Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Электрический духовой шкаф с СВЧ

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 540

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 9
Ваш вклад в охрану окружающей среды 24
Обзор 25
Элементы управления духового шкафа с СВЧ 26
Кнопка Вкл/Выкл ⏻ 27
Сенсорные кнопки 27
Дисплей 29
Символы 30
Оснащение 32
Обозначение модели 32
Типовая табличка 32
Комплект поставки 32
Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно 32
Стеклянный лоток 33
Решетка с фиксатором против выскальзывания 33
Электронное управление духовым шкафом 37
Функции безопасности 37
Блокировка включения 37
Охлаждающий вентилятор 37
Защитное отключение 37
Поверхности с покрытием PerfectClean 38
Ввод в эксплуатацию 39
Задать основные параметры 39
Первый нагрев духового шкафа 41
Установки 42
Обзор установок 42
Вызвать меню Установки 44
Изменить и сохранить установки 44
Язык 44
Текущее время 45
Индикация 45
Формат индикации времени 45
Установка 45
Дата 45
Подсветка 46
Яркость дисплея 46

Содержание

Громкость 46
Звуковой сигнал 46
Звук нажатия кнопок 46
Единицы 47
Вес 47
Температура 47
СВЧ: Quick-режим 47
Поп-корн 47
Поддержание блюд в теплом виде 48
Остаточный ход охлаждающего вентилятора 48
Рекомендуемые температуры 49
Рекомендуемые мощности 49
Безопасность 50
Блокировка включения 50
Блокировка кнопок 50
Демо-режим 51
Демонстрационный режим 51
Заводские настройки 51
Таймер 52
Использование таймера 52
Установка значений таймера 52
Изменение значений таймера 53
Удаление значений таймера 53
Обзор режимов работы 54
Режимы работы без микроволн 54
Режим СВЧ 55
Комбинированные режимы работы с использованием СВЧ 55
Режим СВЧ 56
Принцип действия 56
Мощность 56
Выбор посуды для режима СВЧ 57
Подходящая для режима СВЧ посуда 57
Не подходящая для режима СВЧ посуда 59
Проверка посуды 60
Размещение посуды 61
Крышка 61

Содержание

Советы по экономии электроэнергии 63
Использование остаточного тепла 63
Режим экономии электроэнергии 63
Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ 64
Простая эксплуатация. 64
Охлаждающий вентилятор 64
Расширенная эксплуатация 65
Изменение режима работы. 65
Изменение температуры. 66
Быстрый разогрев 67
Предварительный нагрев рабочей камеры 68
"Хрустящая корочка" (уменьшение влажности) 68
Установка длительности приготовления 69
Автоматическое выключение процесса приготовления. 70
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . 70
Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается. 71
Изменение установленной длительности приготовления 71
Прерывание процесса 71
Эксплуатация: Режим СВЧ ≋ 72
Простая эксплуатация. 72
Охлаждающий вентилятор 72
Расширенная эксплуатация 73
Изменение мощности 73
Изменение длительности приготовления 73
Изменение режима работы. 73
Установка дополнительных длительностей приготовления. 74
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . 74
Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается. 75
Изменение установленной длительности приготовления 75
Прерывание процесса 75
Эксплуатация: Комбинированные режимы работы. 76
Простая эксплуатация. 76
После завершения приготовления 77
Охлаждающий вентилятор 77

Содержание

Расширенная эксплуатация 78
Изменение мощности 78
Изменение температуры 78
Применение функции "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности) 79
Изменение режима работы 79
Установка другой длительности приготовления 79
Установка длительности приготовления с СВЧ 79
СВЧ: Quick-режим ◈ 80
Приготовление поп-корна [🍿] 81
Автоматические программы 82
Обзор пищевых категорий 82
Использование автоматических программ 82
Указания по использованию 83
Персональные программы 84
Создание персональных программ 84
Запуск персональной программы 86
Изменение персональных программ 86
Изменение этапов приготовления 86
Изменение имени 87
Удаление персональных программ 87
Выпекание 88
Указания к таблице выпекания 89
Таблица выпекания 90
Жарение 94
Указания к таблице жарения 95
Пищевой термометр 96
Принцип действия 96
Возможности применения 96
Важные указания по использованию 97
Использование пищевого термометра 98
Индикация остаточного времени 99
Изменение индикации между остаточным временем и внутренней температурой 99
Использование остаточного тепла 99
Таблица жарения 100
Низкотемпературное приготовление 102

Содержание

Использование специальной функции "Низкотемпературное приготовление" . 103
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную. 104
Приготовление на гриле 105
Указания к таблице приготовления на гриле 105
Таблица приготовления на гриле 108
Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ 109
Таблицы для размораживание, разогрев и приготовление пищи 112
Таблица размораживания 113
Таблица разогрева отдельных блюд 114
Таблица приготовления блюд 115
Специальные программы 116
Размораживание 117
Сушка 118
Разогрев 119
Подъем дрожжевого теста 119
Пицца 120
Подогрев посуды 120
Запекание 121
Программа Шаббат 122
Консервирование 123
Замороженные/готовые продукты 126
Данные для испытательных организаций 127
Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы СВЧ ≋) 127
Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы без СВЧ) 128
Чистка и уход 129
Неподходящие чистящие средства 129
Рекомендации 130
Нормальные загрязнения 130
Присохшие загрязнения 131
Опускание ТЭНа гриля 132
Что делать, если ...? 133
Сервисная служба и гарантия качества 139
Сертификат (только для РФ) 139
Электроподключение 140
Размеры для встраивания 141
Размеры прибора и выреза в шкафу 141

Содержание

Встраивание в высокий шкаф 141
Встраивание в шкаф под столешницей 142
Детальные размеры фронта духового шкафа 143
Встраивание 144
Рецепты: Выпечка 145
Рецепты: Запеканки 166
Рецепты: Супы/Густые супы 169
Рецепты: Рыба 171
Рецепты: Мясо 175
Рецепты: Птица 185
Рецепты: Дичь 191
Гарантия качества товара 196
Контактная информация о Miele 198
Адреса 199

Этот духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам людей и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу.
В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию духового шкафа. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.
Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

Бережно храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях.

▶ Этот духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Используйте духовой шкаф с СВЧ исключительно в бытовых условиях для размораживания, подогревания, варки, выпекания, жарения, запекания на гриле и консервирования продуктов.
Любые другие способы использования не допустимы.

▶ Если Вы сушите в микроволновом режиме воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте духовой шкаф с СВЧ для хранения и сушки воспламеняемых материалов.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.
Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Если у Вас есть дети

▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.

▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

▶ Опасность получения ожогов!
Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.

▶ Опасность получения травм!
Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.
Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные фирмой Miele.

▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.

▶ У неисправного прибора даже в его включенном состоянии излучение СВЧ может проникать наружу, что опасно для пользователя. Не пользуйтесь духовым шкафом с режимом СВЧ, если

– дверца прибора погнута,
– шарниры дверцы ослаблены,
– имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.

▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.

▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Разветвительная розетка или удлинитель не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (опасность пожара). Поэтому не допускается подключение духового шкафа к электросети через такие устройства

▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.

▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

▶ Касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляет для Вас опасность и может привести к нарушениям в работе духового шкафа.
Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора.

▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.

▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти.

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").
Чтобы это гарантировать,

– выключите предохранители на распределительном щите или
– полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
– отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

▶ Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

▶ Если духовой шкаф встроен позади мебельного фронта (например, дверцы), то никогда его не закрывайте во время работы духового шкафа. За закрытым мебельным фронтом скапливается тепло и влага. Из-за этого духовой шкаф, шкаф для встраивания и пол могут повредиться. Закрывайте мебельную дверцу только, если духовой шкаф полностью остыл.

Надлежащая эксплуатация

⚠ Опасность получения ожогов!
Духовой шкаф с СВЧ во время работы нагревается.
В зависимости от выбранного режима работы ТЭНы верхнего жара/гриля очень горячие. Вы можете обжечься нагревательными элементами, пищей и принадлежностями.
Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячей пищи, а также при любых работах в горячей рабочей камере.

▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур.
Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.

▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф с СВЧ при приготовлении с маслами и жирами. Не используйте духовой шкаф для приготовления во фритюре.
Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании. Выключите духовой шкаф и потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.

▶ Учтите, что длительность приготовления, подогревания и размораживания в режиме работы с использованием СВЧ зачастую существенно короче, чем в режимах без СВЧ. Слишком долгое время включения СВЧ ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта.
Выдерживайте в режимах работы с грилем рекомендуемые времена приготовления на гриле. Не используйте режим работы "СВЧ" [≋] для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек.
Никогда не применяйте режимы работы с грилем для освежения зачерствевших, например, хлеба, булочек и сушки, например, цветов, трав. Для таких таких работ выбирайте режим "Конвекция+" [⁂] и обязательно следите за процессом.

▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

▶ При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу из-за высокой влажности и конденсата может появиться коррозия. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.
Никогда не выключайте духовой шкаф с СВЧ, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы.
Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.

▶ Пища, которая поддерживается в теплом виде или хранится в рабочей камере, может пересохнуть, и выступившая влага может привести к коррозии в духовом шкафу.
Поэтому накрывайте пищу.

▶ Духовой шкаф с СВЧ может быть поврежден из-за перегрева.
Никогда не стелите фольгу или защитную пленку в режимах работы "Верхний/нижний жар", "Нижний жар", "Интенсивное выпекание", а также "Конвекция+" на дно рабочей камеры. Не ставьте посуду, в которой готовите, и стеклянный лоток прямо на дно рабочей камеры.

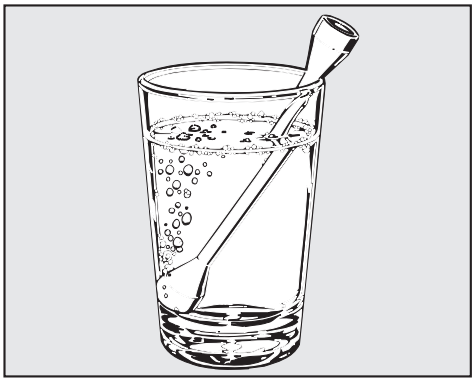
▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно и была достаточно высокой.
Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании, приготовлении. Время выравнивания - это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

▶ При нагревании блюд тепло возникает внутри них, при этом температура посуды остается более низкой. Посуда нагревается только от блюда. После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребенок не обжегся.

▶ Духовой шкаф с СВЧ не подходит для чистки и дезинфекции предметов первой необходимости. К тому же возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при вынимании этих предметов.

▶ В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках. Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

▶ Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости и благодаря этому своевременное образование пузырьков при кипении.



При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ без стержня для кипячения возможно, что хотя температура кипения и достигается, однако типичные пузырьки при кипении еще не поднимаются. Жидкость кипит неравномерно. Эта задержка кипения может привести при вынимании емкости или при сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков или к неожиданному, взрывному выкипанию. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.
Для разогрева жидкости всегда ставьте в емкость прилагаемый стержень для кипячения.

▶ Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

▶ Если Вы нагреете в микроволновом режиме яйца в скорлупе, то они лопнут даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе только в специальной посуде. Никогда не разогревайте в микроволновом режиме яйца, сваренные вкрутую.

▶ Если Вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться возникающий пар.

▶ Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются.
Для проверки температуры пищи прервите работу прибора. Используйте для измерения температуры пищи подходящий специальный термометр.

▶ Подушечки, наполненные зерном, вишневыми косточками или гелем, или подобные предметы могут вспыхнуть, даже если после нагрева они будут вынуты из прибора.
Никогда не нагревайте их в духовом шкафу.

▶ Оставьте дверцу прибора закрытой, если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, чтобы погасить возможно появившееся пламя. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дым вытянет из рабочей камеры.

▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для микроволнового режима. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух).
Не используйте такую посуду для приготовления.

▶ В режиме работы "СВЧ" [≋] и в режимах с использованием СВЧ: Опасность пожара! Пластиковая посуда, непригодная для микроволнового режима, может разрушиться и повредить прибор.
Не используйте металлические емкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, чашечки с рифлеными краями, нетермостойкую пластиковую посуду, деревянную посуду, металлические клипсы, пластиковые и бумажные клипсы с проволокой внутри, пластиковые стаканчики с неполностью снятыми алюминиевыми крышками (см. главу "Выбор посуды для микроволнового режима").

▶ В режимах работы без СВЧ: Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.

▶ Одноразовые емкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе "Выбор посуды для микроволнового режима – Пластмасса".
Не оставляйте работающий прибор без присмотра при разогревании или приготовлении продуктов в одноразовой посуде из пластмассы, бумаги и других воспламеняющихся материалов.

▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает микроволны, которые могут нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.
Не подогревайте в микроволновой печи блюда в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур-гриль.

▶ В режиме работы "СВЧ" и в режимах с использованием СВЧ духовой шкаф может выйти из строя при полном отсутствии продуктов в рабочей камере или при ошибочной загрузке. Поэтому не используйте режимы с СВЧ для предварительного нагрева посуды или сушки зелени.
Вместо этого используйте режимы работы "Конвекция+" или "Верхний/нижний жар".

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа.
Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.
Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Чистка и уход

▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.
Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

▶ Стекло дверцы может быть повреждено царапинами.
Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

Принадлежности

▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

▶ Применяйте только входящий в комплект поставки пищевой термометр Miele. Если пищевой термометр выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным пищевым термометром фирмы Miele.

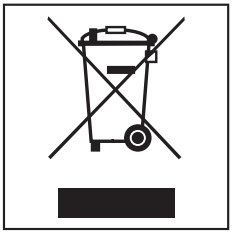
Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.
Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

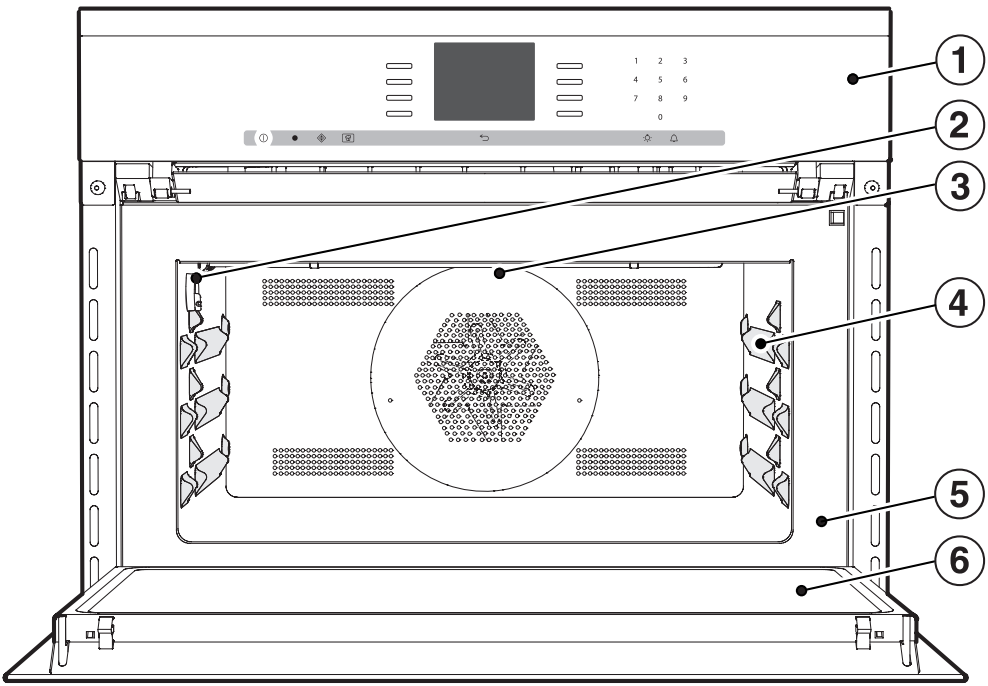
Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.

До момента отправления в утилизацию Ваш отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.



① Элементы управления

② Гнездо для подключения пищевого термометра

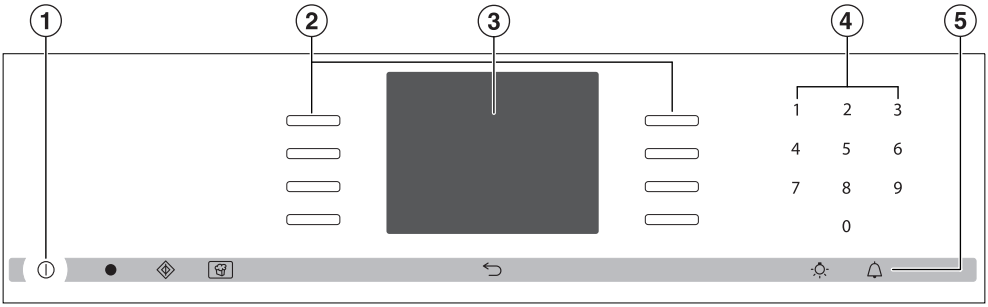
③ ТЭН верхнего жара/гриля

④ Три уровня для размещения стеклянного лотка и решетки

⑤ Фронтальная рамка с типовой табличкой

⑥ Дверца

Элементы управления духового шкафа с СВЧ



① Кнопка Вкл/Выкл ⏻

② Сенсорные кнопки ⬭ для управления

③ Дисплей

④ Сенсорные кнопки 0–9 (цифровой блок)

⑤ Сенсорные кнопки ◈, ▣, ⮌, ☼, 🔔

Кнопка Вкл/Выкл ⏻

Кнопка Вкл/Выкл ⏻ "утоплена" и реагирует на прикосновение пальца.

С ее помощью включается и выключается прибор.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу "Установки – Громкость – Звук нажатия кнопок").

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
⬭	Для выбора пунктов меню и пролистывания списка выбора	Вы выбираете пункт меню при касании подсвеченной сенсорной кнопки ⬭ рядом с пунктом меню.
0–9	Цифровой блок для установки значений	С помощью цифрового блока Вы устанавливаете, например, температуры или длительности.
⮌	Для пошагового возвращения назад	
◈	СВЧ: Quick-режим	Режим СВЧ запускается на максимальной мощности 1000 Вт и длительности приготовления 1 минута (см. главу "СВЧ: Quick-режим"). Многократным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете пошагово увеличить время приготовления. Эту функцию можно использовать только, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.
🍿	Поп-корн	Режим СВЧ запускается на мощности 850 Вт и длительности приготовления 3 минуты (см. главу "Поп-корн"). Эту функцию можно использовать только, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

Элементы управления духового шкафа с СВЧ

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
☼	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то касанием ☼ Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☼ начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.
🔔	Для установки таймера или предупреждающих сигналов.	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка 🔔 начнет реагировать.

Дисплей

На дисплее показываются текущее время, различная информация к режимам работы, температуры, мощности, длительности приготовления, автоматические программы и установки. В зависимости от выбранной функции на дисплее появляются информационные окна или списки для выбора.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл/Выкл ⏻ на дисплее появляется главное меню:

– Режимы работы
– Автоматические программы
– Специальные функции
– Персональные программы
– Установки ⚑

Если протекает процесс приготовления, то после выбора "изменить" появляется список с пунктами меню, которые Вы можете установить или изменить для этого процесса приготовления.

– Температура
– Мощность
– Внутренняя температура (только при использовании пищевого термометра)
– Длительность приготовления
– Готовность в
– Запуск в (только если Вы установили "Длительность приготовления"/"Готовность в".
– Фаза нагрева (только в некоторых режимах работы)
– "Хрустящая корочка" (уменьшение количества пара)
– Режимы работы

■ Вы выбираете пункт меню при касании подсвеченной сенсорной кнопки ⬭ рядом с пунктом меню.

■ Затем Вы вызываете свой выбор касанием подсвеченной сенсорной кнопки ⬭ рядом с "OK".

Элементы управления духового шкафа с СВЧ

Символы

В дополнении к тексту могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Таймер (кухонный будильник)
-	Ставит в соответствие подсвеченную сенсорную кнопку ⬭ определенному пункту меню. Пункт меню тогда можно будет выбрать.
	Если имеется более четырех возможностей для выбора, то с правой стороны появляется вертикальная полоса. С помощью предназначенных сенсорных кнопок Вы пролистываете список для выбора.
.....	В конце списка при пролистывании появляется пунктирная линия. Затем Вы снова попадаете в начало списка.
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость)
✓	Галочкой отмечается активная установка. Перед этой установкой отсутствует "-" и не горит относящаяся к ней сенсорная кнопка.
i	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой "OK".
	Включена блокировка запуска (см. главу "Установки - Безопасность"). Управление заблокировано.

Элементы управления духового шкафа с СВЧ

При выборе режима работы в зависимости от установки могут дополнительно появляться еще следующие символы:

Символ	Значение
	Конвекция+
	Режим СВЧ
	Верхний/нижний жар
	Интенсивное выпекание
	Автоматика жарения
	Нижний жар
	Гриль
	Гриль с обдувом
	СВЧ* + Конвекция+
	СВЧ* + Гриль с обдувом
	СВЧ* + Гриль
	СВЧ* + Автоматика жарения
	Запекание
	Процесс завершен
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра

* СВЧ = микроволны

Оснащение

Обозначение модели

Список описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

На ней указаны модель Вашего духового шкафа, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у Вас есть вопросы или проблемы, чтобы Вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

– инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа и функциями СВЧ с рецептами для автоматических программ,

– шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,

– различные принадлежности.

Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно

Ваш духовой шкаф всегда оснащен стеклянным поддоном и решеткой.

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода подобраны для приборов Miele.

Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Стеклянный лоток

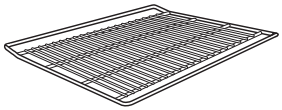
Материал стеклянного лотка позволяет использовать его во всех режимах.

Всегда используйте для приготовления в режиме микроволн ≋ стеклянный лоток.

Не нагружайте на стеклянный лоток более 8 кг.

Стеклянный лоток может быть поврежден.
Горячий стеклянный лоток ставьте не на холодные поверхности, например, на столешницу из гранита или кафеля, а на подходящую подставку.

Решетка с фиксатором против выскальзывания



Решетка специально согласована с длиной волны СВЧ-излучения и поэтому может быть использована при процессах приготовления в комбинированных режимах с СВЧ, однако, не в режиме работы только СВЧ ≋.

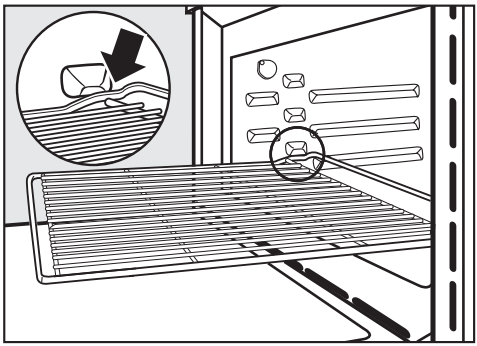
Опасность ожога! Решетка при приготовлении в комбинированном режиме работы с СВЧ становится горячей.
Надевайте перчатки при задвигании или вынимании горячих блюд, а также при работе в горячей рабочей камере.

Духовка может повредиться из-за возможного появления искрения.
Не кладите решетку прямо на дно рабочей камеры и не используйте ее для приготовления в режиме микроволн ≋.

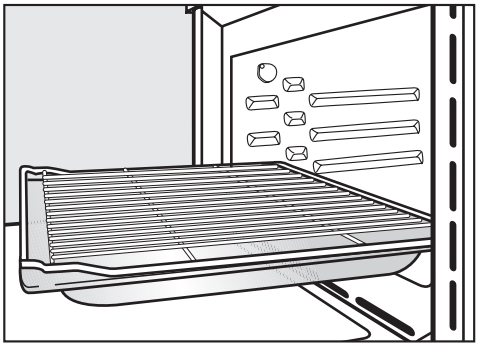
Не нагружайте на решетку более 8 кг.

На решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствует полному выскальзыванию решетки, если ее выдвигают из духового шкафа лишь частично.

При установке следите за тем, чтобы выпуклые элементы находились **сзади**.



- Как только решетка при выдвигании упрется в выпуклые элементы, слегка приподнимите ее спереди.



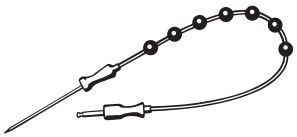
- Для определенных процессов приготовления (например, жарение на решетке) вставляйте решетку вместе со стеклянным лотком.

Стержень для кипячения

Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости.

- При нагревании жидкости всегда ставьте стержень для кипячения в сосуд.

