SIEMENS



Встраиваемый духовой шкаф

CM636GB.1

siemens-home.com/welcome

ru Правила пользования

Register your product online

Оглавление

Применение по назначению 4

Важные правила техники безопасности 5
Общая информация 5
Микроволновая печь 6

Причины повреждений 7
Общая информация 7
Микроволновая печь 8

Охрана окружающей среды 8
Экономия электроэнергии. 8
Правильная утилизация упаковки 8

Знакомство с прибором 9
Панель управления 9
Элементы управления 9
Дисплей 9
Меню «Режимы работы» 10
Виды нагрева 10
Дополнительная информация 11
Функции рабочей камеры 11

Принадлежности 12
Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . 12
Установка принадлежностей 12
Специальные принадлежности 13

Перед первым использованием 13
Первый ввод в эксплуатацию 13
Очистка рабочей камеры и принадлежностей. 13

Управление бытовым прибором. 14
Включение и выключение прибора 14
Запуск или прерывание режима 14
Установка режима работы. 14
Установка вида нагрева и температуры 14
Быстрый нагрев 15

Функции времени 15
Таймер 15
Время приготовления 16
Время окончания 16

Блокировка для безопасности детей 17
Активизация и деактивизация 17

Базовые установки 17
Изменение установок 17
Список установок. 17
Изменение времени суток 17

Микроволны 18
Посуда 18
Мощность микроволн 18
Установка режима микроволн в комбинации с видом нагрева 18
Установка режима микроволн 19
Режим просушивания 19

Программа «Шаббат» 19
Запуск программы «Шаббат» 19

Чистящее средство 20
Подходящие чистящие средства. 20
Поверхности рабочей камеры 21
Содержание прибора в чистоте 21

Навесные элементы 22
Снятие и установка навесных элементов. 22

Дверца прибора 23
Демонтаж защитной панели 23
Снятие и установка стёкол дверцы 23

Что делать в случае неисправности? 25
Таблица неисправностей 25
Превышена максимальная продолжительность работы 25
Лампочки в рабочей камере 25

Служба сервиса 26
Номер E и номер FD 26

Блюда. 26
Указания к установкам 26
Выбор блюда 27
Установка блюда 27

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 28
Силиконовые формы. 28
Пироги и мелкая выпечка. 28
Хлеб и булочки 31
Пицца, открытый и пикантный пирог. 33
Пудинг и суфле 35
Птица 36
Мясо. 38
Рыба. 42
Овощи и гарниры. 44
Десерт 46
Виды нагрева Eco 47
Акриламид в продуктах питания. 48
Щадящее приготовление. 48
Сушка. 50

Консервирование 50
Подъём теста 51
Размораживание 52
Разогревание блюд с использованием микроволн . . 53
Подогрев 55
Контрольные блюда 55

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

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. ⟶ *"Принадлежности" на страница 12*

Важные правила техники безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!
В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

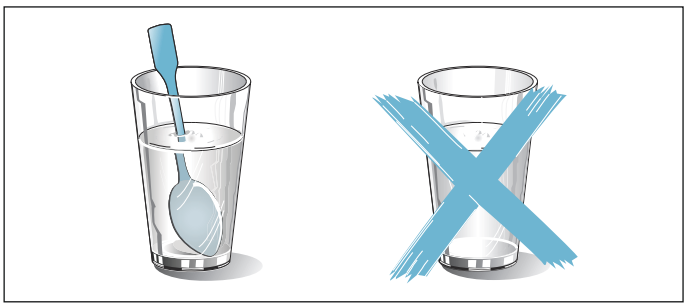
Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке.
  Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть.Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
  Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.
  Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
  Не сушите продукты в микроволновом режиме.
  Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



⚠Предупреждение – Опасность травмирования!

- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн. Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠Предупреждение – Опасность удара током!

Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

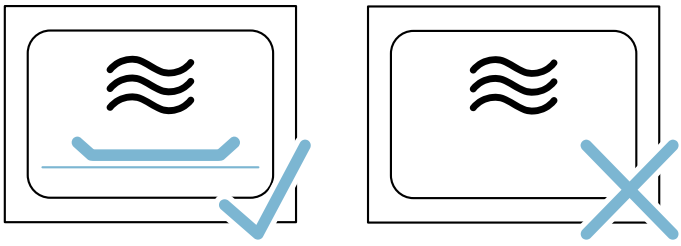
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели.
  Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

Внимание!

- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Комбинирование принадлежностей: не используйте решётку в комбинации с универсальным противнем. Если они будут установлены непосредственно друг над другом, могут возникнуть искры. Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.
- Только режим микроволн: для приготовления только в режиме микроволн универсальный или обычный противень не подходят. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена. Используйте входящую в комплект поставки решётку в качестве подставки для посуды или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. ⟶ *"Микроволны" на страница 18*



- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Максимум 600 W. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть.

Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью расположенных на панели управления кнопок и поворотного переключателя. На дисплее также отображаются текущие установки.



1 **Кнопки**
На кнопках слева и справа от поворотного переключателя имеется точка давления. Нажмите кнопку для запуска.

2 **Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

3 **Сенсорный дисплей**
На сенсорном дисплее можно увидеть текущие установочные значения, опции для выбора или рекомендации в виде текстов. Для настройки нажмите на соответствующее текстовое поле. В зависимости от вашего выбора текстовые поля изменятся.

Элементы управления

Некоторые элементы управления разработаны специально для функций вашего прибора, благодаря чему возможно быстрое и простое изменение установок.

Кнопки

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок.

Кнопки		Значение
on/off		Включение и выключение прибора
menu	Меню	Открытие меню «Режимы работы»
i	Информация	Индикация рекомендаций
🔒	Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки для безопасности детей
🕒	Функции времени	Открытие меню «Функции времени»
»)))	Быстрый нагрев	Включение и выключение функции быстрого нагрева
start/stop		Запуск, остановка или прерывание режима

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

В большинстве списков выбора, например, для видов нагрева, после последнего пункта снова следует первый. Для установки температуры, например, при достижении минимальной или максимальной температуры, следует поворачивать поворотный переключатель назад.

Дисплей

На дисплее даётся краткий обзор всех данных.

Значение, которое требуется установить в данный момент, показано на тёмном фоне и выделено шрифтом белого цвета.

Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. Здесь отображаются время суток, установленные функции времени.

Индикатор процесса

Он обеспечивает, например, обзор текущего времени приготовления или показывает, насколько сильно предварительно нагрет духовой шкаф. Прямая линия под выделенным значением заполняется слева направо, в зависимости от выполнения текущего режима.

Истечение установленного времени

Если запуск был выполнен без выбора времени приготовления, в статусной строке справа вверху можно увидеть, как долго будет продолжаться режим.

Если вы установили, а затем отменили время приготовления, то отсчёт времени продолжается с того момента, когда истекло установленное последним время приготовления. Таким образом вы всегда можете проверить, как долго продолжается режим.

Контроль температуры

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

Контроль нагрева	Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева. Если горят все индикаторные столбики, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда. При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.
Индикатор остаточного тепла	Если прибор выключен, индикатор контроля температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда температура опускается до прим. 60 °C, индикация гаснет.

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

Меню «Режимы работы»

Меню разделено на различные режимы работы, благодаря чему вы можете быстро получить доступ к требуемой функции.

Режим работы	Использование
Виды нагрева	Виды нагрева специально разработаны для приготовления различных блюд.
Блюда ⟶ *"Блюда" на страница 26*	Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установочные значения, подходящие для множества блюд.
Микроволны ⟶ *"Микроволны" на страница 18*	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Комбинированный режим микроволн ⟶ *"Микроволны" на страница 18*	Дополнительно к режиму микроволн можно выбрать вид нагрева.
Режим просушивания ⟶ *"Микроволны" на страница 18*	Использовать после каждого использования режима микроволн.
Установки ⟶ *"Базовые установки" на страница 17*	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Виды нагрева		Температура	Использование
	4D-Горячий воздух	30-275 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30-300 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Горячий воздух Eco	30–275 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар Eco	30–300 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне. Жар поступает сверху и снизу.
	Гриль с конвекцией	30-300 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность нагревательного элемента гриля.

	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим для пиццы	30-275 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Щадящее приготовление	70-120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Нижний жар	30-250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Поддержание в горячем состоянии	60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Подогревание посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.
	Функция «CoolStart»	30-275 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки на уровне 1. Температура зависит от указаний изготовителя. Устанавливайте самую высокую температуру, указанную на упаковке. Время приготовления устанавливается в соответствии с указаниями или меньше. Предварительный разогрев нецелесообразен.

Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

Дополнительная информация

В большинстве случаев в руководстве по использованию вашего прибора или на дисплее предоставляются указания и подробная информация о выполненных действиях. Для этого нажмите кнопку i. Указание отобразится на несколько секунд.

Некоторые указания отображаются автоматически, например, запрос на подтверждение или предупреждения.

Функции рабочей камеры

Некоторые функции упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. При закрывании дверцы режим возобновляется.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

Указание: Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!
Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

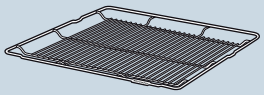
Указание: Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 17*

Принадлежности

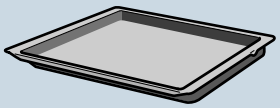
В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка
Для посуды, пирогов и форм для запеканки.
Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.
Решётка подходит для приготовления в режиме с микроволнами.



Универсальный противень
Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.

Используйте только оригинальные принадлежности, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

Указание: При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

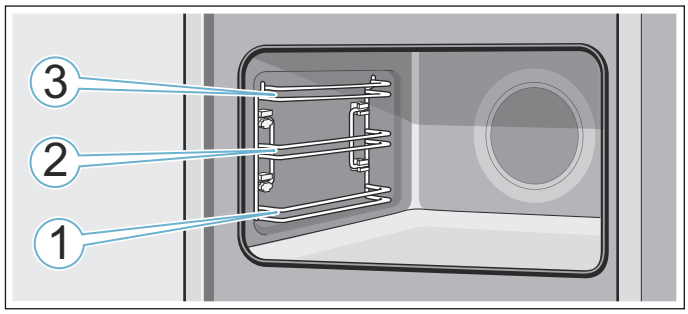
Микроволны

Для приготовления в режиме микроволн подходит только входящая в комплект поставки решётка. Использование универсального или обычного противня может вызвать образование искр, что приведёт к повреждению рабочей камеры.

При приготовлении в комбинации с режимом микроволн или режимом «Блюда» можно использовать также универсальный противень, обычный противень или другие входящие в комплект поставки принадлежности.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 3 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 1, 2 и 3 между обоими направляющими одного уровня.

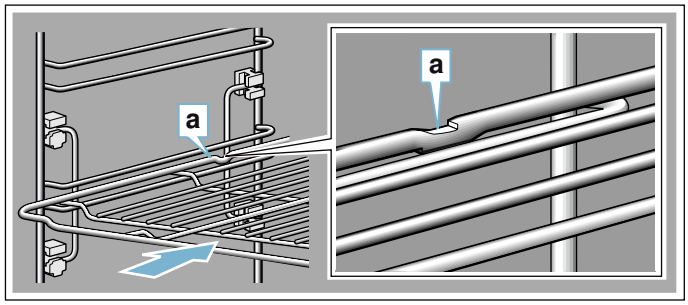
Указания

- Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.
- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.

Функция фиксации

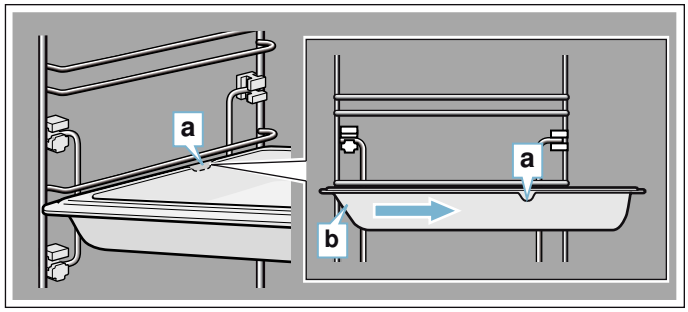
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Убедитесь, что надпись «microwave» находится спереди и изгиб обращён вниз ⁀.



При установке противней следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Скошенный край противня **b** должен быть обращён вперёд к дверце прибора.

Пример на рисунке: универсальный противень



Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. ⟶ *"Служба сервиса" на страница 26*

Специальные принадлежности
Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.
Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
Противень Для пирогов и мелкой выпечки.
Вкладываемая решётка Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания каплей жира и мясного сока).
Универсальный противень с антипригарным покрытием Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Для удобного приготовления выпечки и жаркого.
Противень с антипригарным покрытием Для пирогов и мелкой выпечки. Для удобного приготовления выпечки.
Профессиональная сковорода с вкладываемой решёткой Для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профессиональной сковороды Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.
Противень для пиццы Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.
Противень-гриль Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.
Камень для выпекания Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Стеклянная посуда (5,1 л) Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».
Стеклянный противень Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.
Стеклянный противень Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.
Декоративные планки Для маскировки полок мебели и основания прибора.

Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию.

Указание: Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 17*

Выбор языка сообщений

Базовой установкой является немецкий.

1. Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите на стрелку >.
   На дисплее появляется следующая установка.

Установка времени суток

Базовая установка для отображаемого времени суток – «12:00».

