SIEMENS



Встраиваемый духовой шкаф

CS636GB.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
Пар 6

Причины повреждений 6
Общая информация 6
Пар 7

Охрана окружающей среды 7
Экономия электроэнергии. 7
Правильная утилизация упаковки 7

Знакомство с прибором 8
Панель управления 8
Элементы управления 8
Дисплей 8
Меню «Режимы работы» 9
Виды нагрева 9
Пар 10
Дополнительная информация 10
Функции рабочей камеры 10
Резервуар для воды 11

Принадлежности 11
Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . 11
Установка принадлежностей 12
Специальные принадлежности 12

Перед первым использованием 13
Перед первым вводом в эксплуатацию 13
Первый ввод в эксплуатацию 13
Калибровка прибора и очистка рабочей камеры . . . 14
Очистка принадлежностей 14

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

Пар 16
Приготовление на пару FullSteam 16
приготовление с помощью пара 17
Подогрев. 17
Подъём теста 17
Размораживание 18
Наполнение резервуара 18
После каждого режима с использованием пара 19

Функции времени. 20
Таймер 20
Время приготовления 20
Время окончания. 20

Блокировка для безопасности детей. 21
Активизация и деактивизация. 21

Базовые установки 22
Изменение установок 22
Список установок 22
Изменение времени суток 22

Программа «Шаббат» 23
Запуск программы «Шаббат» 23

Режим очистки 23
Удаление накипи 23

Чистящее средство 24
Подходящие чистящие средства. 24
Содержание прибора в чистоте 25

Навесные элементы 26
Снятие и установка навесных элементов. 26

Дверца прибора 27
Снятие и навешивание дверцы прибора 27
Демонтаж защитной панели 27
Снятие и установка стёкол дверцы 28

Что делать в случае неисправности? 29
Таблица неисправностей 29
Превышена максимальная продолжительность работы 30
Лампочки в рабочей камере 30

Служба сервиса 30
Номер E и номер FD 30

Блюда. 31
Указания к установкам 31
Выбор и установка блюд 31

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 32
Силиконовые формы 32
Пироги и мелкая выпечка 32
Хлеб и булочки 36
Пицца, открытый и пикантный пирог 38
Пудинг и суфле 39
Птица 40
Мясо 43
Рыба 46
Овощи, гарниры и яйца 48
Десерт 50
Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco) 51
Акриламид в продуктах питания 52
Щадящее приготовление 53
Сушка 54
Консервирование, выжимание сока и стерилизация . 55
Расстойка теста 56
Размораживание 57
Подогрев 57
Подогрев 58
Контрольное блюдо 58

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.

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 11*

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.

Пар

⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ Предупреждение
Опасность повреждений и возникновения пожара!
Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

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.

Пар

Внимание!

- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

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
▭	Открывание панели	Наполнение или опорожнение резервуара ⟶ *"Наполнение резервуара" на страница 18*
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.

В зависимости от типа прибора предлагается разное количество режимов работы. В статусной строке справа вверху можно увидеть, из какого количества страниц состоит меню «Режимы работы». Если в статусной строке отображается «1/2», это значит, что вы находитесь на первой из двух страниц.

Режим работы	Использование
Виды нагрева	Виды нагрева специально разработаны для приготовления различных блюд.
Приготовление на пару ⟶ *"Пар" на страница 16*	Виды нагрева с использованием пара специально разработаны для приготовления различных блюд.
Блюда ⟶ *"Блюда" на страница 31*	Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установочные значения, подходящие для множества блюд.
Удаление накипи ⟶ *"Режим очистки" на страница 23*	С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя.
Сушка	Использовать после каждого режима работы с паром.
Установки ⟶ *"Базовые установки" на страница 22*	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*	30–250 °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*	30–250 °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	30–250 °C	Для приготовления выбранных блюд на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар Eco	30–250 °C	Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Гриль с конвекцией*	30–250 °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 пиццы	30–250 °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.
	Функция «CoolStart»	30-250 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки на уровне 3. Температура зависит от указаний изготовителя. Устанавливайте самую высокую температуру, указанную на упаковке. Время приготовления устанавливается в соответствии с указаниями или меньше. Предварительный разогрев нецелесообразен.
	Поддержание в горячем состоянии *	60–100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Подогревание посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.