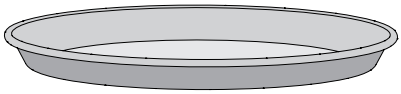
Пищевой термометр



- С помощью пищевого термометра Вы сможете точно контролировать температуру при приготовлении (см. главу "Жарение – Пищевой термометр").

Круглая форма для выпечки HBF27-1

Не следует использовать форму для выпечки для приготовления в режиме работы "СВЧ" ≋ или в комбинированных режимах с использованием СВЧ.



Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Поставьте форму для выпекания на решетку.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Формы для запекания HUB и крышки для форм HBD

Не следует использовать формы для запекания и крышки для приготовления в режиме работы "СВЧ" ≋ или в комбинированных режимах с использованием СВЧ.

Формы для запекания Miele устанавливаются на решетку на 1 уровень снизу.
На поверхность формы нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

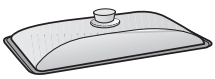
Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

Глубина: 22 см

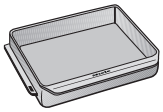
HUB61-22
HUB62-22*

HBD60-22

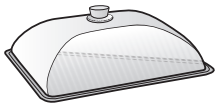


Глубина: 35 см

HUB61-35**



HBD60-35



* подходит для индукционных варочных панелей

** Форму HUB61-35 нельзя установить вместе с крышкой, так как при этом общая высота превосходит имеющуюся в распоряжении высоту рабочей камеры.

Оснащение

Салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры Вы сможете легко устранить легкие загрязнения и следы от пальцев.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки предназначено для удаления очень сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- автоматические программы,
- составление индивидуальных программ,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения защищает духовой шкаф от несанкционированного использования, см. главу "Установки - Блокировка включения".

Блокировка включения остается активированной также после перебоя электроснабжения.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается автоматически при каждом приготовлении. Он заботится о том, чтобы горячий воздух духового шкафа смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выйдет между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.Через некоторое время он автоматически выключается.

Защитное отключение

Режим работы без использования СВЧ может быть запущен без ввода значений времени. Для предотвращения длительной эксплуатации и, следовательно, опасности пожара, духовой шкаф автоматически выключается, в зависимости от выбранного режима и температуры, через некоторое время (от 1 до 12 ч) после последнего использования.

Если за **режимом работы с микроволнами** последует продолжение режима работы с микроволнами, магнетрон (генератор микроволн) включится только спустя 10 секунд . Поэтому начинайте второй режим только после истечения этого времени.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются без труда.

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сравним с уходом за стеклом.

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean нанесено на поверхности рабочей камеры и решетку.

Задать основные параметры

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветствие Miele Willkommen".
Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода духового шкафа в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

- Пролистайте список для выбора, пока не появится нужный язык.
- Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки ⬭ рядом с нужным языком.
- Выберите "OK".

Установка страны

- Пролистайте список для выбора, пока не появится нужная страна.
- Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки ⬭ рядом с нужной страной.
- Выберите "OK".

Установка даты

- Установите последовательно с помощью сенсорной кнопки "+" или "–" год, месяц и день.
- Выберите после каждой установки "OK".

Установка текущего времени

- Установите текущее время с помощью цифрового блока в часах и минутах (напр. 1-2-1-5 для 12:15).
- Выберите "OK".

Вы можете также установить индикацию текущего времени в формате 12 ч. (см. главу "Установки - Текущее время - Формат времени)".

Индикация текущего времени

Затем выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация)".

– вкл
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выкл
Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии.
Некоторые функции ограничены.

– Ночное отключение
Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

■ Выберите нужный формат индикации.

■ Выберите "OK".

Появляется информация по экономии электроэнергии.

■ Выберите "OK".

Появляется сообщение "Ввод в эксплуатацию успешно проведен".

■ Выберите "OK".

Духовой шкаф готов к работе.

Если по неосторожности был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе "Установки - Язык ".

Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч.

Следите за тем, чтобы кухня во время нагрева хорошо проветривалась.
Избегайте проникновения запаха в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Выньте принадлежности из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Выберите "Режимы работы".
- Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" [].

Появится рекомендуемая температура 160 °C.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- Установите с помощью цифрового блока максимальную температуру (250 °C).
- Выберите "OK".

Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф.

После первого нагрева

⚠ Опасность ожога!
Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

- Включите духовой шкаф.
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.
- Выключите духовой шкаф.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

Установки

Обзор установок

Установки можно изменить только в отсутствие протекающего процесса приготовления.

Заводская настройки выделена в таблице **жирным** шрифтом.

Установка	**Возможности выбора**	
Язык ⚑	[...] deutsch english [...]	... ... / Deutschland / Luxemburg / ... ... / ...
Текущее время	Индикация Формат индикации времени Установка	вкл / **выкл** / Ночное отключение **24 ч.** / 12 ч. Вы можете установить текущее время.
Дата	Вы можете установить дату.	
Подсветка	вкл **"вкл" на 15 секунд**	
Яркость дисплея	темнее ■■■■⌐¬¬ светлее	
Громкость	Вы можете установить громкость звукового сигнала и сигнала от кнопок или совсем выключить звук.	
	Звуковой сигнал	тише ■■■■■■■ громче
	Звук нажатия кнопок	тише ■■■■■■■ громче
Единицы	Вес Температура	**г** lb/oz **°C** °F

Установка	Возможности выбора	
СВЧ: Quick-режим	Мощность Длительность приготовления	1000 Вт 01:00 мин
Поп-корн	Длительность приготовления	03:00 мин
Поддержание блюд в теплом виде	вкл **выкл**	
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	**регулировка по температуре** регулировка по времени	
Рекомендуемые температуры	Вы можете изменить рекомендуемые температуры в указанном диапазоне температур.	
Рекомендуемые мощности	Вы можете изменить рекомендуемые мощности для режима работы СВЧ ≋ и для комбинированных режимов работы.	
Безопасность	Блокировка включения Блокировка кнопок	вкл **выкл** вкл **выкл**
Демо-режим	Демонстрационный режим	вкл **выкл**
Заводские настройки	Установки Персональные программы Мощность Рекомендуемые температуры	

Вызвать меню Установки

- Выберите в главном меню "Установки".

Появляется список установок.

Вы можете проверить или изменить установки.

Галочка ✓ позади пункта меню указывает, какая установка является активной.

Изменить и сохранить установки

- Выберите "Установки".
- Пролистайте список для выбора, пока не появится нужная установка.
- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с установкой.
  При необходимости выберите в нижнем уровне нужную установку.
- Измените установку.
- Выберите "OK".
- Касайтесь ⮌, пока не появится главное меню, или выберите другую установку.

Язык

Вы можете установить понятный Вам язык и страну.

После выбора и подтверждения индикация на дисплее будет сразу на нужном языке.

Совет: Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ для возврата в подменю "Язык".

Текущее время

Индикация

Выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа.

– вкл
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выкл
Дисплей остается темным для экономии электроэнергии. Прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям "СВЧ: Quick-режим" ◈, "Поп-корн" [🍿], "Освещение" ☼ и "Таймер" 🔔.

– Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей темный.

Формат индикации времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

– 24 ч.
Текущее время отображается в формате 24 ч.

– 12 ч.
Текущее время отображается в формате 12 ч.

Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 200 часов.

Дата

Вы устанавливаете дату с помощью цифрового блока.

Подсветка

– вкл
Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.

– "вкл" на 15 секунд
Освещение рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд.
Вы можете его снова включить на 15 секунд касанием ☼.

Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.

■■■■⊏⊏⊐

■ Для изменения яркости выберите "темнее" или "светлее".

Громкость

Звуковой сигнал

Громкость отображена шкалой с семью сегментами.

■■■■⊏⊏⊐

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.
Если ни один сегмент не заполнен - звуковой сигнал выключен.

■ Для изменения громкости выберите "тише" или "громче".

■ Для включения или выключения звукового сигнала выберите "вкл" или "выкл".

Звук нажатия кнопок

Громкость звукового сигнала, который раздается при каждом касании сенсорной кнопки, обозначена шкалой с семью сегментами.

■■■■⊏⊏⊐

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.
Если ни один сегмент не заполнен - звуковой сигнал выключен.

■ Для изменения громкости выберите "тише" или "громче".

■ Для включения или выключения звука нажатия кнопок выберите "вкл" или "выкл".

Единицы

Вес

– г
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.

– lb/oz
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

– °C
Температура отображается в градусах Цельсия.

– °F
Температура отображается в градусах Фаренгейта.

СВЧ: Quick-режим

Для немедленного запуска микроволнового режима предварительно установлена мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.

– Мощность
Вы можете установить следующие уровни мощности: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт или 1000 Вт.

– Длительность приготовления
Максимальная длительность приготовления, которую можно установить, зависит от выбранной мощности.
80–300 Вт: максимум 10 минут
450–1000 Вт: максимум 5 минут

Поп-корн

Для немедленного запуска микроволнового режима для приготовления поп-корна предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 3 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления поп-корна в микроволновой печи.

Вы можете изменить длительность приготовления, но мощность СВЧ изменить нельзя.

– Длительность приготовления
Вы можете установить длительность приготовления максимум на 4 минуты.

Поддержание блюд в теплом виде

– вкл
В режиме СВЧ ≋ активирована функция поддержания блюд в теплом виде, если была выбрана мощность минимум 450 Вт и время приготовления минимум 10 минут. Если блюдо после окончания приготовления не было вынуто из рабочей камеры, то через 5 минут включается функция поддержания блюд в теплом виде.
На дисплее появляется "Поддержание тепла", и блюдо подогревается в течение 15 минут на мощности 150 Вт. Если Вы откроете дверцу, то работа режима поддержания блюд в теплом виде прекращается.

– выкл
Функция поддержания блюд в теплом виде выключена.

Остаточный ход охлаждающего вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает дальше; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

– регулировка по температуре
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже, примерно, 70 °C.

– регулировка по времени
Охлаждающий вентилятор выключается через, примерно, 25 минут.

Если для остаточного хода охлаждающего вентилятора Вы выбрали установку "регулировка по времени", то в рабочей камере нельзя оставлять никаких приготовленных продуктов.
Из-за этого увеличивается влажность воздуха, что приводит к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельных фронтов.
Из-за конденсата может быть повреждена окружающая мебель и столешница, а также появится коррозия в духовом шкафу.

Рекомендуемые температуры

Имеет смысл изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующими рекомендуемыми температурами.

Если Вы выбрали режим работы, высвечивается рекомендуемая температура, выделенная светлым фоном, одновременно с диапазоном, в котором Вы можете ее изменять.

■ Измените рекомендуемую температуру с помощью цифрового блока.

Рекомендуемые мощности

Имеет смысл изменять рекомендуемые мощности, если Вы часто готовите при мощностях, отличающихся от установленных в приборе.

Вы можете изменить рекомендуемые мощности для режима работы СВЧ [≋] и для комбинированных режимов работы.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующей рекомендуемой мощностью.

– Режим СВЧ [≋]:
  80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
– Комбинированные режимы работы
  80 Вт, 150 Вт, 300 Вт

■ Нажмите на нужный режим работы.

■ Измените рекомендуемую мощность.

Безопасность

Блокировка включения

Благодаря этой блокировке предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка включения остается активированной также после перебоя электроснабжения.

Вы должны активировать блокировку включения выбором опции "вкл".

– вкл
Блокировка включения активирована. Прежде чем Вы сможете использовать духовой шкаф, касайтесь сенсорной кнопки рядом с "OK" в течение минимум 6-ти секунд.

При активированной блокировке включения Вы можете сразу установить таймер.

– выкл
Блокировка включения деактивирована. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.
Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

– вкл
Блокировка кнопок активирована. Прежде, чем Вы сможете использовать кнопки, касайтесь сенсорной кнопки рядом с "OK" в течение минимум 6-ти секунд.
Тогда блокировка кнопок будет снята в течение короткого срока.

– выкл
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

Демо-режим

Эта функция позволяет представлять духовой шкаф в магазине без включения нагрева. Для личного использования Вам эта настройка не потребуется.

Демонстрационный режим

– вкл
Демонстрационный режим активирован, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с "OK" в течение минимум 4-х секунд.

Если Вы активировали демонстрационный режим, то, как только Вы включите духовой шкаф, появляется сообщение "Режим презентации включен. Нагрев не работает."

– выкл
Демонстрационный режим деактивирован, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с "OK" в течение минимум 4-х секунд. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

Заводские настройки

– Установки
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

– Персональные программы
Все персональные программы удаляются.

– Мощность
Все измененные рекомендуемые мощности отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

– Рекомендуемые температуры
Все измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Использование таймера 🔔

Чтобы контролировать отдельные процессы, например, варку яиц, Вы можете использовать таймер.

Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Установка значений таймера

Пример:
Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.

> Если Вы выбрали установку "Текущее время – Индикация – выкл", то для установки значений таймера включите духовой шкаф. Тогда отсчет времени таймера будет высвечиваться при выключенном духовом шкафе.

- Коснитесь на дисплее символа 🔔.

Высвечивается "0:00:00" (ч:мин:сек).

- Установите с помощью цифрового блока время таймера (6-2-0).
- Выберите "OK".

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то появляется отсчет времени таймера и Вы можете наблюдать его на дисплее.

Если одновременно идет процесс приготовления, время таймера появляется в нижней области дисплея.

По истечении времени

– мигает 🔔,

– время отсчитывается вперед,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

■ Коснитесь на дисплее символа 🔔.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение значений таймера

■ Коснитесь 🔔 или подсвеченной сенсорной кнопки рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное значение таймера.

■ Установите новое время для таймера с помощью цифрового блока.

■ Выберите "OK".

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление значений таймера

■ Коснитесь 🔔 или подсвеченной сенсорной кнопки рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное значение таймера.

■ Выберите "сбросить".

Значение таймера удаляется.

Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

Режимы работы без микроволн

Конвекция+

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме верхнего/нижнего жара, поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Автоматика жарения

Для поджаривания при высоких температурах и дальнейшего жарения при низких температурах.
Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

Гриль с обдувом

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль, поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Интенсивное выпекание

Для выпекания пирогов с влажной начинкой.
Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

Верхний/нижний жар

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.

Запекание

Для приготовления запеканок и гратенов, у которых должна быть хрустящая корочка.

Режим СВЧ

для быстрого размораживания, разогрева и приготовления блюд.

Комбинированные режимы работы с использованием СВЧ

В комбинированных режимах работы ТЭН и магнетрон включаются попеременно. С помощью ТЭНа продукт поджаривается, а магнетрон ускоряет процесс приготовления.

В этих режимах работы Вы можете установить максимальную мощность СВЧ-излучения 300 Вт.

СВЧ + Конвекция+

Для быстрого нагрева и приготовления блюд с одновременным их подрумяниванием.
В этом режиме получается наибольшая экономия времени и электроэнергии.

Установите мощность СВЧ-излучения для выпекания не выше 150 Вт.

СВЧ + Автоматика жарения

Для поджаривания при высоких температурах и дальнейшего жарения при низких температурах.
Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).

СВЧ + Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

Длительность приготовления на гриле будет короче.

СВЧ + Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы).

Длительность приготовления на гриле будет короче.

Принцип действия

В духовом шкафу имеется т.н. магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны, т.е. микроволны. Эти микроволны (СВЧ излучение) равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры. Таким образом микроволны попадают в продукт со всех сторон.

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна их пропускать.
Микроволны хорошо проходят сквозь фарфор, стекло, картон, пластмассу, но не через металл. Поэтому не допускается использование посуды из металла или с его содержанием, например, с металлосодержащим декоративным покрытием. Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр. Микроволны не могут поглощаться металлом.

Через посуду из подходящего материала микроволны свободно попадают в продукты питания. В молекулах, из которых состоят продукты питания, прежде всего в молекулах воды, под воздействием микроволн возникают сильные колебания, примерно 2,5 миллиарда раз в секунду. При этих колебаниях выделяется тепловая энергия. В первую очередь она затрагивает верхние слои продукта и далее проникает в его середину. Чем больше воды в продукте питания, тем быстрее он нагревается или готовится.

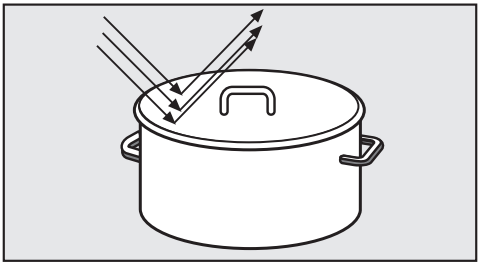
Таким образом, тепло образуется внутри самого блюда, поэтому

– в микроволновом режиме блюда можно готовить, как правило, без жидкости, с небольшим ее количеством или добавлением жира,
– размораживание, подогревание и приготовление производится быстрее, чем при помощи обычной плиты или духового шкафа.
– значительно сохраняются питательные вещества, витамины и минеральные вещества.
– практически не изменяются естественные цвета и собственный вкус продуктов питания.

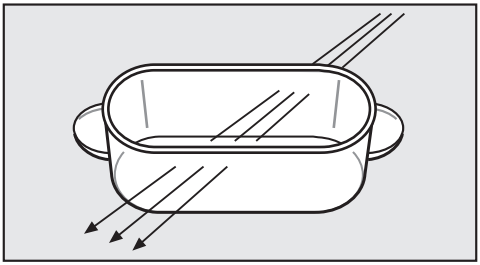
Излучение микроволн прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы.
Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от микроволн.

Мощность

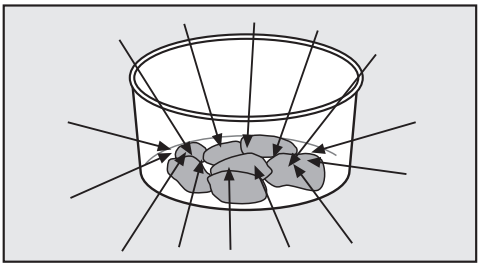
Можно установить следующие мощности СВЧ излучения:
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт и 1000 Вт.



Микроволны отражаются от металла.



Микроволны проникают через стекло, фарфор, пластик и картон.



Микроволны поглощаются продуктами питания.

В режиме СВЧ (≋) и при комбинированных с СВЧ режимах работы: опасность пожара! Посуда, не предназначенная для микроволновых печей, может разрушаться и повредить духовой шкаф.

Материал и форма используемой посуды влияют на время нагрева и приготовления. Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы. Равномерность нагрева блюд в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

Подходящая для режима СВЧ посуда

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

Исключение: хрусталь большей частью содержит свинец и может лопнуть.
Не используйте хрустальную посуду.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

Исключения: не используйте фарфоровую посуду с декоративным металлическим покрытием (например, с позолоченным краем), или с полыми ручками..

Выбор посуды для режима СВЧ

Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Опасность обжечься! Фаянс может сильно нагреваться. Надевайте кухонные перчатки.

Пластмасса

Вы можете использовать пластмассовую посуду и одноразовую посуду из пластмассы в режиме СВЧ (≋), если она подходит для микроволновых печей. Ради охраны окружающей среды избегайте одноразовой посуды.

Не оставляйте прибор без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Пластмассовая посуда должна быть огнеупорной и выдерживать температуры не менее 110 °C. В ином случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей. Пластмассовую посуду используйте только в режиме СВЧ (≋) и ни в коем случае в комбинированных режимах работы.

– Пластмассовая посуда для микроволновых печей

В хозяйственных магазинах продается специальная посуда для микроволновых печей.

– Пластмассовая посуда из стиропора

Посуду из пенопласта, например, стиропора, можно использовать для кратковременного разогревания пищи.

– Пластиковые пакетики для варки

Пластиковые пакетики для варки Вы можете использовать для приготовления только после того, как предварительно проделаете в них отверстия.
Через них будет уходить пар. Это помешает увеличению давления в пакетике, и он не лопнет. Кроме того, в продаже имеются специальные пакеты для приготовления на пару, которые не нужно протыкать. Обращайте внимание на данные упаковки.

– Рукава и мешки для жарки

При использовании рукавов и мешков для жарки обращайте внимание на указания по применению производителя.

⚠ Опасность пожара!
Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри.

– Пластмассовая посуда из меламина

Пластмассовая посуда из меламина не пригодна для микроволнового режима. Она поглощает энергию и сильно нагревается. Поэтому при покупке пластмассовой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.

Не подходящая для режима СВЧ посуда

⚠ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для микроволнового режима. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

Металл

Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

- При использовании комбинированного режима с использованием СВЧ не допускается использование металлических емкостей, посуды с алюминиевой фольгой, столовых приборов и посуды с металлосодержащим покрытием (декоративным покрытием, например, золотой каймой, кобальтовой краской).

Остатки алюминиевых крышек (например, от сметаны) могут привести к искрению.
Не используйте пластмассовые стаканы с неполностью удаленными алюминиевыми крышками.

Исключения:

Входящая в комплект решетка подходит для режимов работы без СВЧ и комбинированных режимов.
Не кладите решетку на дно рабочей камеры, а задвигайте ее на любой уровень.

– Металлические формы подходят для выпекания в комбинированном режиме работы.

– Готовые блюда в алюминиевой упаковке Вы можете размораживать и подогревать в духовом шкафу с помощью микроволнового режима, предварительно удалив с упаковки крышку.

При использовании алюминиевой упаковки можно слышать потрескивание и наблюдать искрение. Поэтому располагайте упаковку не на решетке, а на стеклянном лотке.

Упаковка должна отстоять от стенок рабочей камеры минимум на 2 см. Она не должна касаться стенок!

Разогрев блюд производится только сверху. Если Вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для микроволнового режима материала, то распределение тепла будет более равномерным.

Выбор посуды для режима СВЧ

– Алюминиевая фольга
При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, размораживание, разогрев или приготовление будет более равномерным, если в последние несколько минут Вы накроете более плоские части продукта небольшими кусками алюминиевой фольги.

Алюминиевая фольга должна отстоять от стенок рабочей камеры минимум на 2 см. Она не должна касаться стенок!

– Металлические шампуры и скобки
Эти металлические части Вы можете использовать только в случае, если кусок мяса намного больше объема металла.

Посудная глазурь, краски

Некоторые виды посудной глазури и краски содержат металлические субстанции.
Поэтому такая посуда не подходит.

Дерево

Вода в дереве во время процесса приготовления испаряется. Дерево из-за этого высыхает, и в нем появляются трещины. Поэтому деревянные емкости не подходят.

Проверка посуды

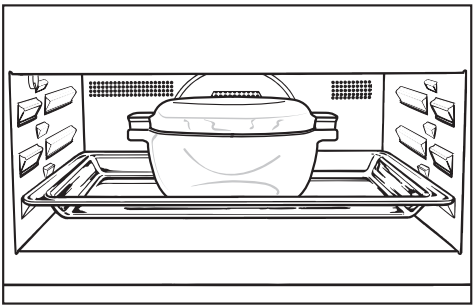
Если Вы не уверены в том, что стеклянная, керамическая или фарфоровая посуда пригодна для микроволнового режима, Вы можете проверить ее следующим образом:

- Задвиньте лоток на первый уровень загрузки снизу, и поставьте в центр лотка пустую посуду.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы СВЧ.
- Установите максимальную мощность (1000 Вт) и длительность приготовления 30 секунд.
- Запустите процесс приготовления.

Если во время этого теста Вы услышите потрескивание, которое сопровождается искрением, сразу выключите духовой шкаф или откройте дверцу!
Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для микроволнового режима.
В случае сомнений узнайте у изготовителя или поставщика посуды, подходит ли она для использования в микроволновой печи.

С помощью этого теста Вы не сможете проверить, достаточно ли вентилируются полости в деталях ручек.

Размещение посуды



- Поставьте стеклянный лоток на первый уровень загрузки снизу.
- Всегда ставьте посуду с продуктом в центре лотка.

Если Вы поставите посуду прямо на дно рабочей камеры, нагрев будет недостаточным и неравномерным, так как СВЧ излучение не сможет поступать к продукту снизу.

