

ВМР 224/225

Микроволновая печь

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Функции таймера	20
Причины повреждений	6	Вызов меню таймера	20
Правильная утилизация упаковки	6	Таймер	20
Ознакомление с прибором	7	Секундомер	21
Дисплей и элементы управления	7	Функция пассивной безопасности детей	22
Положения переключателя выбора функций	7	Активизация блокировки для безопасности детей	22
Символы	8	Деактивизация блокировки для безопасности детей	22
Цвета и форма отображения	8	Базовые установки	23
Автоматическое открывание дверцы	8	Очистка	25
Дополнительная информация i	8	Чистящие средства	25
Охлаждающий вентилятор	9	Неисправности – что делать	26
Принадлежности	9	Отключение электроэнергии	26
Перед первым использованием	9	Демонстрационный режим	26
Установка языка	9	Технические характеристики	27
Установка формата времени суток	10	Сервисная служба	27
Установка времени суток	10	Таблицы и полезные советы	28
Установка формата даты	10	Размораживание	28
Установка даты	10	Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	29
Завершение первого ввода в эксплуатацию	10	Разогревание блюд	30
Нагревание рабочей камеры	10	Приготовление блюд	31
Очистка принадлежностей	10	Рекомендации по использованию микроволновой печи	31
Активизация прибора	11	Указания при приготовлении на гриле	32
Режим ожидания	11	Гриль в комбинации с микроволнами	33
Активизация прибора	11	Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	34
Микроволны	11		
Указания по выбору посуды	11		
Мощность микроволн	11		
Установка мощности микроволн	12		
Гриль по всей площади прибора	12		
Установка функции гриля по всей площади прибора	12		
Защитное отключение	13		
Комбинированный режим	13		
Следующий режим	14		
Установка функции «Следующий режим»	14		
Окончание времени приготовления	15		
Программы автоматического приготовления	16		
Настройка программ	16		
Указания по программам автоматического приготовления	17		
Таблица программ	18		
Индивидуальные рецепты	19		
Запись рецепта	19		
Ввод названия	19		
Активизация рецепта	20		
Удаление рецепта	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.

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.
- 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, кожура 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.
- 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.
- 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.

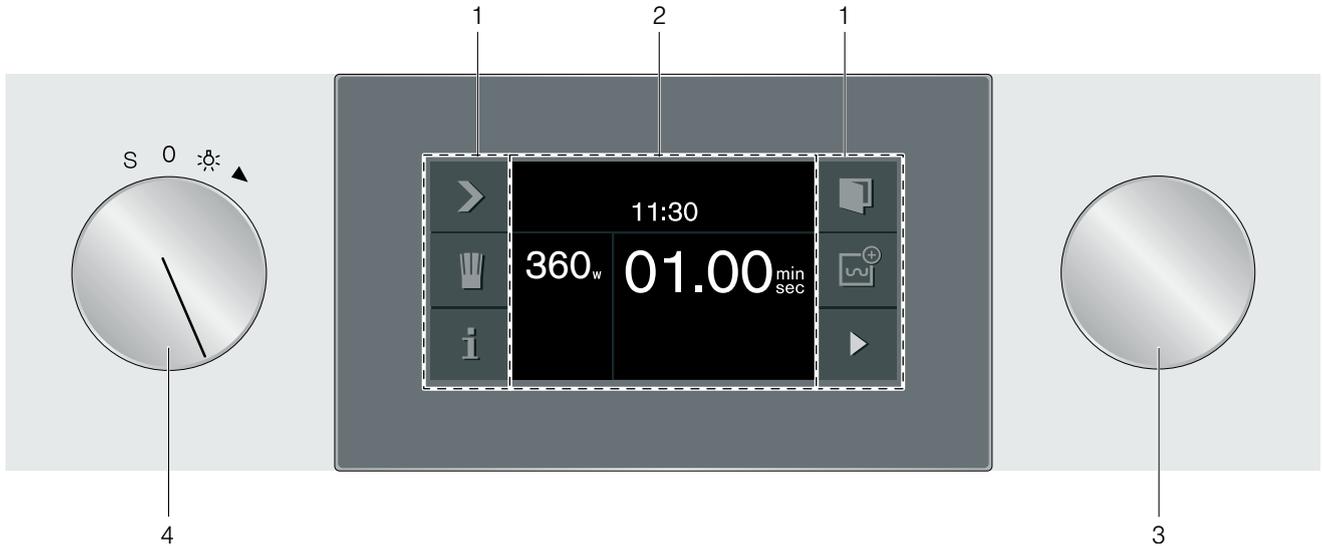


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Ознакомление с прибором

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.



