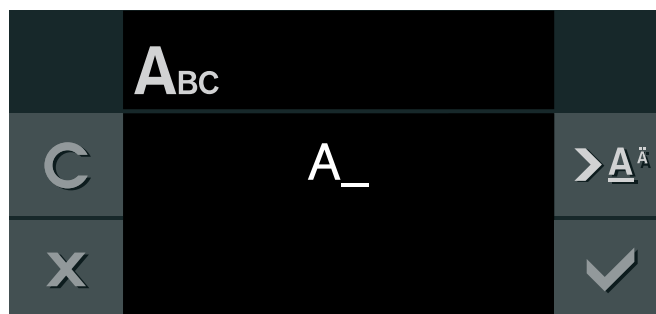
- 9 Запись следующих фаз: Установите требуемую мощность микроволн или вид нагрева духового шкафа с помощью переключателя выбора функций. Установите время, температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя. Новая фаза начинается.
- 10 Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, прикоснитесь к символу  для завершения рецепта.
- 11 Введите название рецепта под «ABC» (см. главу *Ввод названия*).

Указания



- При открывании дверцы духового шкафа запись прерывается до того момента, пока дверца не будет снова закрыта.
- Также возможно использование комбинированного режима (см. главу *Комбинированный режим*).

Ввод названия

- 1 Введите название рецепта под «ABC».







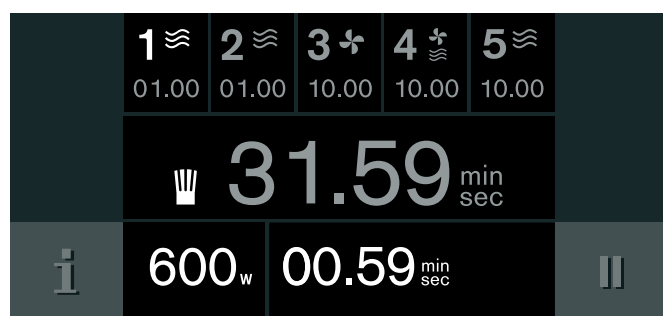
Поворотный переключатель	Выбор букв Любое новое слово всегда начинается с большой буквы.
>A ^ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на специальные символы Двойное нажатие: перенос
>ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на обычные символы Двойное нажатие: перенос
C	Удаление букв

- 2 Сохраните нажатием . - или - Отмените нажатием  и выйдите из меню.

Указание: Для ввода названия вы можете использовать как латинские буквы, так и специальные значки и цифры.






Активизация рецепта

- 1 Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева.
Символ  отображается на дисплее.
- 2 Прикоснитесь к символу  и выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
- 3 Подтвердите нажатием .
- 4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 5 Запустите программу нажатием .
Режим активизируется. Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.
Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикации.




Указание: Пока рецепт готовится, вы можете изменить температуру или режим гриля (если выбран вид нагрева духового шкафа) и время приготовления (если выбрана мощность микроволн) с помощью поворотного переключателя. Это не окажет никакого влияния на рецепт.

Удаление рецепта

- 1 Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева.
Символ  отображается на дисплее.
- 2 Прикоснитесь к символу . Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
- 3 Подтвердите нажатием .
- 4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 5 Отмени рецепт нажатием .
- 6 Подтвердите нажатием .


Функции таймера


В меню таймера установите:

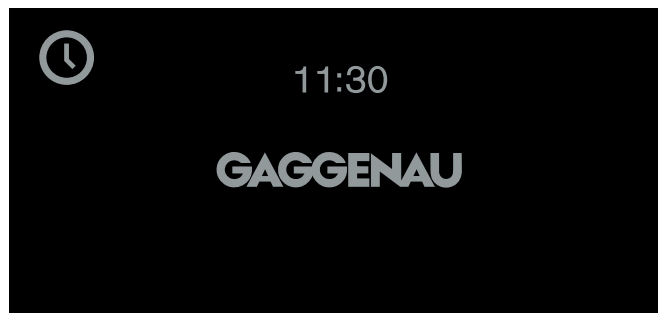
 Кратковременный таймер

 Секундомер

Вызов меню таймера




Прибор должен быть включен и переключатель выбора функций установлен на **0** или .

Прикоснитесь к символу .



На дисплее появляется меню таймера.