Крышка

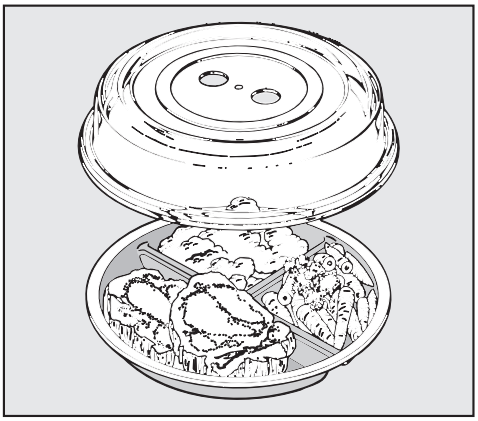
Крышка имеет следующие преимущества:

– Она препятствует чрезмерному выходу паров воды, особенно при продолжительном нагреве.

– Она ускоряет процесс разогревания пищи.

– Она предотвращает высыхание пищи.

– Она препятствует загрязнению рабочей камеры прибора.



- Поэтому при использовании микроволнового режима рекомендуется всегда накрывать блюда крышкой из материала, подходящего для применения в микроволновом режиме, например, из стекла или пластмассы.

Крышки из материала, подходящего для применения в микроволновом режиме, имеются в продаже.

В качестве альтернативы Вы можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволнового режима (обычная бытовая прозрачная пленка может деформироваться при высокой температуре и соединиться с пищей).

Выбор посуды для режима СВЧ

⚠ Материал крышки выдерживает температуру до 110 °C.
При более высоких температурах (например, в режимах "Гриль", "Конвекция +") возможна деформация пластмассы и ее соединение с пищей.
Используйте крышку только в режиме СВЧ ≋.

Крышка не должна закрывать емкость герметично. При небольшом диаметре емкости возможно, что пар не будет улетучиваться через боковые отверстия крышки.
Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

В следующих случаях крышкой пользоваться **не следует**:

– при нагреве пищи с панировочной смесью,
– когда блюда готовятся с хрустящей корочкой, например, тосты,
– в комбинированных режимах работы с СВЧ.

⚠ В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках.
Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

– Выньте все принадлежности из рабочей камеры, которые не требуются для процесса приготовления.

– Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.

– По-возможности не открывайте дверцу во время приготовления. Если дверца будет открыта во время приготовления в режиме без использования СВЧ, то нагрев рабочей камеры автоматически выключается. Вентиляторы продолжают работать. Процесс приготовления без СВЧ продолжится сразу после закрытия дверцы.

– В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.

– Готовьте в режиме "Конвекция+" . Вы сможете готовить при температуре на 10–30 °C ниже, чем в других режимах.

– Для многих блюд на гриле Вы можете использовать режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.

– При выборе заводской установки для индикации текущего времени "Текущее время – Индикация – выкл" Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.

– При заводской установке "Подсветка – "вкл" на 15 секунд" освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить в любой момент касанием .

Использование остаточного тепла

При использовании автоматики выключения или пищевого термометра незадолго до окончания процесса приготовления нагрев рабочей камеры самостоятельно выключается.

Включается режим использвания остаточного тепла. Имеющегося тепла хватает, чтобы завершить процесс приготовления.

Режим экономии электроэнергии

Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.

Этот промежуток времени зависит от выбранных установок (режим, температура, длительность).

Дисплей будет темным или с индикацией текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").

Простая эксплуатация

■ Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите "Режимы работы".

■ Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая температура и температурный диапазон.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру с помощью цифрового блока.

Рекомендуемая температура автоматически вступает в силу в течение несколько секунд.
При необходимости, выберите "изменить", чтобы вернуться назад к установке температуры (см. главу "Изменение температуры").

■ Выберите "OK".

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за повышением температуры.
При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

После приготовления:

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

Расширенная эксплуатация

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

■ Выберите "изменить".

Появляются новые пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

– Температура

– Внутренняя температура
(Появляется только при использовании пищевого термометра. В этом случае Вы не можете установить длительность приготовления.)

– Длительность приготовления

– Готовность в

– Запуск в
(Появляется только, если были установлены "Длительность приготовления" или "Готовность в".)

– Фаза нагрева
(Появляется только в режимах работы "Конвекция+" ,
"Автоматика жарения" и
"Верхний/нижний жар" , если Вы установили температуру выше 100 °C.)

– "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)
(Уменьшение влажности для хрустящих поверхностей или пирогов с влажной начинкой)

– Режимы работы
(Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.)

Изменение режима работы

Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.

■ Выберите "изменить".

■ Пролистайте список, пока не появится "Режимы работы".

■ Выберите "Режимы работы".

■ Выберите нужный режим работы.

■ Выберите "OK".

На дисплее появятся измененный режим работы и соответствующая ему рекомендуемая температура.

■ При необходимости установите с помощью цифрового блока температуру для измененного режима работы.

■ Выберите "OK".

Режим работы изменен.

Введенные значения времени сохраняются.

Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается рекомендуемая температура.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Конвекция+. . . . . 160 °C (30–250 °C)
Верхний/нижний жар. . . . . 180 °C (30-250 °C)
Интенсивное выпекание. . . . . 170 °C (50-220 °C)
Автоматика жарения*. . . . . 160 °C (100–230 °C)
Нижний жар. . . . . 190 °C (100-200 °C)
Гриль . . . . . Ступень 3 (1–3)
Гриль с обдувом . 200 °C (100-220 °C)
Запекание . . . . . 190 °C (100-230 °C)

* Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, выберите "OK".
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Пример:
Вы установили режим Конвекция+ и температуру 170 °C и можете следить за повышением температуры.

Вы можете снизить заданную температуру до 155 °C.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Температура".

Заданная температура выделяется светлым фоном.

- Установите температуру с помощью цифрового блока.
- Выберите "OK".

Измененная заданная температура сохраняется.

- Затем выберите "OK", если Вы хотите видеть фактическую температуру и следить за ее изменением.

Появляется измененная заданная температура.

Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

В режимах работы "Конвекция+" , "Автоматика жарения"  и "Верхний/нижний жар"  функция "Быстрый разогрев" включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °C.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, печенье) при использовании функции "Быстрый разогрев" слишком быстро подрумянивается.
При приготовлении такой выпечки выключайте функцию "Быстрый разогрев".

Функцию "Быстрый разогрев" для соответствующего процесса приготовления Вы можете выключить через пункт меню "Фаза нагрева".

Пункт меню "Фаза нагрева"

– быстрая
(заводская установка)
ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы духовой шкаф как можно быстрее набрал нужную температуру.

– обычная
Включаются только относящиеся к режиму работы ТЭНы (см. главу "Обзор режимов работы").

Чтобы выключить функцию "Быстрый разогрев":

- Выберите "изменить".
- Выберите "Фаза нагрева".
- Выберите "обычная".
- Выберите "OK".
- Затем выберите "OK", если Вы хотите видеть фактическую температуру и следить за ее изменением.

Вместо индикации "Быстрый разогрев" появляется индикация "Нагрев".

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления необходим предварительный нагрев:

Конвекция+
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

Верхний/нижний жар
- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

■ Выберите режим работы и температуру.

■ Выключайте функцию "Быстрый разогрев" во время предварительного нагрева при приготовлении пиццы или выпечки из нежного теста (например, бисквит, печенье).

■ Переждите фазу нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

"Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Использование этой функции целесообразно при влажном продукте, когда необходимо получить хрустящую корочку, например, замороженая картошка-фри или крокеты, жаркое с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажной начинкой, например, для яблочного или сливового пирога.

Функция "Хрустящая корочка" может использоваться в любом режиме. Эта функция должна отдельно активироваться при каждом приготовлении. Оптимального воздействия Вы достигнете, если активируете эту функцию в начале приготовления.

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

■ Выберите "изменить".

■ Пролистайте список, пока не появится "Хрустящая корочка".

■ Выберите "Хрустящая корочка".

■ Выберите "вкл".

■ Выберите "OK".

Функция снижения влажности активирована.

Установка длительности приготовления

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

Введя значения "Время пригот.", "Готовность в" или "Запуск в", Вы можете автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

– Время пригот.
  Вы задаете время, необходимое для приготовления продукта.
  По истечении этого времени нагрев в рабочей камеры автоматически выключится.
  Максимальное время, которое можно задать, составляет 12:00 часов.

  Длительность приготовления нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае длительность приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Готовность в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть окончен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится в этот момент времени.

  "Готовность в" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Запуск в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

  "Запуск в можно использовать только в сочетании с опциями "Время пригот." или "Готовность в", за исключением случая, когда используется пищевой термометр.

Автоматическое выключение процесса приготовления

Пример:
Сейчас время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:15.

Вы можете выбрать "Время пригот." и установить время 0:30 ч или выбрать "Готовность в" и установить время 12:15.

По истечении данного времени или в данный момент времени процесс приготовления будет выключен.

Установка "Время пригот."

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время пригот.".
- Установите с помощью цифрового блока длительность приготовления (3-0).
- Выберите "OK".

Установка "Готовность в"

- Выберите "изменить".
- Выберите "Готовность в".
- Установите с помощью цифрового блока время, к которому продукт должен быть приготовлен (1-2-1-5).
- Выберите "OK".

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Для **автоматического выключения процесса приготовления** Вы имеете различные возможности для задания времени:

– "Время пригот." и "Готовность в"

– "Время пригот." и "Запуск в"

– "Готовность в" и "Запуск в"

Пример:
Сейчас время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время пригот." и установите 0:30 ч.
- Выберите "Готовность в" и установите 12:30 ч.

"Запуск в" будет автоматически рассчитан. На дисплее высвечивается "Запуск в 12:00".

В этот момент процесс приготовления автоматически включится.

Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается

До запуска высвечиваются режим работы, выбранная температура, "Запуск в" и время запуска.

После запуска Вы можете следить за фазой нагрева вплоть до достижения заданной температуры.

Как только эта температура достигается звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

После фазы нагрева высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления (оставшееся время).

Вы можете следить за истечением времени приготовления. Последняя минута отсчитывается посекундно.

В конце процесса приготовления звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется индикация "Процесс завершен".

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или продолжить процесс приготовления выбором "изменить". При касании ⮌ появляется главное меню.

Во время фазы охлаждения охлаждающий вентилятор остается включенным.

Изменение установленной длительности приготовления

- Выберите "изменить".

Высвечиваются все пункты меню, которые можно изменять.

- Выберите нужное время.
- Установите время с помощью цифрового блока.
- Выберите "OK".

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Прерывание процесса

- Коснитесь символа ⮌.
- Если появляется "Прервать приготовление?", выберите "да".

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Установленные значения времени приготовления будут удалены.

Простая эксплуатация

■ Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите "Режимы работы".

■ Выберите режим работы СВЧ.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая мощность и диапазон установки мощности..

Включается освещение рабочей камеры.

■ При необходимости измените рекомендуемую мощность.

■ Выберите "OK".

■ Установите длительность приготовления с помощью цифрового блока.

Максимальная длительность приготовления, которую можно установить, зависит от выбранной мощности.

■ Выберите "OK".

■ Выберите "Старт".

Процесс приготовления начинается. Включаются магнетрон и охлаждающий вентилятор.

Появляется индикация остаточного времени. Вы можете в любое время прервать процесс приготовления выбором "Стоп".

После завершения приготовления

– на дисплее появляется сообщение "Процесс завершен",

– охлаждающий вентилятор остается включенным

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или продолжить процесс приготовления выбором "изменить". При касании ⮌ появляется главное меню.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Охлаждающий вентилятор выключается с управлением по времени.

Расширенная эксплуатация

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, мощность и длительность приготовления установлены.

■ Выберите "изменить".

Появляются новые пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

– Готовность в

– Запуск в

– Режимы работы
(Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.)

Изменение мощности

На заводе для режима работы СВЧ установлена рекомендуемая мощность 1000 Вт.

Вы также можете изменить рекомендуемую мощность на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые мощности").

■ Выберите "изменить".
■ Выберите "Мощность".
■ Установите уровень мощности.
■ Выберите "OK".

Процесс приготовления продолжится с измененной мощностью.

Изменение длительности приготовления

■ Выберите "изменить".
■ Выберите "Время пригот.".
■ Установите длительность приготовления с помощью цифрового блока.
■ Выберите дважды "OK".
■ Выберите "Старт".

Процесс приготовления снова начнется с измененной длительностью приготовления.

Изменение режима работы

В процессе приготовления ВЫ можете изменить режим работы (см. главу: Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ - Изменение пежима работы").

Установка дополнительных длительностей приготовления

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, мощность и длительность приготовления установлены.

Заданием "Готовность в" или "Запуск в" Вы можете автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

– Готовность в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен закончиться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически выключается .

  "Готовность в" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Запуск в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для **автоматического включения и выключения процесса приготовления** Вы имеете различные возможности для задания времени:

– "Время пригот." и "Готовность в"

– "Время пригот." и "Запуск в"

Пример:
Сейчас время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 5 минут, и он должен быть готов в 12:30.

- Установите мощность, а затем с помощью цифрового блока длительность приготовления (5-0-0).
- Выберите "изменить".
- Выберите "Готовность в".
- Установите с помощью цифрового блока время, к которому продукт должен быть приготовлен (1-2-3-0).
- Выберите дважды "OK".

"Запуск в" будет автоматически рассчитан. На дисплее высвечивается "Запуск в 12:25".

В этот момент времени процесс приготовления автоматически включится.

Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается

До запуска высвечиваются режим работы, выбранная мощность, длительность приготовления, "Запуск в" и время запуска.

После запуска высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления (остаточное время).

Вы можете следить за отсчетом длительности приготовления.

В конце процесса приготовления звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Магнетрон и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется индикация "Процесс окончен".

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или продолжить процесс приготовления выбором "изменить". При касании ⮌ появляется главное меню.

Изменение установленной длительности приготовления

- Выберите "изменить".

Высвечиваются все пункты меню, которые можно изменять.

- Выберите нужное время.
- Установите время с помощью цифрового блока.
- Выберите дважды "OK".
- Выберите "Старт", если процесс приготовления уже завершился.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Удаление установок "Готовность в" или "Запуск в"

- Выберите "изменить".
- Выберите нужное время.
- Выберите "восстановить".
- Выберите "OK".
- Выберите "Старт".

Процесс приготовления запускается с установленной длительностью приготовления.

Прерывание процесса

- Коснитесь символа ⮌.

На дисплее появится "Прервать процесс приготовления?".

- Выберите "да".

Появляется главное меню. Установленные длительности приготовления будут удалены.

- Выключите духовой шкаф.

В комбинированных режимах работы режим с СВЧ скомбинирован с другим режимом работы (напр., "Конвекция+", "Автоматика жарения", "Гриль" или "Гриль с обдувом").
При этом время приготовления укорачивается.

Простая эксплуатация

■ Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите "Режимы работы".

■ Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая мощность и диапазон установки мощности.

Включается освещение рабочей камеры.

В комбинированных режимах работы максимально возможная мощность СВЧ-излучения составляет 300 Вт.

■ При необходимости измените рекомендуемую мощность.

■ Выберите "OK".

На дисплее появляется индикация рекомендуемой температуры и температурный диапазон.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые мощности или уровни:

СВЧ + Конвекция+ . 160 °C (30-220 °C)

СВЧ + Гриль с обдувом . . . . . 200 °C (100-200 °C)

СВЧ + Гриль . . Ступень 3 (ступени 1–3)

СВЧ + Автоматика жарения . . . . . 160 °C (100-200 °C)

* Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Рекомендуемая температура вступит в силу в течение нескольких секунд.

■ Выберите "OK".

■ Установите длительность приготовления с помощью цифрового блока.

Вы можете установить длительность приготовления максимум на 2:00 часа.

■ Выберите "OK".

■ Выберите "Старт".

Процесс приготовления начинается. Включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Появляется индикация мощности, длительности приготовления, заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за повышением температуры.
При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

Появляется индикация остаточного времени.

После завершения приготовления

– на дисплее появляется сообщение "Процесс завершен",

– нагрев рабочей камеры автоматически выключается,

– охлаждающий вентилятор остается включенным

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или продолжить процесс приготовления выбором "изменить". При касании ⮌ появляется главное меню.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

Расширенная эксплуатация

Вы загрузили продукт в рабочую камеру; температура, мощность и длительность приготовления установлены.

■ Выберите "изменить".

Появляются новые пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

– Время СВЧ

– Готовность в

– Запуск в

– "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)
(уменьшение влажности для хрустящих поверхностей или пирогов с влажной начинкой)

– Режимы работы
(Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.)

Изменение мощности

■ Выберите "изменить".

■ Выберите "Мощность".

■ Установите уровень мощности.

■ Выберите дважды "OK".

Измененная мощность СВЧ сохраняется и появляется на дисплее.

Изменение температуры

■ Выберите "изменить".

■ Выберите "Температура".

■ Установите температуру с помощью цифрового блока.

■ Выберите дважды "OK".

Измененная заданная температура сохраняется и появляется на дисплее.

Применение функции "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Вы можете включать и выключать функцию "Хрустящая корочка" (см. главу: "Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ - Применение функции "Хрустящая корочка").

Изменение режима работы

В процессе приготовления Вы можете изменить режим работы (см. главу: "Эксплуатация: Режимы работы без использования СВЧ - Изменение режима работы").

Установка другой длительности приготовления

Вы можете автоматически включать и выключать процесс приготовления (см. главу "Эксплуатация: Режим СВЧ – Установка длительности приготовления").

Установка длительности приготовления с СВЧ

Вы можете задать срок, на который СВЧ-излучение должно подключаться к началу процесса приготовления в комбинированном режиме. Это рекомендуется, например, при выпекании, чтобы тесто лучше поднималось.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время СВЧ".
- Установите длительность приготовления.
- Выберите дважды "OK".

СВЧ: Quick-режим

Если Вы касаетесь кнопки Quick-режима, запускается микроволновый режим с определенной мощностью и длительностью приготовления, например, для нагревания жидкостей.

Предварительно установлены максимальная мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.

Вы можете изменить мощность СВЧ и длительность приготовления. При этом максимальная установка длительности приготовления зависит от выбранной мощности (см. главу "Установки – СВЧ: Quick-режим").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

- Касайтесь, пока не начнется процесс приготовления. Многократным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете шаг за шагом увеличить длительность приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления выбором "Стоп" и прервать касанием ⮌.

По окончании процесса процесса приготовления

– на дисплее появляется сообщение "Процесс завершен",

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

– духовой шкаф автоматически отключается.

Если Вы касаетесь кнопки Попкорн, запускается микроволновый режим с определенной мощностью и длительностью приготовления.

Предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 3 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления попкорна в микроволновой печи.

Вы можете изменить длительность приготовления и установить максимум 4 минуты. Мощность СВЧ изменить нельзя (см. главу "Установки – Поп-корн").

Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакого другого процесса приготовления.

■ Касайтесь, пока не начнется процесс приготовления.

Отсчет остаточного времени отображается на дисплее.

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления выбором "Стоп" и прервать касанием ⮌.

Во время приготовления не оставляйте духовой шкаф без присмотра и учитывайте указания на упаковке.

По окончании процесса процесса приготовления

– на дисплее появляется сообщение "Процесс завершен",

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

– духовой шкаф автоматически отключается.

Автоматические программы

В Вашем распоряжении для приготовления различных блюд имеются многочисленные автоматические программы, которые удобно и безопасно приводят к оптимальным результатам.
Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Автоматические программы Вы вызываете через одноименный пункт меню.

Обзор пищевых категорий

– Запеканки и гратены
– Изделия из теста
– Гарниры
– Хлеб
– Густой суп (айнтопф)
– Рыба
– Мясо
– Дичь
– Птица
– Замороженные блюда
– Приготовление овощей с СВЧ
– Приготовление фруктов с СВЧ
– Пицца
– Приготовление супов с СВЧ

Использование автоматических программ

Вы находитесь в главном меню.

■ Выберите "Автоматические программы".

Появляется список пищевых категорий.

■ Выберите нужную пищевую категорию.

Появляется список имеющихся автоматических программ.

■ Выберите нужный автоматическую программу.

Отдельные шаги до старта автоматической программы будут наглядно представлены на дисплее.

В зависимости от программы Вы получаете указания

– по форме для выпечки или жарения,
– по уровню приготовления,
– по использованию пищевого термометра,
– по времени приготовления.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

Указания по использованию

– При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты.
В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.

– После процесса приготовления дайте сначала рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.

– Установленная длительность автоматической программы является приблизительной. В зависимости от процесса приготовления она может немного уменьшиться или увеличиться. А при использовании пищевого термометра длительность зависит от достигнутой внутренней температуры. Изменение времени может при этом складываться уже из начальной температуры внутри мяса.

– В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость или овощи. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).

– В некоторых программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру.
Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.

Персональные программы

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

– Вы можете скомбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы точно описать выполнение любимых рецептов или часто используемых рецептов. На каждом этапе приготовления Вы выбираете для этого режим работы, температуру и длительность приготовления или внутреннюю температуру.

– Вы можете дать имя программе, относящейся к Вашему рецепту.

Если Вы свою программу вызываете и запускаете снова, она выполняется автоматически.

Другие возможности для создания персональных программ:

– Подтвердите "сохранить" после завершения автоматической программы.

– Подтвердите "сохранить" после завершения процесса приготовления с установленной длительностью приготовления.

Затем дайте программе имя.

Создание персональных программ

■ Выберите "Персональные программы".

Создание первой персональной программы:

Если еще не создавалась персональная программа, появляется "создать программу".

■ Выберите "OK".

Создание других персональных программ:

Если Вы уже создали персональные программы, то высвечиваются имена программ и под ними "обработать программы".

■ Выберите "Обработать программы".

■ Выберите "Создать программу".

После этого Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.
Следуйте указаниям на дисплее:

■ Выберите нужный режим работы.

■ Установите нужную температуру и выберите "OK".

■ Установите нужную длительность приготовления.
В некоторых программах Вы можете вместо длительности приготовления установить внутреннюю температуру.

■ Выберите "OK".

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один, дополнительный режим.

Если требуются дополнительные этапы приготовления:

- Выберите "Добавить этап приготовления" и действуйте, как при 1 этапе приготовления.

Как только все требуемые этапы приготовления определены:

- Выберите "Закрыть программу".

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проконтролируйте правильность выполненных установок и выберите "принять".

Если Вы хотели бы изменить свою программу, выберите "изменить". Вы можете изменить отдельные этапы приготовления или добавить этапы.

Теперь Вы можете свою персональную программу сохранить, изменить, сразу запустить или установить момент времени, когда программа должна автоматически включиться или выключиться.

- Выберите "сохранить".

Затем дайте программе имя. Для этого вместе с алфавитом имеются следующие символы:

Символ	Значение
ABC	Алфавит из прописных букв
abc	Алфавит из строчных букв
␣	Пробел
123	Цифры от 0 до 9 и дефис -

- Касайтесь сенсорных кнопок рядом с символами, пока нужный знак не выделится светлым фоном.
- Выберите "выбрать".

Выбранный знак появится в верхней строке.

Вы можете удалять неправильно добавленные знаки друг за другом выбором "удалить" или ⮌.

Для имени в распоряжении имеется максимум 12 знаков.

- Выберите следующие знаки.
- Если Вы задали имя программы, выберите "сохранить".

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Выберите "OK".

Запуск персональной программы

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите нужную программу.

На дисплее появляется список:

– Запустить сразу
Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.

– Запустить позднее
Появляется только при использовании пищевого термометра. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

– Запуск в
Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

– Готовность в
Вы определяете момент времени, когда программа должна завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

Пункт меню "Изменение этапов приготовления" описан в главе "Изменение персональных программ".

- Выберите нужный пункт меню.
- Подтвердите указание, на какой уровень должен быть задвинут продукт, кнопкой "OK".

Программа начинает выполняться в соответствии с выбранным пунктом меню для времени запуска или завершения .

Изменение персональных программ

Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые Вы запомнили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите нужную программу.
- Выберите "Изменить этапы приготовления".

Вы можете изменить определенные установки для этапа приготовления или добавить дополнительные этапы.

- Выберите нужный этап приготовления или "Добавить этап приготовления".
- Измените программу согласно Вашим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ").

- Проконтролируйте правильность выполненных установок и выберите "принять".
- Выберите "сохранить".
- Измените имя, если требуется (см. главу "Создание персональных программ") и выберите "сохранить".

Измененные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

Изменение имени

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите "Обработать программы".
- Выберите "Изменить программу".
- Выберите нужную программу.
- Выберите "Изменить имя".
- Введите новое имя (см. главу "Создание персональных программ").
- Если Вы ввели новое имя программы, выберите "сохранить".

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Выберите "OK".

Измененное имя Вашей программы сохраняется.