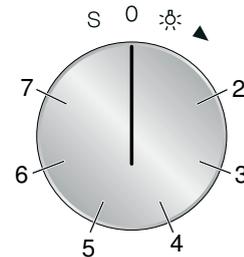
1	Панель управления	Эти зоны чувствительны к прикосновениям. Для выбора соответствующей функции просто прикоснитесь к символу.
2	Дисплей	На дисплее могут отображаться текущие установки и варианты выбора.
3	Поворотный переключатель	С помощью поворотного переключателя можно задавать установки в различных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

Дисплей и элементы управления

Настоящее руководство действительно для различных вариантов прибора. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные расхождения с данным описанием.

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.

Положения переключателя выбора функций



Положение	Функция
0	Нулевое положение
☞	Подсветка
2	Микроволны 900 Вт
3	Микроволны 600 Вт
4	Микроволны 360 Вт
5	Микроволны 180 Вт
6	Микроволны 90 Вт
7	Гриль
S	Базовые установки

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
X	Отмена
C	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
🔲	Открывание дверцы прибора
i	Вызов дополнительной информации
💬	Вызов дополнительных рекомендаций
👨‍🍳	Вызов автоматических программ и индивидуальных рецептов
✍️	Редактирование установок
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
rec	Запись меню
> A ^A	Ввод названия
0 _w	Микроволны, выдерживание блюда
✂️	Демонстрационный режим
🕒	Кратковременный таймер
🕒	Секундомер
📏	Вес
* o	Размораживание
👨‍🍳	Доведение до готовности, комбинированный режим
	Комбинированный режим:
🔲	Вызов функции гриля по всей площади прибора
🔲	Отключение функции гриля по всей площади прибора
🔲	Подключение функции гриля по всей площади прибора
🔲	Подключение микроволн
🔲	Отключение духового шкафа
🔲	Подключение микроволн

Цвета и форма отображения

Цвета

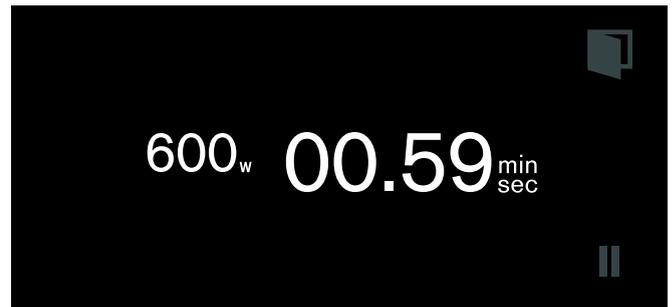
Различные цвета служат ориентиром для пользователя при установке параметров прибора.

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.



Автоматическое открывание дверцы

При прикосновении к символу 🔲 дверца прибора открывается, после чего вы можете полностью открыть ее рукой.

При активизированной функции блокировки для безопасности детей или при сбое в подаче электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу рукой.

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.

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

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

Используйте в качестве подставки для посуды или для гриля и запекания.



Стекланный поддон

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку на стеклянный поддон.

Стекланный поддон можно использовать в режиме микроволн и как посуду.



Стекланный стержень

Для нагревания жидкостей в узких емкостях. Она позволяет избежать задержки закипания. При нагревании жидкости всегда кладите в емкость стеклянную палочку 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*.

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

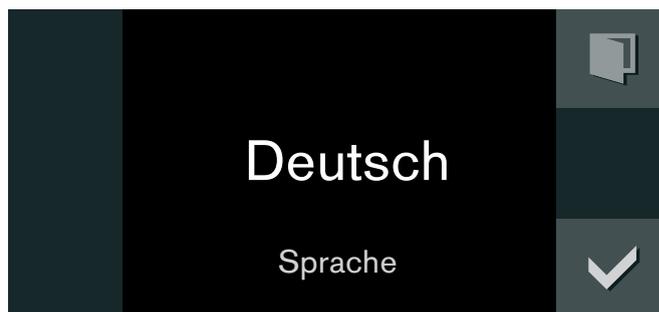
Указания

- 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».