Указания

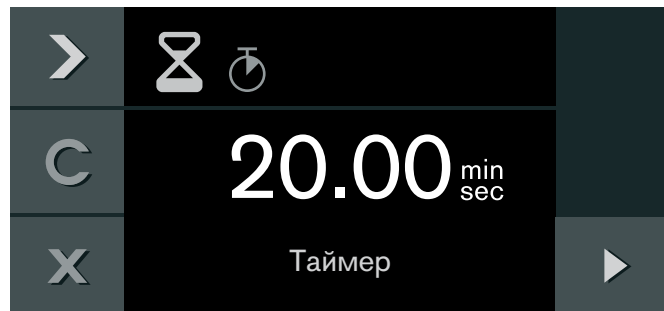
- Если вы повернете переключатель выбора функций на какой-либо вид нагрева или базовые установки **S** при активизированном кратковременном таймере или секундомере, на дисплее появится соответствующее сообщение. При подтверждении сообщения нажатием символа  функция кратковременного таймера или секундомера деактивируется. Прибор готов к работе.
Для повторной активизации кратковременного таймера или секундомера поверните переключатель выбора функций обратно в нулевое положение **0** или положение «Подсветка» .
- Кратковременный таймер и секундомер могут работать одновременно.
При выбранном нулевом положении **0** на дисплее отображается только кратковременный таймер. При выбранном положении «Подсветка»  на дисплее отображается кратковременный таймер и секундомер.

Таймер

Кратковременный таймер работает только в случае, если не установлены никакие другие функции. Вы можете установить его не более чем на 90 минут.

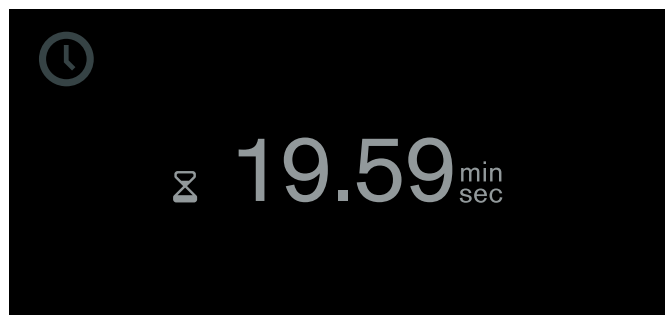
Установка кратковременного таймера

- 1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «Кратковременный таймер» ⌚.
- 2 Установите требуемое время с помощью поворотного переключателя.



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

Меню таймера закрывается, и начинается отсчет времени. На дисплее отображается символ ⌚ и истекшее время.



По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу ✓.

Вы можете в любой момент отменить все установки прикосновением к символу X. При этом установки теряются.

Остановка кратковременного таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Кратковременный таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу ||. Для повторной активизации кратковременного таймера прикоснитесь к символу ▶.

Досрочное выключение кратковременного таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Кратковременный таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу C.

Секундомер

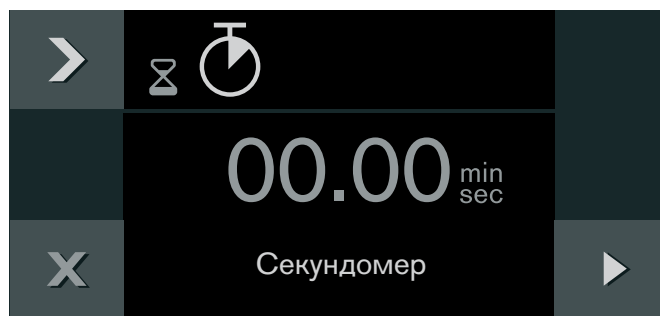
Функция секундомера активна, пока не выбрана ни одна другая функция.

Секундомер отсчитывает время в диапазоне от 0 секунд до 90 минут.

Он также имеет функцию паузы, которая позволяет останавливать отсчёт времени.

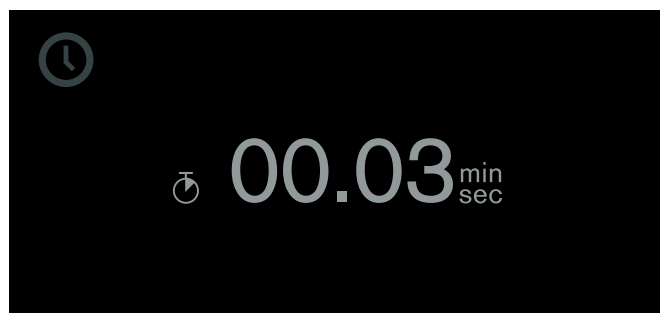
Запуск секундомера

- 1 Вызовите меню таймера.
- 2 С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Секундомер» ⌚.