Удаление персональных программ

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите "Обработать программы".
- Выберите "Удалить программу".
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите вопрос, нужно ли удалить программу, выбором "да".

Программа будет удалена.

Вы можете также одновременно удалить все персональные программы (см. главу "Установки - Заводские настройки - Персональные программы").

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.
Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Режимы работы

Конвекция+

Подходит для выпекания печенья, сдобного, заварного, слоеного теста, теста для штруделей.

СВЧ + Конвекция+

Подходит для выпекания теста длительного приготовления, например, дрожжевого, творожного, сдобного и недрожжевого.

Время выпекания уменьшается.

В течение общего времени выпекания подключать режим СВЧ с мощностью макс. 150 Вт.

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

– Конвекция+:
Для выпекания подходит форма из любого материала, устойчивого к нагреву. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками также могут применяться, однако это не очень рекомендуется.

– СВЧ + Конвекция+:
Применяйте только пригодные для использования в режиме СВЧ, жаропрочные фрмы для выпекания (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ"), как, например, формы для выпекания из термоустойчивого стекла или керамики, так как микроволны хорошо проникают через эти материалы.
Металлические формы, наоборот, отражают микроволны, которые в этом случае попадают на пирог только сверху. Это приведет к значительному увеличению времени выпекания. Кроме того, металлические формы могут привести к искрению.
Ставьте форму в стеклянный лоток таким образом, чтобы форма не касалась стенок рабочей камеры. Если искрение продолжается, больше никогда не применяйте эту форму при использовании комбинированного режима.

Бумага для выпечки

При запекании картофеля фри, крокетов и подобных продуктов подстелите бумагу для выпечки.

Указания к таблице выпекания

Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

Хотя при более высоких температурах, чем приведенные, уменьшается длительность выпекания, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и изделие при известных условиях не пропечется.

Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.
Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Уровень

- **Конвекция+**

– Пирог в форме: первый уровень загрузки снизу

– Плоская выпечка (печенье, плоский пирог и т.д.): уровень 2 снизу

– Выпекание на двух уровнях одновременно (зависит от высоты выпечки):
уровни 1 + 3 снизу или
уровни 2 + 3 снизу

- **СВЧ + Конвекция+**

Задвиньте стеклянный лоток на первый уровень загрузки и поставьте на него форму для выпечки.

Рекомендации

– Вы можете также запрограммировать продолжительность выпекания. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

– Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек рабочей камеры, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.

Выпекание

Таблица выпекания

Пироги/печенье					
	[°C]	[мин.]	[Вт]	[°C]	[мин.]
Сдобное тесто					
Песочный пирог	**140–160**	**60–80**	–	–	–
Ромовая баба	**150–170**	**65–80**	80	160	60–70
Кексы маффины [1) 2)]	**150–170**	**25–40**	–	–	–
Мраморный пирог (в форме)	**150–170**	**60–70**	–	–	–
Фруктовый пирог с посыпкой или глазурью (стеклянный лоток) [1)]	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток) [1)]	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Фруктовый пирог (форма)	**150–170**	**55–65**	80	160	45–60
Основа для торта [2)]	**150–170**	**30–35**	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) [2)]	**150–170**	**15–30**	–	–	–
Бисквитное тесто					
Торт [2)]	150–170	30–35	–	–	–
Основа для торта (2 яйца) [2)]	150–170	25–30	–	–	–
Рулет [1) 2)]	150–170	20–25	–	–	–
Песочное тесто					
Основа для торта [2)]	150–170	30–38	–	–	–
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток) [1) 3)]	**150–170**	**40–50**	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) [1)]	**150–170**	**20–30**	–	–	–
Творожный торт	150–170	75–85	–	–	–
Яблочный торт, закрытый	150–170	65–75	–	–	–
Абрикосовый торт с глазурью (форма) [1)]	150–170	60–70	–	–	–

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут. Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, в количестве теста и индивидуальных привычках.

В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	[мин.]	[°C]	[мин.]
150–170	60–80	–	–
160–180	55–70	–	–
160–180	25–40	–	–
160–180	60–70	–	–
160–180	35–45	–	–
170–190	30–40	–	–
160–180	50–60	–	–
170–190	15–20	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	**22–30**	–	–
160–180	**15–20**	–	–
160–180	**15–20**	–	–
170–190	20–25	–	–
160–180	35–45	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	55–65	**150–170**	**65–75**
160–180	55–65	**150–170**	**60–70**
160–180	55–65	**150–170**	**60–70**

Конвекция+ / СВЧ + Конвекция+ / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / Длительность выпекания / Мощность СВЧ в комбинированных режимах

1) Уровень 2 снизу

2) Нагрейте предварительно рабочую камеру в режиме "Верхний/нижний жар".

3) Используйте в режиме "Верхний/нижний жар" уровень 1 снизу.

Выпекание

Пироги/печенье					
	[°C]	[мин.]	[Вт]	[°C]	[мин.]
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто					
Пирог с посыпкой (стеклянный лоток) [1)]	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Фруктовый пирог (стеклянный лоток) [1)]	150–170	40–50	**150**	**170**	**35–45**
Кекс австрийский	**140–160**	**55–65**	–	–	–
Рождественский кекс	**150–170**	**55–75**	–	–	–
Белый хлеб	**160–180**	**40–50**	–	–	–
Черный хлеб	**150–170**	**110–130**	–	–	–
Пицца (стеклянный лоток) [1) 2)]	170–190	40–50	80	180	30–40
Луковый пирог (стеклянный лоток) [1) 2)]	150–170	35–40	–	–	–
Яблочные пирожки [1) 2)]	**150–170**	**25–35**	–	–	–
Заварное тесто, пирожные со взбитыми сливками [1)]	**160–180**	**30–40**	–	–	–
Слоеное тесто ([1) 2)]	**170–190**	**25–35**	–	–	–
Белковая выпечка, миндальные пирожные [1) 2)]	**120–140**	**35–45**	–	–	–
Замороженная пицца (решетка) [1) 2) 3)]	**200**	**12–16**	–	–	–

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут. Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, в количестве теста и индивидуальных привычках.

В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	[мин.]	[°C]	[мин.]
160–180	30–40	–	–
170–190	40–50	–	–
150–170	45–70	–	–
160–180	55–65	–	–
160–180	35–45	–	–
150–170	110–130	–	–
170–190	30–40	**170–190**	**30–40**
170–190	30–40	**150–170**	**30–40**
160–180	20–25	–	–
–	–	–	–
170–190	15–25	–	–
120–140	28–38	–	–
220	12–16	–	–

Конвекция+ / СВЧ + Конвекция+ / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / Длительность выпекания / мощность СВЧ в комбинированных режимах

1) Уровень 2 снизу
2) Нагрейте предварительно рабочую камеру в режиме "Верхний/нижний жар".
3) Используйте в режиме "Верхний/нижний жар" уровень 1 снизу.

Режимы работы

"Конвекция+" / "Автоматика жарения"

Для жарения блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой.

СВЧ + "Конвекция+" / СВЧ + "Автоматика жарения"

Длительность жарения будет короче.

На время всей продолжительности жарения подключите следующие мощности СВЧ:

– для мяса и рыбы: макс. 300 Вт,

– для птицы: 150 Вт.

Эти режимы работы **не** подходят для жарения ростбифа и филе. В этих режимах мясо будет доведено до готовности, прежде чем на нем образуется поджаристая корочка.

Посуда

Учитывайте при выборе режима работы материал посуды:

– "Конвекция+" / "Автоматика жарения": форма для запекания, кастрюля для жаркого, жаропрочная стеклянная форма, керамическая жаровня с крышкой.

У посуды должны быть жаропрочные ручки.

– СВЧ + "Конвекция+" / СВЧ + "Автоматика жарения": Используйте только пригодную для микроволнового режима, жаропрочную посуду без металлической крышки (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").

Жарение в закрытой посуде

Мы рекомендуем жарение в закрытой посуде, например, в жаровне. Мясо остается внутри сочным. Рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке. К тому же образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса.

- Приправьте мясо специями и положите в посуду для приготовления. Обложите мясо кусочками сливочного масла или маргарина или полейте его растительным маслом или пищевым жиром.
  При жарении большого постного куска жаркого (2-3 кг) или жирной птицы добавьте ок. 1/8 л воды.
- При использовании мешка или рукава для жарения учитывайте указания на упаковке.

Жарение на решетке

Нежирное мясо Вы можете смазать жиром, обложить ломтиками шпика или нашпиговать.

В процессе жарения не доливайте слишком много воды. Это помешает подрумяниванию мяса.

Указания к таблице жарения

Температура

В большинстве случае выбирайте более низкую температуру.
При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения.
Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.

Для жарения на решетке выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случае не требуется, кроме приготовления ростбифа и филе.

Длительность жарения

Вы можете определить длительность жарения, умножив высоту Вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

Говядина/дичь: . . . . . 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина: . . . . . 12 -15 мин./см

Ростбиф/филе: . . . . . 12 -15 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг мяса. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте готовность жарящегося продукта по истечении некоторого времени.

Уровень

– Конвекция+ / Автоматика жарения :
Решетка с приготавливаемым продуктом на первом уровне снизу.

– СВЧ + Конвекция+ /
СВЧ + Автоматика жарения :
Решетка или стеклянный лоток с приготавливаемым продуктом на первом уровне снизу.

Рекомендации

Подрумянивание

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно в середине приготовления снять крышку с посуды.

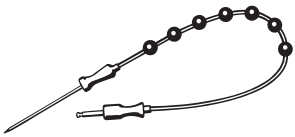
Время выдержки

По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

Кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы сможете точно контролировать температуру при приготовлении.

Принцип действия

Металлический наконечник термометра втыкается в продукт. Он снабжен температурным сенсором. Сенсор меряет внутреннюю температуру продукта во время приготовления. Повышение внутренней температуры отражает состояние приготовляемого продукта.
В зависимости от желаемой степени прожарки блюда устанавливайте более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутренняя температура может устанавливаться до 99 °C. Данные по продуктам Вы найдете в таблице для жарения и в главе "Низкотемпературное приготовление".

Длительность жарения с контролем по температуре сравнима с длительностью жарения по времени.

Возможности применения

За исключением автоматических программ, специальных функций и персональных программ Вы можете использовать пищевой термометр в следующих режимах работы:

– Автоматика жарения
– Конвекция+
– Верхний/нижний жар
– Гриль с обдувом
– Режим СВЧ
– СВЧ + "Автоматика жарения"
– СВЧ + "Конвекция+"
– СВЧ + "Гриль с обдувом"

Важные указания по использованию

Обратите внимание:

– Вы можете положить мясо в кастрюлю или, в зависимости от режима, на решетку или стеклянный лоток.

– Металлический наконечник должен быть полностью воткнут в продукт, чтобы достичь приблизительно сердцевины продукта.

– У птицы для втыкания металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.

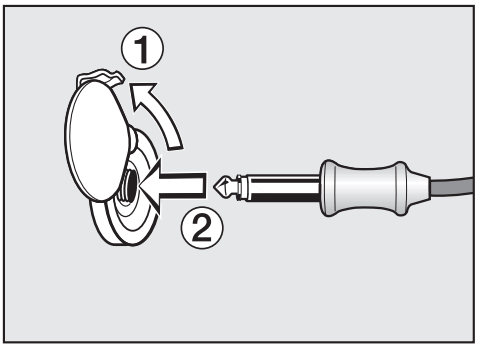
– Металлический наконечник не должен касаться костей или жировых прослоек. Жир и кости могут повлиять на досрочное выключение.

– Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.

– При использовании рукава/пакета для запекания или алюминиевой фольги воткните термометр через пленку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса в фольге. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя.

Использование пищевого термометра

- Полностью воткните металлический наконечник пищевого термометра в продукт.
- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости установите температуру или мощность.
- При необходимости установите внутреннюю температуру.

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

Вы можете отложить начало процесса приготовления на более поздний срок. Для этого выберите пункт меню "Запуск в". В автоматических программах выберите "Запустить позже".

Момент времени окончания приготовления можно приблизительно оценить, так как длительность приготовления с пищевым термометром примерно соответствует длительности приготовления без пищевого термометра.

"Длительность приготовления"и "Готовность в" установить невозможно, так как общее время зависит от достижения внутренней температуры.

Индикация остаточного времени

После определенного времени высвечивается отсчет оставшейся, примерной длительности процесса приготовления (остаточное время).

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры приготовления, заданной внутренней температуры и динамики подъема внутренней температуры.

Показываемое в начале процесса остаточное время является приблизительной величиной. Так как во время выполнения процесса остаточное время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или выбран другой режим работы.
Если дверца была открыта долгое время, остаточное время рассчитывается заново.

Изменение индикации между остаточным временем и внутренней температурой

Как только появится индикация остаточного времени, можно менять индикацию остаточного времени на индикацию внутренней температуры и обратно.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Состояние".
- Выберите, должна ли появляться на дисплее индикация остаточного времени или внутренней температуры, и подтвердите это выбором "OK".

Использование остаточного тепла

При этом незадолго до окончания приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта функция будет отображаться на дисплее с помощью надписи "Энергоэкономичная фаза". Тогда данные внутренней температуры больше не будут отображаться.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима работы, вентилятор конвекции остаются включенными.

После того, как установленная внутренняя температура будет достигнута:

– на дисплее появляется сообщение "Процесс завершен",

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

Если мясо еще не приготовлено так, как Вы хотите, воткните пищевой термометр в другое место и повторите процесс.

Таблица жарения

Мясо/рыба		
	[°C] [1) 2)]	[мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–190	100–120
Говяжье филе/ростбиф [4) 5)], прим. 1 кг	190–210	35–60
Жаркое из дичи (бедро), прим. 1 кг	180–200	100–120
Жаркое из дичи (спинка), прим. 1 кг	180–200	60–90
Жаркое из свинины (оковалок, бедро, шейка; прим. 1 кг)	160–180	90–120
Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг	170–190	60–70
Рубленый мясной рулет [5)], прим. 1 кг	160–180	60–70
Жаркое из телятины, прим. 1 кг	160–180	100–120
Ножка ягненка, прим. 2 кг	170–190	100–120
Спинка ягненка [4)], прим. 2 кг	–	–
Птица, ок. 1 кг	170–190	50–60
Птица, ок. 4 кг	160–180	190–210
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160–180	40–50

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духовки.

В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в посуде для жарения, размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

					3) 6)
[Вт]	[°C]	[мин.]	[°C]	[мин.]	[°C]
–	–	–	180–200	100–120	85–90
–	–	–	200–220	35–60	40–65
–	–	–	190–210	100–120	70–85
–	–	–	190–210	60–90	70–85
150	180	80–90	180–200	100–130	78–90
150	180	50–60	180–200	60–70	70–80
300	180	35–45	180–200	60–70	75–85
150	180	70–80	160–180	100–120	75–80
150	180	80–100	180–200	100–120	75–85
–	–	–	180–200	60–80	70–80
300	180	35–45	180–200	50–60	85
150	160	120–150	180–210	190–210	85
150	170	30–40	180–200	40–50	70–80

Автоматика жарения / СВЧ + Конвекция + / Верхний/нижний жар

Мощность СВЧ в комбинированных режимах / Температура / Время жарения / Внутренняя температура для пищевого термометра

1) Жарение в закрытой посуде.
   Для жарения на решетке или на стеклянном лотке выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем для жарения в закрытой посуде.
2) Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
3) Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение.
4) Не накрывайте приготавливаемый продукт.
5) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
6) Если Вы используете пищевой термометр, задавайте для приготавливаемого продукта соответствующую внутреннюю температуру.

Низкотемпературное приготовление

Этот режим идеален для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определенной степени прожарки.

Сначала в течение короткого времени равномерно обжарьте кусок мяса со всех сторон при очень высокой температуре.

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.
В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

Рекомендации

– Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.

– Используйте для обжаривания мяса жир с высокой степенью нагрева (напр., сливочное или растительное масло).

– Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Длительность приготовления составляет ок. 2 - 4 часов и зависит от веса и размеров кусков мяса, а также от желаемой степени готовности и поджаривания.

Время приготовления/ Внутренняя температура

Мясо	**Длительность** [мин.]	**Внутренняя температура** [°C]
Ростбиф		
– "по-английски":	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– полная степень прожарки:	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Спинка теленка*	180–210	63
Спинка ягненка*	90–120	60

* без костей

После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

– Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.

– результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко поддержать его в теплом виде до подачи на стол.

– мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Использование специальной функции "Низкотемпературное приготовление"

Используете стеклянный лоток с лежащей на нем решеткой.

- Выберите "Специальн. программы".
- Выберите "Низкотемпературное приготовление".
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

  Оставьте при предварительном нагреве стеклянный лоток с решеткой в рабочей камере.
- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

⚠ Опасность получения ожогов! Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Как только на дисплее появится "Использовать пищевой термометр", положите обжаренное мясо на решетку и воткните пищевой термометр так, чтобы металлический наконечник оказался воткнутым в центре куска мяса.

  Следите за указаниями в главе "Жарение - Пищевой термометр".
- Задвиньте стеклянный лоток с решеткой на указанный уровень.

⚠ ТЭН верхнего жара/гриля очень горячий. Опасность обжечься!

- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.

После завершения работы программы появляется "Процесс закончен" и звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковые сигналы").

Если мясо, по Вашему мнению, недостаточно готово, Вы можете продолжить процесс приготовления.

Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

Используйте стеклянный лоток с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева функцию "Быстрый разогрев".

- Задвиньте стеклянный лоток с решеткой на первый уровень снизу.
- Выберите режим "Верхний/нижний жар" и температуру 130 °C.
- Выключите функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - обычная".
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе со стеклянным лотком и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

⚠ Опасность получения ожогов! Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Выберите "изменить".
- Выберите "Температура" и установите 100 °C.
- Готовьте мясо до конца.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Эксплуатация: Режимы работы без СВЧ - Установка длительности приготовления").

⚠ Опасность ожога!
Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры автоматически не выводится через охлаждающий вентилятор и не охлаждается. Элементы управления нагреваются.
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов, например, котлет, стейков, фрикаделек или тостов.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, шашлыка, рулетов или птицы.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

СВЧ + "Гриль", СВЧ + "Гриль с обдувом"

Длительность приготовления на гриле будет короче.

На время всей продолжительности приготовления на гриле подключите СВЧ с мощностью максимум 300 Вт.

Посуда

- Как правило, готовьте на гриле на решетке.
- Для приготовления на гриле смажьте решетку растительным маслом с помощью кисточки и положите на нее продукт.

Указания к таблице приготовления на гриле

Степень мощности гриля

– Гриль, СВЧ + Гриль

Степень	Применение
3	Для быстрого запекания на гриле при малом удалении продуктов от ТЭНа гриля.
2	Если Вы предпочитаете слабое подрумянивание, например, у гратена.
1	Приготовление продукта большого диаметра при большом его удалении от ТЭНа гриля.

Температура

– "Гриль с обдувом",
СВЧ + "Гриль с обдувом":

В основном выбирайте низкую температуру.
При более высоких температурах приготовления на гриле, чем это указано, мясо хотя и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка температуры 220 °C, для продуктов большого диаметра - 180–200 °C.

Приготовление на гриле

Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев.
Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

В течение этого времени не подключайте СВЧ!

Уровень

– Гриль, СВЧ + Гриль: Используйте в зависимости от высоты готовящегося продукта второй или третий уровень снизу.

– Гриль с обдувом, СВЧ + Гриль с обдувом: Используйте в зависимости от высоты готовящегося продукта первый или второй уровень снизу.

Время приготовления на гриле

– Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.
Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была одинаковая, тогда время приготовления на гриле не будет различаться.

– Высокие куски: прим. 7-9 минут

– Мясной рулет: прим. 10 минут на см. диаметра

Определение степени готовности

Если Вы хотите установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой.

"по-английски":	Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.
средняя степень прожарки:	Если мясо слабо "поддается", значит оно внутри розовое.
полная степень прожарки:	Если мясо почти не "поддается", значит оно полностью готово.

Всегда проверяйте готовность запекаемого продукта по истечении некоторого времени.

Совет

Если поверхность достаточно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, а середина еще не готова, поместите продукт на более низкий уровень или уменьшите температуру запекания на гриле. Тогда поверхность не будет слишком темной.

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

Приготовление на гриле

- Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

В течение этого времени не подключайте СВЧ!

- Положите продукт на решетку.
- В режимах работы "Гриль" и "СВЧ + Гриль":
  Выберите режим работы, мощность СВЧ и степень гриля.
- В режимах работы "Гриль с обдувом" и "СВЧ + Гриль с обдувом":
  Выберите режим работы, мощность СВЧ и температуру.

⚠ Опасность получения ожогов! Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.

Приготовление на гриле

Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут. В течение этого времени не подключайте СВЧ!

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом. Проверяйте готовность запекаемого продукта через короткое время. Учитывайте приведенные диапазоны температур, мощности СВЧ, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

Блюдо, запекаемое на гриле					
	снизу	**Степень**	[мин] [1]	[°C]	[мин] [1]
Плоский продукт					
Говяжьи стейки	2/3 [2]	**3**	**18–22**	220	10–16
Шашлык	2	–	–	220	15–20
Птица на вертеле, ок. 2кг	2	–	–	220	15–20
Шницель	2/3 [2]	–	–	220	14–18
Фрикадельки	2/3 [2]	**3**	**20–25**	220	20–25
Сарделька	2/3 [2]	**3**	**15–20**	–	–
Филе рыбы	2/3 [2]	**3**	**15–20**	–	–
Форель	2/3 [2]	–	–	220	20–25
Поджаривание тостов	2/3 [2]	**3**	**2–4**	–	–
Гавайские тосты	2	**3**	**5–9**	–	–
Помидоры	2/3 [2]	**3**	**10–12**	220	6–8
Персики	2	**3**	**4–8**	220	7–10
Продукт большого диаметра					
Курица, прим. 1 кг	1/2 [3]	**2**	**50–60**	**180–200** **150 Вт + 200** [4]	**45–55** **35–45**
Мясной рулет ∅ 10 см, прим. 1,5 кг	1	2	80–100	180–200	80–100
Свиные ножки, прим. 1 кг	1	–	–	**180–200**	**100–120**

Уровень / Гриль / Гриль с обдувом / Температура / Время запекания

1) Переверните продукт спустя половину времени приготовления.

2) Выберите уровень загрузки, в зависимости от толщины продукта.

3) В режиме "Гриль с обдувом" используйте второй уровень снизу.

4) Выберите режим "СВЧ + Гриль с обдувом".

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

	Режим работы	/	подходит для:
Размораживание		80 Вт	для очень нежных продуктов: сливок, масла, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
		150 Вт	для всех других продуктов
Разогрев		450 Вт	для детского питания
		600 Вт	для различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
		850 Вт	
		1000 Вт	Напитки
Приготовление		850 Вт Закипание	для запеканок; набухание, например, молочной рисовой каши, манки; для замороженных продуктов, которые не должны быть подрумянены
		450 Вт Основная варка	
		150 Вт Замачивание	
	Выбирайте комбинированный режим с СВЧ, если Вы хотите уменьшить продолжительность приготовления и добиться хорошего подрумянивания:		
		300 Вт + 160-180 °C	Поджаривание на высоких температурах и последующее жарение на низких температурах
		300 Вт + 150-170 °C	Готовые блюда, которые должны быть запечены и подрумянены, например, гратены

СВЧ / СВЧ + Автоматика жарения / СВЧ + Конвекция+

Температура

Время, требуемое на разогрев, зависит от свойств, количества и начальной температуры продукта. Например, продукты из холодильника требуют для разогрева больше времени, чем продукты комнатной температуры.
Времена берите из таблиц, приведенных на следующих страницах.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Перед размораживанием, разогревом, приготовлением

- Поместите замороженные/предназначенные для готовки продукты в пригодную для микроволн посуду и накройте их.
- Поставьте посуду с продуктом в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.

Для контроля температуры при разогревании/приготовлении Вы можете также использовать пищевой термометр (см. главу "Жарение - Пищевой термометр").

В комбинированных режимах

Используйте только пригодную для микроволн и жаропрочную посуду.

Готовьте в основном без крышки. В режимах СВЧ + "Автоматика жарения" и СВЧ + "Гриль" во всех случаях готовьте без крышки. Иначе блюдо не подрумянится.

- Задвиньте стеклянный лоток на второй уровень загрузки снизу.