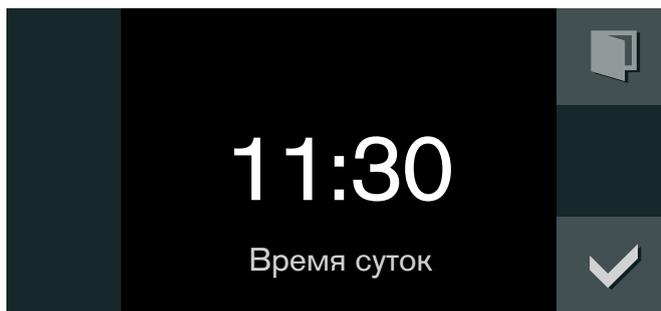
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



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.

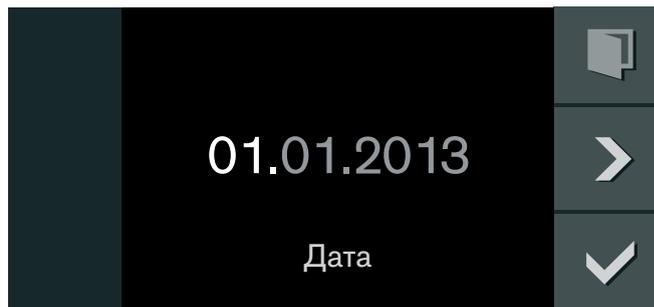
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

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

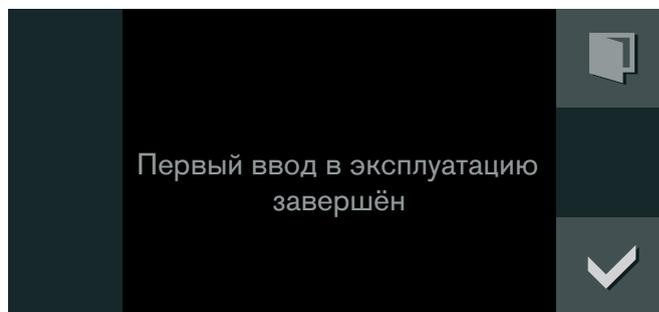
- 1 Установите день с помощью поворотного переключателя.
- 2 Перейдите к установке месяца нажатием символа >.
- 3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.
- 4 Перейдите к установке года нажатием символа >.
- 5 Установите год с помощью поворотного переключателя.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.



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 рабочей камеры

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

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Идеальный вариант - нагревание в течение 30 минут с помощью функции гриля по всей площади прибора ^{www} в режиме 3. Об установке данного вида нагрева см. в главе *Гриль по всей площади прибора*.

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 предусмотрена различная индикация. 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. Функция микроволн может использоваться как отдельно, так и в сочетании с функцией гриля по всей площади прибора.

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

Можно установить пять различных уровней мощности микроволн.

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

Указание: Максимальную мощность микроволн 900 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 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 вентилятор продолжает работать при открытой дверце — это нормально.

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.

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.

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

Комбинированный режим

В комбинированном режиме гриль по всей площади прибора работает одновременно с микроволнами. Благодаря этому блюда готовятся быстрее и приобретают красивую румяную корочку.

Вы можете подключить любую мощность микроволн. Исключение: 900 и 600 Вт.

Можно также комбинировать выбранный вид нагрева со следующим режимом микроволн.

Установка комбинированного режима

- 1 Установите требуемую мощность микроволн или функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций.

Указание: Вы можете начать комбинированный режим с мощности микроволн или функции гриля по всей площади прибора. В следующем примере комбинированный режим начинается с функции гриля по всей площади прибора.

- 2 Установите требуемый режим гриля с помощью поворотного переключателя.



В зависимости от выбранного режима на правой панели управления появляется символ  для микроволн или символ  для гриля по всей площади прибора. 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 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 режим гриля или мощность микроволн и время. 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 мощность микроволн с помощью переключателя выбора функций.
- 3 Измените 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:

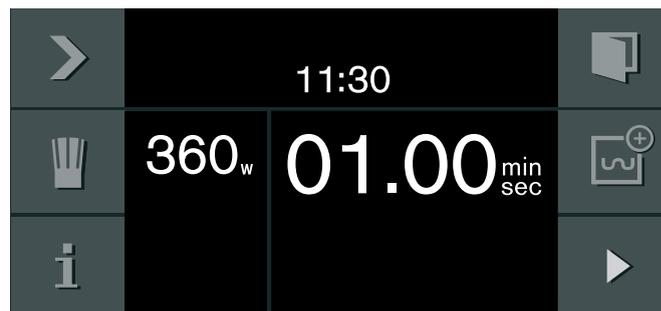
Чтобы прервать текущий режим и отменить установки, поверните переключатель выбора функций на 0.