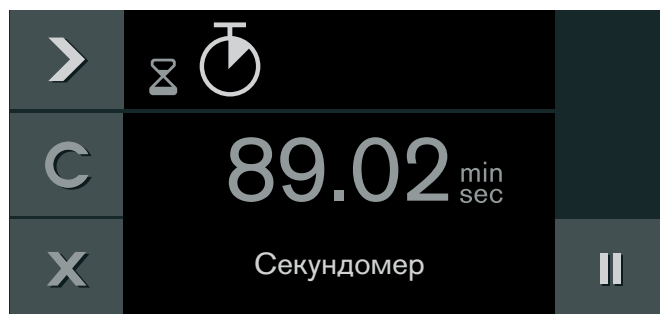
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

Меню таймера закрывается, и начинается отсчет времени. На дисплее отображается символ ⌚ и истекшее время.



Остановка и повторный запуск секундомера

- 1 Вызовите меню таймера.
- 2 С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Секундомер» ⌚.
- 3 Прикоснитесь к символу ||.



Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» ▶.

- 4 Запустите программу нажатием ▶.

Секундомер возобновляет работу. По истечении 90 минут индикация начинает мигать и раздаётся звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу ✓. Символ ⌚ на дисплее гаснет. Процесс завершён.

Выключение секундомера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Секундомер» ⌚ и прикоснитесь к символу C.

Долговременный таймер

С этой функцией и видом нагрева «Горячий воздух» температура прибора поддерживается на уровне 85 °С.




Это позволяет сохранять готовые блюда до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.

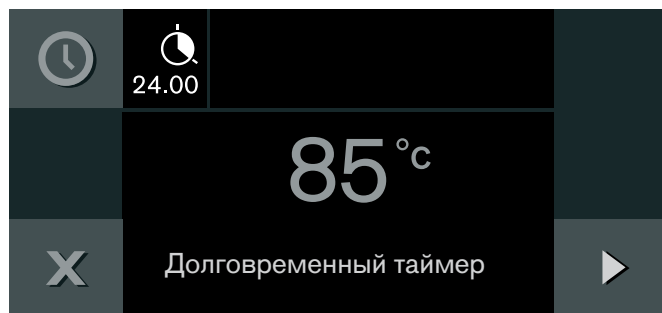
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.




Указания


- Функция «Долговременный таймер» должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу *Базовые установки*).
- Функция «Долговременный таймер» недоступна, если активизирован кратковременный таймер или секундомер.

Установка функции «Долговременный таймер»

- 1 Установите переключатель выбора функций на .
- 2 Прикоснитесь к символу . На дисплее появляется предлагаемое значение 24 ч при 85 °С.
- 3 Прикоснитесь к символу .



- 4 Установите требуемое время приготовления  с помощью поворотного переключателя.
- 5 Подтвердите нажатием .
- 6 Запустите программу нажатием .

Прибор включается. На дисплее появляется  и температура.

Подсветка духового шкафа и дисплея выключены. Панель управления заблокирована. При прикосновении к кнопкам сигналы отсутствуют.

По истечении времени прибор больше не нагревается. Поверните переключатель выбора функций на 0.

Выключение:

Чтобы отменить процесс, поверните переключатель выбора функций на 0.

Функция пассивной безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно воспользоваться прибором, он оснащён функцией блокировки для безопасности детей.

Указания

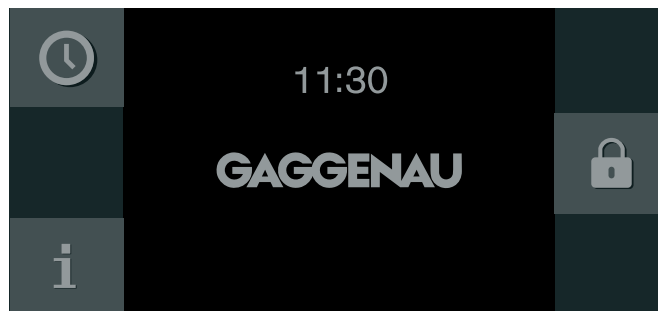
- Функция блокировки для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу *Базовые установки*).
- Если при активизированной функции блокировки для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении данная функция может быть деактивизирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:


Переключатель выбора функций установлен на 0.