1. Установите текущее время суток с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите на стрелку >

Установка даты

Предварительно установлена дата «1.1.2014».

1. Установите текущий день, месяц и год поворотным переключателем.
2. Нажимайте на стрелку >, пока не обновятся все установки.
   На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной

тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки.

Установки	
Вид нагрева	Верхний/нижний жар
Температура	240 °C
Время приготовления	1 час

Как установить вид нагрева и температуру, см. в следующей главе.

По завершении указанного времени приготовления выключите прибор кнопкой «on/off».

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Исключение: настройка блокировки для безопасности детей и таймера может быть выполнена также при выключенном приборе.
Индикации на дисплее, а также указания, например, для индикатора остаточного тепла в рабочей камере, отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Включите прибор кнопкой «on/off».
Надпись «on/off» над кнопкой загорается синим цветом.

На дисплее появляется логотип «Siemens», а затем вид нагрева и температура.

Указание: В базовых установках можно выбрать вид нагрева, который будет отображаться после включения.

Выключение прибора

Выключите прибор кнопкой «on/off».
Подсветка над кнопкой гаснет.

Выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

Запуск или прерывание режима

Для запуска режима или для прерывания текущего режима нажмите кнопку «start/stop». После прерывания режима вентилятор может работать дальше.

Для отмены всех установок нажмите кнопку «on/off».

Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы прибора, режим будет прерван. Для возобновления режима закройте дверцу рабочей камеры.

Установка режима работы

Для выбора режима работы следует включить прибор.

1. Нажмите кнопку menu.
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Нажмите на требуемый режим работы.
   В зависимости от режима работы предоставляются различные опции выбора.
3. Измените выбор с помощью поворотного переключателя.
   Измените другие установки в зависимости от выбора.
4. Запустите кнопкой start/stop.
   На дисплее появляется отсчёт времени.
   Отображены установки и индикатор процесса.

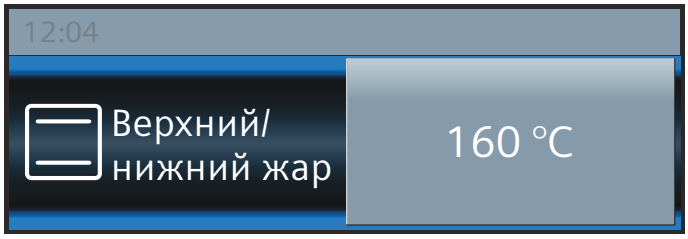
Установка вида нагрева и температуры

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый вид нагрева и температура. Вы можете сразу запустить эту установку кнопкой «start/stop». Если вы хотите установить другой вид нагрева, действуйте следующим образом.

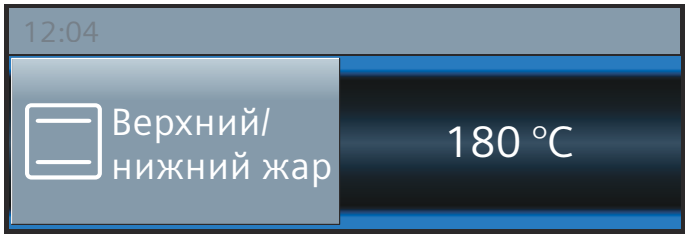
Для других установок значения можно изменить следующим образом:

Пример на рисунке: режим «Верхний/нижний жар» при 180 °C.

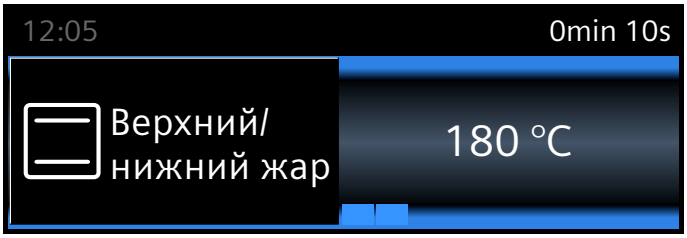
1. Установите вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



2. Нажмите на предлагаемую температуру.
3. Измените температуру поворотным переключателем.



4. Запустите кнопкой start/stop.



Установленный вид нагрева и температура отображаются на дисплее.

Быстрый нагрев

Кнопкой »ʃʃʃ можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.
Функция быстрого нагрева доступна не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева:

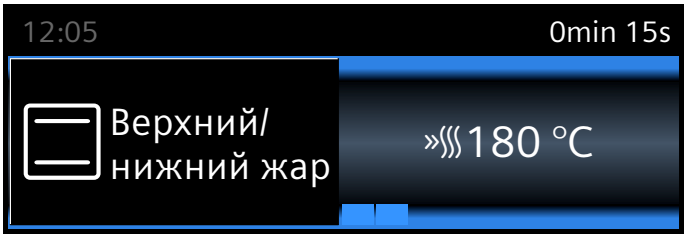
	4D-Горячий воздух
	Верхний/нижний жар

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

Установка

Обратите внимание на соответствующий вид нагрева. Необходимо установить температуру выше 100 °C, иначе запуск быстрого нагрева будет невозможен.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку »ʃʃʃ.



Символ »ʃʃʃ появляется слева от значения температуры. Индикатор контроля температуры начинает заполняться.

После завершения быстрого нагрева раздаётся сигнал. Символ »ʃʃʃ гаснет. После этого можно ставить блюдо в духовой шкаф.

Указания

- Отсчёт установленного времени приготовления начинается сразу после запуска, независимо от быстрого нагрева.
- Во время быстрого нагрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой i.

Отмена

Нажмите кнопку »ʃʃʃ. На дисплее гаснет символ »ʃʃʃ.

Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

Функция времени		Использование
	Таймер	Таймер работает как песочные часы, использующиеся для определения готовности яиц при варке. По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.
|→|	Время приготовления	По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Прибор выключается автоматически.
→|	Время окончания	Установите время приготовления и время окончания. Прибор выключается автоматически, и режим работы завершается в установленное время.

Указания

- Установка времени приготовления осуществляется с шагом в одну минуту.
  Время приготовления более часа можно установить с шагом в 5 минут.
- В зависимости от направления вращения поворотного переключателя время приготовления начинается с предложенного значения: слева 10 минут,
  справа 30 минут.
- По истечении функции времени раздаётся звуковой сигнал и в статусной строке появляется «Программа окончена».
- Нажатием кнопки i вы можете время от времени запрашивать информацию, которая ненадолго отображается на дисплее.

Таймер

Таймер можно установить в любое время даже при выключенном приборе. Он работает одновременно с другими установками времени и имеет собственный сигнал, который даёт знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекли.
Время можно установить максимум до 24 часов.

1. Нажмите на кнопку ◷.
   Открывается поле таймера.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.
   Через несколько секунд таймер начнёт работать.

В статусной строке слева отображается символ таймера и отсчёт времени.

По истечении времени

раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается «Время на таймере истекло». Вы можете заранее отключить звуковой сигнал кнопкой ◷.

Отмена времени таймера

Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷ и верните установленное время назад. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени таймера

Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷ и сразу же измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Запустите таймер кнопкой ◷.

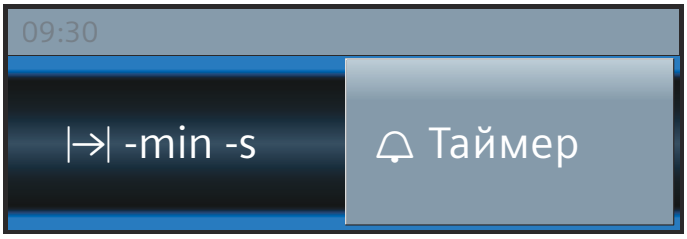
Время приготовления

Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается. Духовой шкаф больше не нагревается.

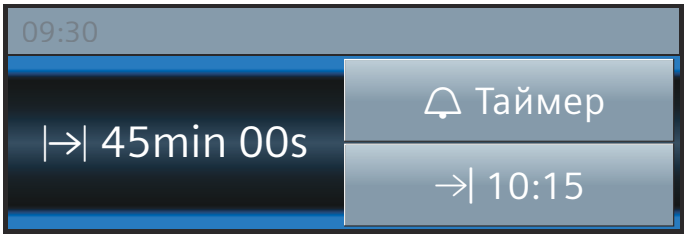
Необходимое условие: вид нагрева и температура должны быть установлены.

Пример: установка для 4D-Горячий воздух, 180 °C, время приготовления 45 минут.

1. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню «Функции времени».



2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Запустите кнопкой «start/stop».
   В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления |→|.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется «Программа окончена». Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки ◷.

Отмена времени приготовления

Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷. Поверните таймер назад на новое время приготовления. На дисплее будут отображаться установленный вид нагрева и температура.

Изменение времени приготовления

Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷. Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.

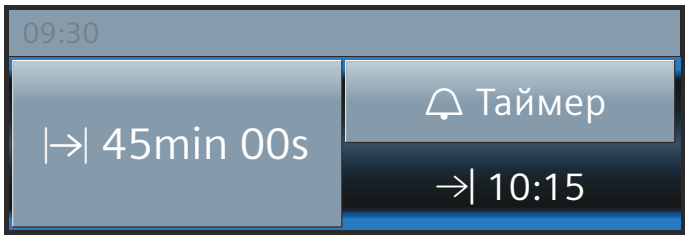
Время окончания

При изменении времени окончания следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

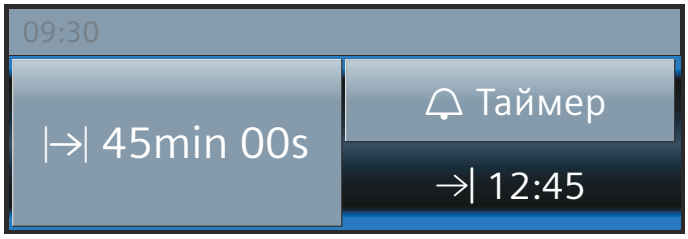
Необходимое условие: выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Меню «Функции времени» ◷ открыто.

Пример на рисунке: время установки блюда в рабочую камеру 9:30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10:15. Но вам нужно, чтобы оно было готово в 12:45.

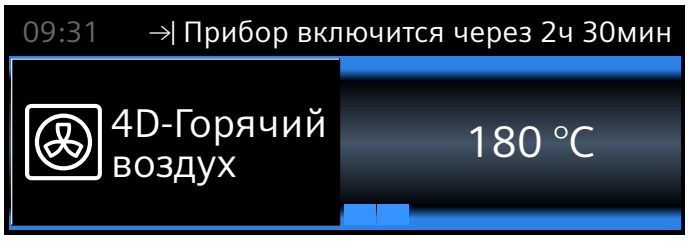
1. Нажмите на поле «Окончание →|».
   Показывается время окончания.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Подтвердите кнопкой «start/stop».



Духовой шкаф находится в режиме ожидания. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется «Программа окончена». Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки ◷.

Корректировка времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Кнопкой ◷ откройте меню «Функции времени», нажмите «Окончание →|» и измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷. Нажмите «Окончание →|» и измените время окончания приготовления поворотным переключателем. Начнётся отсчёт времени приготовления.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Панель управления заблокирована, выполнение установок не является возможным. Возможно лишь выключение прибора кнопкой «on/off».

Активизация и деактивизация

Вы можете активизировать и деактивизировать функцию блокировки для безопасности детей, независимо от того, включён или выключен прибор.

Нажимайте в течение 4 секунд кнопку . На дисплее появляется сообщение о подтверждении, а в статусной строке появляется символ .

Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение установок

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
3. Выберите режим работы «Установки».
   Появляется первая базовая установка, которая может быть изменена поворотным переключателем.
4. Нажмите на стрелку >.
5. Измените значения с помощью поворотного переключателя.
6. Стрелкой > перейдите к следующим базовым установкам.
7. Нажмите кнопку «menu», чтобы сохранить данные.
   На дисплее отображается «Удаление» или «Сохранение».

Список установок

В списке представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. На дисплей выводятся только те установки, которые имеются у вашего прибора.

Можно изменить следующие установки:

Установка	Выбор
Выбор языка	Возможны другие языки
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Продолжительность звукового сигнала	Корот. (30 s)
	Сред. (1 m)
	Длин. (5 m)
Звук нажатия кнопок	Выключен (звук нажатия остаётся при включении и выключении с помощью кнопки «on/off»)
	Включён
Яркость дисплея	Возможность установки одной из 5 ступеней яркости
Индикатор времени	Цифровой + дата
	Аналоговый
	Выкл.
Подсветка	При эксплуатации вкл.
	При эксплуатации выкл.
Продолжить автоматически	При закрывании дверцы
	Не продолжать автоматически (нажать кнопку «start/stop»)
Режим работы после включения	Главное меню
	Виды нагрева
	Микроволны
	Комбинированный режим микроволн
	Блюда*
Ночной режим освещения	Выключен
	Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 5:59)
Логотип марки	Отобразить
	Не отображать
Время работы вентилятора до автоматического выключения	Рекомендовано
	Минимум
Программа «Шаббат»	Включена
	Выключена
Заводские установки	Возвратить

*) Предусмотрено, в зависимости от типа прибора

Указание: Изменения, выполненные для установок языка, звука нажатия кнопок и яркости дисплея, действуют сразу. Изменения, выполненные для всех других установок, действительны только после сохранения установок.