Следующий режим

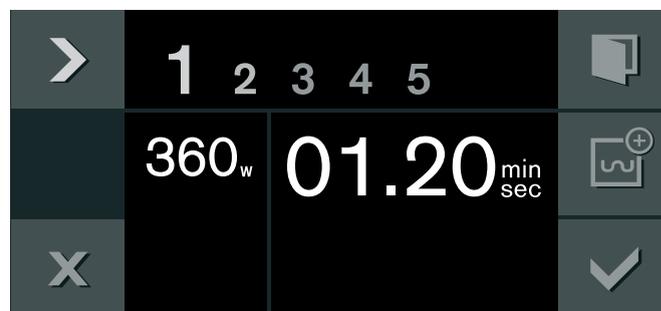
С помощью функции «Следующий режим» можно задать до пяти различных значений мощности микроволн и режимов гриля с временем приготовления, которые будут сменять друг друга.

Установка функции «Следующий режим»

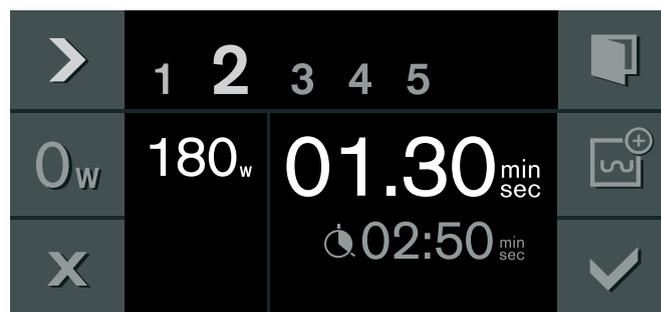
- 1 Установите требуемую мощность микроволн или функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций.



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



- 4 Выберите вторую фазу с помощью .
- 5 Установите требуемую мощность микроволн или функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций. Установите требуемое время приготовления или режим гриля с помощью поворотного переключателя.

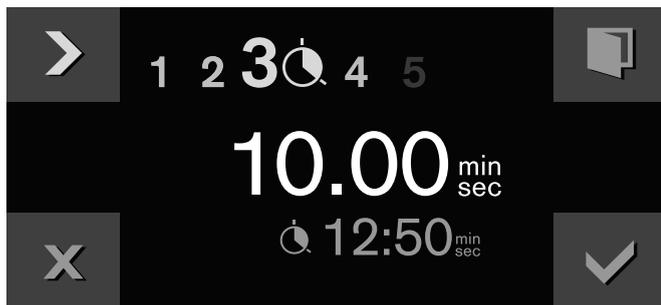


Указание: Вы можете задать время выравнивания между двумя значениями мощности микроволн для равномерного распределения температуры в продуктах. Для этого прикоснитесь к символу 0_w и установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.

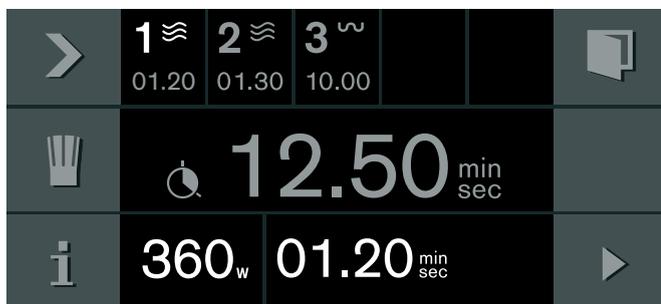
- 6 Выберите третью фазу с помощью \blacktriangleright .
- 7 Установите требуемую мощность микроволн или функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций. Установите требуемое время приготовления или режим гриля с помощью поворотного переключателя.



- 8 С помощью кнопки \blacktriangleright выберите функцию «Время приготовления» ⌚ .
- 9 Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 10 Подтвердите нажатием \checkmark . На дисплее появляется главное меню функции «Следующий режим». Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикаций.



- 11 Запустите программу нажатием \blacktriangleright . Режим активизируется. Время начинает отсчитываться на дисплее.

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

Изменение установок текущей фазы:

Прикоснитесь к символу II . Режим останавливается. Прикоснитесь к символу \blacktriangleright и измените установки. Выйдите из меню с помощью символа \checkmark . Запустите программу нажатием \blacktriangleright .