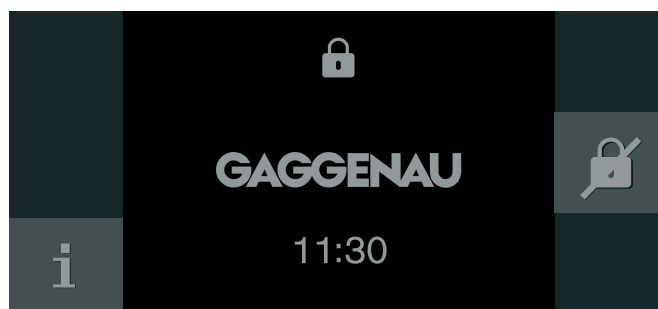
Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

Деактивизация блокировки для безопасности детей


Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




Функция блокировки для безопасности детей деактивизирована. Вы можете использовать прибор, как обычно.













Базовые установки








В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.

- 1 Поверните переключатель выбора функций на **S**. Вы находитесь в меню «Базовые установки».
- 2 Выберите требуемую базовую установку с помощью поворотного переключателя.
- 3 Прикоснитесь к символу .

- 4 Установите базовую установку с помощью поворотного переключателя.
- 5 Сохраните нажатием  или отмените нажатием **X** и закройте текущую базовую установку.
- 6 Поверните переключатель выбора функций на **0** для выхода из меню базовых установок.

Изменения сохраняются в памяти.

Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
 Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
 Индикация режима ожидания	Вкл*/Выкл - время - время + логотип GAGGENAU* - дата - дата + логотип GAGGENAU - время + дата - время + дата + логотип GAGGENAU	Внешний вид индикации режима ожидания. Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет уменьшить расход электроэнергии прибора. Вкл: возможность установки нескольких индикаций, подтвердите «Вкл» нажатием  , а затем выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя. Выбранная индикация отображается на дисплее.
 Индикации на дисплее	Сокращ.*/Стандарт	При выборе <i>Сокращ.</i> на дисплее через некоторое время отображается только самая важная информация.
 Цвет сенсорной панели	Серый*/Белый	Выбор цвета символов на сенсорных панелях
 Тон звука сенсорной панели	Тон 1*/Тон 2/Выкл	Выбор звукового сигнала при прикосновении к сенсорной панели
 Громкость звуковых сигналов сенсорной панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорной панели
 Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
 Скорость/сигнал нагрева	Нагрев со звуковым сигналом* Быстрый нагрев со звуковым сигналом Нагрев без звукового сигнала Быстрый нагрев без звукового сигнала	Звуковой сигнал раздаётся при достижении требуемой температуры во время нагрева. При быстром нагреве требуемая температура достигается особенно быстро.
 Формат времени суток	24 ч*/AM/PM	Индикация времени суток в 24- или 12-часовом формате.
 Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток
 Переустановка времени суток	Ручн.*/Автомат.	Автоматическая переустановка времени суток при переходе с летнего на зимнее время. При автоматической переустановке: при изменении времени изменяется месяц, день и неделя. Это действительно как для летнего, так для зимнего времени.

	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г Г/М/Д	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа >.
	Язык	Русский* / Французский / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Немецкий / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Американский английский / Английский	Выбор языка для текстового дисплея
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	Подтвердить вопрос «Отменить все индивидуальные установки и восстановить заводские установки прибора?» нажатием ✓ или отменить нажатием X.
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Доступно/Не доступно*	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу <i>Долговременный таймер</i> .
	Блокировка для безопасности детей	Доступно/Не доступно*	Доступно: функция блокировки для безопасности детей может быть активизирована (см. главу <i>Блокировка для безопасности детей</i>).

* Заводская установка

Очистка

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

Указание: Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Обязательно положите в нее стеклянный стержень или ложку во избежание задержки закипания. Нагревайте воду в течение 1-2 минут при максимальной мощности микроволн.