Изменение времени суток

Время суток можно изменить в базовых установках.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
3. Нажмите на «Установки».
4. Стрелкой > перейдите к установке «Время суток».
5. Измените время суток с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите кнопку «menu».
   На дисплее отображается «Сохранение» или «Удаление».

Отключение электроэнергии

После длительного отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию.

Заново установите язык, время суток и дату.

Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны. Керамической посудой тоже можно пользоваться, если она полностью глазурована и не имеет трещин.

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

Для выпекания в комбинированном режиме можно использовать обычные металлические формы. Тогда выпечка снизу тоже подрумянится.
Для иного использования металлическая посуда не годится, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!
Искрение: следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

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

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды.

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

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

Для приготовления в режиме микроволн подходит только входящая в комплект поставки решётка. Использование универсального или обычного противня может вызвать образование искр, что приведёт к повреждению рабочей камеры.

При приготовлении в комбинации с режимом микроволн или режимом «Блюда» можно использовать также универсальный противень, обычный противень или другие входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении в режиме микроволн лучше всего устанавливать принадлежности на уровень 1, если не указано другое.

Мощность микроволн

Можно установить 5 различных уровней мощности микроволн.

Мощность	Блюда	Максимальное время приготовления
90 Вт	для размораживания нежных блюд	1 ч 30 мин
180 Вт	для размораживания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд	1 ч 30 мин
600 Вт	для разогревания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
max	для разогревания жидкостей	30 мин

Установка режима микроволн в комбинации с видом нагрева

Не все виды нагрева подходят для комбинации с режимом микроволн.
Можно устанавливать мощность от 90 Вт до 360 Вт.

Подходящие виды нагрева:

	4D-Горячий воздух
	Верхний/нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Гриль, большая площадь
	Гриль, небольшая площадь

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите поле «Комбинированный режим микроволн».
   Предлагаются вид нагрева, температура, мощность микроволн и время приготовления.
3. Нажмите на соответствующее поле и установите требуемые значения поворотным переключателем.

4. Запустите кнопкой «start/stop».
   На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Значения можно изменить в любое время. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значения поворотным переключателем.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Режим микроволн завершён. На дисплее отображается I→I 0min 00s, в статусной строке появляется «Программа окончена». Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷. Для того чтобы снова установить мощность микроволн, нажмите на соответствующее поле и введите время приготовления. Режим запускается снова.

Приостановка режима

Нажмите кнопку «start/stop»: духовой шкаф в режиме паузы, мигает. Снова нажмите кнопку «start/stop», чтобы продолжить работу прибора.

Откройте дверцу прибора: работа прибора прерывается.
После закрывания дверцы нажмите: работа прибора возобновляется.

Отмена режима

Нажмите кнопку «on/off».

Установка режима микроволн

Для достижения оптимального результата приготовления с помощью режима микроволн всегда устанавливайте решётку на уровень 1.

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите поле «Микроволны».
   Предлагается мощность микроволн и время приготовления.
3. Установите мощность микроволн и/или время приготовления поворотным переключателем.
4. Кнопкой «start/stop» запустите режим микроволн.

Начинается обратный отсчет времени приготовления.

Значения можно изменить в любое время. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значения поворотным переключателем.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Режим микроволн завершён. На дисплее отображается I→I 0min 00s, в статусной строке появляется «Программа окончена». Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷. Для того чтобы снова установить мощность микроволн, нажмите на соответствующее поле и введите время приготовления. Режим запускается снова.

Приостановка режима

Нажмите кнопку «start/stop»: духовой шкаф в режиме паузы, мигает. Снова нажмите кнопку «start/stop», чтобы продолжить работу прибора.

Откройте дверцу прибора: работа прибора прерывается. После закрывания дверцы нажмите кнопку «start/stop». Работа прибора возобновляется.

Отмена режима

Нажмите кнопку «on/off».

Режим просушивания

Благодаря режиму просушивания рабочая камера нагревается и влага в ней испаряется. Используйте после каждого режима микроволн функцию просушивания.

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим просушивания.
3. Запустите кнопкой «start/stop».
   Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.

Оставьте дверцу прибора открытой на 1-2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Программа «Шаббат»

С помощью программы «Шаббат» можно установить время до 74 часов. Блюда в рабочей камере остаются тёплыми, а вам не потребуется включать или выключать прибор.

Запуск программы «Шаббат»

Необходимое условие: в базовых установках должно быть выбрано «Программа «Шаббат» — Включена».
⟶ *"Базовые установки" на страница 17*

Рабочая камера нагревается в режиме «Верхний/нижний жар» при температуре от 85 °C до 140 °C.

1. Нажмите кнопку «on/off».
   На дисплее появляются предлагаемый вид нагрева и температура.
2. Поверните поворотный переключатель влево и выберите вид нагрева «Программа «Шаббат».
3. Нажмите на предлагаемую температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
4. Кнопкой ◷ откройте меню «Функции времени» и нажмите на поле «Время приготовления».
   Появляется рекомендация 25:00 часов.
5. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
6. Запустите кнопкой «start/stop».
   В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется «Программа окончена».

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания приготовления больше не является возможным.

Отмена программы «Шаббат»

Нажмите кнопку «on/off». Все установки аннулируются. После этого можно заново выполнить установки.

Чистящее средство

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

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Внимание!
Повреждение поверхности
Нельзя использовать:
- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Рекомендация: Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно приобрести через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.
Очистка прибора изнутри	
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Стеклянный плафон подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Защитная панель дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Перед выполнением очистки снимите защитную панель.
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Так можно устранить изменение цвета. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной механизм	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.

- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
  Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Поверхности рабочей камеры

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно, верхняя панель и боковые стенки покрыты эмалью и имеют гладкие поверхности.

Очистка эмалированных поверхностей

Очищайте гладкие эмалированные поверхности с помощью тряпочки и горячего мыльного или уксусного раствора. Протрите насухо мягкой тряпочкой.

Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок.

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.

Указание: Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости остатки можно удалить лимонной кислотой.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористой матовой керамикой. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку посредством целенаправленного нагрева.

Установка

Предварительно выньте навесные элементы, направляющие, принадлежности и посуду из рабочей камеры. Тщательно очистите эмалированные поверхности в рабочей камере, дверцу прибора и стеклянный плафон подсветки рабочей камеры.

1. Установите режим «4D-Горячий воздух».
2. Установите максимальную температуру.
3. Запустите режим и оставьте выполняться в течение как минимум 1 часа.

За это время керамическое покрытие восстановится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Указание: Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета — это не ржавчина, а оставшиеся кусочки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

Внимание!
Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

Навесные элементы

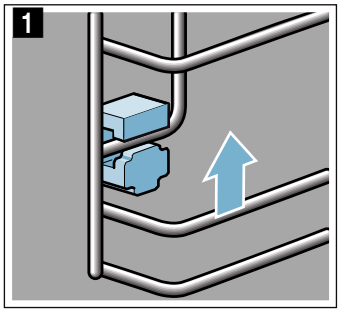
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки навесных элементов.

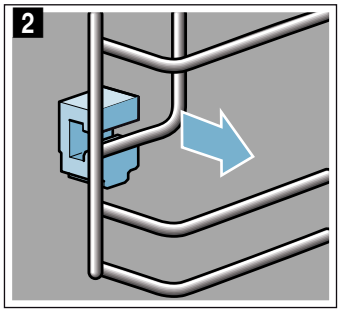
Снятие и установка навесных элементов

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Навесные элементы очень сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым навесным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

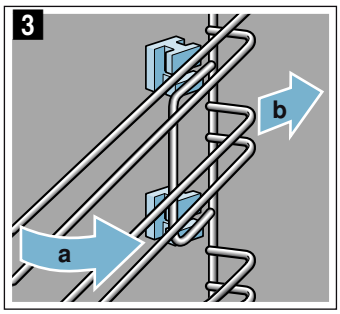
Снятие навесных элементов

1. Отожмите навесной элемент в передней части вверх (рис. 1)
2. и снимите (рис. 2).





3. Затем поверните весь навесной элемент наружу **a** и выньте его заднюю часть **b** (рис. 3).

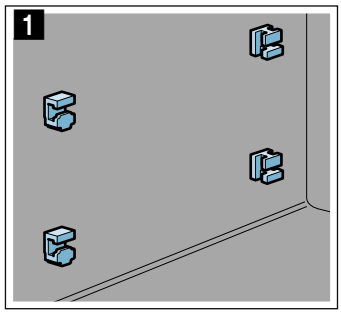


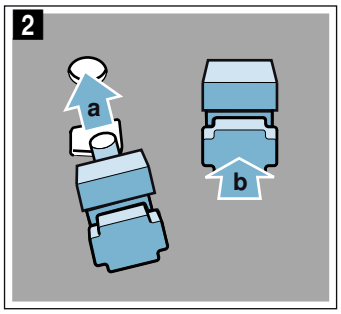
Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка держателей

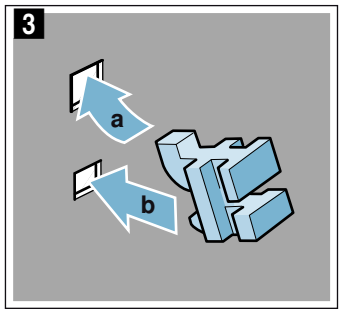
Если при снятии навесных элементов держатели выпали, то установите их заново соответствующим образом.

1. Передние и задние держатели отличаются (рис. 1).
2. Вставьте крючок переднего держателя сверху в круглое отверстие **a**, немного поверните держатель в сторону, вставьте снизу и установите его прямо **b** (рис. 2).



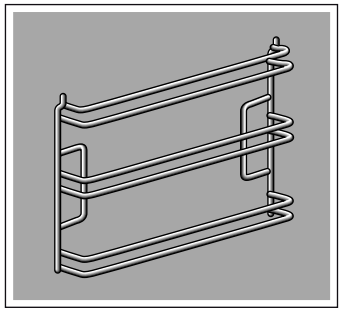


3. Установите крючок заднего держателя в верхнее отверстие **a** и вставьте держатель в нижнее отверстие **b** (рис. 3).



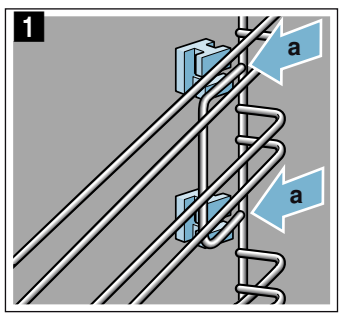
Установка навесных элементов

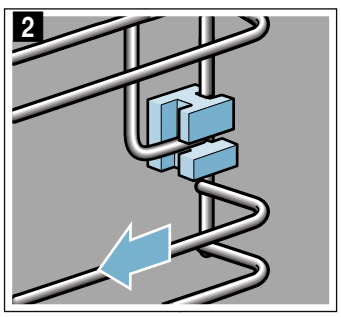
При установке проследите за тем, чтобы скошенный край навесного элемента находился сверху.



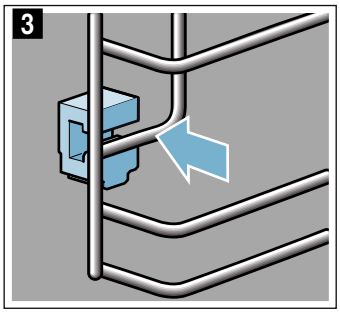
Навесные элементы взаимозаменяемы.

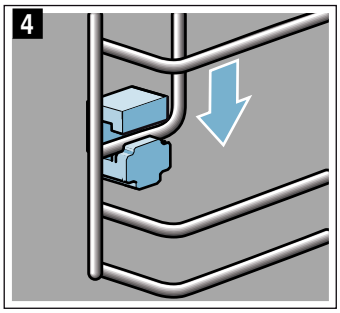
1. Подведите заднюю часть навесного элемента под углом и вставьте вверху и внизу **a** (рис. 1).
2. Выдвиньте навесной элемент вперёд (рис. 2).





3. Затем вставьте переднюю часть элемента (рис. 3)
4. и сдвиньте его вниз (рис. 4).





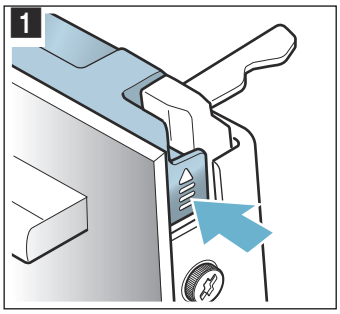
Дверца прибора

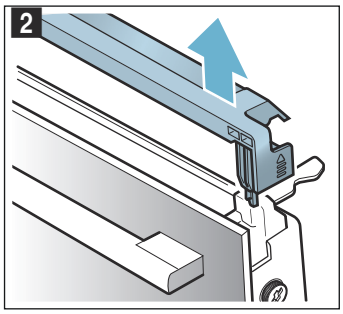
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс очистки дверцы прибора.

Демонтаж защитной панели

Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять. .

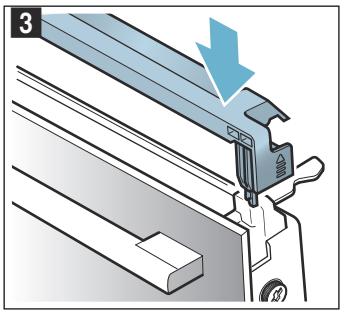
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис.1).
3. Снимите защитную панель (рис.2).
   Осторожно закройте дверцу прибора





Указание: Очистите вставку из нержавеющей стали в защитной панели средством для очистки изделий из нержавеющей стали. Очистите оставшуюся часть защитной панели дверцы мягкой тряпочкой с тёплым мыльным раствором.