Готовые блюда в алюминиевой упаковке кладите непосредственно на стеклянный лоток.

Во время размораживания, разогрева, приготовления

- Продукты питания несколько раз переворачивайте, разделяйте или перемешивайте. Мешайте с внешних сторон к центру, так как края нагреваются быстрее.

После размораживания, разогрева, приготовления

Времена выравнивания - это период покоя, во время которого температура равномерно распределяется в блюде. Подержите блюдо несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

⚠ Опасность обжечься! После разогрева обязательно перемешайте или встряхните блюдо, особенно детское питание, после чего попробуйте блюдо, чтобы ребенок не обжегся.

⚠ Опасность обжечься! При нагревании продуктов тепло вырабатывается прямо в продукте, поэтому посуда остается более холодной (исключение: жаростойкий фаянс).
Посуда нагревается только за счет передачи тепла от нагретого продукта.
Наденьте кухонные перчатки при вынимании посуды.

Следите за тем, чтобы блюда разогревались в достаточной степени и до полной готовности.

Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето/приготовлено достаточно, увеличьте время разогрева.

Особенно легко порящиеся продукты, такие как рыба, птица, мясной фарш, готовьте до полной готовности. Для контроля температуры при разогревании/приготовлении рекомендуется использовать пищевой термометр (см. главу "Жарение - Пищевой термометр").

Установите внутреннюю температуру:
для рыбы минимум 70 °C,
для птицы минимум 85 °C.

Указания по разогреванию

⚠ Детское питание не должно быть слишком горячим. Существует опасность обжечься! Поэтому нагревать его следует только в течение 30 - 60 секунд при мощности 450 Вт. Для контроля температуры при разогревании Вы можете также использовать пищевой термометр.

В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках.
Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек .

Стержень для кипячения обеспечивает равномерное кипение жидкости и благодаря этому своевременное образование пузырьков при кипении.
При нагреве жидкости вставляйте в емкость любой стержень для кипячения!

Не разогревайте в режиме СВЧ ≋ сваренные вкрутую яйца, даже без скорлупы. Они могут лопнуть.

Указания по приготовлению

Если Вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться возникающий пар.

Если Вы нагреете яйца в скорлупе, то они лопнут даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе в режиме СВЧ ≋ только в специальной посуде.

Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

Область применения	Указания и рекомендации
Размораживание большого количества продуктов питания, например, 2 кг мяса	Вы можете использовать стеклянный лоток в качестве контейнера для оттаивания на первом уровне загрузки снизу
Разогрев продуктов	Всегда используйте крышку, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются открытыми.
Приготовление овощей	При варке хранившихся овощей добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качеств. Свежие овощи содержат больше воды, поэтому они быстрее готовятся.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокозамороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.

Таблицы для размораживание, разогрев и приготовление пищи

Указания к нижеприведенным таблицам:

– Принимайте во внимание приведенные значения мощности СВЧ, длительности приготовления и времена выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.

– В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.

– Загружайте блюдо на стеклянном лотке на уровень 1 снизу.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица размораживания

	Количество	150 Вт ⏲ [мин]	80 Вт ⏲ [мин]	Время выравнивания [мин][1)]
Молочные продукты				
Сливки	250 мл	–	13–17	10–15
Масло	250 г	–	8–10	5–10
Ломтики сыра	250 г	–	6–8	10–15
Молоко	500 мл	14–16	–	10–15
Творог	250 г	10–12	–	10–15
Пироги / Печенье / Хлеб				
Песочный торт	1 кусок, прим. 100 г	1–2	–	5–10
Песочный торт	300 г	4–6	–	5–10
Фруктовый пирог	3 куска, прим. 300 г	6–8	–	10–15
Масляный пирог	3 куска, прим. 300 г	5–7	–	5–10
Торт со сливками / кремом	1 кусок, прим. 100 г	–	1,5	5–10
	3 куска, прим. 300 г	–	4–4,5	5–10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста	4 куска	6–8	–	5–10
Фрукты				
Клубника, малина	250 г	7–8	–	5–10
Смородина	250 г	8–9	–	5–10
Сливы	500 г	12–16	–	5–10
Мясо				
Рубленая говядина	500 г	16–18	–	5–10
Курица	1000 г	34–36	–	10–15
Овощи				
Горох	250 г	8–12	–	5–10
Спаржа	250 г	8–12	–	10–15
Фасоль	500 г	13–18	–	10–15
Краснокочанная капуста	500 г	15–20	–	10–15
Шпинат	300 г	12–14	–	10–15

≋ Мощность СВЧ / ⏲ Время размораживания

1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре.
В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица разогрева отдельных блюд

Напитки [2]		≋		
	Количество	**1000 Вт** ⏲ [мин]	**450 Вт** ⏲ [мин]	**Время выравнивания** [мин] [1]
Кофе, температура потребления 60 – 65 °C	1 чашка (200 мл)	0:50–1:10	–	–
Молоко, температура потребления 60 – 65 °C	1 чашка (200 мл)	1–1:50 [3]	–	–
Вода, кипячение	1 чашка (125 мл)	1–1:50	–	–
Детская бутылочка (молоко)	ок. 200 мл	–	0:50–1 [3]	1
Глинтвейн, грог температура потребления 60 – 65 °C	1 бокал (200 мл)	0:50–1:10	–	–
Блюда [3]		≋		
	Количество	**600 Вт** ⏲ [мин]	**450 Вт** ⏲ [мин]	**Время выравнивания** [мин] [1]
Детское питание (комнатная температура)	1 бокал (200 мл)	–	0:30–1	1
Отбивная, жареная	200 г	3–5	–	2
Рыбное филе, жареное	200 г	3–4	–	2
Жаркое с соусом	200 г	3–5	–	1
Гарниры	250 г	3–5	–	1
Овощи	250 г	4–5	–	1
Соус от жарения	250 мл	4–5	–	1
Суп / Густой суп	250 мл	4–5	–	1
Суп / Густой суп	500 мл	7–8	–	1

≋ Мощность СВЧ / ⏲ Время разогревания

1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре. В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.

2) Поставить в емкость стержень для кипячения.

3) Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °C.

Для блюд, которые обычно хранятся не в холодильнике, под комнатной температурой следует понимать температуру около 20 °C.

За исключением детского питания и нежных взбитых соусов блюда следует разогревать до температуры 70 – 75 °C.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица приготовления блюд

	Количество	850 Вт ⏲ [мин]	+	450 Вт ⏲ [мин]	Время выравнивания [мин] [1]
Мясо					
Фрикадельки в соусе (400 г мяса)		10–12			2–3
Гуляш из телятины в соусе (750 г мяса)		16	+	15	2–3
Птица					
Курица в горчичном соусе	прим. 800 г	4	+	12	2–3
Куриный шнитцель в соусе карри	прим. 900 г	5	+	12	2–3
Ризотто с птицей	прим. 1,6 кг	10	+	15	3–5
Рыба					
Филе рыбы в соусе	прим. 900 г	8–10			2–3
Рыба с карри	прим. 1,5 кг	5	+	12	3–5
Свежие овощи					
Морковь	300 г	2	+	6	2
Розетки цветной капусты	500 г	6	+	10	2
Горох	450 г	5	+	10	2
Полоски паприки	500 г	5	+	10	2
Кольраби в брусочках	500 г	3	+	8	2
Капуста брюссельская	300 г	3	+	9	2
Спаржа	500 г	5	+	8	2
Розетки брокколи	300 г	4	+	4	2
Лук-порей	500 г	5	+	8	2
Зеленая фасоль	500 г	4	+	12	2
Замороженные овощи					
Горошек, овощная смесь	450 г	5	+	11	2
Шпинат	450 г	5	+	7	2
Капуста брюссельская	300 г	4	+	6	2
Брокколи	300 г	3	+	6	2
Лук-порей	450 г	4	+	8	2
Десерты					
Творожная запеканка (500 г творога)		10–12		–	–
Фруктовая каша (500 мл сока или 500 г фруктов)		6–8		–	–

≋ Мощность СВЧ / ⏲ Время приготовления

1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре. В течение этого времени температура в продукте распределится более равномерно.

Специальные программы

В дополнение к автоматическим программам Ваш духовой шкаф обладает следующими специальными программами.

– Размораживание
– Сушка
– Разогрев (нагрев порционных блюд)
– Подогрев посуды
– Подъем дрожжевого теста
– Низкотемпературное приготовление

Эта специальная программа описана в главе "Низкотемпературное приготовление".

– Пицца
– Программа Шаббат

Кроме того, Вы найдете в этой главе информацию по следующим функциям:

– Запекание
– Консервирование
– Замороженные/готовые продукты

Размораживание

Эта программа разработана для бережного размораживания замороженных продуктов.

Используйте пригодную для микроволнового режима посуду.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Размораживание".
- Выберите нужную категорию.
- Установите вес замороженного продукта.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Воздух в рабочей камере будет циркулировать, и замороженный продукт бережно размораживается.

⚠ Опасность заражения сальмонеллами!
При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

Рекомендации

– Размораживайте продукт без упаковки на стеклянном лотке.

– Для размораживания птицы используйте стеклянный лоток с лежащей на нем решеткой. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед приготовлением.
Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Сушка

Эта программа была разработана для традиционного консервирования посредством сушки (вяления).

Вы можете установить температуру от 80 до 100° C.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, вызревшими и без помятостей.

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалите косточки, если необходимо.

– Груши очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте на ломтики.

– Бананы очистите и нарежьте кружками.

– Грибы почистите, нарежьте половинками или ломтиками.

– Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.

■ Равномерно разложите продукты для сушки на стеклянном лотке или решетке.

■ Выберите "Специальные программы".

■ Выберите "Сушка".

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Зелень*	50–60 минут

* Так как в этой программе включен вентилятор, используйте для сушки зелени режим Верхний/нижний жар с температурой 80–100 °C.

■ Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

⚠ Опасность получения ожога! Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете продукт, предназначенный для сушки.

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступать сок.

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Разогрев

Эта программа была разработана для подогревания пищи.

Используйте пригодную для микроволнового режима посуду.

- Поставьте разогреваемое блюдо на решетку, не накрывая.
- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Разогрев".
- Выберите нужную категорию.
- Установите вес блюда.
- Следуйте указаниям на дисплее.

⚠ Опасность получения ожога!
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду.
Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

Подъем дрожжевого теста

Эта программа была разработана для поднятия дрожжевого теста.

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °C.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Подъем дрожжевого теста".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °C.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите режим "Пицца".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °C.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на первый уровень снизу и поставьте на нее подогреваемую посуду.
- Выберите "Специальные программы".
- Выберите режим "Подогрев посуды".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

⚠ Опасность получения ожога! Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду.

- Выньте подогретую посуду.
- Выключите духовой шкаф.

Запекание

Режим "Запекание" подходит для приготовления запеканок и суфле с хрустящей корочкой.

Вы можете установить температуру от 100 до 250 °C.

- Выберите "Режимы работы".
- Выберите режим "Запекание" и при необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

В таблице приведены некоторые примеры использования.

Блюдо	[°C]	3 1	[мин.]
Лазанья	190	2	45–60
Картофельный гратен	180	2	55–65
Овощная запеканка	180	2	55–65
Макаронная запеканка	190	2	40–50

Температура / 3 1 уровень / время приготовления

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на данные температуры и времени для режима "Конвекция+".

Программа Шаббат

Программа Шаббат служит для поддержки религиозных обычаев.

После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру.

Выполнение программы начинается только благодаря открытию и закрытию дверцы:

– Спустя прим. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме "Верхний/нижний жар".
– Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и держит эту температуру максимально в течение 72 часов.
– Освещение рабочей камеры отсутствует (также при открытии дверцы).

Если выбрано "Установки – Освещение – вкл", освещение в процессе выполнения программы остается включенным.

– На дисплее постоянно высвечивается "Программа Шаббат".
– Индикация текущего времени отсутствует.

Выполняющаяся программа Шаббат не может быть изменена или сохранена в списке "Персональные программы".

Процесс может быть прерван только, если духовой шкаф будет выключен.

Использование программы Шаббат

- Выберите "Специальные функции.
- Выберите "Программа Шаббат".
- Выберите режим "Верхний/нижний жар".

Если работает таймер, то программа Шаббат не может быть запущена.

- Установите температуру.
- Выберите "OK".

Теперь духовой шкаф готов к применению.

На дисплее появляется Auto и индикация установленной температуры.

- Если Вы хотите начать процесс приготовления, то откройте дверцу.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Если Вы хотите преждевременно прервать программу:

- Коснитесь кнопки "Вкл/Выкл" ⏻ и подождите, пока духовой шкаф не выключится автоматически.

Консервирование

Емкости для консервирования

⚠ Опасность получения травм!
В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.

Конвекция+

Для консервирования большого количества фруктов и овощей (максимум 5 банок емкостью по $^1/_2$ л).

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

– банки для консервирования,

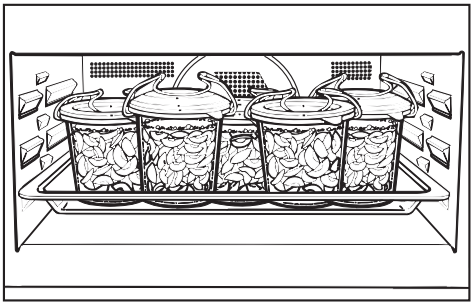
– банки с винтовой крышкой.

Режим СВЧ

Для консервирования небольшого количества фруктов и овощей.

Используйте специальные банки для консервирования.

Закрывайте банки только скобами, пригодными для микроволнового режима, или прозрачной клейкой пленкой.
Никогда не используйте металлические скобы, так как при этом возможно образование искр.



■ Подготовьте банки. Они должны быть заполнены максимум на 2 см ниже края банки.

Специальные программы

Конвекция+

5 банок ($^1/_2$ л) [1]	**Температура**	**Время консервирования с начала бурления [2] [мин]**	**Остаточное тепло[мин]**
Фрукты, огурцы	150–170 °C до равномерного бурления. После этого оставьте банки в выключенном духовом шкафу.	никакое	25–30
Спаржа, морковь	150–170 °C до равномерного бурления. После этого готовьте дальше при 100 °C.	60–90	25–30
Горох, фасоль		90–120	25–30

1) Стеклянный лоток на первом уровне снизу.
2) Бурление = равномерное поднятие пузырьков

Режим СВЧ

Банки ($^1/_2$ л) [1]	**Мощность**	**Время консервирования до начала бурления [2] [мин]**	**Время консервирования с начала бурления [2] [мин]**
Фрукты, огурцы	850 Вт до равномерного бурления. После этого оставьте банки в выключенном духовом шкафу.	3–15 в зависимости от количества банок	
Спаржа, морковь	850 Вт до равномерного бурления. После этого продолжите процесс при 450 Вт.	3–15 в зависимости от количества банок	ок. 15
Горох, фасоль			ок. 25

1) Стеклянный лоток на первом уровне снизу.
2) Бурление = равномерное поднятие пузырьков

После консервирования

⚠ Опасность получения ожога!
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете банки.

- Выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Удалите зажимы или клейкую ленту.
- Затем проверьте, что все банки закрыты.

Замороженные/готовые продукты

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

– Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с разложенной на ней бумагой для выпечки.

– Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.

– Готовьте эти замороженные продукты в стеклянном лотке. Подложите бумагу для выпечки.

– Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

– Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.

Приготовление

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые на упаковке режим работы и температуру.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность запекаемого продукта раньше времени, рекомендованного на упаковке для приготовления до готовности.

Совет: Для некоторых замороженных/готовых продуктов имеются также автоматические программы (см. главу "Автоматические программы").

Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы СВЧ (≋))

Блюдо	(≋) [Вт]	◴ [мин.]	Время выравнивания [мин] 1)	Примечание
Малина: размораживание, 250 г 2)	150	7	3	Размораживать без крышки
Рубленая говядина: размораживание, 500 г 2)	150	16–18	5–10	размораживать без крышки, спустя половину времени перевернуть
Мясной рулет: приготовление, 900 г 2)	600 + 450	8:30 + 11	5	Посуда: Pyrex 03.838.80,длиной 28 см, готовить без крышки
Картофельная запеканка: приготовление, 1105 г 2)	300 + ⎓	35–40	5	Посуда: Pyrex 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г 2)	450	7:30–8:30	5	Посуда: Pyrex 03.827.80,готовить без крышки
Цыплята-гриль, 1200 г вес заморож. продукта, 2 половинки 3)	150 + ⎓	38–43	2	Положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть
Омлет: приготовление, 1000 г 2)	450	25–27	120	Посуда: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 см)

(≋) Мощность СВЧ / ⎓ Гриль / ◴ Время размораживания или приготовления

1) Подержите продукт некоторое время при комнатной температуре. За это время температура в продукте распределится более равномерно.

2) Поставьте стеклянный лоток на первом уровне снизу.

3) Разместите стеклянный лоток и решетку на первом уровне снизу

Данные для испытательных организаций

Блюда для испытаний согласно EN 60350 (Режим работы без СВЧ)

Блюдо	Форма / Стеклянный лоток	Режим работы	[°C]	[мин.]
Печенье	1 стекл. лоток[1)]		140	38–45
	2 стекл. лотка[2)]		140	50–55
	1 стекл. лоток[1)]		160	22–27 + предварительный нагрев
Теплый бисквит	Разъемная форма, 26 см, темная[3)]		170	32–37
	Разъемная форма, 26 см, темная[3)]		180	18–24 + предварительный нагрев
Закрытый яблочный торт	Разъемная форма, 20 см, темная[3)]		160	110–120
	Разъемная форма, 20 см, темная[3)]		160	110–120
	Разъемная форма, 20 см, темная[3)]		170	65–75
Мелкие кексы	1 стекл. лоток[1)]		150	26–34
	2 стекл. лотка[2)]		150	30–36
	1 стекл. лоток[1)]		170	24–28 + предварительный нагрев
Поджаривание тостов	Решетка[4)]		Уровень 3	5–7 + 5 мин. предв. нагрев
Бифштексы на гриле (12 штук)	Решетка и стеклянный лоток[1)]		Уровень 3	Одна сторона: 16 -18, другая сторона: 12 -14 + 5 мин. предв. нагрева

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание / Гриль

Температура / время приготовления

1) Используйте второй уровень загрузки снизу.

2) Используйте первый + третий уровни загрузки снизу.

3) Используйте первый уровень загрузки снизу.

4) Используйте третий уровень загрузки снизу.

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

⚠ Опасность получения травм!
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.
Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение как только они остынут. Слишком долгое ожидание усложнит чистку, а в крайнем случае сделает ее невозможной.
Сильные загрязнения в определенных условиях могут привести к повреждению духового шкафа.

Проверьте отсутствие повреждений дверцы и дверного уплотнения.
Без приведения техниками сервисной службы духового шкафа в исправное состояние не пользуйтесь режимами работы с СВЧ.

Неподходящие чистящие средства

Для того, чтобы не повредить поверхности, избегайте использовать для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,
- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- содержащие растворители чистящие средства,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- губки из стальных спиралей.
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов*.

* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Если загрязнения воздействуют достаточно продолжительное время, то при стечении определенных обстоятельств их невозможно будет удалить.
Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение.
Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Только стеклянный лоток и стержень для кипячения подходят для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендации

– Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.

– Для удобной очистки Вы можете откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

– Запахи в рабочей камере нейтрализуются, если в ней вскипятить в течение пары минут воду с небольшим количеством лимонного сока.

Нормальные загрязнения

При чистке рабочей камеры не используйте слишком много воды, иначе влага попадет в прибор через отверстия, имеющиеся в камере.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.

Пищевой термометр

- Чистите пищевой термометр только с использованием влажной салфетки.

Пищевой термометр нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине, в результате чего он может повредиться.

Присохшие загрязнения

Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Увлажните пригоревшие остатки моющим раствором и оставьте на несколько минут для воздействия.
- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно протрите поверхности чистой водой и затем вытрите их насухо.
- При наличии очень стойких загрязнений нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на покрытие PerfectClean холодной поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

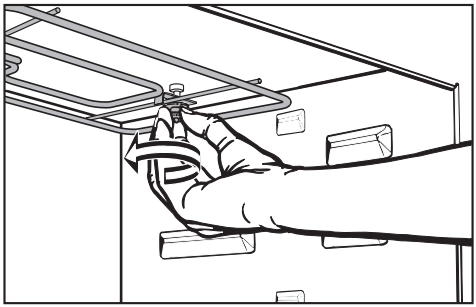
Средства для духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства чистой водой и вытрите поверхности насухо.

Опускание ТЭНа гриля

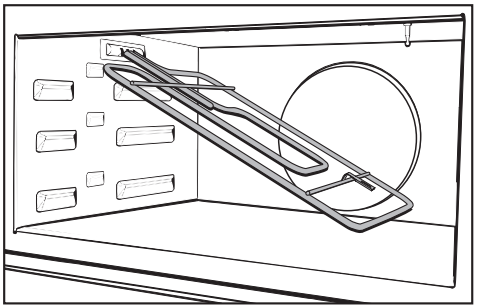
Если потолок рабочей камеры особенно сильно загрязнен, то для его чистки Вы можете опустить ТЭН гриля.

⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



- Для опускания ТЭНа гриля открутите гайку.

Не нажимайте на ТЭН гриля с усилием. Его можно повредить.



- Опустите ТЭН гриля.
- Регулярно чистите потолок рабочей камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.
- После чистки снова поднимите ТЭН гриля вверх. Установите и заверните плотно гайку.

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.
Обратитесь в сервисную службу, если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

⚠ Опасность получения травм!
В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.
Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.
Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.

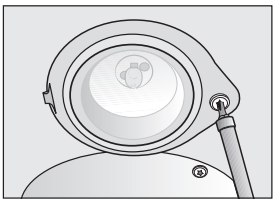
Проблема	Причина и устранение
Дисплей не светится.	Выключена индикация текущего времени. Индикация текущего времени появляется только после включения духового шкафа. Вы можете включить постоянную индикацию текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Не начинается выполнение процесса.	■ Проверьте, установлены ли змощность и время для приготовления с использованием СВЧ. ■ Проверьте, если это комбинированный режим с СВЧ, заданы ли мощность и время для режима СВЧ и температура для вида нагрева.

Проблема	Причина и устранение
После включения духового шкафа появляется информация "Блокировка включения 🔒".	Блокировка включения 🔒 активирована. Для возможности начать готовить Вы можете ее отключить касанием сенсорной кнопки рядом с "OK" в течение минимум 6-ти секунд. Вы можете совсем отключить блокировку включения (см. главу "Установки – Блокировка включения 🔒").
Рабочая камера не нагревается.	■ Проверьте, не выбран ли демо-режим. (См. главу "Установки - Демо-режим"). Если включен демонстрационный режим, то хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Деактивируйте демо-режим.
На дисплее появляется информация "Перебой в сети - Процесс прерван".	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Выключите духовой шкаф. Запустите процесс приготовления снова.
На дисплее высвечивается 12:00.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Установите текущее время и дату заново.
На дисплее неожиданно появляется информация "Достигнута максимальная длительность эксплуатации".	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, сработало защитное отключение. ■ Выберите "OK". Удалите сообщение "Процесс завершен" касанием ⮌. После этого духовой шкаф снова готов к работе.
На дисплее появляется индикация "⚠ Ошибка XX".	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина и устранение
Не распознается пищевой термометр. Вы можете не устанавливать внутреннюю температуру.	■ Проверьте, правильно ли вставлен пищевой термометр в гнездо для подключения. Если пищевой термометр все же не распознается, то он неисправен. Приобретите новый пищевой термометр в специализированном магазине.
Если дверца была открыта во время процесса приготовления в режиме СВЧ (≋), слышен эксплуатационный шум.	Это не неисправность! Если дверца была открыта во время процесса приготовления в режиме СВЧ (≋), дверной контактный выключатель переключает охлаждающий вентилятор на работу на пониженных оборотах.
По окончании процесса приготовления слышен шум от работы.	После окончания процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").
Во время процесса приготовления с использованием СВЧ слышен ненормальный шум.	■ Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").
	■ Проверьте, не накрыто ли блюдо алюминиевой фольгой, в этом случае снимите ее.
	■ Проверьте, не находится ли в рабочей камере решетка. Всегда используйте в СВЧ-режиме стеклянный лоток.
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.
Пирог/выпечка подрумянился неравномерно.	Неправильно выбраны температура или уровень размещения. ■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. Светлые, блестящие, тонкостенные формы подходят плохо. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. Из-за этого тепло хуже поступает к выпечке, и она подрумянивается в такой форме неравномерно или слабо. ■ Используйте для выпекания матовые темные формы.