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

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.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите 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.
Алюминий	Используйте для очистки мягкое средство для окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микрофибры.
Рабочая камера (кроме поверхностей из нержавеющей стали)	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения прибора.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Сильно загрязнённая рабочая камера с покрытием из нержавеющей стали или эмали	Гель для очистки духовок (номер для заказа 463582 в сервисной службе или Интернет-магазине). Обратите внимание: <ul style="list-style-type: none"> ● Не допускайте попадания на уплотнения дверцы и лампочку! ● Не оставляйте более, чем на 12 часов! ● Не наносите на теплые поверхности! ● Тщательно смывайте водой! ● Соблюдайте указания производителя.
Стекло лампы в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребки для стекол.

Зона очистки	Чистящие средства
Не снимайте уплотнитель дверцы!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не тереть. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки.

Очистка стеклянного плафона

На левой боковой стенке духового шкафа расположена лампочка, закрытая стеклянным плафоном. Вывинтите винт на плафоне. Тогда вы сможете очистить стекло с помощью мыльного раствора.

Опасность ожога!

Стекло лампы в духовом шкафу сильно нагревается. Беритесь за стеклянный плафон только в термостойких перчатках.

Самоочищающиеся поверхности в рабочей камере

Задняя стенка духового шкафа покрыта каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного использования духового шкафа. Остатки прижаренной пищи можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щёткой.

Указания

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

Очистка дна рабочей камеры, верхней панели и боковой панели: используйте тряпочку и горячий мыльный или уксусный раствор.

Неисправности – что делать

Обычно, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами. Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен

производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закройте дверь прибора
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Функция блокировки для безопасности детей активизирована	Деактивизировать функцию блокировки для безопасности детей (см. главу <i>Блокировка для безопасности детей</i>)
Прибор не нагревается, на дисплее появляется 	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Сообщение об ошибке «Exxx»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на 0. Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.


Отключение электроэнергии

В случае отключения сетевого напряжения на несколько секунд в приборе сохраняется остаточное напряжение. Прибор продолжает работать.

При более продолжительном отключении сетевого напряжения (при работающем приборе) на дисплее появляется соответствующее сообщение. Работа прибора прервана.

Поверните переключатель выбора функций на 0. После этого вы сможете использовать прибор в обычном режиме.

Демонстрационный режим

Если на дисплее отображается символ , это означает, что демонстрационный режим активизирован. Прибор не нагревается.

Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках (см. главу *Базовые установки*).

Замена лампочки в духовом шкафу

Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термоустойчивые галогенные лампочки 60 Вт, 240 В можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

⚠ Опасность удара током!

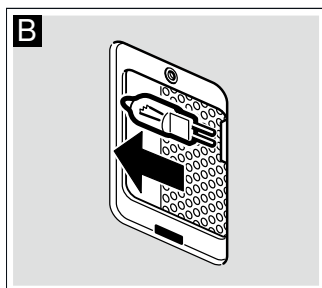
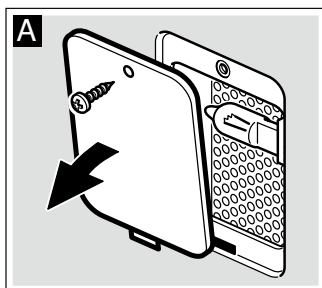
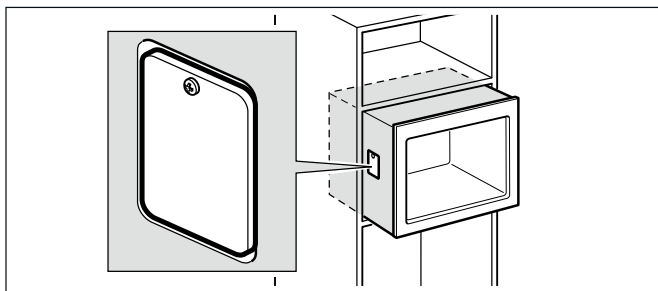
При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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

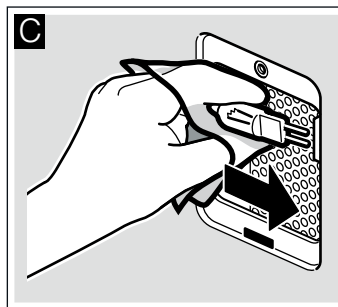
Последовательность действий

Указание: Для замены лампочки в рабочей камере вам необходимо разобрать прибор. Соблюдайте инструкцию по монтажу.