4. Снова приоткройте дверцу прибора. Установите защитную панель и нажмите на неё так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком (рис.3).



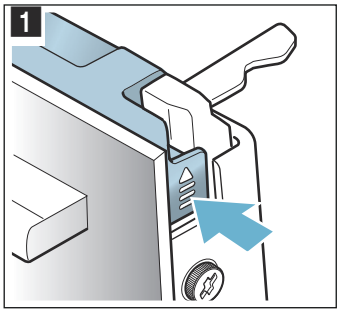
5. Закройте дверцу прибора.

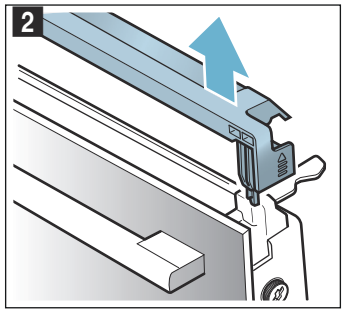
Снятие и установка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

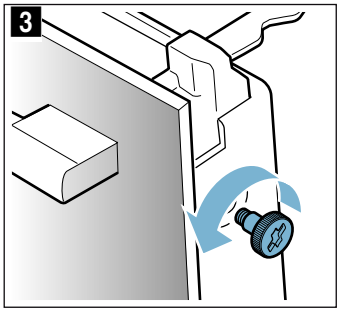
Снятие деталей прибора

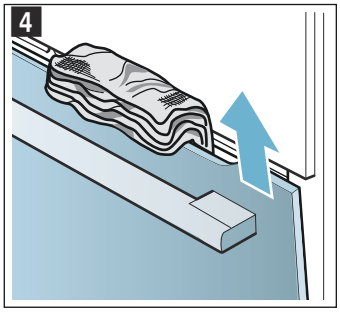
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис.1).
3. Снимите защитную панель (рис.2).



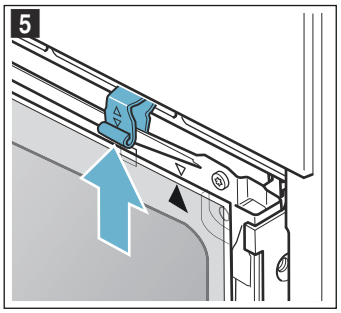


4. Ослабьте и выверните винты на дверце прибора слева и справа (рис.3).
5. Перед тем, как снова закрыть дверцу, вставьте и зажмите сложенное в несколько раз кухонное полотенце (рис.4).
   Снимите переднее стекло движением вверх и положите ручкой вниз на ровную поверхность.





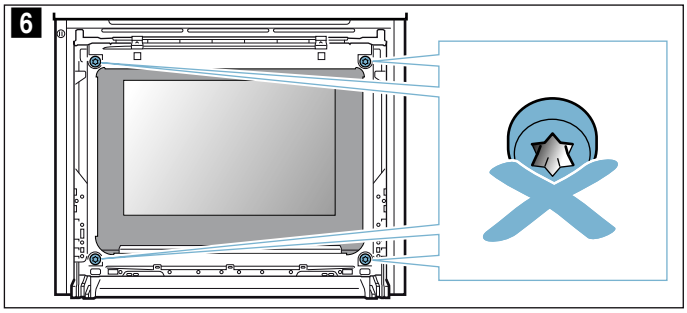
6. Отожмите вверх оба крепления в верхней части внутреннего стекла, но не снимайте (рис. 5).
   Придерживайте стекло одной рукой. Выньте стекло.



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!!
При снятии винтов безопасность прибора больше не гарантируется. Возможен выход энергии микроволн наружу. Никогда не выворачивайте винты.

Не отвинчивайте четыре чёрных винта (рис.6).

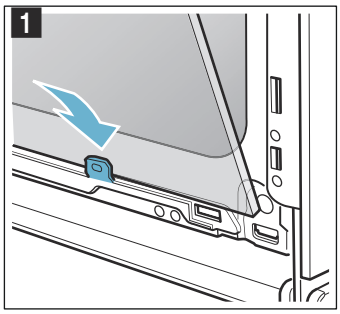


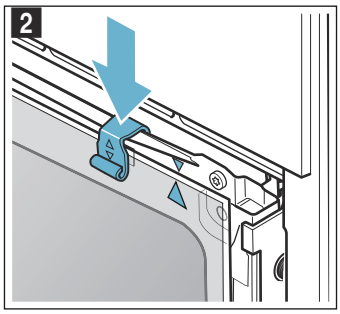
⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Установка деталей прибора

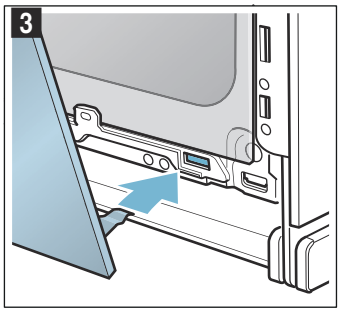
При установке внутреннего стекла следите за тем, чтобы стрелка находилась в верхней правой части стекла и совпадала со стрелкой на панели.

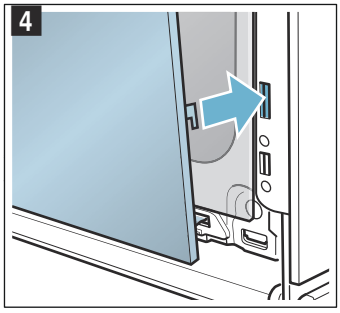
1. Установите внутреннее стекло в крепление снизу (рис.1) и прижмите сверху.
2. Отожмите оба крепления вниз (рис.2).



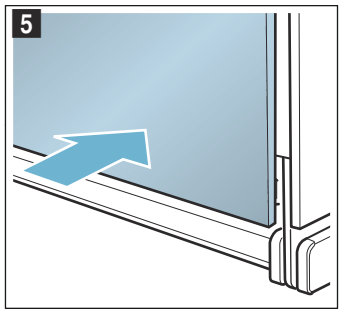


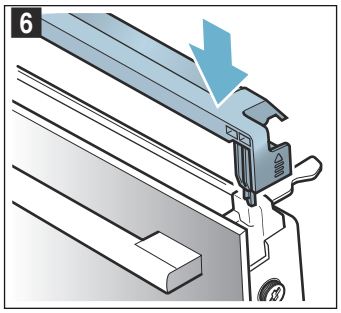
3. Вставьте переднее стекло снизу в крепления (рис.3).
4. Закройте переднее стекло так, чтобы оба верхних крючка оказались напротив отверстия (рис.4).





5. Нажмите на переднее стекло так, чтобы оно зафиксировалась со слышимым щелчком (рис.5).
6. Снова приоткройте дверцу прибора и извлеките кухонное полотенце.
7. Вверните оба винта слева и справа.
8. Установите защитную панель и нажмите на неё так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком (рис.6).





9. Закройте дверцу прибора.

Внимание!
Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать в случае неисправности?

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

Указание: Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к таблице в конце руководства по эксплуатации. В ней вы найдёте множество рекомендаций. ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 28*

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

Таблица неисправностей

При появлении сообщений об ошибке с E, например, E0111, необходимо выключить и снова включить прибор. Если сообщение появится снова, вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
Эксплуатация включённого прибора невозможна, на дисплее отображается символ ⊂⊃	Активизирована блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте кнопку ⊂⊃, пока символ ⊂⊃ не исчезнет
Рабочая камера не нагревается, на дисплее отображается «Демонстрационный режим включён».	Прибор работает в режиме демонстрации	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и через прим. 10 секунд включите его снова. Включите прибор и выберите установку «Демонстрационный режим выключен».
Прибор не запускается и на дисплее появляется «Рабочая камера слишком горячая».	Для выбранного вами блюда или вида нагрева рабочая камера слишком горячая.	Дайте рабочей камере остыть и снова запустите прибор.
Не горит подсветка рабочей камеры	Неисправна светодиодная лампа	Вызовите специалиста сервисной службы

Превышена максимальная продолжительность работы

Режим выключается автоматически, если не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

Через какое время это произойдёт, зависит от установленной температуры или режима гриля.

На дисплее прибора появляется сообщение об автоматическом выключении режима. Затем режим выключается.

Для повторного использования прибора сначала выключите его. После это снова включите прибор и установите нужный режим работы.

Рекомендация: Для предотвращения нежелательного выключения прибора, например, при продолжительном времени приготовления, установите время приготовления. Прибор нагревается, пока не истечёт установленное время приготовления.

Лампочки в рабочей камере

В качестве подсветки рабочей камеры вашего прибора служит одна или несколько долговечных светодиодных ламп.

Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.
Если для вашего прибора предусмотрена функция использования пара, это указано на типовой табличке справа за панелью.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Блюда

В режиме «Блюда» вы можете готовить самые различные блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте рабочей камере остыть и ещё раз запустите прибор.

Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Для некоторых блюд предлагается температура, вид нагрева и время приготовления. Температура и время приготовления могут быть по желанию изменены.
- При приготовлении остальных блюд необходимо указать вес. Если нет других указаний, всегда указывайте общий вес. Прибор выполняет настройки времени и температуры.
  Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении жаркого, когда прибор сам выбирает температуру, может быть установлена температура до 300 °C. В этом случае используйте жаропрочную посуду.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд требуется, например, перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.
  ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 28*

Микроволны

Для некоторых блюд режим микроволн активизируется автоматически. При использовании режима микроволн время приготовления сокращается почти в два раза. Прибор указывает на необходимость использования посуды, подходящей для режима микроволн. Сведения о подходящей посуде можно найти в главе «Микроволны». ⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Выбор блюда

Для просмотра блюд предусмотрена единая структура:

- Категория
- Вид блюда
- Блюдо

В следующей таблице приведены категории с соответствующими видами блюд. Для каждого вида можно найти одно или несколько блюд.

Категории	Вид блюда
Пирог	Пирог в форме
	Пирог на противне
	Мелкая выпечка
	Мелкое печенье
Хлеб, булочки	Хлеб
	Булочки
Пицца, пикантный пирог	Пицца
	Пикантный пирог, киш
Запеканки, суфле	Запеканка, пикантная, свежие продукты, готовые ингредиенты
	Лазанья, свежие продукты
	Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см
	Запеканка, сладкая, свежие продукты
	Суфле в порционных формочках
Продукты глубокой заморозки	Пицца
	Булочки
	Запеканки
	Изделия из картофеля
	Птица, рыба
Птица	Цыплёнок
	Утка, гусь
	Индейка
Мясо	Свинина
	Говядина
	Телятина
	Баранина
	Дичь
	Мясные блюда
Рыба	Рыба
	Рыбное филе
Гарниры, овощи	Овощи
	Картофель
	Рис
	Зерновые
Размораживание блюд	Хлеб, булочки
	Пирог
	Мясо, птица
	Рыба

Установка блюда

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями. Необходимо нажать на поле «Продолжить».

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим работы «Блюда».
   На дисплее появляется первая категория.
3. Выберите нужную категорию с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле «Продолжить».
5. Поворотным переключателем выберите вид блюда.
6. Нажмите на поле «Продолжить».
7. Поворотным переключателем выберите блюдо.
8. Нажмите на поле «Продолжить».
9. Поворотным переключателем задайте нужный вес.
   Указание: При нажатии на поле «Рекомендация» вы получите информацию об уровне установки, посуде и т.д.
10. Запустите режим кнопкой «start/stop»

Выполнение установок завершено

Раздаётся звуковой сигнал. В статусной строке появляется «Программа окончена». Духовой шкаф больше не нагревается. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки ◷.

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете снова увеличить время приготовления. Нажмите на поле «Доведение до готовности». Отображается рекомендуемое время приготовления, которое можно изменить.

Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на «Завершить». На дисплее появляется «Приятного аппетита».

Отмена установки

Нажмите кнопку «on/off». Все установки аннулируются. После этого можно заново выполнить установки.

Изменение времени окончания

При приготовлении некоторых блюд можно изменить время окончания программы. Информацию об изменении времени окончания программы смотрите в настройках функций времени. ⟶ *"Функции времени" на страница 15*

Если установлено время окончания, дисплей переключается в режим ожидания. В статусной строке отображено время завершения режима. Изменение установок невозможно. Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.
Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

Силиконовые формы

Для получения оптимальных результатов мы рекомендуем темные металлические формы для запекания.

Если все же есть желание использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на информацию и рецепты изготовителя. Силиконовые формы часто меньше обычных. Данные по количеству и рецептам могут отличаться.

Пироги и мелкая выпечка

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пирогов и мелкой выпечки. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

Если вы выпекаете в комбинированном режиме с использованием микроволн, вы можете существенно сократить время приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.
⟶ *"Микроволны" на страница 18*

В комбинированном режиме можно использовать обычные формы для выпекания из металла. Если между формой для выпекания и решеткой появляются искры, проверьте, чистая ли форма снаружи. Измените позицию формы на решетке. Если это не помогает, выпекайте дальше без микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается.

Если вы используете формы из пластмассы, керамики или стекла, время выпекания сокращается на указанное в таблице настроек значение. Пирог подрумянивается меньше снизу.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн возможно только на одном уровне.