* Использование функции пара при выборе данного вида нагрева возможно (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром)

Предлагаемые значения

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

Пар

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

Вид нагрева		Температура	Использование
	Приготовление на пару	30–100 °C	Для овощей, рыбы, гарниров, выжимания фруктового сока и бланширования
	Подогрев	80-180 °C	Для щадящего разогревания блюд и освежения выпечки. Направленный пар не высушивает блюдо.
	Режим подъёма теста	30-50 °C	Для подъёма дрожжевого и кислого текста и для созревания йогурта. Тесто подходит быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Размораживание	30–60 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

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 ⓘ. 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 при его работе 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.

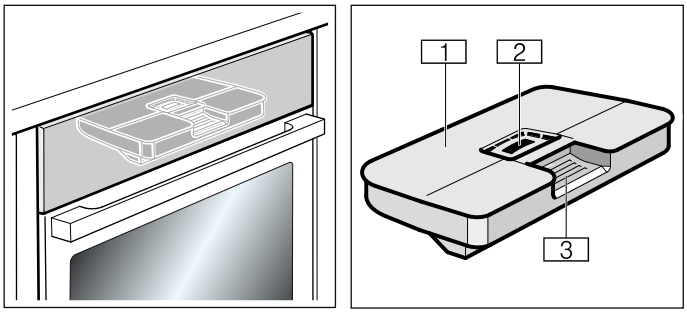
Внимание!
Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

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 22*

Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится за панелью. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. ⟶ *"Пар" на страница 16*



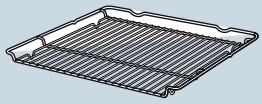
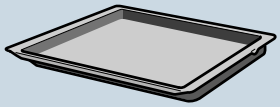
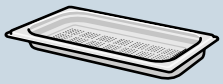
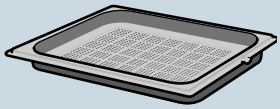
1 Крышка резервуара
2 Отверстие для наполнения
3 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды

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, а также 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. При выполнении режима с использованием функции пара противень может быть также использован в качестве сборника для капающей воды.
	**Паросборник с отверстиями, размер S** Для приготовления овощей на пару, выжимания сока из ягод и размораживания.
	**Паросборник без отверстий, размер S** Для приготовления риса, бобовых и зерновых.
	**Паросборник с отверстиями, размер XL** Для приготовления на пару большого количества продуктов.

Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы к данному прибору.

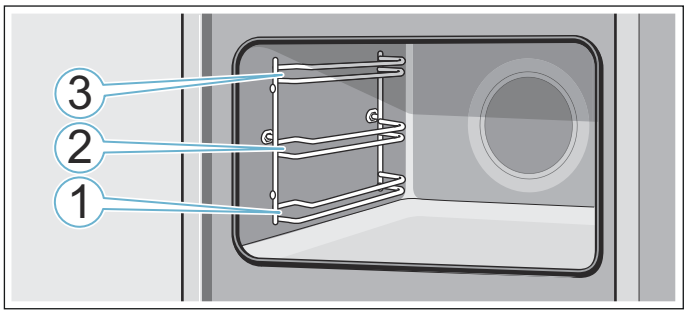
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин.

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

Указание: Паросборник можно использовать при любом вида нагрева с использованием пара. Перед установкой других видов нагрева, выполняемых при высокой температуре, необходимо вынуть паросборник из рабочей камеры. В противном случае высокая температура может способствовать деформированию и изменению цвета паросборника.

Установка принадлежностей

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



Всегда устанавливайте принадлежности на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня.

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются.