- 1 Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
- 2 Откройте дверцу прибора. Вывинтите крепежные винты с левой и с правой стороны духового шкафа. Соблюдайте инструкцию по монтажу.
- 3 Аккуратно извлеките прибор.
- 4 На левой боковой панели с наружной стороны вывинтите винт на крышке, закрывающей доступ к лампе, и снимите её. (рис. А) Выньте галогенную лампочку. (рис. В).



- 5 Вставьте новую галогенную лампочку (рис. С).



- 6 Установите крышку на место и вверните винт. Соберите прибор в обратном порядке.
- 7 Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу повреждён, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50/60 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	3100 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность в режиме гриля	2000 Вт
Выходная мощность горячего воздуха	1950 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 А
Размеры (В/Ш/Г)	
- прибора	455x590x559 мм
- рабочей камеры	236x445x348 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

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

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти Вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать ненужного вызова специалиста.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить Вам квалифицированную поддержку. Фирменную табличку с этими номерами можно увидеть на передней стороне, если открыть дверь прибора.

Чтобы в случае необходимости избежать долгих поисков, здесь Вы можете записать данные своего прибора и телефон службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса ☎

Обращаем внимание на то, что при неисправности, являющейся следствием неправильного обращения с прибором, вызов специалиста сервиса даже в гарантийный период 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.

Таблицы и полезные советы

В этом разделе 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. Также вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать, и на какой уровень их устанавливать. Кроме этого, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, указанные в таблице, действительны при установке блюда в холодную и пустую рабочую камеру. Используйте предварительный нагрев, если только на это указано в таблице. Перед началом работы уберите 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 принадлежности из комплекта поставки. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Опасность ошпаривания!

При вынимании стеклянного поддона горячая жидкость может выплеснуться. Поэтому при вынимании стеклянного поддона из рабочей камеры соблюдайте осторожность.

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

Данные времени в таблице даны ориентировочно, они зависят от посуды, качества, температуры и состава 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. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Вы можете устанавливать посуду в центре решётки или на дно рабочей камеры. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на дно духового шкафа.

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 образующуюся при размораживании жидкость.

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

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Кусок мяса: говядина, свинина, телятина (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
	1500 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кусочки птицы	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
	1200 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть. Удалить жидкость от размораживания.

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивать каждые 20 минут. Удалить жидкость от размораживания.
Рыба Филе, рыбные котлеты, кусочки	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба целиком	300 г 600 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Время от времени переворачивать.
Овощи, например, горошек	300 г 600 г	180 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	Время от времени осторожно перемешивать.
Фрукты и ягоды, например, малина	300 г 500 г	180 Вт, 7-10 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
Сливочное масло, размораживание	125 г 250 г	90 Вт, 6-8 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, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Время от времени переворачивать.
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г 750 г	90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог/творожный пирог	500 г 750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или 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 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 плёнку 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.

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

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

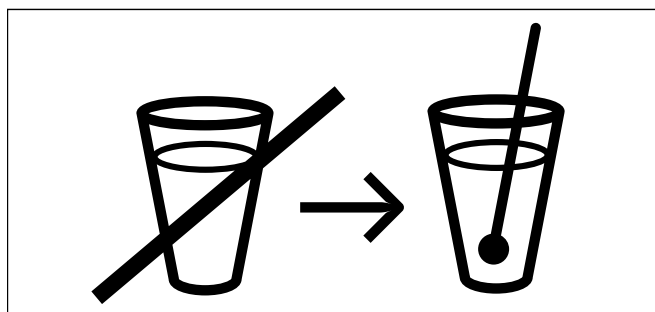
Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционные блюда, готовые блюда (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г 1000 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Закрытая посуда
Ломтики/кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г 1000 г	600 Вт, 12-17 мин 600 Вт, 25-30 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 г 800 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Накрыть
Гарниры, например, рис, макароны	250 г 500 г	600 Вт, 2-5 мин 600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8–10 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст.л. воды
	600 г	600 Вт, 14–17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11–16 мин	Довести до готовности без добавления воды.

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в посуду стеклянный стержень или ложку. Это позволит избежать задержки закипания.