Отмена установок:

Прикоснитесь к символу \times .

Пауза:

Нажатием II можно приостановить текущий режим. А нажатием \blacktriangleright - 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 900 Вт может быть выбрана только один раз.
- Последовательность выбора установок может быть любой. Можно начать с времени приготовления, мощности микроволн или функции гриля по всей площади прибора.
- Функция гриля по всей площади прибора не может быть выбрана одновременно с мощностью 900 Вт или 600 Вт.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Окончание времени приготовления

В режиме гриля 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.

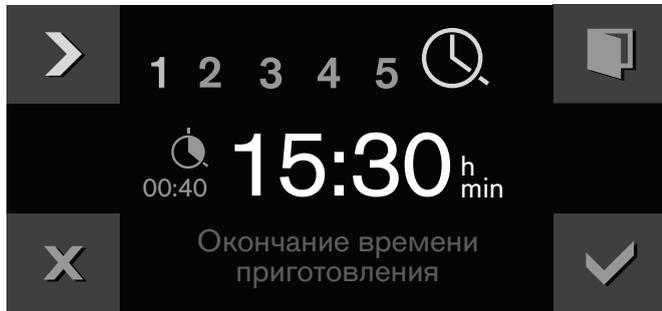
Вы вводите время приготовления и устанавливаете время окончания на 15:30. Электронный блок сам рассчитывает время запуска. Прибор автоматически запускается в 14:50 и выключается в 15:30.

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

Изменение окончания времени приготовления

Вы установите функцию гриля по всей площади прибора, режим гриля 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 истечении 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 . 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 . 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 .

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

Программы автоматического приготовления

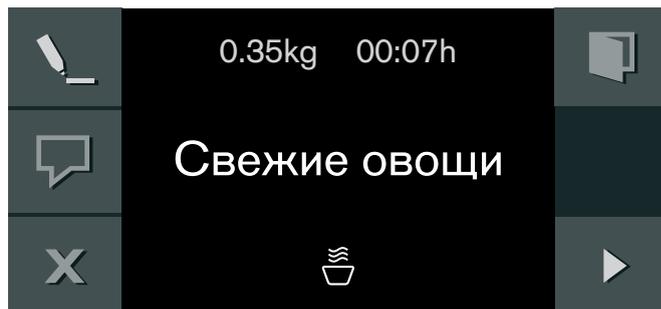
Программа автоматического приготовления позволяет с легкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 10 программ.

Настройка программ

- 1 Установите любой вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
Указание: Переключатель выбора функций не должен быть установлен на  или .
- 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 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, принадлежностей и уровня установки. Для отмены нажмите .

Указания:

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

Выключение:

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

Указания по 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 программ пригодную для микроволн посуду, 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.

Не устанавливайте 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 хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы – кожей вверх.

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.

Картофель:

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: используйте картофель одинаковой величины, обязательно помойте его. Наколите кожуру. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.
- Печеный 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.

Птица:

Выкладывайте части цыпленка на решётку кожей вверх.

Время выдержки:

Некоторые блюда после приготовления требуют ещё некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут. Слейте образовавшуюся воду
Рис	5-10 минут

Таблица программ

	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Хлеб и пироги*	Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог без глазури, сливок или желатина	0,20-1,59	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Мясо и птица*	Жаркое, плоские порционные куски, мясной фарш, цыплёнок, пулярка, утка	0,20-2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Рыба*	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,1-1,0	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	0,15-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Замороженные овощи*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель*	Отварной картофель, картофель в мундире, кусочки картофеля одинаковой величины	0,20-1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис*	Рис, длиннозёрный рис*	0,05-0,30	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Печёный картофель	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, толщиной прим. 6 см	0,20-1,50	Решётка Дно рабочей камеры
* Следить за сигналом к перемешиванию.			
Комбинированные режимы			
Замороженная лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,30-1,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Части парных кур	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,50-1,80	Стеклянный поддон и решетка Дно рабочей камеры