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:
- Уровень 1

Выпекание на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень или противень
Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Для сочных пирогов используйте универсальный противень, чтобы вытекающий сок не загрязнял духовой шкаф.

Формы для выпечки
Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

Бумага для выпечки
Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных видов выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Пироги или выпечка будут выглядеть готовыми только снаружи, но внутри не пропекутся.

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях относительно выпекания в приложении к таблицам установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Режим для пиццы

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Пирог в форме						
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-170	-	55-70
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		160-180	90	30-40
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	1		160-180	-	45-60
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	1		170-190	90	35-45
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	1		150-170	-	20-40
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170	-	65-85
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		200-220	-	40-50
Тарт	Форма для тарта, черная жесть	1		190-210	-	25-40
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1		150-160	-	65-75
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-160	-	25-35
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1		170-180	-	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170*	-	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-170*	-	30-50
Пирог на противне						
Сдобный пирог с начинкой	Противень	1		160-180	-	20-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	35-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	1		180-200	-	25-30
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	40-55
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		160-180	-	60-80
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		200-210	-	40-50

* предварительный разогрев

** предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	1		160-180	-	15-25
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		160-170	-	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	1		180-200	-	30-45
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-160	-	45-60
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	-	35-45
Бисквитный рулет	Противень	1		190-210*	-	10-15
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	1		150-160	-	50-60
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		170-180	-	40-60
Штрудель, замороженный	Противень	1		190-210	-	30-45
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	1		200-220	90	20-25
Мелкая выпечка						
Маленькие кексы	Противень	1		160**	-	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150**	-	20-30
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140**	-	30-40
Кексы	Противень для маффинов	1		170-190	-	15-30
Маффины, 2 уровня	Противни для маффинов	3+1		150-170*	-	20-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		160-170	-	30-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	2		170-190*	-	20-45
Выпечка из слоеного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		170-190*	-	20-45
Выпечка из заварного теста	Противень	1		200-220	-	30-45
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	1		160-180	-	20-30
Мелкое печенье						
Фигурное печенье	Противень	1		150-160**	-	20-30
Фигурное печенье	Противень	1		140-150**	-	25-35
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	-	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		130-150	-	20-35
Безе	Противень	2		80-90*	-	120-150
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		80-90*	-	120-180
Миндальное печенье	Противень	2		90-110	-	20-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-110	-	20-40

* предварительный разогрев

** предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева

Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

Проверка, пропекся ли пирог.	Проткните пирог в наивысшем месте деревянной палочкой. Если на палочке тесто не остается, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз используйте меньше воды. Или установите температуру на 10 градусов ниже и продлите время выпекания. Учитывайте указанные в рецепте приправы и указания по приготовлению.

Пирог посередине поднялся, а по краям остался внизу.	Смазывайте жиром только дно формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом.
Сок фруктов вытекает из пирога.	Следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкая выпечка слипается между собой в процессе выпекания.	Между каждым изделием мелкой выпечки должно быть расстояние ок. 2 см. Этого достаточно, чтобы изделия мелкой выпечки хорошо подошли и подрумянились со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Пирог получился слишком светлый.	Если высота установки и принадлежности выбраны правильно, увеличьте температуру или удлините время выпекания.
Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком темный.	Выберите на следующий раз уровень выше.
Пирог сверху слишком темный, а снизу слишком светлый.	Выберите на следующий раз уровень ниже. Выберите более низкую температуру и удлините время выпекания.
Пирог после выпекания в форме или коробе слишком темный.	Устанавливайте форму для выпечки не прямо у задней стенки, а посередине на принадлежности.
Весь пирог получился слишком темный.	Выберите на следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Выпечка подрумянена неравномерно.	Выберите температуру немного ниже. Выступающая бумага для выпечки может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда отрезайте бумагу для выпечки по удобному размеру. Следите за тем, чтобы форма для выпечки не стояла прямо перед отверстием на задней стенке духового шкафа. При выпекании мелкой выпечки все изделия должны быть, по возможности, одинакового размера и одинаковой толщины.
Они выпекались на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
Пирог выглядит хорошо, но внутри не пропекся.	Выпекайте при более низкой температуре несколько дольше и добавьте, при необходимости, немного воды Если пирог имеет сочную начинку, предварительно пропеките низ. Посыпьте его миндалем или мукой для панировки и потом добавляйте начинку.
Пирог не отделяется при переворачивании.	Дайте пирогу после выпекания постоять еще 5-10 минут. Если и после этого он не отделяется, осторожно подковырните края ножом. Снова переверните пирог и накройте форму несколькими слоями влажной холодной ткани. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте мукой для панировки.

Хлеб и булочки

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления хлеба и булочек. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:
- Уровень 1

Выпекание на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень или противень
Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Формы для выпечки
Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

Бумага для выпечки
Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное подрумянивание остается также и по завершении выпекания.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных видов хлеба и булочек. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Хлеб или булочки будут выглядеть готовыми только снаружи, но внутри не пропекутся.

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева. Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Это указано в таблице.

Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Внимание!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Используемые виды нагрева

- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Гриль, небольшая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Продолжительность, мин.
Хлеб					
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	1	4D-горячий воздух	210-220*	10-15
				180-190	25-35
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	1	4D-горячий воздух	210-220*	10-15
				180-190	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	1	4D-горячий воздух	210-220*	10-15
				180-190	40-50
Лаваш	Универсальный противень	1	Верхний/нижний жар	250-270	20-30
Булочки					
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2	Верхний/нижний жар	200-220	10-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	1	Верхний/нижний жар	170-180*	15-25
Булочки сладкие, свежие, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	4D-горячий воздух	150-160*	20-30
Булочки, свежие	Противень	1	Верхний/нижний жар	180-200	25-35
Багеты, готовые, охлажденные	Универсальный противень	2	Верхний/нижний жар	200-220	10-20
Булочки, замороженные					
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2	Верхний/нижний жар	200-220	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Противень	1	Верхний/нижний жар	220-240	15-25
Круасаны, заготовки из теста	Противень	1	4D-горячий воздух	150-170*	20-35
Тосты					
Тосты, запекание, 4 шт.	Решетка	2	Гриль, большая площадь	3	5-15

* предварительный разогрев

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Продолжительность, мин.
Тосты, запекание, 12 шт.	Решетка	2		250	5-15
Поджаренные тосты	Решетка	3		3	3-6
* предварительный разогрев					

Пицца, открытый и пикантный пирог

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пиццы, открытых и пикантных пирогов. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

Если вы выпекаете в комбинированном режиме с использованием микроволн, вы можете существенно сократить время приготовления.

В комбинированном режиме с использованием микроволн вы можете применять обычные формы для выпекания из металла. Если между формой для выпекания и решеткой появляются искры, проверьте, чистая ли форма снаружи. Измените позицию формы на решетке. Если это не помогает, выпекайте дальше без микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается.

Если вы используете формы из пластмассы, керамики или стекла, время выпекания сокращается на указанное в таблице настроек значение. Пикантный пирог подрумянивается меньше снизу.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн возможно только на одном уровне.

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:
- Уровень 1

Выпекание на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой или со смещением одну над другой.

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень или противень
Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

Формы для выпечки
Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

Использование форм из светлого листового металла, керамических и стеклянных форм приводит к увеличению времени выпекания и к неравномерному подрумяниванию самой выпечки.

Бумага для выпечки
Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное подрумянивание остается также и по завершении выпекания.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Нельзя сокращать время выпечки за счёт повышения температуры. Блюдо будет выглядеть готовым только снаружи, но внутри не пропечётся.

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного прогрева.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие виды выпечки из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Режим для пиццы
- Интенсивный нагрев
- Функция «CoolStart»

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Пицца						
Пицца, свежие продукты	Противень	1		200-220	-	20-30
Пицца, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		180-200	-	35-45
Пицца, свежие продукты, тонкое тесто	Противень для пиццы	1		210-230	-	20-30
Пицца, охлажденная	Решетка	1		210-230	-	10-20
Пицца, замороженная						
Пицца, тонкое тесто, 1 шт.**	Решетка	1		-	-	-
Пицца, тонкое тесто, 1 шт.	Универсальный противень	1		210-230	90	10-20
Пицца, тонкое тесто, 2 шт.	Решетка + противень	3+1		200-220	-	15-25
Пицца, пышное тесто, 1 шт.**	Решетка	1		-	-	-
Пицца, пышное тесто, 1 шт.	Универсальный противень	1		180-200	90	15-25
Пицца, пышное тесто, 2 шт.,	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	-	25-35
Пицца-багет	Решетка	1		200-220	-	20-30
Пицца-багет, 2 шт.	Универсальный противень	1		180-200	90	10-20
Мини-пицца**	Универсальный противень	1		-	-	-
Мини-пиццы, 9 шт.	Универсальный противень	1		210-230	90	10-20
Пикантные пироги и киши						
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		170-190	-	60-70
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 26 см	1		180-200	90	35-40
Киши	Форма для торта, черная жесть	1		190-210	-	35-55
Открытый пирог (фламмкухен)	Универсальный противень	1		280-300*	-	8-18
Пирог	Форма для запеканки	1		190-200	-	40-50
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	1		180-190	-	35-45
Бёрек	Универсальный противень	1		180-200	-	35-45

* предварительный разогрев

** Принять во внимание указания на упаковке

Пудинг и суфле

Данная духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления пудингов и суфле. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Используйте в этой духовке только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в духовом шкафу.

Приготовление с использованием микроволн

Если вы готовите блюда только в микроволновом режиме или в комбинированном режиме с использованием микроволн, вы можете существенно сократить время приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.
⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В посуде, пригодной для микроволновой печи, они приготовятся быстрее и равномернее.

Высота размещения

Всегда используйте указанные уровни.

Вы можете готовить на одном уровне в формах или использовать универсальный противень.
- Формы на решетке: уровень 1
- Универсальный противень: уровень 2

Суфле можно готовить в водяной ванночке на универсальном противне. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 1.

При одновременном приготовлении блюд можно сэкономить до 45 процентов энергии. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой.

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень
Универсальный противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Посуда
Используйте для воздушных пирогов и гратенов широкую плоскую посуду. В узкой высокой посуде блюда требуют для приготовления больше времени и темнеют сверху.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных пудингов и суфле. Температура и время приготовления зависит от количества и рецепта. Состояние готовности пудинга зависит от размера посуды и высоты пудинга. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Указание: Нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры. В этом случае пудинг или суфле окажутся готовыми снаружи, но сырыми внутри.

Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодный духовой шкаф. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

Если хотите готовить по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Режим для пиццы
- Функция «CoolStart»

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1		200-220	-	35-55
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1		140-160	360	20-30
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1		170-190	-	45-60
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1		140-160	360	25-35
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1		160-180	-	50-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1		180-200	360	20-30
Лазанья, замороженная, 400 г**	Универсальный противень	1		-	-	-
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	1		200-210	180	20-25
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1		170-180	-	50-65

* предварительный разогрев

**Принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1		170-190	360	20-25
Суфле	Форма для запеканки	1		160-170*	-	40-50
Суфле	Порционные формы	1		170-190	-	65-75

* предварительный разогрев

**Принять во внимание указания на упаковке

Птица

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления птицы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Жарение на решётке

Жарение на решетке особенно хорошо подходит для приготовления крупной птицы или нескольких кусков одновременно.

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки на один уровень ниже.

В зависимости от размеров и вида птицы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. Капающий жир собирается в нем. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Жарка в посуде

Применяйте только ту посуду, которая подходит для духовок. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Птица готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда
Для жарки птицы лучше всего использовать высокую форму. Установите форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда
При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

При открытии крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Птицу можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн

В комбинированном режиме с использованием микроволн особенно хорошо готовится птица. При таком варианте время приготовления существенно сокращается.

В отличие от обычного режима, время приготовления при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн зависит от общего веса.

Рекомендация: Если имеющееся у вас количество продукта отличается от приведенного в таблице настроек, то вам поможет следующее правило: двойное количество требует практически двойного времени приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для выпечки из металла или «римский горшок» предназначены только для жарения без микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.
→ *"Микроволны" на страница 18*

Приготовление на гриле

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет, и мясо получится сухим.

Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных видов птицы. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке в холодный духовой шкаф не фаршированной, подготовленной к жарке птицы при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для птицы рекомендуемой массы. Если необходимо приготовить птицу большей массы, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если порционных кусков несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самого большого из них. Отдельные порционные куски должны быть приблизительно одинакового размера.

Главное правило: чем больше птица, тем ниже температура и больше времени на ее приготовление.

Переворачивайте птицу после прибл. от ½ до ⅔ указанного времени ее приготовления.