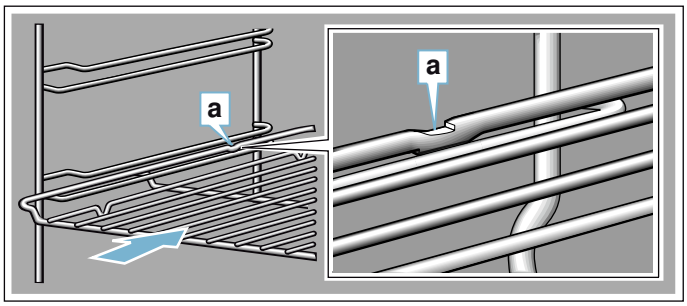
Указания

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

Функция фиксации

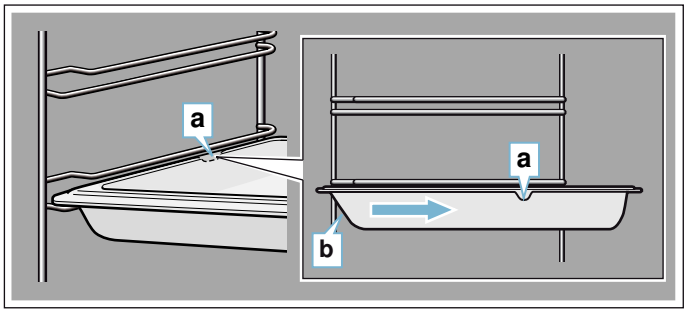
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** находился сзади и был обращён вниз. Решётка должна быть установлена открытой стороной к дверце прибора изгибом 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

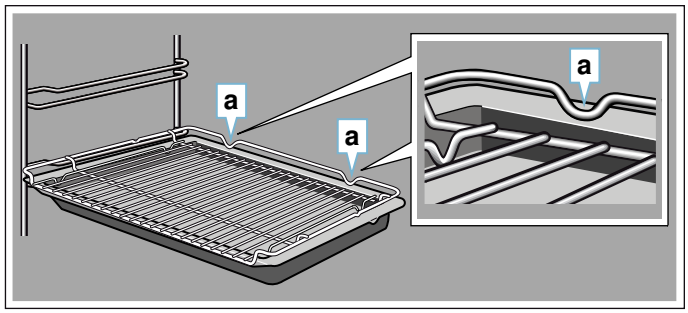


Комбинирование принадлежностей

Для сбора каплей жира и мясного сока можно одновременно установить решётку и универсальный противень.

При установке решётки следите за тем, чтобы обе распорки **a**находились на задней кромке. При установке универсального противня решётка должна находиться над верхним направляющим стержнем уровня установки.

Пример на рисунке: универсальный противень



Паросборники небольших размеров можно устанавливать в рабочую камеру только вместе с решёткой.

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.

При покупке указывайте точный номер для заказа специальных принадлежностей.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. ⟶ *"Служба сервиса" на страница 30*

Специальные принадлежности	Номер для заказа
Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.	HZ664070
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.	HZ632070
Противень Для пирогов и мелкой выпечки.	HZ631070
Съёмная решётка Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания каплей жира и мясного сока).	HZ324000

Универсальный противень с антипригарным покрытием Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Для удобного приготовления выпечки и жаркого.	HZ632010
Противень с антипригарным покрытием Для пирогов и мелкой выпечки. Для удобного приготовления выпечки.	HZ631010
Профессиональная сковорода Для приготовления больших объёмов пищи.	HZ633070
Крышка для профессиональной сковороды Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.	HZ633001
Форма для пиццы Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.	HZ617000
Противень-гриль Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.	HZ625071
Камень для выпекания хлеба Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.	HZ327000
Стеклянная посуда (5,1 л) Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».	HZ915001
Стеклянный противень Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.	HZ86S000
Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер XL Для приготовления на пару большого количества продуктов.	HZ36D663G
Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер S Для приготовления овощей на пару, выжимания сока из ягод и размораживания.	HZ36D613G
Лоток для приготовления на пару без отверстий, размер S Для приготовления риса, бобовых и зерновых.	HZ36D613
Фарфоровый лоток без отверстий, размер S Для приготовления на пару и подачи на стол мяса, рыбы и овощей.	HZ36D513P
Фарфоровый лоток без отверстий, размер L Для приготовления на пару и подачи на стол мяса, рыбы и овощей.	HZ36D533P
Выдвижной механизм 1-уровневый На уровне 1 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.	HZ638D18

Перед первым использованием

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

Перед первым вводом в эксплуатацию

Перед выполнением первого ввода в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на станции водоснабжения.