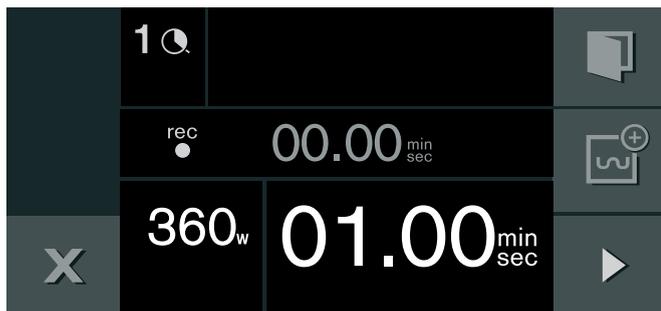
Индивидуальные рецепты

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 функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций. Символ **II** отображается на дисплее.
- 2 Прикоснитесь к символу **II** и выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
- 3 Подтвердите нажатием **✓**.
- 4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 5 Прикоснитесь к символу **rec**.
- 6 Установите время режима микроволн 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. Гриль по всей площади прибора: Время приготовления записывается. Для завершения этой фазы прикоснитесь к символу **II**. На дисплее появляется вопрос «Продолжить текущую запись?». **Указание:** Фазы гриля сохраняются в памяти только при создании следующей фазы (неважного какого рода).
- 8 Продолжить запись нажатием **✓**.
- или -
Завершить запись нажатием **X**.

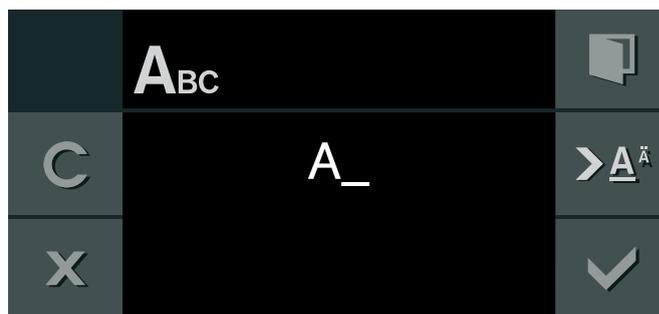
- 9 Запись следующих фаз:
Установите требуемую мощность микроволн или функцию гриля по всей площади прибора с помощью переключателя выбора функций. Установите время или режим гриля с помощью поворотного переключателя. Новая фаза начинается.
- 10 Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, прикоснитесь к символу **X** 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».



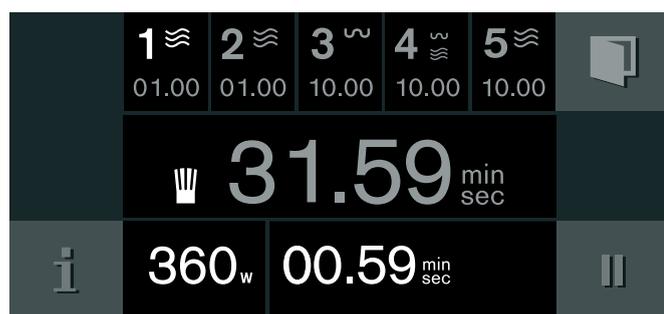
Поворотный переключатель	Выбор букв Любое новое слово всегда начинается с большой буквы.
>A^ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на специальные символы Двойное нажатие: перенос
>Ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на обычные символы Двойное нажатие: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

- 2 Сохраните нажатием **✓**.
- или -
Отмените нажатием **X** 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 режим гриля (если выбрана функция гриля по всей площади прибора) 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

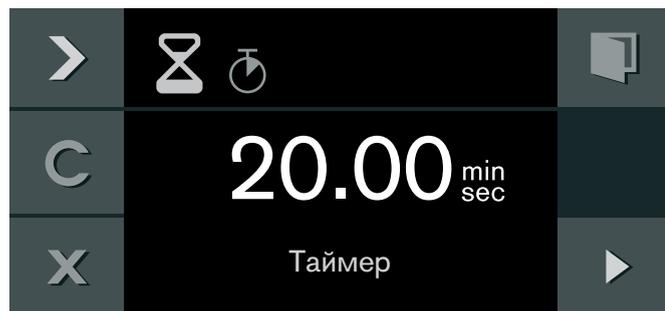
- Если вы повернете переключатель выбора функций на какой-либо вид нагрева или базовые установки **S** при активизированном кратковременном таймере или секундомере, на дисплее появится соответствующее сообщение. При подтверждении сообщения нажатием символа  функция кратковременного таймера или секундомера 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.