Указание: Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Рекомендации

- При приготовлении утки или гуся прокалывайте кожу под крыльями. Так лучше стекает жир.
- Надрезайте кожу при приготовлении грудки утки. Грудку утки не переворачивайте.
- Когда переворачиваете птицу, следите за тем, чтобы сначала внизу была сторона грудки или кожи.
- Поверхность птицы при жарке становится особенно хрустящей и поджаристой, если перед завершением приготовления смазать ее маслом, подсоленной водой или апельсиновым соком.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева

- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Функция «CoolStart»

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Цыпленок						
Цыпленок 1 кг	Открытая посуда	1		200-220	-	60-70
Цыпленок 1 кг	Закрытая посуда	1		230-250	360	25-35
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)	Решетка	2		3*	-	15-20
Филе куриной грудки, 2 шт. по 150 г (приготовление на гриле)	Открытая посуда	1		190-210	180	25-30
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	2		220-230	-	30-35
Маленькие кусочки курицы, 4 шт. по 250 г	Открытая посуда	1		190-210	360	20-30
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные**	Универсальный противень	2		-	-	-
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные, 250 г	Универсальный противень	1		190-210	360	15-20
Пулярка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		200-220	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	360	30
					180	15-25
Утка и гусь						
Утка, 2 кг	Открытая посуда	1		180-200	-	90-110
Утка, 2 кг	Универсальный противень	1		170-190	180	60-80
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	2		230-250	-	25-30
Гусь, 3 кг	Открытая посуда	1		160-170	-	120-150
Гусь, 3 кг	Открытая посуда	1		170-190	180	80-90

* Предварительный разогрев 5 минут

**Принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		210-230	-	40-50
Гусиные окорочка, по 350 г	Универсальный противень	1		170-190	180	30-40
Индейка						
Молодая индейка, 2,5 кг	Открытая посуда	1		180-190	-	70-90
Молодая индейка, 2,5 кг	Закрытая посуда	1		210-230	360	45-50
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрытая посуда	1		240-260	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Открытая посуда	1		180-200	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Закрытая посуда	1		210-230	360	45-50
* Предварительный разогрев 5 минут **Принять во внимание указания на упаковке						

Мясо

Данная духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления мяса. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Жарка и тушение

Смажьте постное мясо по вкусу жиром или наложите на него полоски сала.

Жесткую кожицу надрежьте крест-накрест. Если продукт во время жарки переворачивается, следите, чтобы жесткая кожица была сначала внизу.

Когда жареный продукт уже готов, он должен оставаться еще 10 минут в отключенном закрытом духовом шкафу. Так лучше распределится сок мяса. По желанию, можно завернуть жареное блюдо в алюминиевую фольгу. Рекомендуемое время для выдерживания в заданное время приготовления не входит.

Жарение на решётке

На решетке мясо обжаривается со всех сторон до хрустящей корочки.

В зависимости от размеров и вида мяса в универсальный противень следует налить до ½ л воды. Капающий жир и мясной сок собирается в нем. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки на один уровень ниже.

Жарка и тушение в посуде

Жарить и тушить в посуде более комфортно. В этом случае жареные продукты проще вынимать из духового шкафа и можно прямо в посуду добавлять соус.

Применяйте только ту посуду, которая подходит для приготовления в духовке. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

К постному мясу добавляйте немного жидкости. В стеклянной посуде ее дно должно быть покрыто прибл. на ½ см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса, материала посуды и от того, используется ли крышка. Если мясо готовится в эмалированном или темном металлическом жарочном противне, требуется больше жидкости, чем в стеклянной посуде.

В процессе жарки жидкость в посуде испаряется. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Мясо готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда
Для жарки мяса лучше всего использовать высокую форму. Устанавливайте форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда
При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

Расстояние между мясом и крышкой должно быть минимум 3 см. Мясо может приподняться.

При открытии крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Для тушения мяса его, при необходимости, следует предварительно поджарить. Для образования соуса при тушении добавьте воду, вино, уксус или подобные приправы. Дно посуды должно быть покрыто на 1–2 см.

В процессе жарки жидкость в посуде испаряется. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Мясо можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн

Определенные блюда можно готовить в комбинированном режиме с использованием микроволн. При таком варианте время приготовления существенно сокращается.

В отличие от обычного режима, время приготовления при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн зависит от общего веса.

Рекомендация: Если имеющееся у вас количество продукта отличается от приведенного в таблице настроек, то вам поможет следующее правило: двойное количество требует практически двойного времени приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для выпечки из металла или «римский горшок» предназначены только для жарения без микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.
⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Внимание!
Если вы используете рукав для жарки, то не закрывайте его металлическими зажимами. Используйте кулинарную нитку. Для рулетов и зраз не используйте металлические шпажки. Они могут привести к образованию искр.

Приготовление на гриле

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет, и мясо получится сухим.

Солите готовящиеся на гриле продукты только после приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для многих блюд из мяса. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке мяса в холодный духовой шкаф при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для порционных кусков мяса рекомендуемой массы. Если необходимо жарить куски большей массы, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если порционных кусков несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самого массивного из них. Отдельные порционные куски должны быть приблизительно одинакового размера.

Главное правило: чем крупнее продукты для жарки, тем ниже температура и больше времени на приготовление.

Переворачивайте продукты для жарки и гриля по истечении от ½ до ⅔ указанного для приготовления времени.

Если хотите готовить по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях для жарки, тушения и приготовления на гриле в приложении к таблице установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C/ режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Свинина						
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180-200	-	120-130
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		180-200	180	40-50
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Открытая посуда	1		190-200	-	130-140
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	1		220-230	-	70-80
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		230-240	90	50-60
Свиная вырезка, 400 г	Решетка	2		220-230	-	20-25
Копченая грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	1		210-220	-	60-80
Копченая грудинка на кости, 1 кг	Открытая посуда	1		-	360	40-50
Стейки из свинины, толщина 2 см	Решетка	3		2	-	16-20
Медальоны из свинины, толщина 3 см (с разогревом 5 мин.)	Решетка	3		3*	-	8-12
Говядина						
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		210-220	-	40-50
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Закрытая посуда	1		180-200	90	30-40
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	-	130-140
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	1		220-230	-	60-70
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	1		240-260	180	30-40
Стейк, толщина 3 см, среднепрожаренный	Решетка	2		3	-	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см****	Решетка	2		3	-	20-30
Телятина						
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		160-170	-	100-120
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-210	90	70-80
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		200-210	-	100-110
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		200-220	180	30
					90	30-40
Баранина						
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-190	-	50-70

* предварительный разогрев

** не переворачивать

*** Подставить универсальный противень на уровень 1

**** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		240-260	360	30
					180	35-40
Баранья спинка на кости**	Открытая посуда	1		180-190	-	40-50
Баранья спинка на кости**	Открытая посуда	1		190-210	90	30-40
Баранья котлета***	Решетка	2		3	-	12-18
Колбаски						
Колбаски	Решетка	2		3	-	10-20
Мясные блюда						
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	1		170-180	-	70-80
Мясной рулет, 1 кг + 50 мл воды	Открытая посуда	1		170-190	360	30-40

* предварительный разогрев

** не переворачивать

*** Подставить универсальный противень на уровень 1

**** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

Рекомендации по жарению, тушению и приготовлению на гриле

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте свои продукты в закрытой жаровне или используйте противень для гриля. Если вы используете противень для гриля, вы достигнете оптимальных результатов приготовления. Вы можете докупить противень для гриля в качестве дополнительной принадлежности.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз установите меньшую температуру и сократите, если нужно, время приготовления.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или включите после окончания времени жарения на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте, при необходимости, больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте, если нужно, меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к жаровне и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и добавьте во время тушения еще немного жидкости, если нужно.
Жаркое плохо прожарилось.	Нарежьте жаркое. Приготовьте соус в жаровне и положите кусочки жаркого в соус. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.
Приготовленные на гриле блюда слишком сухие.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду. Во время переворачивания не протыкайте готовящиеся на гриле продукты. Используйте щипцы для гриля.

Рыба

Эта духовка обеспечивает много вариантов нагрева для приготовления рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Целую рыбу переворачивать нет необходимости. Помещайте рыбу в духовой шкаф в положении плавания спинными плавниками вверх. Нарезанный картофель или небольшая стойкая к условиям духовки емкость в брюхе рыбы придает ей устойчивость.

О готовности рыбы можно судить по спинным плавникам, которые должны в этом случае немного разойтись.

Жарение и приготовление на гриле на решетке

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже.

В зависимости от размеров и вида рыбы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В него будет собираться стекающая жидкость. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Держите дверцы духовки в процессе приготовления на гриле закрытыми. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце духовки.

Берите, по возможности, одинаковые порционные куски для гриля похожей толщины и массы. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если проткнуть рыбу вилкой, сок вытечет, и рыба получится сухой.

Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

Применяйте только ту посуду, которая подходит для приготовления в духовке. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.

Лучше всего подходит посуда из стекла. Горячую стеклянную посуду нужно ставить на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Рыба готовится медленнее и подрумянивается слабее. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда
Для приготовления целой рыбы лучше всего использовать высокую форму. Установите форму на решетку. Если нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда
При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остается намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее. Устанавливайте посуду на решетку.

Для приготовления в собственному соку добавьте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

При открытии крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Рыбу можно приготовить с хрустящей корочкой и в закрытом жарочном противне. Для этого используйте жарочный противень со стеклянной крышкой и установите высокую температуру.

Тушение с использованием микроволн

Вы можете тушить рыбу также с использованием микроволн.

Используйте для этого закрытую посуду, пригодную для микроволновой печи, либо же накройте ее тарелкой или специальной пленкой для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. ⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Собственный вкус в значительной степени сохраняется, и вы можете экономно использовать соль и приправы. Для рыбы целиком добавьте 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.

После доведения рыбы до готовности дайте ей постоять еще 2-3 минуты для выравнивания температуры.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В посуде, пригодной для микроволновой печи, они приготовятся быстрее и равномернее.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных рыбных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества, свойств и температуры продукта. Поэтому заданы диапазоны установок. Попробуйте сначала с наименьших значений. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке рыбы в холодный духовой шкаф при температуре хранения в холодильнике. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

В таблице указаны данные для рыбы с рекомендуемой массой. Если необходимо приготовить рыбу с большей массой, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если рыбин несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самой крупной из них. Отдельные рыбины должны быть приблизительно одинакового размера.

Главное правило: чем крупнее рыба, тем ниже температура и больше времени на приготовление.

Переворачивайте рыбу, которая не находится в положении плавания, после прибл. от ½ до ⅔ указанного времени ее приготовления.

Указание: Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.

Используемые виды нагрева
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Режим для пиццы
- Функция «CoolStart»
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Рыба						
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Открытая посуда	1		170-190	-	20-30
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решетка	2		2	90	15-20
Рыба целиком, тушеная, 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	1		-	600	3
					360	2-7
Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось	Открытая посуда	1		170-190	-	30-40
Рыба целиком, тушеная, 1,5 кг, напр., лосось	Закрытая посуда	1		-	600	10
					360	10-15
Рыбное филе						
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решетка	2		1*	-	15-25
Рыбное филе без панировки, тушеное, 400 г	Закрытая посуда	1		-	600	4
					360	5-15
Рыбные котлеты						
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решетка	2		3	-	18-22
Рыба, замороженная						
Рыба целиком, 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	1		-	600	5
					360	7-12
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	1		210-230	-	25-40
Рыбное филе без панировки, 400 г	Закрытая посуда	1		-	600	10-15
Рыбное филе, запеченное***	Противень	1		-	-	-
Рыбное филе, запеченное, 400 г	Открытая посуда	1		3	360	15-20
Рыбные палочки***	Противень	1		-	-	-
Рыбные блюда						
Рыбный паштет, 1000 г	Форма для паштета	1		-	360	20-25

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 1

*** Принять во внимание указания на упаковке

Овощи и гарниры

Здесь представлена информация по приготовлению овощей на гриле, картофеля и замороженных продуктов из картофеля.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Если вы хотите готовить в комбинированном режиме с использованием микроволн, используйте всегда закрытую посуду, пригодную для микроволновой печи. Если у вас нет подходящей крышки для вашей посуды, возьмите тарелку или специальную пленку для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому распределяйте блюда в посуде, по возможности, плоско.

При варке крупы образуется много пены. Для всех крупяных изделий, в т. ч., например, и риса, высокую посуду с крышкой.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому вы можете экономно использовать соль и приправы.

Если вы не находите указаний по настройке для подготовленного вами количества продуктов продлите или сократите время приготовления по следующему правилу: двойное количество требует практически двойного времени приготовления.

В процессе приготовления перемешайте или переверните блюда два-три раза. После разогревания блюд дайте им постоять еще две-три минуты для выравнивания температуры.

Блюда отдают тепло посуде. Она может очень сильно разогреться и при использовании только микроволнового режима.

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Приготовление на одном уровне
Учитывайте данные из таблицы.

Приготовление на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Одновременно вставленные листы не должны быть одновременно готовыми.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень или противень
Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Бумага для выпечки
Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные режимы нагрева для разных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества и свойств кулинарных продуктов. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодный духовой шкаф. При предварительном подогреве заданное время приготовления сокращается на несколько минут.