Проблема	Причина и устранение
По истечении заданного времени в режиме работы СВЧ ≋ блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.	■ Проверьте, возможно, после прерывания процесса не был снова включен микроволновый режим,
	■ Проверьте, правильно ли установлено время для выбранной мощности СВЧ при приготовлении или разогреве в микроволновом режиме. Чем ниже мощность, тем больше длительность.
После подогрева или приготовления в микроволновом режиме пища слишком быстро остывает.	Из-за определенных свойств СВЧ-излучения тепло появляется сначала во внешних слоях продукта питания и далее распространяется в его середину. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в центре еще нет. При последующем выравнивании температур продукт становится теплее в центре и холоднее снаружи. Поэтому имеет смысл, особенно при нагреве блюд различного состава, например, блюд меню, задавать меньшую мощность и соответственно более продолжительное время.
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд. Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Освещение").

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа не исправна. Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. Плафон лампы состоит из двух отделяемых частей: стеклянного колпака и оправы. Крепко держите при демонтаже плафон в руках, чтобы он не упал. В целях предосторожности разложите, например, полотенце для посуды на дне рабочей камеры и открытой дверце. ■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (T20) и снимите плафон. Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя. ■ Выньте галогенную лампу. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725, 230 В, 25 Вт, термическая нагрузка до 300 °C, цоколь G9). ■ Вложите стеклянный колпак в оправу и закрепите плафон: носик на оправе вставьте в паз на потолке рабочей камеры. Прижмите оправу к потолку и закрепите шурупами. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Сервисная служба

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

– Москва (495) 745 89 90

или

– 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер Вашего прибора.

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Сертификат (только для РФ)

ТС RU C-DE.АЯ46.В.59062
с 18.07.2013 по 17.07.2018

Соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям "Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Электроподключение

Духовой шкаф с СВЧ оснащен кабелем с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 230 В.

Номинал применяемого предохранителя должен быть не менее 16 А.

Разрешается подключение только к розетке с заземляющим контактом, смонтированной согласно предписаниям. Прибор должен подключаться к стационарной электропроводке с заземлением.

Духовой шкаф должен быть расположен так, чтобы ничто не препятствовало доступу к вилке сетевого кабеля.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы.

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стенке рабочей камеры прибора. Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При повреждении сетевой кабель должен быть заменен сервисной службой оригинальным кабелем Miele.

Этот духовой шкаф с СВЧ отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса B. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов. Прибор класса B означает, что он предназначен для применения в быту.

Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша сеть или розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

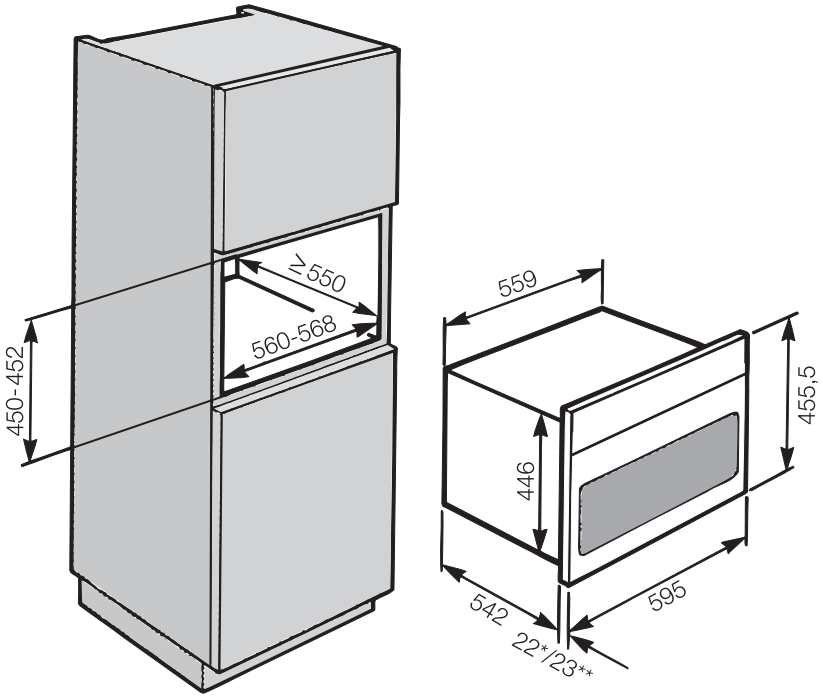
Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

Встраивание в высокий шкаф

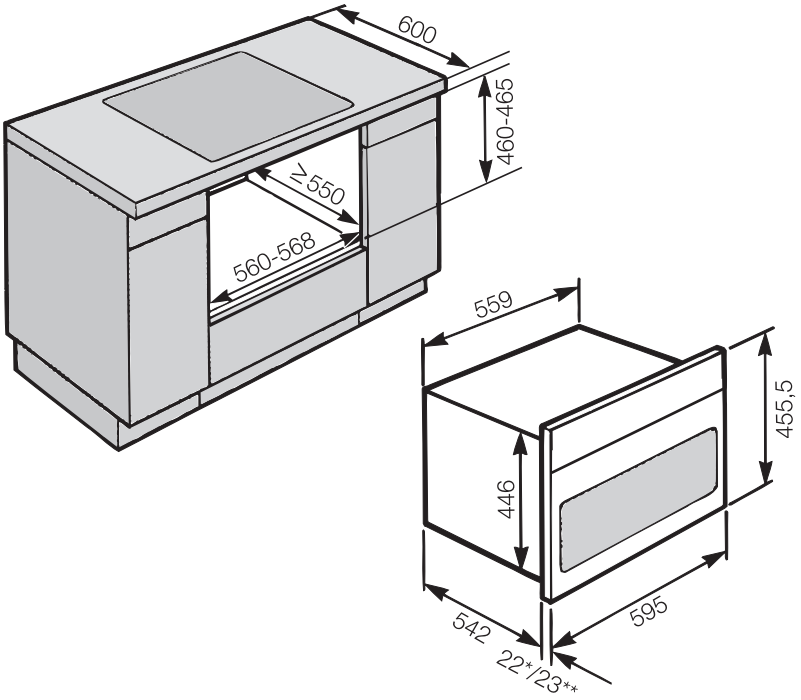


* Духовые шкафы со стеклянным фронтом
** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размеры для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

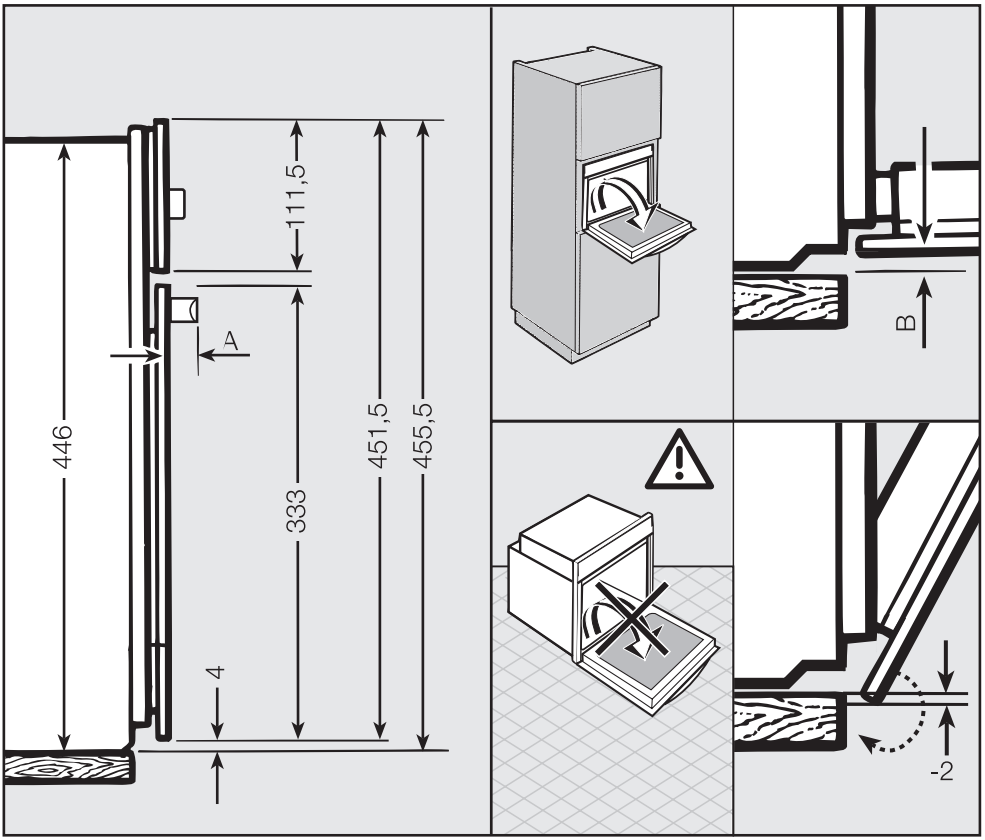
При комбинировании с панелью конфорок необходимо учитывать указания по встраиванию панели конфорок.



* Духовые шкафы со стеклянным фронтом
** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Детальные размеры фронта духового шкафа

Указанные размеры приводятся в мм.



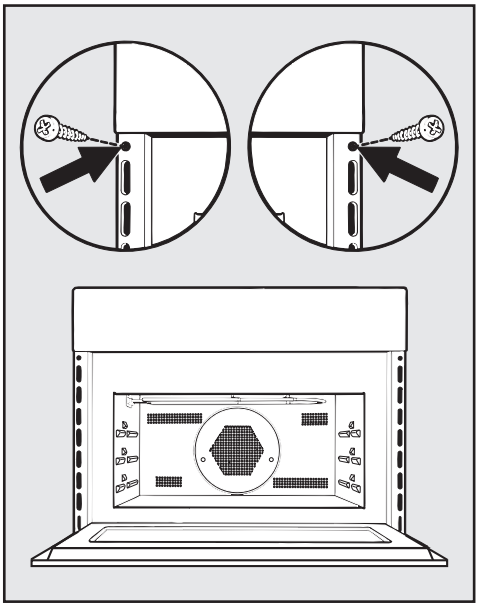
A H6500BM: 45 мм
H6600BM: 42 мм

B Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 мм
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 мм

Встраивание

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания..
- Задвиньте духовой шкаф до испарительной планки в шкаф для встраивания и выровняйте его.



- Откройте дверцу и прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.

Яблочный торт, открытый

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:
150 г маргарина или сливочного масла
150 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
сок 1/2 лимона
150 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка

Начинка:
750 г яблок
сахарная пудра или абрикосовый конфитюр

Приготовление

1. Масло, сахар, ванильный сахар и яйца перемешать до образования крема.

2. Добавьте сок лимона и муку, смешанную с пекарским порошком. Тесто выложите в разъемную форму, смазанную жиром (∅ 26см) или в комбинированном режиме на стеклянный лоток..

3. Яблоки очистите от кожицы, разрежьте на четыре части, удалите семечки. Надрежьте с верхней стороны, слегка вдавите в тесто выпуклой стороной вверх, запекайте до золотистого цвета.

4. После того, как пирог остынет, посыпьте его сахарной пудрой или смажьте рас тертым абрикосовым конфитюром.

Яблоки можно также нарезать маленькими кубиками и подмесить в тесто. Пирог также получается вкусным, если взять 500 г вишни, черники или абрикосов.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Яблочный торт \ открытый

Время выпекания: ок. 60 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55-65 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 160 °C + 80 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55-65 минут

Яблочный торт, закрытый

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:
300 г муки
1/2 ч. л. пекарского порошка
200 г сливочного масла или маргарина
100 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
1 яйцо

Начинка:
1000 г яблок
50 г изюма
50 г сахарного песка
1/2 ч. л. корицы

Для смазывания:
1 яичный желток
2 ст. л. молока

Приготовление

1. Муку, пекарский порошок, масло, сахар, ванильный сахар и яйцо замесить в однородное, пластичное тесто. Около 2/3 теста равномерно выложить на смазанное жиром дно разъемной формы (Ø 26 см), загнув при этом края теста вверх примерно на 2 см, и выпечь (в режимах "Интенсивное выпекание" и "Автоматическая программа" предварительное выпекание не производится).

2. Яблоки очистить от кожицы и семечек, разрезать на пластинки или кубики. Слегка потушить яблоки в кастрюле вместе с изюмом, сахаром, корицей и 3 столовыми ложками воды, затем выложить на (предварительно выпеченный) корж.

3. Оставшуюся треть теста раскатать на посыпанной мукой поверхности, положить этот пласт теста на яблоки и выпекать. Примерно за 10 минут до окончания выпекания смазать пирог взбитым с молоком яичным желтком.

При выпекании в автоматической программе верх торта сразу смазать яично-молочной смесью. Выпекать пирог без прерывания процесса.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Яблочный торт \ закрытый

Время выпекания: ок. 75 минут

Интенсивное выпекание

Температура: 150-170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания:
Предварительное выпекание: 20-25 минут + предварительный нагрев
Время выпекания: 30-35 минут

Яблочный пирог с крошкой из засахаренных орехов

Время приготовления: 100-110 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто с крошкой:
200 г растопленного сливочного масла
350 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
150 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
60 г засахаренного фундука

Начинка:
1000 г яблок
50 г сахарного песка
цедра одного лимона
сок одного лимона

Приготовление

1. Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Добавьте в смесь слегка охлажденное масло. Перемешайте все до образования крошек.

2. Около 2/3 полученной массы выложите на дно разъемной формы (Ø 26 см). Остаток крошек смешайте с размолотыми засахаренными орехами.

3. Яблоки разрезать, очистить от кожицы и семечек, нарезать на кубики. Смешать с сахаром, лимонной цедрой и соком лимона, выложить на поверхность массы из крошек. Посыпать сверху смесью из засахеренных орехов и крошки и выпекать.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Яблочный торт \ с крошкой

Время выпекания: ок. 63 минут

Конвекция+

Температура: 160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65-75 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 55-65 минут

Бисквитный торт

Время приготовления: 60-70 минут

Ингредиенты прим. на 16 порций:

Основной рецепт для бисквитного коржа:
4 яичных белка
4 ст. л. горячей воды
175 г сахарного песка
4 яичных желтка
200 г муки
2 ч. л. пекарского порошка

Нежный бисквит:
6 яичных белков
180 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
6 яичных желтков
90 г муки
90 г крахмала

Приготовление теста

1. Яичные белки взбейте с водой в крутую массу. При этом под конец постепенно всыпьте сахарный песок. Введите к массу взбитые яичные желтки.

2. Муку, смешанную с пекарскым порошком (или крахмал без Выпечкаого порошка), просеять над массой и слека перемешать все венчиком.

3. Дно разъемной формы (∅ 26 см) смажьте небольшим количеством жира и проложите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму, разровняйте и выпекайте до золотистого цвета.

4. После выпекания отделите край теста с помощью ножа. Выньте тесто из формы, удалите бумагу для выпечки.

Бисквит разрежьте 1 или 2 раза в горизонтальном направлении. Проложите слой подготовленной начинки.

Установки

Автоматические программаы \ Выпечка \ Бисквитный торт \ 4 яйца или 5-6 яиц

Время выпекания (4 яйца): ок. 29 минут
Время выпекания (5–6 яиц): ок. 45 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания:
– 30–35 минут (основной рецепт)
– 40–50 минут (нежный бисквит)

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания:
– 20–25 минут (основной рецепт) + предварительный нагрев
– 35–40 минут (нежный бисквит) + предварительный нагрев

Рекомендация:Для торта с начинкой из фруктов уменьшите наполовину приведенное выше количество продуктов для приготовления теста по основному рецепту. При одинаковом температурном режиме время выпекания при этом сократится примерно на 5 минут.
Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте в мучную смесь 1-2 чайных ложки порошка какао.

I. Творожно-сливочная начинка

Ингредиенты

500 г творога
100 г сахарного песка
ок. 100 мл молока
1 пакетик ванильного сахара
сок одного лимона
12 пластин белого желатина
500 мл сливок

Для посыпания:
Сахарная пудра

Приготовление

Для получения начинки смешайте творог с сахаром, молоком, ванильным сахаром и лимонным соком. Замочите желатин примерно на 10 минут в холодной воде, отожмите и растворите (в СВЧ при мощности 450 Вт в течение 20 секунд). Добавьте к желатину немного творожной массы и перемешайте. Эту смесь добавьте к остальной творожной массе, охладите. Несколько раз перемешайте. Если смесь плохо перемешивается, добавьте хорошо взбитые сливки. Корж выложите на блюдо для тортов, намажьте творожную массу, накройте другим коржом, снова намажьте творожной массой, накройте коржом. Торт хорошо охладите, посыпьте сахарной пудрой.

Рекомендация:Для приготовления торта с фруктовой начинкой добавить к творожно-сливочной массе 300 г консервированной вишни без сока, или дольки мандарина, или кусочки абрикосов.

II. Начинка "Капуччино"

Ингредиенты

100 г темного шоколада
6 пластин белого желатина
80 мл эспрессо
500 мл сливок
2 пакетика ванильного сахара
80 мл кофейного ликера
1 ст. л. какао

Для посыпания:
Какао

Приготовление

Расплавьте шоколад. Хорошо взбейте сливки. Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в СВЧ при мощности 450 Вт в течение 20 секунд или на плите при слабом нагреве, дайте немного остыть. Подмешайте к желатину около половины эспрессо и кофейного ликера. Эту смесь добавьте к остальным сливкам и размешайте. Отделите около 3 столовых ложек сливок. Оставшееся количество сливок разделите на две части. К одной половине подмешайте ванильный сахар, к другой - шоколад и какао.

Один корж немного сбрызните кофейным ликером и эспрессо, смажьте темными сливкми, накройте вторым коржом, сбрызните оставшейся жидкостью. Смажьте светлыми сливками, накройте последним коржом. Верх смажьте оставшимися сливками (3 ст. л.) и посыпьте какао-порошком.

Масляный пирог

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 20 порций:

Тесто:
400 г муки
40 г мягкого сливочного масла
150–200 мл теплого молока
30 г дрожжей
50 г сахарного песка
1 щепотка соли
1 яичный желток

Начинка:
125 г мягкого сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
100 г сахарного песка
150 г миндальных долек

Приготовление

1. Муку, масло, раскрошенные дрожжи, сахар, соль и яичный желток сложите в миску. Добавьте такое количество молока, пока тесто при вымешивании не станет однородным и пластичным.

2. Тесто оставить при комнатной температуре примерно на 20 минут, затем быстро промесить. Раскатать тесто на смазанном жиром стеклянном лотке и опять оставить подходить примерно на 20 минут. В подошедшем тесте кончиками пальцев выдавить углубления.

3. Смешайте сливочное масло, ванильный сахар и половину сахарного песка. С помощью двух чайных ложек выложите на тесто маленькие порции масла с сахаром. Сверху посыпьте оставшимся сахаром и дольками миндаля.

4. Дайте пирогу еще раз подойти ок. 10 минут, затем выпекайте до золотисто-желтого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Масляный пирог \ Стеклянный лоток

Время выпекания: ок. 28 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25-30 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 20-25 минут + предварительный нагрев

Рекомендация:Самостоятельное приготовление ванильного сахара: Один стручок ванили разделите по длине, кажду половинку разрежьте на 4-5 кусков и оставьте в закрытой стеклянной посуде с 500 г сахарного песка на 3 дня. Для получения более интенсивного аромата из стручка выскабливают сердцевину и добавляют ее к сахару.

Кекс австрийский

Время приготовления: 80-90 минут

Ингредиенты прим. на 16 порций:

60 г сливочного масла
50 г сахарного песка
1 яйцо
цедра 1/2 лимона
1 щепотка соли
500 г муки
1/2 кубика дрожжей (около 21 г)
375 мл молока
50 г изюма

Для посыпания:
Сахарная пудра

Приготовление:

1. Взбейте масло, добавьте сахар и желток, хорошо перемеша йте. Добавьте лимонную цедру, соль, муку, раскрошенные дрожжи и молоко, из всех ингредиентов замесите гладкое тесто.

2. Добавьте в тесто взбитые белки и изюм. Выложите тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса (∅ 24 см), поставьте в духовой шкаф и начните автоматическую программу.

Если Вы выпекаете пирог не в автоматической программе, оставьте его подняться еще примерно на 30 минут при комнатной температуре или поставьте подниматься в духовой шкаф при температуре 50 °C на прим. 15 минут, пока объем теста не увеличится вдвое. Затем выпекайте до золотистого цвета.

3. После выпекания посыпьте кекс сахарной пудрой.

Режим:

Автоматические программы \ Выпечка \ Кекс австрийский

Время выпекания: ок. 60 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 50-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 50-60 минут

Плетенка дрожжевая

Время приготовления: 120-130 минут

Ингредиенты прим. на 16 порций:

750 г муки
1 1/2 кубика дрожжей (около 60 г)
200–250 мл теплого молока
100 г сахарного песка
125 г мягкого маргарина или сливочного масла
1 щепотка соли
2 яйца
75 г изюма
цедра одного лимона

Для смазывания и посыпания:
1 яичный желток
30 г крупного сахара для украшения
50 г миндаля, рубленого

Приготовление

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, масло и яйца положить в миску. Добавить молоко. Вымесить из всех компонентов однородное, пластичное тесто. В заключение подмесить в него изюм и натертую цедру лимона.

2. Тесто оставить подниматься при комнатной температуре в течение прим. 30 минут или в рабочей камере при 50 °C в течение прим. 20 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое.

3. Полученную массу разделить на три части. Каждую треть раскатать в жгут длиной около 40 см. Из трех жгутов сплести косичку и выложить ее на смазанный жиром стеклянный лоток.

4. Смазать косичку яичным желтком, посыпать крупным сахаром и рубленым миндалем и опять оставить подниматься прим. на 30 минут. Выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Плетенка дрожжевая

Время выпекания: ок. 50 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 30-40 минут

Рекомендация: Вместо свежих дрожжей Вы можете использовать также 1 1/2 пакетика сухих дрожжей.

Из этого теста можно также приготовить венок. Если украсить его 4-6 сваренными окрашенными яйцами, то у Вас получится нарядный пасхальный венок.

Мраморный пирог

Время приготовления: 85-90 минут

Ингредиенты прим. на 18 порций:

250 г маргарина или сливочного масла
200 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
4 яйца
4 ст. л. рома
500 г муки
1 пакетик пекарского сахара
3 ст. л. какао
3 ст. л. молока

Приготовление

1. Взбейте сахар, масло, ванильный сахар и яйца до кремообразной массы. Добавьте ром и смешанную с пекарским порошком муку.

2. В 1/3 теста добавьте какао и молоко.

3. Выложите половину светлого теста в смазанную жиром прямоугольную или в венцевидную (Ø 26 см) форму или в форму для выпечки ромовых баб. Поверх него распределите тесто с добавлением какао. Сверху выложите оставшееся светлое тесто.

4. Проведите вилкой по спирали по слоям теста. Выпекайте пирог.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Мраморный пирог

Время выпекания: ок. 65 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Легкий сдобный пирог

Время приготовления: 100-110 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

200 г сливочного масла
200 г сахарного песка
4 яйца
Сок и цедра одного лимона
125 г крахмала
125 г муки
1 ч. л. пекарского порошка

Приготовление

1. Масло, сахар и яйца растереть до образования крема. Добавить, сок лимона и цедру.

2. Подмесить муку, смешанную с крахмалом и пекарским порошком.

3. Выложите тесто в прямоугольную форму для выпечки, выложенную бумагой для выпечки и немного надрежьте поверхность ножом на глубину ок. 1см. Выпекайте пирог до золотистого цвета.

4. После выпечки достаньте пирог из формы и удалите бумагу. Посыпьте сахарной пудрой и смажьте лимонно-сахарной глазурью.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Легкий сдобный пирог

Время выпекания: ок. 85 минут

Конвекция+

Температура: 140-160 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 65-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 150-170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 60-80 минут

Рекомендация: Изменить вкус данного пирога можно путем добавления апельсинового сока вместо лимонного. Или Вы можете проколоть выпеченный пирог в нескольких местах и закапать в отверстия апельсиновый ликер. Внешний вид пирога можно изменить, покрыв пирог шоколадной глазурью, вместо лимонной сахарной глазури.