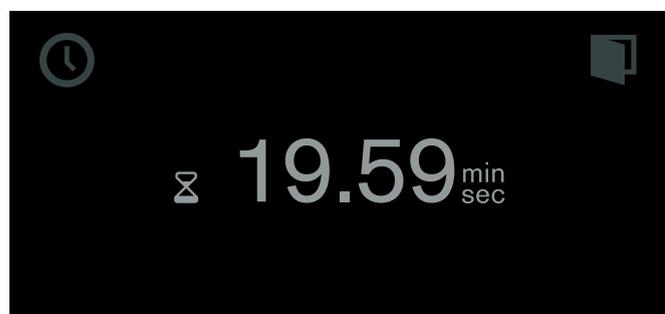
Установка кратковременного таймера

- 1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «?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 установленного 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 «?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 «?Таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу C.

Секундомер

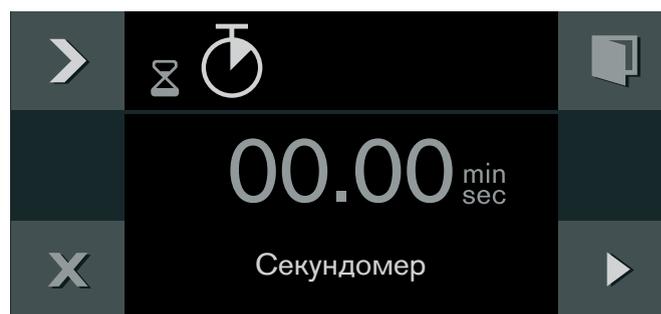
Функция секундомера активна, пока не выбрана ни одна другая функция.

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

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

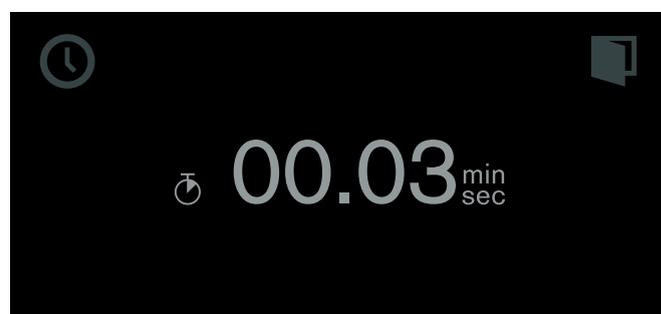
Запуск секундомера

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



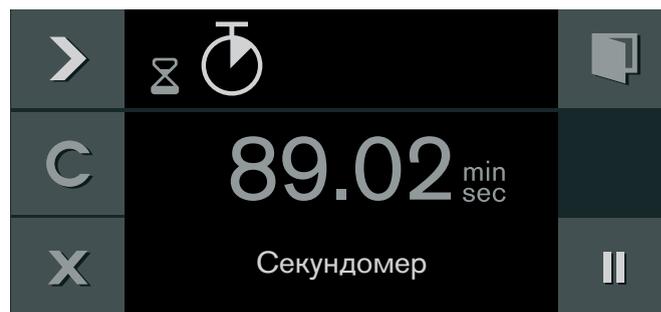
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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 раздается 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.

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.

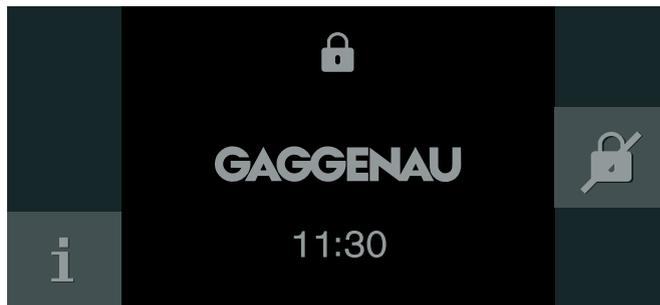
Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



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  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
	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 ✗.
	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.
	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!

Пощипанное 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.

Зона очистки	Чистящие средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
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 жесткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Сильно загрязненная 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.
Стеклянный плафон лампочки 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.
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 щетки.

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
Подсветка рабочей камеры не функционирует	Неисправна лампочка подсветки рабочей камеры	Вызовите специалиста сервисной службы
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*).

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50/60 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность в режиме гриля	1300 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 А
Размеры (В/Ш/Г)	
- прибора	382x590x580 мм
- рабочей камеры	220x590x580 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

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

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу В 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 микроволновый режим или режим гриля лучше всего подходят для выбранного 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, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

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.

Временные данные 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 = удвойте 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, 25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1500 г	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5-8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8-11 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 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, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Рыба Филе, рыбные котлеты, кусочки	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Время от времени переворачивать.
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	Время от времени осторожно перемешивать.
Фрукты и ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 6-9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Сливочное масло, размораживание	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 1-2 мин	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-4 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	Время от времени переворачивать.
	1000 г	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

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.