Если хотите готовить по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Используемые виды нагрева

- 4D-горячий воздух
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Функция «CoolStart»
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Овощи, свежие продукты						
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	1		-	600	8-12
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	1		-	600	12-17
Овощи, замороженные						
Шпинат, 450 г*	Закрытая посуда	1		-	600	13-18
Овощная смесь, 250 г + 25 мл воды*	Закрытая посуда	1		-	600	10-14
Овощная смесь, 500 г + 25 мл воды*	Закрытая посуда	1		-	600	15-20

* в процессе приготовления перемешать один-два раза

** принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Овощные блюда						
Овощи-гриль	Универсальный противень	3		3	-	10-15
Картофель						
Запеченный картофель, половинками	Универсальный противень	1		160-180	-	45-60
Запеченный картофель, половинками, 1 кг	Универсальный противень	2		200-220	360	15-20
Картофель в мундире, целиком, 250 г*	Закрытая посуда	1		-	600	10-13
Отварной картофель, четвертинками, 500 г*	Закрытая посуда	1		-	600	12-15
Изделия из картофеля, замороженные						
Жареный картофель**	Универсальный противень	2		-	-	-
Картофельные зразы, с начинкой**	Универсальный противень	1		-	-	-
Крокеты**	Противень	1		-	-	-
Картофель фри**	Противень	1		-	-	-
Картофель фри, 2 уровня (время от времени переворачивать)	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		200-220	-	30-40
Рис						
Длиннозерный рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	7-9
					180	13-16
Неполированный рис, 250 г + 650 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	11-13
					180	25-30
Ризотто, 250 г + 900 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	12-14
					180	22-27
Зерновые						
Кускус, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	6-8
Пшено, цельное, 250 г + 600 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	8-10
					180	10-15
Полента/кукурузная крупа, 125 г + 500 мл воды*	Закрытая посуда	1		-	600	6-8
Перловая крупа, 250 г + 750 мл воды	Закрытая посуда	1		-	600	11-13
					180	15-20
Яйцо						
Яичная заправка для супа, из 2 яиц	Закрытая посуда	1		-	360	6-8

* в процессе приготовления перемешать один-два раза

** принять во внимание указания на упаковке

Десерт

При помощи своей духовки вы можете легко приготовить йогурт и различные десерты.

Для приготовления в микроволновом режиме всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. ⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Если вы ставите посуду на решетку, то установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз.

Приготовление йогурта

Выньте принадлежности и полки из духового шкафа. Духовой шкаф должен быть пустой.

1. Подогреть 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и затем охладить до 40 °C.
   Молото УВТ-обработки достаточно просто подогреть до 40 °C.
2. Добавить 150 г йогурта (с температурой холодильника).
3. Налить в чашку или небольшой стакан и накрыть пищевой пленкой.
4. Чашку или стакан поставить на дно духового шкафа и готовить, как указано.
5. После приготовления поставить йогурт для охлаждения в холодильник.

Пудинг из сухой смеси для пудинга

Смешайте смесь для пудинга с молоком и сахаром, как указано на упаковке, в высоком сосуде, пригодным для микроволновой печи. Выполните установки, как это указано в таблице.

Как только молоко поднимется, хорошо перемешайте. Повторите процесс два-три раза.

Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 4-кратное количество молока.
2. Поместите рис и молоко в высокий сосуд, пригодный для микроволновой печи.
3. Выполните установки, как это указано в таблице.
4. Как только молоко поднимется, хорошо перемешайте и уменьшите мощность микроволн, как указано в таблице.
   Во время продолжения приготовления несколько раз перемешайте.

Компот

Взвесьте фрукты в емкости, пригодной для микроволновой печи и добавьте примерно одну столовую ложку воды на 100 г. Сахар и специи добавьте по вкусу. Накройте емкость и выполните настройки, как указано в таблице.

Во время приготовления два-три раза перемешайте.

Попкорн для приготовления в микроволновом режиме

Используйте жаропрочную, плоскую стеклянную посуду, например, крышку от формы для запеканок. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.

Положите упаковку с попкорном маркированной стороной вниз в посуду. Выполните установки, как это указано в таблице. В зависимости от продукта и его количества может потребоваться корректировка времени.

Чтобы попкорн не пригорел, снимите упаковку от попкорна через 1 ½ минуту и встряхните. После приготовления протрите духовой шкаф.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Рекомендуемые параметры установки

Используемые виды нагрева
- Верхний/нижний жар
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Пудинг из сухой смеси для пудинга*	Закрытая посуда	1		-	600	5-8
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40-45	-	8-9h
Молочный рис, 125 г + 500 мл молока*	Закрытая посуда	1		-	600	10
					180	20-25
Компот из фруктов, 500 г	Закрытая посуда	1		-	600	9-12
Попкорн для приготовления в микроволновом режиме, 1 упаковка весом 100 г**	Открытая посуда	1		-	600	4-6

* в процессе приготовления перемешать один-два раза

** положите закрытую упаковку в посуду

Виды нагрева Eco

Виды нагрева «Горячий воздух Eco» и «Верхний/нижний жар Eco» относятся к «умным» видам нагрева, используемым для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. Таким образом оно остаётся сочным и меньше подрумянивается. В зависимости от приготовления и продуктов можно экономить энергию.

Устанавливайте блюда в холодную пустую рабочую камеру. В процессе выпекания дверца прибора должна быть закрыта.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Принадлежности

Следите за тем, чтобы нужные принадлежности правильно вставлялись и использовались.

Решётка
Установите решётку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

Универсальный противень или противень
Универсальный противень или противень аккуратно вставить до упора скосом к дверце духового шкафа.

Формы для выпечки и посуда
Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки. Благодаря им можно сэкономить до 35 процентов энергии.

Посуда из нержавеющей стали или алюминия отражает тепло, как зеркало. Не отражающая эмалированная посуда, посуда из жаростойкого стекла или покрытого алюминиевого литья подходит лучше.

Формы из светлого листового металла, керамические и стеклянные формы удлиняют время выпекания, а сама выпечка подрумянивается неравномерно.

Бумага для выпечки
Применяйте только ту бумагу для выпечки, которая подходит для выбранной температуры. Всегда отрезайте бумагу для выпечки нужного размера.

Рекомендуемые параметры установки

Здесь приведена информация для приготовления различных блюд. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Указание: Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры. В этом случае пироги и выпечка только снаружи приготовятся, но внутри не пропекутся.

Используемые виды нагрева
- Горячий воздух eco
- Верхний/нижний жар eco

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Пирог в форме					
Сдобный пирог в форме	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		140-160	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	1		140-160	20-40
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1		150-170	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1		150-160	65-75
Пирог на противне					
Сдобный пирог с сухой начинкой	Противень	1		160-180	20-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	1		170-180	25-35
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	35-45
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	1		150-170	20-35
Мелкая выпечка					
Маффины	Противень для маффинов	2		160-180	15-30
Маленькие кексы	Противень	1		150-160	25-35
Выпечка из слоёного теста	Противень	2		170-190	25-50
Выпечка из заварного теста	Противень	1		200-220	35-45
Мелкое печенье	Противень	2		140-160	15-30
Фигурное печенье	Противень	2		140-150	25-40

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	1		150-160	30-40
Хлеб и булочки					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	1		200-210	35-45
Лаваш	Универсальный противень	1		250-270	15-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	1		170-190	15-20
Булочки, свежие	Противень	1		180-200	25-35
Мясо					
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180-190	120-140
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	140-160
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	110-130
Рыба					
Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	1		190-210	25-35
Рыба целиком, тушеная 1,5 кг, напр., сёмга	Закрытая посуда	1		190-210	45-55
Рыбное филе без панировки, тушеное	Закрытая посуда	1		190-210	15-35

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °C. Горячим воздухом макс. 180 °C.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °C. Горячим воздухом макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.

Щадящее приготовление

Щадящее приготовление – это медленное приготовление при низкой температуре. Поэтому оно также называется низкотемпературным приготовлением.

Щадящее приготовление идеальное для всех деликатесных порций (например, нежные порции говядины, телятины, свинины, баранины или птицы), которые должны быть приготовлены до розового цвета или до определенной кондиции. Мясо остается очень сочным, нежным и мягким.

Преимущество: большая свобода действий при планировании меню, ведь при приготовлении нежного мяса можно без проблем выдерживать его в теплом состоянии. В процессе приготовления мясо нет необходимости переворачивать. Для поддержания однородного климата в духовке держите ее дверцы в процессе приготовления закрытыми.

Используйте только свежее и безупречное в гигиеническом отношении мясо без костей. Тщательно удалите сухожилия и жирную обрезь. При приготовлении нежных блюд жир придает сильный специфический привкус. Можно также использовать пряное или маринованное мясо. Не используйте размороженное мясо.

После приготовления нежного мясо его можно сразу же нарезать. Во времени выдержки нет необходимости. Благодаря особенной методике приготовления мясо выглядит розовым, но оно не сырое или слабо приготовленное.

Указание: Затяжка времени завершения для всех видов нагрева с целью щадящего приготовления недопустима.

Посуда

Используйте плоскую посуду, например, фарфоровые или стеклянные сервировочные тарелки. Ставьте их для предварительного подогрева в холодный духовой шкаф.

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 1.

Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях относительно щадящего приготовления в приложении к таблицам установок.

Данная духовка отличается функцией нагрева в режиме щадящего приготовления. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден. Дайте духовому шкафу прогреться вместе с посудой в течение около 10 минут.

На протяжении длительного времени прожарить мясо на плите на сильном огне со всех сторон, даже по краям. Сразу же переложить в предварительно нагретую посуду. Посуду с мясом снова поставить в духовой шкаф и готовить до состояния нежной готовности.

Рекомендуемые параметры установки

Температура и длительность щадящего приготовления зависят от размеров, толщины и качества мяса. Поэтому заданы диапазоны установок.

Использованный вид нагрева:
- Щадящее приготовление

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Длительность обжаривания в мин.	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Птица						
Утиная грудка, 400 г	Открытая посуда	1		6-8	90*	45-60
Филе куриной грудки, по 200 г	Открытая посуда	1		5-7	90*	45-60
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Открытая посуда	1		8-10	90*	120-150
Свинина						
Жаркое из свиной вырезки толщиной 5-6 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		8-10	85*	210-240
Свиная вырезка, целиком	Открытая посуда	1		6-8	85*	60-90
Медальоны из свинины толщиной 4 см	Открытая посуда	1		5-7	85*	90-120
Говядина						
Говядина для жарки (огузок) толщиной 6-7 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		8-10	85*	240-300
Говяжье филе, целиком, 1 кг	Открытая посуда	1		4-6	85*	120-180
Ростбиф, 5–6 см толщиной	Открытая посуда	1		6-8	85*	210-270
Медальоны из говядины/ромштекс толщиной 4 см	Открытая посуда	1		5-7	85*	60-120
Телятина						
Жаркое из телятины толщиной 4-5 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		8-10	85*	180-240
Жаркое из телятины толщиной 10-15 см, 1,5 кг	Открытая посуда	1		8-10	85*	240-300
Филе телятины, целиком, 800 г	Открытая посуда	1		5-7	85*	150-210
Медальоны из телятины толщиной 4 см	Открытая посуда	1		5-7	85*	90-120
Баранина						
Куски спинки барашка, без костей, по 200 г	Открытая посуда	1		5-7	85*	45-75
Баранья нога без кости, обвязанная среднепрожаренная, 1 кг	Открытая посуда	1		6-8	85*	180-240

* предварительный разогрев

Рекомендации по щадящему приготовлению

Щадящее приготовление грудки утки.	Положить холодную грудку утки на сковороду и жарить сначала со стороны кожи. После щадящего приготовления за 3–5 минут довести на гриле до хрустящей корочки.
Приготовленное до нежного состояния мясо не такое горячее, как поджаренное обычным способом.	Чтобы жареное мясо не так быстро охладилось, подогрейте тарелку и сервируйте с добавлением очень горячего соуса.

Сушка

Для сушки великолепно подходит режим 4D-горячий воздух. При этом способе консервации происходит концентрация ароматических веществ в результате удаления влаги.

Используйте только неиспорченные фрукты, овощи и коренья, и тщательно их промывайте. Выложите решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой. Дайте фруктам стечь и подсохнуть.

При необходимости, нарежьте их дольками одинакового размера и толщины. Разложите неочищенные фрукты на кожуру местами нарезки вверх. Следите за тем, чтобы фрукты, или грибы, разложенные на решетке, не лежали друг на друге.

Натрите овощи на крупной терке и затем обдайте их кипятком. Дайте бланшированным овощам хорошо стечь и равномерно распределите их на решетке.

Коренья сушите со стеблями. Разложите коренья на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:
- 1 решетка: уровень 2
- 2 решетки: уровень 3+1

Очень нежные фрукты и овощи переворачивайте несколько раз. Высушенный продукт уберите с бумаги сразу после сушки.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны установки для сушки различных продуктов питания. Температура и длительность зависят от вида, влажности, спелости и толщины продуктов, подлежащих сушке. Чем продолжительнее сушится продукт, тем выше степень его консервации. Чем тоньше нарезать, тем быстрее достигается результат сушки и тем ароматнее сушеный продукт. Поэтому заданы диапазоны установок.

Если хотите сушить другие продукты питания, ориентируйтесь на похожие продукты из таблицы.

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	Решётка	2		80	4-7
Семечковые (сливы)	Решётка	2		80	8-10
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	Решётка	2		80	4-7
Грибы, ломтиками	Решётка	2		60	6-8
Зелень, почищенная	1-2 решетки	-		60	2-6

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Банки с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться. Следуйте рекомендациям по консервированию.

Стеклянные банки

Используйте только чистые и неповрежденные стеклянные консервные банки. Используйте только теплостойкие, чистые и неповрежденные резиновые кольца. Предварительно проверьте зажимы и пружины.

В ходе одного процесса консервирования используйте только стеклянные консервные банки одного размера с одинаковым продуктом питания. Духовой шкаф позволяет одновременно вместить максимум шесть стеклянных консервных банок емкостью ½, 1 или 1½ литра. Не используйте банок большего размера и большей высоты. Можно накрыть крышками.