Пирог с крошкой

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 16 порций:

Тесто:
400 г муки
2 ч. л. пекарского порошка
125 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
200 г сливочного масла или маргарина
1 яйцо
1 бутылочка ромового ароматизатора

Начинка:
200 г абрикосового конфитюра

Крошка:
350 г муки
175 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
1/2 ч. л. корицы
200 г растопленного сливочного масла

Приготовление

1. Из ингредиентов для теста вымесите пластичное тесто.

2. Тесто раскатать на смазанном жиром стеклянном лотке и наколоть вилкой в нескольких местах.

3. Абрикосовый мармелад намазать на тесто.

4. Смешайте муку, сахарный песок, ванильный сахар и корицу. Добавьте в смесь слегка охлажденное масло и перемешайте до образования крошек. Крошки рассыпьте по пирогу, после чего выпекайте до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Пирог с крошкой \ простой

Время выпекания: ок. 38 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 35-45 минут

Фруктовый пирог

Время приготовления: 110-120 минут

Ингредиенты прим. на 20 порций:

Тесто:
375 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
ок. 125 мл теплого молока
40 г сахарного песка
75 г растопленного сливочного масла или маргарина
1 яйцо

Начинка:
ок. 1500 г яблок, слив или вишни

Для посыпки:
200 г муки
125 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
125 г сливочного масла или маргарина
1/2 ч. л. корицы

Приготовление

1. Насыпьте муку в миску и сделайте углубление. Покрошите в углубление дрожжи, добавьте сахар и молоко, замесите гладкое тесто и оставьте прим. на 20 минут в рабочей камере при 50 °C, чтобы тесто подошло.

2. В полученное тесто замесите оставшиеся ингредиенты, вымесите гладкое пластичное тесто, и снова оставьте тесто на 30 минут при 50 °C, чтобы оно подошло. Снова немного помесите тесто и затем раскатайте в смазанном жиром стеклянном лотке.

3. Приготовленные фрукты (очищенные яблоки порежьте ломтиками толщиной 1/2см, удалите косточки из вишни и сливы) распределите равномерно на тесте.

4. Из ингредиентов для посыпки сделайте крошку. Посыпьте на фрукты, и оставьте еще прим. на 30 минут при 50 °C, чтобы тесто подошло, затем выпекайте до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Пирог с крошкой \ с начинкой

Время выпекания: ок. 50 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 150 Вт + 170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Маффины с грецкими орехами

Время приготовления: 85-95 минут

Ингредиенты прим. на 9 порций:

100 г изюма
5 ст. л. рома
150 г сливочного масла
150 г сахарного песка
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
150 г муки
1 ч. л. пекарского порошка
125 г ядер грецкого ореха, рубленых
9 бумажных формочек (∅ 7–8 cm)

Приготовление

1. Замочите изюм в роме, оставьте на 30 минут набухать.

2. Сливочное масло разотрите до образования крема, попеременно подмешивая в него сахарный песок, ванильный сахар и яйца. Подмесите грецкие орехи с мукой и пекарским порошком. Затем добавьте изюм.

3. Бумажные формочки разместить в форме для кексов. Тесто с помощью двух столовых ложек распределить по формочкам и выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Маффины \ без фруктов

Время выпекания: ок. 36 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 25-35 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 25-30 минут + предварительный нагрев

Шоколадно-вишневые маффины

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:
100 г кофейного или горького шоколада
100 г сливочного масла
3 яйца
80 г сахарной пудры
1 пакетик (10 г) порошка для приготовления капуччино
100 г муки
1 ч. л. пекарского порошка

Начинка:
200 г свежего сыра
70 г сахарной пудры
1 яйцо
10 г муки
200 г вишни (банка)
12 бумажных формочек (∅ ок. 7 см)

Приготовление

1. Растопите шоколад (СВЧ 450 ватт, 3 минуты).

2. Взбейте масло, добавьте по очередности яйца и сахар, перемешайте. Смешайте немного охлажденный шоколад, порошок капуччино с мукой и пекарским порошком.

3. Для начинки смешайте свежий сыр, сахарную пудру, яйцо и муку. Дайте вишне обсохнуть.

4. Выложите в формочки половину шоколадного теста, сверху выложите половину вишни и сырную массу. Затем добавьте в формочки отставшееся шоколадное тесто и вишню. Выпекайте маффины. При желании Вы можете декорировать их растопленной темной или светлой шоколадной глазурью.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Выпечка \ Маффины \ с фруктами

Время выпекания: ок. 40 минут

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 30-40 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 30-40 минут + предварительный нагрев

Рекомендация:Вместо маффинов может выпекаться пирог в разъемной форме. Тогда количество фруктов удваивается и время выпечки продлевается при таком же температурном режиме прим. на 50 минут. Вишня может быть заменена на абрикосы.

Ванильные рогалики

Время приготовления: 100-120 минут

Ингредиенты прим. на 90 штук:

Тесто:
280 г муки
210 г сливочного масла
70 г сахарного песка
100 г молотого миндаля

Для отделки:
примерно 70 г ванильного сахара

Приготовление

1. Смешайте муку, сливочное масло, миндаль, сахар и замесите гладкое тесто. Охладите тесто в течение ок. 30 минут.

2. Разделите тесто на маленькие порции, скатайте каждую порцию в валик и затем сформуйте рогалики.

3. Положите на смазанный жиром стеклянный лоток и выпекайте до золотистого цвета.

4. Еще теплыми обваляйте рогалики в ванильном сахаре.

Установки

Автоматические программы \ Выпечка \ Выпечка \ Ванильные рогалики

Время выпекания: ок. 25 минут

Конвекция+

Температура: 140-160 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 20-30 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 15-20 минут + предварительный нагрев

Багеты с ветчиной или зеленью

Время приготовления: 100-110 минут

Ингредиенты прим. на 20 порций:

250 г пшеничной муки
250 г пшеничной муки грубого помола
1 пакетик сухих дрожжей
1 ч. л. сахарного песка
2 ч. л. соли
1/2 ч. л. перца
3 ст. л. растительного масла
250 мл теплой воды
150 г ветчины, мелко нарезанной

или

по 1 ст. л. петрушки, укропа и зеленого лука, мелко нарубленных

Для смазывания:
2-3 ст. л. молока
1 яичный желток

Приготовление

1. Муку, муку грубого помола, дрожжи, сахарный песок, соль, перец, масло и воду вымесить до получения однородного, пластичного теста. В заключение подмесить в тесто ветчину или зелень.

2. Тесто оставить подойти в духовом шкафу примерно на 40 минут при 50 °C, после чего снова быстро вымесить.

3. Тесто разделить на две части, сформировать два брусочка длиной около 30 см и выложить на смазанный жиром стеклянный лоток.

4. Взболтать яичный желток с молоком, обмазать брусочки этой смесью, оставить подойти примерно на 20 минут при 50 °C, после чего выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Хлеб \ Багеты \ Собств. приготовлен.

Время выпекания: ок. 48 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 20-25 минут + предварительный нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 20-25 минут + предварительный нагрев

Рекомендация: Вместо брусочков Вы можете из полученного теста сформировать 12 хлебцев: сделать сверху крестообразную насечку, смазать взболтанным яичным желтком и выпекать до золотистого цвета.

Плоский хлеб

Время приготовления: 80-90 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

375 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1/2 ч. л. соли
200–220 мл теплой воды или пахты или 280 г натурального йогурта
3 ст. л. растительного масла

Для смазывания:
2-3 ст. л. растительного масла

Приготовление

1. Развести дрожжи в воде, пахте или йогурте. Добавить муку, соль и масло, замесить миксером однородное, пластичное тесто.

2. Тесто оставить на 20 минут доходить, после чего быстро вымесить, раскатать или размять в лепешку (∅ 30 см) . Лепешку выложить на смазанный жиром стеклянный лоток или в форму для выпечки пиццы.

3. Лепешку смазать маслом и выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Хлеб \ Плоский хлеб \ Собств. приготовлен.

Время выпекания: ок. 48 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу

Время выпекания: 30-35 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 25-30 минут + предварительный нагрев

Рекомендация: Этот хлеб можно приготовить в разных вариантах, если подмешивать в подошедшее тесто 50 г обжареного лука, или 2 чайных ложки розмарина, или смесь из 40 г черных, мелко нарезанных оливок и 1 столовой ложки измельченных семян пинии или 1 чайной ложки мелко нарезанной прованской зелени. Испеченный, разрезанный вдоль напополам плоский хлеб отлично начинять. На обе половинки хлеба со стороны среза намазать свежий творог. На нижнюю половинку разложить листики салата, кружочки помидоров и огурцов и тонкие колечки лука, Накрыть другой половинкой хлеба. Кроме того хлеб к столу можно подавать с соусом "Тзатзики" (смесь из 500 г мелко натертых огурцов, 250 г натурального йогурта, 250 г сметаны, 1 измельченного зубчика чеснока, 2 столовых ложек оливкового масла, соли и молотого черного перца).

Белый формовой хлеб

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 12 порций:

1000 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
2 ч. л. соли
4 ч. л. сахарного песка
40 г растопленного сливочного масла или маргарина
600–700 мл теплого молока

Для смазывания:
3 ст. л. молока

Приготовление

1. Развести дрожжи в небольшом количестве молока. Добавить муку, соль, сахарный песок, масло и оставшееся молоко, замесить миксером однородное, гладкое тесто.

2. Выложите тесто в большую прямоугольную форму для выпечки (15 см шириной) или две малые формы (11 см шириной). Надрежьте поверхность ножом на глубину ок. 1/2 см исмажьте молоком.

3. Тесто оставьте доходить при 50 °C в течение прим. 30 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое. Выпекать до получения золотисто-желтой корочки.

Установки

Автоматические программы \ Хлеб \ Белый формовой хлеб

Время выпекания: ок. 60 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 35-45 минут

Батон с изюмом

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 20 порций:

500 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
100 г сахарного песка
20 г растопленного сливочного масла или маргарина
1 щепотка соли
125–200 мл теплой пахты
125 г творога

Начинка:
250 г изюма

Приготовление

1. Развести дрожжи в пахте. Добавить муку, соль, сахарный песок, масло и творог, замесить миксером однородноетесто.

2. Добавьте в тесто вымытый и обсушенный изюм.

3. Выложить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму (11 см шириной).

4. Тесто оставить доходить при 50 °C в течение прим. 30 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое. Смазать поверхность водой и выпекать до получения золотисто-желтой корочки.

Установки

Автоматические программы \ Хлеб \ Сладкий хлеб

Время выпекания: ок. 75 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Варианты пиццы

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 2 порции:

Основной рецепт дрожжевого теста
Количество для 1 круглой пиццы (∅ 30 см):
125 г муки
10 г дрожжей
1/4 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла
70–80 мл теплой воды

– **Маргарита:**
250 г помидоров кружками
150 г сыра "Моцарелла" ломтиками
Оливковое масло
Орегано

– **Апулийская:**
300 г лука, тонкими кружками
соль, розмарин
4 ст. л. оливкового масла

– **Вегетарианская:**
150 г отварных соцветий брокколи
150 г шампиньонов, пластинами
50 г отварного лука-порея, колечками
150 г сыра "Моцарелла" маленькими кусочками

– **С перцем:**
по половинке красного, желтого и зеленого очищенного стручка сладкого перца, полосками
2 помидора, кружками
100 г сыра "Эмменталь", натертого на крупной терке

– **Рыбная:**
200 г филе лосося, кусочками
2-3 ломтика копченого лосося, полосками
3 яиц, сваренных вкрутую, порезанных на 4 части
1/2 ч. л. орегано
100 г сыра "Гауда", натертого

– **С луком-пореем и сыром "Горгондзола":**
400 г лука-порея, кольцами
2 ст. л. масла грецкого ореха
соль, перец
100 мл белого вина, добавить
150 г сыра "Горгондзола", маленькими кусочками

– **С рикоттой и базиликом:**
30 г рикотты или творога смешайте с
50 мл сливок, размешанных
2 яйца
1 ст. л. орехового масла
соль, перец
1 ст. л. базилика полосками, распределить по тесту
2 помидора, порезанных кубиками, распределить по пицце
100 г сыра "Горгондзола", порезанного кубиками, распределить по пицце 1

Приготовление

1. Приготовление дрожжевого теста: муку, дрожжи, соль, масло и воду замесить вместе в однородное, пластичное тесто. Оставить подходить при комнатной температуре примерно на 20 минут.

2. Еще раз быстро промесить тесто, затем раскатать на посыпанной мукой поверхности круглый пласт (Ø 30 см) и выложить его в смазанный жиром стеклянный лоток.

3. На основу для пиццы выложить пассированные томаты, приправить солью, перцем и орегано.

4. Выложить любую начинку и сразу же выпекать.

5. Для приготовления "Кальцоне" тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности в круглый пласт (Ø 30 см). На половину пласта выложить приготовленную начинку и накрыть другой половиной пласта, чтобы получился полукруг. Края хорошо защипнуть. "Кальцоне" выложить в смазанный жиром стеклянный лоток, смазать верх молоком и выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \
Пицца \ свежая \ Стеклянный лоток или круглый противень \ нормальная или толстая начинка

Время выпекания:

Начинка	Стеклянный лоток	Круглый противень
нормальная	прим. 52 мин	прим. 42 мин
толстая	прим. 62 мин	прим. 55 мин

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Уровень: 2-й снизу
Время выпекания: 30-35 минут + предварительный нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 25-30 минут + предварительный нагрев

Интенсивное выпекание

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время выпекания: 25-30 минут

Рекомендация: Если Вы хотите заполнить тестом для пиццы весь стеклянный лоток, то удвойте количество ингредиентов.
Тогда для выпечки используйте режимы "Конвекция+", "Верхний/нижний жар" или "Интенсивное выпекание".
Время выпекания для этих режимов работы составляет 30–40 минут.

Овощная лазанья

Время приготовл.: 120-130 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций:

2-3 стручка красного сладкого перца
2-3 стручка желтого сладкого перца
1 цуккини
250 г творога "Рикотта" (вариант: творог или свежий сыр)
100 г сметаны повышенной жирности
35 г маргарина
35 г муки
500 мл молока
3 ст. л. базилика, нарубленного
50 мл подсолнечного масла
25 г семян пинии
соль, перец, мускатный орех
12 пластин теста для лазаньи

Приготовление

1. Стручки сладкого перца разрезать на четыре части, удалить ребра и зерна. Уложить четвертинки на стеклянный лоток кожицей вверх и поджарить на предварительно нагретом гриле (степень 3, 3-й уровень снизу) в течение 6-8 минут, пока кожица не станет темно-коричневой. Вынуть стеклянный лоток, накрыть влажным кухонным полотенцем. Оставить в таком виде примерно на 10 минут, после чего снять кожицу.

2. Цуккини, не очищая, нарезать кружками.

3. Из смеси базилика, подсолнечного масла, орешков пинии и соли с помощью миксера сделать пасту. Смешать рикотту со сметаной и базиликовой пастой.

4. Растопить маргарин, подмесить к нему муку, затем, постоянно помешивая, постепенно подлить молоко. Довести до кипения, посолить, поперчить и приправить тертым мускатным орехом.

5. Немного соуса разлить в форме для запеканок, разложить пластины теста, на них размазать немного творожно-базиликовой смеси и половину от количества овощей. Залить половиной имеющегося соуса. Далее опять пластины теста, творожно-базиликовая смесь, овощи и соус. Накрыть оставшимися пластинами теста, сверху смазать творожно-базиликовой смесью и запекать без крышки.

Установки

Автоматическая программа \
Запеканки & Гратены \ Лазанья \
Высота ...

Время приготовления: прим. 38 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Подрумянивание

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Картофельный гратен с сыром

Время приготовления: 60-70 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

500 г очищенного, вареного картофеля
250 мл сливок
125 г сметаны повышенной жирности
150 г сыра "Гауда", натертого
1 зубчик чеснока
Соль, черный перец, мускатный орех

Приготовление

1. Нарежьте картофель тонкими кружками. Смешайте с 2/3 сырной массы.

2. Выложите в смазанную и натертую чесноком форму для запеканок (∅ 24 см).

3. Сливки, сметану, соль, перец и мускатный орех перемешайте и равномерно полейте этой смесью картофель. Посыпьте оставшимся сыром и запекайте до золотистой корочки.

Установки

Автоматическая программа \
Запеканки & Гратены \
Картофельный гратен \ Высота ...

Время приготовления: прим. 44 минуты

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30-35 минут

Подрумянивание

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Рекомендация: Низкокалорийный вариант:
750 г картофеля, нарезанного кружками, положить в смазанную жиром форму. Приправить солью и перцем, полить 250 мл овощного бульона, готовить, как описано выше. За 10 минут до кончания приготовления посыпать 3-мя ст. л. тертого пармезана.

Макаронная запеканка

Время приготовления: 80-90 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

300 г макаронов
60 г сливочного масла
3 луковицы, нарезанных кубиками
2 стручка красного сладкого перца
200 г моркови, нарезанной кружками
600 г мясистых помидоров, порезанных крупными кубиками
200мл овощного бульона (быстрого приготовления)
300 г сметаны повышенной жирности
150 мл молока
соль с молотым чесноком, перец
200 г ветчины, сырой или вареной, нарезанной кубиками
200 г овечьего сыра, нарезанного кубиками
150 г сыра "Гауда", натертого

Приготовление

1. Отварите макароны в соленой воде, не дав им свариться), слейте воду и дайте стечь.

2. Стручки сладкого перца порежьте пополам, затем на четвертинки, освободите от перегородок и зерен, нарежьте кубиками.

3. Припустите лук в сливочном масле, добавьте сладкий перец и морковь, немного потушите и добавьте бульон. Смешайте сметану, молоко, перец и чесночную соль, добавьте к овощам и дайте покипеть в течение короткого времени.

4. Макароны, помидоры, ветчину и сыр, нарезанные кубиками, положите в форму для запеканок, смешайте с овощным соусом, посыпьте сыром и запекайте, не накрывая, до золотистой корочки.

Установки

Автоматические программы \ Запеканки & Гратены \ Макаронная запеканка \ Высота ...

Время приготовления: прим. 35 мин.

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Запекание

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Минестроне

Время приготовления: 50-60 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

150 г ветчины, мелко нарезанной
1 луковица, нарезанная кубиками
100 г зеленой фасоли (замороженной)
100 г горошка (замороженного)
100 г сельдерея (замороженного)
100 г кружков моркови (замороженных)
150 г картофельных кубиков или 50 г тонкой лапши
1000 мл мясного или овощного бульона
2 ч. л. итальянской смеси зелени (орегано, тимьян, петрушка)
1–2 помидора
100 г сыра "Пармезан", тертого
соль по вкусу

Приготовление

1. Бульон, ветчину, лук, фасоль, горошек, сельдерей, морковь, картофель или лапшу и зелень сложить в миску и кипятить при 850 Вт около 10 минут, затем готовить дальше при 450 Вт примерно 15 минут. Время от времени помешивать.

2 Затем очистить помидоры от кожицы, нарезать кубиками и положить в суп.

3. Суп посыпать толстым слоем пармезана или подавать к нему сыр отдельно.

Установки

Автоматические программы \
Варка супа с СВЧ \ 1800 г

Время приготовления: прим. 32 минуты

СВЧ

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Уровень: Стеклянный лоток, 1-й снизу
Время приготовления: 10 минут + 15 минут

Суп с красной капустой

Время приготовления: 60-70 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
200 г говядины, мелко нарезанной кубиками
250 мл говяжьего бульона (быстрого приготовления)
200 г картофеля, нарезанного кубиками
250 г белокочанной капусты, нашинкованной
200 г красной свеклы, натертой на крупной терке
75 г лука-порея, тонко порезанного
1-2 ст. л. винного уксуса, соль
150 г сметаны повышенной жирности
1 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

1. Лук, сливочное масло и бульон отправить в миску. Тушить, накрыв крышкой, при 850 ваттах прим. 5 минут.

2. Добавить картофель, капусту, свеклу, порей, винный уксус и соль. Готовить сначала при 850 ваттах около 5 минут и затем при 450 ваттах еще 20 минут.

3, Положить в суп сметану и подавать к столу, посыпав пертушкой.

Установки

Автоматические программы \
Густой суп \ Варка густого супа с СВЧ \ 1200 г

Время приготовления: прим. 23 минуты

СВЧ

Мощность: 850 Вт + 850 Вт + 450 Вт
Уровень: Стеклянный лоток, 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут +5 минут + 20 минут

Рыба с карри

Время приготовления: 45-55 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

400 г ананасов кусочками (банка)
1 стручок красного сладкого перца
1 банан, нарезанный кружками
600 г золотистого или красного морского окуня
3 ст. л. лимонного сока
40 г сливочного масла
125 мл белого вина
125 мл ананасового сока
Соль, сахарный песок, перец чили
2 ст. л. карри
2 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление

1. Стручки сладкого перца порежьте на четвертинки, освободите от перегородок и зерен, и нарежьте тонкими полосками. Рыбу порежьте крупными кубиками.

2. Выложите рыбу в миску, сбрызните лимонным соком. Положите к рыбе ананасы, сладкий перец, бананы, сливочное масло, вино, сок, приправы, загуститель и все перемешайте.

3. Готовьте, накрыв крышкой, сначала при 850 Вт около 5 минут и затем при 450 Вт еще 12 минут.

Установки

Автоматические программы \ Рыба \ Приготовление рыбы с помощью СВЧ \ 1600 г

Время приготовления: прим. 25 минуты

СВЧ

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут +12 минут

Рыба по-мекленбуржски

Время приготовления: 60-70 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

750 г филе красного окуня
3 помидора, кружками
50 г ветчины, порезанной кубиками
1–2 яблока, нарезанных кубиками
1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
1 ч. л. каперсов
20 г сливочного масла
100 г сыра "Гауда", натертого
1 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

1. Форму для запеканок (диам. 30 см) выложить кружками помидоров. Выложить на них рыбное филе.

2. Перемешать ветчину, яблоки, огурцы, лук и каперсы, разложить на рыбе. Сверху посыпать смесью сыра с пертушкой.

3. Обложить хлопьями сливочного масла и готовить, не накрывая.

Установки

Автоматические программы \ Рыба \ Филе рыбы

Время приготовления: прим. 35 мин.

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30-35 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Уровень: Стеклянный лоток на первом уровне снизу.
Время приготовления: 40-45 минут

Судак в зелени

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1 судак (прим. 1500 г)
сок одного лимона
5 луковиц, порезанных кружками
50 г сливочного масла или маргарина
соль, черный перец
60 г мягкого сливочного масла
1–2 моркови, порезанных кубиками
30 г анчоусной пасты
1 столовая ложка лимонного сока
2 столовые ложки панировочных сухарей
250 г сметаны
2 яичных желтка
5 ст. л. петрушки, рубленой
2 ст. л. укропа, рубленого
Алюминиевая фольга, толстая

Приготовление

1. Почищенного судака слегка посолить изнутри и снаружи.
Пассировать лук в сливочном масле до золотистого цвета, приправить солью и перцем.

2. Лук с жидкостью после жарения, морковь и 2 ст. л. петрушки разложить на достаточно большом листе алюминиевой фольги, сверху положить судака.

3. Перемешать сливочное масло с анчоусной пастой. Верхнюю сторону рыбы обмазать пастой, сбрызнуть лимонным соком и посыпать панировочными сухарями. Фольгу неплотно обмотать вокруг рыбы.

4. Сверток положить на стеклянный лоток и готовить. Сметану перемешать с яичным желтком, солью, остатком петрушки и укропом.

5. Через 30 минут вскрыть пакет из фольги, рыбу обмазать сметанным соусом и запекать до готовности, не накрывая.

6. К блюду хорошо подходят отварной картофель и свежий листовой салат с лимонно-йогуртной подливой.

Установки

Автоматические программы \ Рыба \ Рыба целиком

Время приготовления: прим. 35 мин.