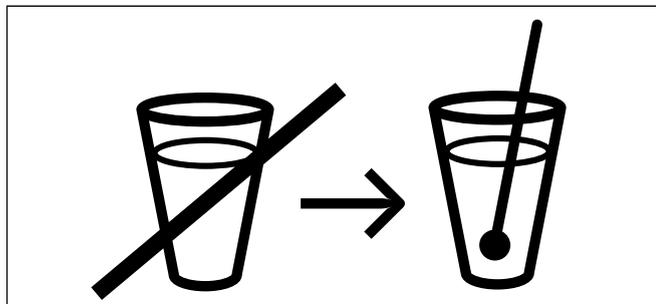
Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Объём	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционные блюда, готовые блюда (из 2–3 компонентов)	300–400 г	600 Вт, 8–13 мин	Накрыть
Супы	400 г	600 Вт, 8–12 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
Ломтики/кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10–15 мин	Накрыть
Запеканка, например лазанья, каннелони	450 г	600 Вт, 10–15 мин	Используйте решётку в качестве подставки для посуды
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 3-7 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500 г	600 Вт, 8–12 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7–11 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст.л. воды
	600 г	600 Вт, 14–17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 10-15 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)		600 Вт, 5-8 мин	-
Напитки	125 мл	900 Вт, ½-1 мин	Обязательно положить в емкость стеклянную палочку или ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Время от времени проверять.
	200 мл	900 Вт, 1-2 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, прим. ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно проверить температуру.
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 1-2 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 7-10 мин	-
Рагу	400 г	600 Вт, 5-7 мин	-
	800 г	600 Вт, 7-8 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	-
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 пережарено, 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.

Указания при приготовлении на гриле

Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.
- Для сбора мясного сока установите решётку на стеклянный поддон.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например, говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

	Объём	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки из шейки прим. 2 см толщиной	3-4 шт.	прим. по 120 г	3	Одна сторона: прим. 15 Вторая сторона: прим. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	Прим. по 150 г	3	Одна сторона: прим. 10-15 Вторая сторона: прим. 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	Прим. по 150 г	3	Одна сторона: прим. 10 Вторая сторона: прим. 10-15
Рыба целиком* например, форель	2-3 шт.	Прим. по 150 г	3	Одна сторона: прим. 15 Вторая сторона: прим. 15-20
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2-6 ломтиков	-	3	Одна сторона: прим. 4 Вторая сторона: прим. 4
Тосты, запекание	2-6 ломтиков	-	3	В зависимости от начинки: 5-10

* Предварительно смазать решётку растительным маслом.

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, подходит ли Ваша посуда к рабочей камере. Она не должна быть слишком большой.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5 – 10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и gratены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

	Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Свинина для жарки, например, кусок шейки	Прим. 750 г	360 Вт	1	35-40 мин	Через 15 минут перевернуть.
Мясной рулет макс. 7 см высотой	Прим. 750 г	360 Вт	2	прим. 25 мин	
Цыплёнок, половинка	прим. 1200 г	360 Вт	3	40 мин	
Цыплёнок, кусочками например, четвертинка цыплёнка	Прим. 800 г	360 Вт	2	20-25 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка	Прим. 800 г	180 Вт	3	25-30 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	Прим. 1000 г	360 Вт	1	25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	Прим. 1000 г	360 Вт	2	прим. 35 мин	
Запечённая рыба	Прим. 500 г	360 Вт	3	15 мин	Замороженную рыбу следует предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см высотой	Прим. 1000 г	360 Вт	1	20-25 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

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

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11 - 12 мин. + 180 Вт, 8 - 10 мин.	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7 - 9 мин.	Форма из термостойкого стекла Ø 22см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла, 28 см длиной

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Pyrex, Ø 24 см

Приготовление пищи с функциями микроволн и гриля

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), режим гриля, время приготовления (мин)	Указания
Картофельная запеканка, 1100 г	360 Вт + режим гриля 2, 30-35 мин	Круг Pyrex, Ø 22 см
Пирог	-	Не рекомендуется
Цыпленок, половинки по 1100 г	360 Вт + режим гриля 3, прим. 40-45 мин	Решётка, стеклянный поддон

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

GAGGENAU



9000809603 ru (921220)