Внимание! Следите за тем, чтобы металлические предметы, например ложка, находились на расстоянии

не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку 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.
- При вынимании посуды всегда используйте толстые рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	Накрыть
Напитки	150 мл	1000 Вт, 1-2 мин	Обязательно класть в посуду стеклянный стержень или ложку. Не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять.
	300 мл	1000 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	1000 Вт, 4-5 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½-1 мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, ½-1½ мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт, 3-4 мин	-
Суп, 4 тарелки	по 175 г	600 Вт, 6-8 мин	-
Мясо или кусочки мяса в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Накрыть
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	Закрытая посуда
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

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. Их нужно время от времени перемешивать или переворачивать.

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.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Цыплёнок целый, свежие продукты, потрошённый	1200 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 6-10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Добавить 1-2 ст.ложки воды на каждые 100 г овощей и перемешать.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Гарниры, Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить 1 ст.л. воды на каждые 100 г, перемешать.
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин + 180 Вт, 15-12 мин	Добавить в два раза больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6-8 мин + 180 Вт, 18-15 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	Хорошо перемешать пудинг венчиком 2-3 раза.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	Время от времени перемешивать.

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Продлите или сократите время приготовления по общему правилу: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
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 переворачивайте их во время размораживания.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания: лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При подключении микроволн используйте формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы. Они должны выдерживать температуру 250 °С. При использовании таких форм выпечка получится менее румяной.

Таблицы: 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 решётки.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Чаша»/«Венок»/прямоугольная форма	1	✚	160-170	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто, например, песочный пирог	Форма «Чаша»/«Венок»/прямоугольная форма	1	✚	150-160	60-70
Корж с бортиком из сдобного песочного теста	Разъёмная форма	1	✚	160-170	35-45
Корж для торта из сдобного теста	Форма для фруктового пирога	1	✚	160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъёмная форма	1	✚	170-180	45-50
Пирог с сухой начинкой (сдобное тесто)	Стекланный поддон	2	✚	160-170	35-50
Пирог с сочной начинкой, например, дрожжевое тесто с яблочной посыпкой	Стекланный поддон	2	✚	155-165	55-65
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Стекланный поддон	2	✚	160-170	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Стекланный поддон	2	✚	170-180	60-70
Пицца	Стекланный поддон	2	✚	200-210	30-40
Дрожжевой хлеб, 1 кг**	Стекланный поддон	2	✚	180-190	50-60

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

** Не наливать воду прямо в горячий духовой шкаф.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъёмная форма	1	90 Вт	30-35	✚	170-180
Фруктовый или творожный пирог из сдобного песочного теста*	Разъёмная форма	2	360 Вт	40-50	✚	150-160
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная или круглая форма	1	90 Вт	30-45	✚	170-190
Пикантный пирог, например, киш/луковый пирог	Разъёмная форма или форма для киша	2	90 Вт	50-70	✚	160-180

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

Мелкая выпечка	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Стеклоянный поддон	2	✿	150-170	20-35
Безе	Стеклоянный поддон	2	✿	110	90-120
Миндальное печенье	Стеклоянный поддон	2	✿	110	35-45
Слоёное тесто	Стеклоянный поддон	2	✿	180-200	35-45
Булочки, например, ржаные булочки	Стеклоянный поддон	2	✿	180-200	25-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
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. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком тёмный.	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 закллом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте 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 толчеными 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 решётки 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 решёткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, продолжите выпекание без микроволн или используйте стеклоянный поддон в качестве подставки. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и приготовление на гриле

Таблицы: значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

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.

Указания к 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.

Указания 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 толщиной минимум 2–3 см. тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только по окончании приготовления.












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

Тёмное 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.

Указания по тушению: для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

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

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Указания
Говядина для тушения	Ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		160-170	Закрытая посуда.
Ростбиф, слабoproжаренный	ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0		180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени перевернуть.
Свинина без кожи, например, шейка	Ок. 750 г	360 Вт, 35-45 мин	0		170-180	Открытая посуда.
Свинина с кожей*, например, лопатка	Ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		170-180	Открытая посуда. Переворачивать не требуется.
Свиное филе	Ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0		180-190	Открытая посуда.
Мясной рулет	Ок. 750 г	360 Вт, 30-35 мин	0		200-210	Открытая посуда.
Цыплёнок, целиком	Ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0		230-250	Закрытая посуда. Положить грудкой вниз. Переворачивать не требуется.
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цыплёнка	Ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	0		230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утка	Ок. 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0		220-240	Закрытая посуда. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка	Ок. 500 г	180 Вт, 15-20 мин	0		3	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка, 2 шт.	По 250-300 г					
Гусиная грудка, гусиные окорочка	700-900 г	180 Вт, 30-40 мин	0		2	Высокая открытая посуда. Переворачивать не требуется.