В процессе консервирования прикасаться к стеклянным консервным банкам в духовом шкафу нельзя.

Подготовить фрукты и овощи.

Используйте только не порченные фрукты и овощи. Основательно промойте их.

Фрукты и овощи, в зависимости от их вида, очистите от кожуры, выньте сердцевины, измельчите и заполните стеклянные консервные банки прибл. на 2 см ниже края.

Фрукты
Залить фрукты в стеклянных консервных банках горячим маринадом без пены (ок. 400 мл на 1-литровую банку). На один литр воды:
- ок. 250 г сахара для сладких фруктов;
- ок. 500 г сахара для кислых фруктов.

Овощи
Залить овощи в стеклянных консервных банках горячей кипяченой водой.

Края банок протереть, они должны быть чистыми. На каждую банку положить влажное резиновое кольцо и крышку. Закупорить банку зажимом. Банки поставить на универсальный противень так, чтобы они не соприкасались. Налить в универсальный противень 500 мл горячей воды (ок. 80 °C). Установить, как указано в таблице.

Завершение консервации

Фрукты
Через некоторое время начинают подниматься частые пузырьки. Выключить духовку, как только вода в стеклянных консервных банках закипит. Выньте банки из духового шкафа по истечении времени последующего прогревания.

Овощи
Через некоторое время начинают подниматься частые пузырьки. Как только вода в стеклянных консервных банках закипит, снизить температуру до 120 °C и дать покипеть банкам в закрытом духовом шкафу, как указано в таблице. По истечении этого времени выключите духовку и дайте еще дополнительно несколько минут прогреться, как указано в таблице.

Выньте после консервации банки из духового шкафа и поставьте на чистую ткань. Не ставьте банки на холодное или влажное основание, они могут лопнуть. Укройте стеклянные консервные банки, защищая их от сквозняка. Снимайте зажимы только тогда, когда банки остынут.

Рекомендуемые параметры установки

Заданное в таблице установок время является ориентировочным для консервирования фруктов и овощей. На него влияет температура окружающего воздуха, количество банок, количество, теплота и свойства содержимого банок. Данные относятся к однолитровым круглым банкам. Прежде чем переключать или выключать духовку, проверьте, что маринад в банках бурлит. Процесс кипения начинается через 30–60 минут.

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Консервирование					
Овощи, напр., морковь	Литровые банки для консервирования	1		160-170	до появления пузырьков: 30-40
				120	начиная с появления пузырьков: 30-40
				-	Дополнительное прогревание: 30
Овощи, напр., огурцы	Литровые банки для консервирования	1		160-170	до появления пузырьков: 30-40
				-	Дополнительное прогревание: 30
Косточковые, напр., вишни, сливы	Литровые банки для консервирования	1		160-170	до появления пузырьков: 30-40
				-	Дополнительное прогревание: 35
Семечковые, напр., яблоки, клубника	Литровые банки для консервирования	1		160-170	до появления пузырьков: 30-40
				-	Дополнительное прогревание: 25

Подъём теста

С помощью вашего прибора тесто поднимется значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Используйте для этого режим «Верхний/нижний жар». Запускайте режим только после полного остывания рабочей камеры.

Дрожжевому тесту давайте подойти дважды. Учитывайте данные в таблице установок для первой и второй расстойки (расстойка самого теста и заготовок для выпечки).

Расстойка теста
Выполните настройки, как указано в таблице, и нагрейте прибор. Поставьте миску с тестом на решётку.

Во время процесса брожения дверцу духовки не открывать, так как уходит влага. Накройте тесто влажным полотенцем.

Расстойка заготовок для выпечки
Установите выпечку на указанный в таблице уровень.

Если вы хотите предварительно разогреть прибор, поставьте тесто для расстойки за пределами прибора в тёплое место.

Рекомендуемые параметры установки

Температура и время брожения зависят от вида и состава теста. Поэтому значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными.

Использованный вид нагрева:
- Верхний/нижний жар

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Дрожжевое тесто, легкое	Миска	1		35-40	25-30
	Противень	1		35-40	10-20
Дрожжевое тесто, тяжелое и жирное	Миска	1		35-40	20-40
	Противень	1		35-40	15-25

Размораживание

Для размораживания замороженных фруктов, овощей, птицы, мяса, рыбы и выпечки используйте микроволновой режим.

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в пригодную для микроволновой печи посуду и поставьте на решётку. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.
⟶ *"Микроволны" на страница 18*

Установите решетку рельефной маркировкой “Microwave” к дверце духовки и изгибом вниз.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Рекомендуемые параметры установки

Время, указанное в таблице, является ориентировочным. Оно зависит от качества, температуры замораживания (-18°C) и свойств продуктов. В таблице указаны интервалы времени. Сначала установите самое короткое время, а затем, при необходимости, увеличьте его. Размораживание лучше производить в несколько этапов. В таблице они приводятся один под другим.

Рекомендация: Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

В процессе размораживания один-два раза переверните или перемешайте блюдо. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. В процессе размораживания разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски из духового шкафа.

Оставьте размороженное блюдо еще на 10-30 минут в выключенной духовке для выравнивания температуры.

Рекомендация: Если имеющееся у вас количество продукта отличается от приведенного в таблице настроек, то вам поможет следующее правило: двойное количество требует практически двойного времени приготовления.

Использованный вид нагрева:
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Хлеб, булочки						
Хлеб, 500 г	Открытая посуда	1		-	180	3
				-	90	10-15
Булочки	Решетка	1		140-160	90	2-4
Пирог						
Пирог, сочный, 500 г	Открытая посуда	1		-	180	2
				-	90	10-15
Пирог, сухой, 750 г	Открытая посуда	1		-	90	10-15
Мясо и птица						
Цыпленок целиком, 1,2 кг*	Открытая посуда	1		-	180	10
				-	90	10-15
Куски птицы, 250 г*	Открытая посуда	1		-	180	10
				-	90	10-15
Утка, 2 кг*	Открытая посуда	1		-	180	10
				-	90	40-50

* По истечении половины времени перевернуть

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 800 г*	Открытая посуда	1		-	180	15
				-	90	10-15
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1 кг*	Открытая посуда	1		-	180	15
				-	90	20-30
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1,5 кг*	Открытая посуда	1		-	180	15
				-	90	25-35
Мясо, кусочками или ломтиками, например, гуляш (сырое мясо), 500 г*	Открытая посуда	1		-	180	8
				-	90	5-10
Мясной фарш, смешанный, 200 г*	Открытая посуда	1		-	90	8-15
Мясной фарш, смешанный, 500 г*	Открытая посуда	1		-	180	5
				-	90	10-15
Мясной фарш, смешанный, 1000 г*	Открытая посуда	1		-	180	10
				-	90	20-30
Рыба						
Рыба целиком, 300 г*	Открытая посуда	1		-	180	3
				-	90	10-15
Рыбное филе, 400 г*	Открытая посуда	1		-	180	5
				-	90	10-15
Овощи, фрукты						
Ягоды, 300 г	Открытая посуда	1		-	180	5-10
Овощи, 600 г	Открытая посуда	1		-	180	10
				-	90	8-13
Прочее						
Растопить сливочное масло, 125 г	Открытая посуда	1		-	90	7-9

* По истечении половины времени перевернуть

Разогревание блюд с использованием микроволн

При помощи микроволн вы сможете разогреть блюда или же разморозить и разогреть в один прием.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В посуде, пригодной для микроволновой печи, блюдо разогревается быстрее и равномернее. Различные компоненты блюда могут разогреваться неодинаково быстро.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. Продукты не должны наслаиваться друг на друга.

Блюда всегда нужно накрывать. Так можно достичь оптимальной степени готовности. Если у вас нет подходящей крышки для вашей посуды, возьмите тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

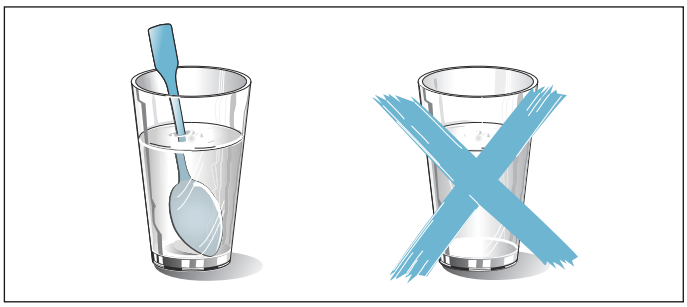
В процессе приготовления перемешайте или переверните блюда два-три раза. После разогревания блюд дайте им постоять еще одну-две минуты для выравнивания температуры.

Если вы разогреваете детское питание, ставте бутылочки без сосок или крышек на решетку. После разогревания хорошо встряхните или перемешайте содержимое и обязательно проверьте температуру.

Блюда отдают тепло посуде. Она может очень сильно разогреться и при использовании только микроволнового режима.

Рекомендация: Если имеющееся у вас количество продукта отличается от приведенного в таблице настроек, то вам поможет следующее правило: двойное количество требует практически двойного времени приготовления.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



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

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдете значения настройки для различных напитков и блюд для разогревания их в микроволновом режиме. Указанные значения времени являются ориентировочным. Они зависят от посуды, температуры, качества и свойств продуктов. В таблице указаны интервалы времени. Сначала установите самое короткое время, а затем, при необходимости, увеличьте его.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.

Если для вашего блюда не указаны значения, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности. Так можно достичь оптимальной степени готовности и сэкономить энергию.

После приготовления протрите духовой шкаф.

Использованный вид нагрева:
- Микроволны

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Подогрев напитков						
200 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	1		-	max	1-3
400 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	1		-	max	2-6
Разогревание детского питания						
Бутылочка для молока, 150 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	1		-	360	1-3
Овощи охлажденные						
250 г	Закрытая посуда	1		-	600	3-8
Овощи, замороженные						
россыпью, 250 г	Закрытая посуда	1		-	600	8-12
Шпинат со сливками, замороженный блоком, 450 г	Закрытая посуда	1		-	600	11-16
Блюда охлажденные						
Готовые блюда, 1 порция	Закрытая посуда	1		-	600	4-8
Суп, густой суп, 400 мл	Закрытая посуда	1		-	600	5-7
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Закрытая посуда	1		-	600	5-10
Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	1		-	600	5-10
Замороженные блюда						
Готовые блюда, 1 порция	Закрытая посуда	1		-	600	11-15
Суп, густой суп, 200 мл (хорошо перемешать)	Закрытая посуда	1		-	600	4-6
Гарниры, 500 г, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Закрытая посуда	1		-	600	7-10
Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	1		180-200	180	20-25

Подогрев

Приготовленные блюда можно поддерживать теплыми в режиме подогрева. Так устраняется образование конденсата, и нет необходимости вытирать духовой шкаф.

Нельзя держать приготовленные блюда теплыми дольше двух часов. Учтите, что некоторые блюда в процессе содержания в тепле могут продолжить брожение. Если необходимо, накрывайте блюда.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования духовых шкафов.

В соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Выпекание

Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Высота установки при выпекании на двух уровнях:
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1

Закрытый яблочный пирог
Закрытый яблочный пирог на одном уровне: темные разъемные формы ставить со смещением относительно друг друга.

Пироги в разъемных формах из белой жести: выпекать с верхним/нижним нагревом на одном уровне. Используйте вместо решетки универсальный противень и поставьте на него разъемные формы.

Бисквит на воде
Бисквит на воде на двух уровнях: размещать разъемные формы на решетках одна над другой.

Указания

- Установочные значения действительны для установки в холодный духовой шкаф.
- Учитывайте указания по подогреву, данные в таблицах. Установочные данные действительны без быстрого нагрева.
- Для выпекания используйте сначала более низкие из указанные температур.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Режим для пиццы

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Выпекание					
Фигурное печенье	Противень	1		150-160*	20-30
Фигурное печенье	Противень	1		140-150*	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		160*	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150*	20-30
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140*	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	30-45
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	1		180-200	60-70
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	1		170-180	60-80

* Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева

** Предв. разогрев, не используйте функцию быстрого разогрева

Приготовление на гриле

Дополнительно поставьте универсальный противень. Жидкость собирается в нем, и духовой шкаф остается чистым.

Использованный вид нагрева:
- Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Режим работы гриля	Продолжительность в мин.
Приготовление на гриле					
Поджаренные тосты	Решётка	3		3	3-6
Бифбургер, 12 шт.*	Решётка	2		3	20-30

* перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

Приготовление с использованием микроволн

Для приготовления в микроволновом режиме всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. ⟶ *"Микроволны" на странице 18*

Если вы ставите посуду на решетку, то установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз.

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Гриль с конвекцией
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин.
Размораживание с микроволнами						
Мясо	Открытая посуда	1		-	180	5
					90	10-15
Приготовление с микроволнами						
Омлет	Открытая посуда	1		-	360	20
					180	20-25
Бисквит	Открытая посуда	1		-	600	7-9
Мясной рулет	Открытая посуда	1		-	600	22-27
Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом						
Картофельная запеканка	Открытая посуда	1		150-170	360	25-30
Пирог	Открытая посуда	1		190-210	180	12-18
Цыпленок*	Открытая посуда	1		180-200	360	25-35
* перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ

9001031811
960420