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
70–75 °C

Паэлья

Время приготовления: 120-130 минут

Ингредиенты прим. на 8 порций

6 ст. л. оливкового масла
300 г филе куриных грудок
2 зубчика чеснока, нарезанные кубиками
2 луковицы, нарезанных кубиками
300 г длиннозерного риса
200 г горошка
1 стручок красного сладкого перца
2 очень спелых помидора или
4 ст. л. томатной пасты
1000 мл бульона
соль, перец
1 ч. л. сладкого стручкового перца
1/2 ч. л. шафрана, молотого
300 г мяса каракатицы в кольцах
200 г мяса мидий
300 г креветок

Приготовление

1. Налить масло в стеклянный лоток. Нагреть его в режиме Конвекция+ 160 °C или Верхний/нижний нагрев 180 °C в течение прим. 10 минут. Добавить в лоток нарезанное мелкими кубиками филе грудок, лук и чеснок и готовить прим. 20 минут, переворачивая время от времени.

2. Затем добавить рис, горошек, нарезанный тонкими полосками сладкий перец, нарезанные кружками помидоры или томатную пасту, и половину бульона. Приправить солью, перцем и шафраном и готовить 30 минут, не накрывая. Время от времени перемешивать.

3. Добавить оставшийся бульон, кольца каракатицы, мясо мидий и креветки . Все хорошо перемешать и готовить дальше прим. 20 минут. При использовании цельномолотого риса длительность приготовления увеличивается на 20-30 минут.

Установки

Автоматические программы \ Рыба \ Паэлья \ свежая

Время приготовления: прим. 90 мин.

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Филе свинины в сырном соусе

Время приготовления: 40-50 минут

Ингредиенты прим. на 2 порции

500 г филе свинины
соль, перец
3 ст. л. растительного масла
2 луковицы, нарезанных кубиками
50 мл белого вина
125 мл сливок
200 г сыра Рокфор
2 ст. л. классической мучной подливки
2 ст. л. петрушки, рубленой

Приготовление

1. Лук с растительным маслом отправить в миску и тушить при 850 Вт около 5 минут, накрыв крышкой. Филе обмакнуть со всех сторон в смеси, добавить вино и готовить дальше, накрыв крышкой, при 450 Вт еще примерно 10 минут.

2. Сыр немного раздавить и перемешать со сливками и мучной подливкой до получения однородной массы, добавить к мясу, пересмешать с вином. Готовить дальше без крышки при 450 Вт примерно 5 минут, время от времени перемешивая.

3. Филе нарезать ломтиками, полить соусом и обсыпать петрушкой.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Приготовление мяса с помощью СВЧ \ 1000 г

Время приготовления: прим. 22 мин.

СВЧ

Мощность: 850 Вт + 450 Вт + 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут +10 минут + 5 минут

Жаркое из свинины

Время приготовления: 130-140 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г свинины для жарения (окорок или затылочная часть)
соль, перец, паприка
1 ст. л. горчицы
30 г сливочного масла или маргарина
100 мл сливок или сметаны повышенной жирности
Крахмал

Приготовление

1. Мясо посолить, поперчить, приправить паприкой, обмазать горчицей. Обложить хлопьями масла, положить в жаровню и готовить, накрыв крышкой, примерно 30 минут.

2. Добавить сливки, сметану или немного воды и дожарить до готовности, сняв крышку.

3. Сок от мяса разбавить водой, слегка связать подмешанным пищевым крахмалом. Подавать к мясу, нарезанному ломтиками.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Свинина \ Жаркое \ 1000 г

Время приготовления: ок. 100 минут

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-130 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-130 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
80-85 °C

Свиное филе в слоеном тесте

Время приготовления: 90-100 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

2 куска филе свинины (каждый по 300 г)
соль, перец, паприка
50 г сливочного масла
75 г шпика с прослойками мяса, нарезанного кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
400 г шампиньонов, нарезанных пластинами
4 помидора (консервированных)
1 ст. л. петрушки, рубленой
примерно 450 г слоеного теста (замороженного)

Для смазывания:
1 яичный желток
4 ст. л. молока

Приготовление

1. Приправьте филе свинины солью, перцем и паприкой. Обжарьте на сковороде в сливочном масле со всех сторон, снимите со сковороды.

2. Выложите сало и лук на оставшийся от жарения мяса жир, поджарьте. Добавьте шампиньоны и обсушенные, немного измельченные помидоры, потушите и приправьте солью, перцем и паприкой.

3. Положите слоеное тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в 2 прямоугольника (каждый примерно 30x20см). На каждую пластину положите филе.

Распределите начинку на филе. Заверните слоеное тесто вокруг филе и начинки, хорошо защипните края. Из оставшихся полосок теста вырежьте декоративные мотивы и положите на поверхность теста.

4. Кармашки с филе положите на сбрызнутый водой стеклянный лоток, смажьте смесью из яйца с молоком и запекайте до золотистой корочки.

5. При подаче к столу разрежьте филе пополам.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Свинина \ Свиное филе в тесте \ Жарение

Время приготовления: ок. 30 минут

Конвекция+

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 30-35 минут + предв. нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70 °C

Ростбиф / Говяжье филе

Время приготовления: 50-70 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций:

1000 г ростбифа или говяжьего филе

соль, перец
1 столовая ложка горчицы с травами
75 г сливочного масла

Приготовление:

1. Мясо посолить и поперчить, намазать горчицей, обложить хлопьями масла и уложить в жаровню или в стеклянный лоток. Готовить в открытом виде в предварительно нагретом духовом шкафу.

2. Мясо после запекания завернуть в алюминиевую фольгу и оставить доходить примерно на 10 минут, затем разрезать на стейки.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Говядина \ Говяжье филе или ростбиф

Время запекания: ок. 40 минут (средняя прожарка)

Автоматика жарения

Температура: 190-210 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 35-60 минут + предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 35-60 минут + предв. нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
по-английски 40 -45 °C
средняя 50 -55 °C
прожаренное 60–65 °C

Тушеная говядина

Время приготовления: 130-140 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г говядины (бедренная часть)
соль, перец, паприка
1 луковица, нарезанная кубиками
1 лавровый лист
50 г размягченного маргарина
250 мл мясного бульона (быстрого приготовления)
250 мл воды
125 г сметаны повышенной жирности
Крахмал

Приготовление

1. Мясо посолить и поперчить, обмазать маргарином и уложить в жаровню. Добавить лук и лавровый лист и готовить, накрыв крышкой, примерно 30 минут.

2. Через 30 минут добавить немного мясного бульона и сметаны и готовить дальше. Через 80 минут снять крышку и готовить до конца.

3. Сок от мяса разбавить оставшимся бульоном, сметаной и водой, слегка связать, подмешав пищевой крахмал, и подать на стол к мясу, нарезанному на стейки.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Говядина \ Тушеная говядина

Время приготовления: ок. 120 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
85-90 °C

Мясной рулет с паприкой

Время приготовления: 80-90 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

300 г говяжьего фарша
300 г нежирного свиного фарша
1 булочка
2 яйца
2 ст. л. сладкого стручкового перца
1/2 ч. л. острого красного перца
соль, перец
3 ст. л. растительного масла
2 луковицы, нарезанных мелкими кубиками
50 г ветчины, мелко нарезанной
1 стручок красного сладкого перца
1 банка консервированных шампиньонов, в ломтиках
(примерно 250 г веса без заливки)
125 г сыра Гауда, нарезанного кубиками

Приготовление

1. Нагреть масло и ветчину на сковороде, пассировать лук. Добавить к луку маленькие кубики, нарезанные из красного перца, освобожденного от зерен и перегородок. Добавить ломтики шампиньонов без жидкости. Когда смесь немного остынет подмешать в нее кубики сыра.

2. Булочку замочить в холодной воде примерно на 10 минут. Хорошо отжать и смешать с говяжьим и свиным фаршем, яйцами, сладким и острым перцем с солью до получения однородной массы.

3. В фарш добавить овощную смесь и все хорошо перемешать. Сформировать овальный каравай. Рулет выложить в жаровню или в смазанный жиром стеклянный лоток готовить, не накрывая крышкой.

4. Примерно через 20 минут долить окю 1/4 л жидкости.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Мясные рулеты

Время приготовления: ок. 35 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 60-70 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 75-85 °C

Тушеная телятина

Время приготовления: 130-140 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г телятины (кострец, окорок)
1 ч. л. без горки соли
1/2 ч. л. белого перца
2 ч. л. без горки паприки
сливочное масло или маргарин
2 луковицы, 2 моркови
2 помидора
2 телячьи кости
250 мл сливок
Крахмал

Приготовление

1. Телятину приправить солью, черным и красным перцем, обмазать сливочным маслом и уложить в жаровню. Крупно нарезанные морковь, лук и помидоры с костями добавить к мясу.

2. Примерно через 30 минут долить 1/4 воды. Все это повторить еще раз через 30 минут. В заключение добавить сливки.

3. Сок от мяса разбавить оставшейся водой, слегка загустить разведенным пищевым крахмалом. Подавать к мясу к столу, нарезав на ломтики.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Телятина \ Тушеная телятина \ 1000 г

Время приготовления: ок. 90 минут

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 100-120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
75–80 °C

Рекомендация: Точно так же можно приготовить рулет из телятины. Для этого выберите автоматическую программу "Рулет из телятины".

Телячья рулька

Время приготовления: 120-130 минут

Ингредиенты прим. на 5 порций

1 телячья рулька (1500 г)
соль, черный перец
40 г растопленного сливочного масла
2 (100 г) моркови
100 г сельдерея
1 (50 г) луковица
3 гвоздики
250 мл горячей воды
2 пучка петрушки
2 ст. л. сметаны
Крахмал

Приготовление

1. Телячью голень вымыть, обсушить, посолить и поперчить, обмазать сливочным маслом. Положить в стеклянный лоток или жаровню и готовить около 60 минут.

2. Добавить очищенные, мелко нарезанные овощи, шпигованный гвоздикой лук, воду и петрушку и готовить до конца.

3. Смешать сок от мяса с водой и сметаной, слегка загустить разведенным крахмалом и подавать на стол к мясу, нарезанному ломтиками.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Телятина \ Телячья рулька \ 1500 г

Время запекания: ок. 70 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 120-140 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 80-100 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 80-85 °C

Бараний окорок

Время приготовления: 130-140 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1 бедро ягненка (примерно 1500 г)
соль, перец
3 ч. л. прованской зелени
2 зубчика чеснока
30 г растопленного сливочного масла
100 мл красного вина
50 г сметаны
150 мл мясного бульона (быстрого приготовления)
Крахмал

Приготовление

1. Удалить с бедра все пленки, посолить, поперчить, приправить зеленью и чесноком. Смазать сливочным маслом и уложить в жаровню. Тушить под крышкой примерно 30 минут.

2. Добавить красное вино и сметану, дальше жарить без крышки.

3. Сок от мяса разбавить водой, слегка загустить разведенным крахмалом. Подавать к мясу, нарезанному ломтиками.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Баранина \ Бедро ягненка

Время приготовления: ок. 80 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90-120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
80-85 °C
(внутри розовое: 70–75 °C)

Спинка ягненка в горчичной панировке

Время приготовления: 80-90 минут

Ингредиенты прим. на 6 порций

1200 г бараньей спинки на кости
соль, перец
20 г размягченного сливочного масла

125 мл красного вина
125 г сметаны повышенной жирности

Панировка:
3 ломтика хлеба для тостов
2 ст. л. петрушки, рубленой
1 ч. л. тимьяна, рубленого
1 яйцо
2 ст. л. горчицы с травами

Приготовление

1. Для панировки мелко искрошить ломтики хлеба. Хлебные крошки хорошо перемешать с зеленью, горчицей и яйцом.

2. Баранью спинку посолить и поперчить со всех сторон. Положить в жаровню мясной стороной вверх, обмазать сливочным маслом. Готовить без крышки примерно 15 минут в предварительно разогретом духовом шкафу.

3. Затем смазать мясо панировочной массой, добавить сметану и половину красного вина и готовить дальше без крышки примерно 40 минут.

4. Сок от мяса разбавить оставшимся красным вином и водой. Загустить разведенным пищевым крахмалом.

5. Прорезать корочку вдоль и острым ножом отделить мясо от кости.

Установки

Автоматические программы \ Мясо \ Баранина \ Спинка ягненка

Время приготовления: ок. 45 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 50-60 минут + предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время запекания: 50-70 минут + предв. нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70-80 °C

Утка с апельсинами

Время приготовления: 130-140 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

1 утка (2000 г)
соль, перец, тимьян
3 апельсина, очищенных, нарезанных кубиками
2 яблока, очищенных, нарезанных кубиками
1 лавровый лист
125 мл белого вина
350 мл куриного бульона (быстрого приготовления)
125 мл апельсинового сока
Крахмал

Для украшения:
1 апельсин, неочищенный, нарезанный тонкими кружками.

Приготовление

1. Почищенную утку посолить, поперчить, приправить тимьяном. Кубики апельсинов и яблок с лавровым листом уложить внутрь утки.

2. Утку положить в жаровню грудкой вниз и жарить в открытом виде. После половины времени приготовления долить немного вина и бульона и жарить дальше, не закрывая.

3. Вынуть утку. Сок от мяса разбавить вином, бульоном и апельсиновым соком. Связать пищевым крахмалом.

4. Утку разделить на порционные куски, сервировать апельсиновыми кружками и подавать к столу с соусом.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Утка \ 1,5 кг - 2,5 кг

Время приготовления: ок. 70 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 150 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 60-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90-110 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
85-90 °C

Бедро индейки с соусом чатни

Время приготовления: 120-130 минут

Ингредиенты прим. на 2 - 3 порции:

1 бедро индейки (примерно 1200 г)
соль, перец
30 г маргарина
200 мл сливок
200 г чатни из абрикосов или манго
250 мл воды
1 банка абрикосов (280 г) или ломтиков манго

Приготовление

1. Бедро индейки посолить, поперчить, положить в жаровню, обложить хлопьями маргарина и готовить, не накрывая крышкой, примерно 60 минут. Затем долить сливки и готовить еще примерно 15 минут.

2. Добавить чатни и готовить дальше, не накрывая крышкой, ок. 15 минут. Вынуть индейку.

3. Сок от жарения разбавить водой, при необходимости слегка загустить разведенным пищевым крахмалом (благодаря чатни соус уже будет густым).

4. Половинки абрикосов или манго опустить в соус, нагреть и сервировать к мясу, нарезанному на ломтики.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Индейка \ Бедро индейки

Время приготовления: ок. 80 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 90-120 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
85-90 °C

Фаршированная грудка индейки

Время приготовления: 95-105 минут

Ингредиенты прим. на 4 порции

1000 г грудки индейки

Начинка:
100 г сыра Маскарпоне
60 г (3 ст. л.) гречневой крупы
45 г (3 ст. л.) сметаны повышенной жирности
1 яичный желток
1 (20 г) луковица, мелко рубленая
2 ст. л. (10 г) петрушки, рубленой
2 ст. л. (10 г) укропа, рубленого
соль, белый перец, паприка
2 ст. л. (20 г) растительного масла
1 зубчик чеснока

Соус:
по 125 мл сливок и бульона
3 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление

1. В куриной грудке с одной стороны надрезать "карман".

2. Для начинки перемешать Маскарпоне с гречневой крупой, сметаной, яичным желтком, луком и приправами. Посолить и поперчить по вкусу.

3. Полученную массу заложить в карман в мясе. Закрыть "карман" деревянными зубочистками или связать нитью.

4. Зубчик чеснока раздавить с небольшим количеством соли, смешать с перцем, паприкой и маслом. Нафаршированный кусок мяса хорошо обмазать масляной пастой. Положить мясо в жаровню и готовить, не накрывая крышкой. Время от времени переворачивать.

5. Сок от мяса дополнить сливками и бульоном, добавить загустителем для соусов и сервировать к нарезанному на ломтики мясу.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Индейка \ Грудка индейки

Время приготовления: ок. 60 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
80-85 °C

Фаршированная индейка

Время приготовления: 190-200 минут

Ингредиенты прим. на 8 порций

1 готовая к приготовлению индейка (примерно 3500 г)
Соль
сметана или сметана повышенной жирности
Крахмал

Начинка:
30 мл подсолнечного масла
3 (150 г) луковицы, нарезанных кубиками
125 г риса
150 г фисташек
150 г изюма
2 ст. л. мадеры

Соус:
по 125 мл сливок и бульона
3 ст. л. светлого загустителя для соусов

Приготовление

1. Сварить рис. Сбрызнуть изюм мадерой. Пассировать лук в масле, добавить рис, орехи и изюм с мадерой, все хорошо перемешать.

2. Начинить подготовленную птицу. Индейку сверху натереть солью и уложить грудкой вниз на стеклянный лоток.

3. Примерно через 60 минут перевернуть, облить появившимся жиром. В процессе жарения каждые 30 минут индейку поливать образующимся соком.

4. Из сока от мяса, воды, сметаны и разведенного пищевого крахмала приготовить соус, приправить его специями.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Индейка \ целая, фаршированная

Время приготовления: ок. 160 минут

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 150-180 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 150-180 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 85 °C

Курица

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 2 порции

1 курица (прим. 1000 г)
соль, паприка, карри
2-3 ст. л. растительного масла
100 мл сливок или сметаны повышенной жирности
Крахмал

Приготовление

1. Соль, паприку и карри размешать в масле или маргарине. Смазать смесью подготовленную курицу. Уложить грудкой вниз в жаровню и готовить, не накрывая крышкой. Примерно через 20 минут жарения перевернуть, добавить немного сливок или сметаны и жарить дальше до готовности, не накрывая крышкой.

2. Сок от мяса разбавить оставшимися сливками и водой, слегка загустить разведенным пищевым крахмалом. Подавать к разделанной на порции курице.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Курица \ целая \ 0,8 кг - 1,2 кг

Время приготовления: ок. 50 минут

СВЧ + Конвекция+

Мощность/Температура: 300 Вт +180 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Гриль с обдувом

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 60-70 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
85-90 °C

Курица в горчице

Время приготовления: 30-35 минут

Ингредиенты прим. на 2 порции

250 г сметаны повышенной жирности
4 ч. л. зернистой горчицы
1 зубчик чеснока, раздавленный
Соль
1/2 ч. л. листиков шалфея
4 филе курицы (каждое прим. по 125 г)

Приготовление

1, Сметану, горчицу, чеснок, соль и шалфей перемешать в миске.

2. Филе обмакнуть со всех сторон в горчичной смеси и выложить на стеклянный лоток. Готовить, накрыв крышкой, сначала при 850 Вт около 4 минут и затем при 450 Вт еще примерно 12 минут.

3. Мясо в процессе приготовления один раз перевернуть и сбрызнуть смесью.

Установки

Автоматические программы \
Птица \ Приготовление птицы с СВЧ \ 800 г

Время приготовления: прим. 11 минут

СВЧ

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 5 минут +12 минут

Ножка зайца

Время приготовления: 75-85 минут (+12 ч вымачивания)

Ингредиенты прим. на 2 порции:

2 ножки зайца
(общий вес прим. 750 г)
500 мл пахты
соль, перец
6 ягод можжевельника
2 лавровых листа
50 г шпика жирного или с прослойками мяса, в пластинках
50 мл красного вина
100 мл сливок или сметаны
150 мл воды
Крахмал

Приготовление

1. Ножки зайца положить примерно на 12 часов в пахту, несколько раз в течение этого времени перевернуть.

2. Удалить с ножек кожу, посолить и поперчить, обернуть пластинками шпика и выложить в форму для запекания. Добавить ягоды можжевельника и лавровые листы и тушить, накрыв крышкой около 15 минут. Мясо перевернуть, добавить немного вина, воды и сливок и жарить до готовности, не накрывая крышкой.

3. Сок от мяса разбавить оставшимся красным вином, сметаной и водой, слегка загустить разведенным пищевым крахмалом. Подавать к мясу отдельно.

Установки

Автоматические программы \ Дичь \ Ножка зайца

Время приготовления: ок. 55 минут

Автоматика жарения

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °C
Уровень: 2-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра:
75–80 °C

Спинка зайца

Время приготовления: 70-80 минут

Ингредиенты прим. на 2 порции

1 Спинка зайца (примерно 750 г)
соль, перец
50 г шпика с прослойками мяса в пластинках
2 лавровых листа
6 ягод можжевельника
100 мл сливок
3 ст. л. красного вина
150-400 мл мясного бульона (растворимого)
Крахмал

Приготовление

1. Со спинки снять кожу, посолить и поперчить. Обложить вокруг пластинками шпика и уложить в форму для запекания с ягодами можжевельника и лавровым листом. Примерно 20 минут тушить под крышкой.

2. Перевернуть мясо, добавить сливки и бульон и довести до готовности без крышки.

3. Достать мясо. Сок от мяса разбавить красным вином и водой, загустить разведенным пищевым крахмалом.

Установки

Автоматические программы \ Дичь \ Спинка зайца

Время приготовления: ок. 50 минут

Автоматика жарения

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °C
Уровень: 2-й снизу
Время запекания: 45-55 минут + предв. нагрев

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 72-80 °C

Кролик в горчичном соусе

Время приготовления: 50-60 минут

Ингредиенты прим. на 4 - 6 порций

1300 г спинки или ножек кролика
соль, черный перец
3 ст. л. дижонской горчицы
150 г шпика от окорока, нарезанного кубиками
30 г сливочного масла
1 ст. л. муки
2 луковицы, нарезанных кубиками
250 белого вина
1 ч. л. листиков майорана
3 ст. л. сметаны повышенной жирности

Приготовление

1. Куски кролика посолить и поперчить и смазать двумя столовыми ложками горчицы.

2. Обжарить в форме для запекания в сливочном масле кусочки шпика, затем выложить куски кролика и обжарить со всех сторон. Обсыпать мукой. Добавить нарезанный лук, тимьян и вино, готовить в духовом шкафу, не накрывая крышкой.

3. Достать куски мяса. Добавить к соку от мяса оставшуюся горчицу, сметану и, возможно, еще немного воды или бульона. Полученный соус слегка загустить, подмешав разведенный крахмал.

Установки

Автоматические программы \ Дичь \ Куски кролика

Время приготовления: прим. 35 мин.

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 30-35 мин.

Спинка косули / Спинка оленя

Время приготовления: 100-120 минут (+ 24 ч вымачивания)

Ингредиенты прим. на 6 порций

2000 г спинки косули / спинки оленя
1 1/2-2 литра пахты
8 ягод можжевельника
2 лавровых листика
3 горошка черного перца
соль, перец
30 г растопленного сливочного масла
100 г шпика с прослойками мяса, в пластинках
125 мл красного вина
500 мл воды
125 г сметаны повышенной жирности или
обычной сметаны
Крахмал
6 половинок груши
6 ч. л. брусничного конфитюра

Приготовление

1. Со спинки косули или оленя снять кожу. Спинку положить в пахту примерно на 24 часа, переворачивая несколько раз. Мясо промыть, просушить полотенцем. Посолить, поперчить, обмазать сливочным маслом и обложить пластинками бекона.

2. Выложить в форму для запекания с ягодами можжевельника и лавровым листом и примерно 15 минут тушить, накрыв крышкой. Добавить немного красного вина, воды и сметаны, продолжать готовить без крышки.

3. Сок от мяса разбавить оставшимся красным вином, сметаной и водой, слегка загустить разведенным пищевым крахмалом. Подавать к мясу, отделенному от кости.

4. Груши слегка нагреть, уложить вокруг мяса мякотью вверх, заполнить внутри брусникой.

Установки

Автоматические программы \ Дичь\ Спинка косули или Спинка оленя

Время приготовления: ок. 75 минут

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-100 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Уровень: 1-й снизу
Время приготовления: 70-100 минут

Внутренняя температура при использовании пищевого термометра: 70-78 °C

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

– Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
– Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

– работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
– работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

– запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
– изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
– шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  – вентиляторов
  – масляных/воздушных доводчиков дверей
  – водяных клапанов
  – электрических реле
  – электродвигателей
  – ремней
  – компрессоров
– шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  – потрескивания при нагреве/охлаждении
  – скрипы
  – незначительные стуки подвижных механизмов
– необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

для России: www.miele.ru

для Украины: www.miele.ua

для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону“Горячей линии”.

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru
Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ
125284 Москва,
Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге
197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"
ул. Жилянская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)
(044) 496 03 00
Факс (044) 494 22 85
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"
050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90
Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Производитель:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302,Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ООО "Миле"
ул. Жилянская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua

010

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

www.miele-shop.com

Miele

H6500BM; H6600BM

CE

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 540 / 01