Блюдо	Объём	Мощность микро- волн (Вт), время приготовления (мин)	Уровень	Вид нагрева	Температ ура °С, режим гриля	Указания
Запечённая рыба	Ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0	~~~~~	3	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрезать свиную кожу.

Блюдо	Объём	Вес	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки толщиной 2-3 см	2-3 шт.	Прим. по 200 г	1+3**	~~~~~	3	Одна сторона: ок. 10-15
					3	Другая сторона: ок. 5-10
Стейки из шейной части, 2-3 см толщиной	2-3 шт.	Прим. по 120 г	1+3**	~~~~~	2	Одна сторона: ок. 15-20
					2	Другая сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	Прим. по 150 г	1+3**	~~~~~	3	Одна сторона: ок. 10-15
					3	Другая сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	Прим. по 150 г	1+3**	~~~~~	3	Одна сторона: ок. 10-12
					3	Другая сторона: ок. 8-12
Рыба целиком*, например, форель	2-3 шт.	Прим. по 300 г	1+3**	~~~~~	2	Одна сторона: ок. 10-15
					2	Другая сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков	-	3	~~~~~	3	Одна сторона: ок. 3-5
					3	Другая сторона: ок. 2-3
Тосты, запекание	2-4 шт.***	-	1+3**	~~~~~	3	В зависимости от начинки: 8-10

* Предварительно смазать решётку растительным маслом.

** Поставьте решётку на уровень 3, а стеклянный поддон - на уровень 1.

*** Поджарить тосты

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 (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, 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, гратены

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на дно рабочей камеры.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Запеканки нужно готовить ещё 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объём	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Запеканка, сладкая, например, творожная запеканка с фруктами	Ок. 1500 г	Плоская форма для запеканки 4-5 см	0	180 Вт	25-35		130-150
Пикантная запеканка, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон	Ок. 1000 г	Плоская форма для запеканки 4-5 см	0	600 Вт	20-30		160-190
Пикантная запеканка, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка	Ок. 1100 г	Плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35		170-180

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Стеклянный поддон	2		200-220	40-50
Картофель фри	Стеклянный поддон	2		210-230	20-30
Пицца	Решётка	2		180-200	10-20
Пицца-багет	Решётка	2		160-190	15-20
Крокеты	Стеклянный поддон	2		200-220	20-30
Жареный картофель	Стеклянный поддон	2		200-220	20-30

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Контрольные блюда

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

По стандартам EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясо, 500 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 8-12 мин или программа размораживания «Фарш»	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 мин + 180 Вт, 15-20 мин	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Указания
Картофельная запеканка	360 Вт, 30-35 мин	~~~~~	1	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 20-25 мин	✿	190-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1.
Цыплёнок	360 Вт, 30-35 мин	~~~~~ ✿	240	Положить цыплёнка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и установить на дно духового шкафа. По истечении половины времени перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	Стеклянный поддон	2	✿	160-170	30-35
Маленькие кексы*	Стеклянный поддон	2	✿	160-170	25-30
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	1	✿	170-180	45-50
Пирог из дрожжевого теста	Стеклянный поддон	2	✿	160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	Тёмная разъёмная форма Ø 20 см непосредственно на решётке	2	✿	170-190	80-100

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль	Время приготовления, мин
Румяные тосты	Решётка	3	3	4-5
Бифбургер, 12 шт.*	Решётка и стеклянный поддон	3+1	3	30-35

* По истечении 1/2 времени перевернуть.

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 тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Горячий воздух» макс. 180 °С.
Мелкое печенье	Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Равномерно распределите в стеклянном поддоне в один слой.
Картофель фри в духовом шкафу	Используйте не менее 400 г на стеклянный противень, иначе картофель может пересохнуть.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000809505 ru (921220)