Для того, чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении известкового налёта, необходимо правильно установить жёсткость воды.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.
Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Жёсткость воды	Установка
0	0 – смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 – мягкая
2 (1,3-2,5 ммоль/л)	2 – средней жёсткости
3 (2,5-3,8 ммоль/л)	3 – жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 – очень жёсткая

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 22*

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. Нажмите на стрелку >, чтобы выбрать следующую установку.
2. Установите текущий день, месяц и год поворотным переключателем.

Установка жёсткости воды

По умолчанию для жёсткости воды установлено значение «очень жёсткая».

1. Установите диапазон жёсткости с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите на стрелку >.
   На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первом приготовлении на пару. При этом образуется большее количество пара.

Подготовка к калибровке

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед калибровкой протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Указания

- Запуск калибровки возможен только после остывания рабочей камеры (комнатная температура).
- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.

1. Включите прибор кнопкой «on/off».
2. Наполните резервуар водой. ⟶ *"Наполнение резервуара" на страница 18*
3. Установите указанный вид нагрева, температуру и время для калибровки, запустите режим работы. ⟶ *"Приготовление на пару FullSteam" на страница 16*

Калибровка	
Вид нагрева	Приготовление на пару
Температура	100 °C
Время приготовления	30 минут

4. После калибровки необходимо выполнить нагрев рабочей камеры.
   Внимание!
   Повреждение эмали
   Перед запуском режима убедитесь, что на дне рабочей камеры нет воды. Перед запуском режима протрите дно рабочей камеры, удалив воду.
5. Просушите дно рабочей камеры.
6. Установите указанный вид нагрева и температуру для нагрева, запустите режим работы.

Нагрев	
Вид нагрева	Верхний/нижний жар
Температура	240 °C
Время приготовления	30 минут

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По истечении указанного времени режим работы должен быть завершён. Выключите прибор кнопкой «on/off».
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
11. Опорожните резервуар и просушите рабочую камеру. ⟶ *"После каждого режима с использованием пара" на страница 19*

Указания

- Чтобы прибор мог настроиться в новом месте установки после переезда, верните заводские установки. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторение калибровки не требуется.

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.

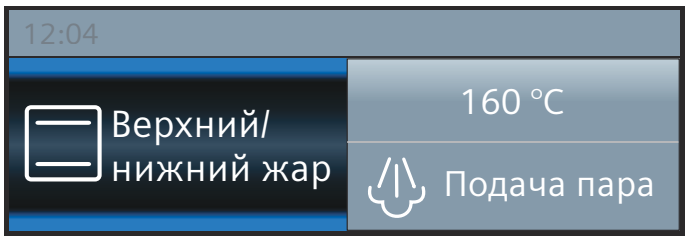
Установка вида нагрева и температуры

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.

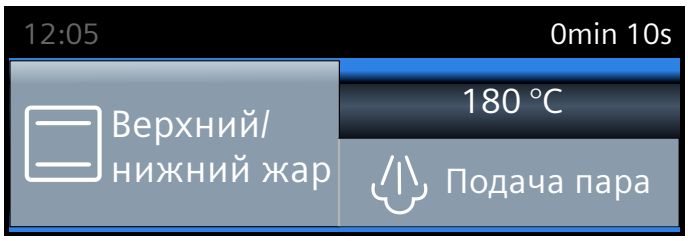
Для других установок значения можно изменить следующим образом:

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

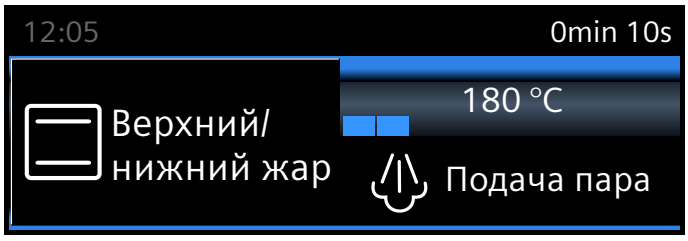
1. Измените вид нагрева поворотным переключателем.



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

Подходящие виды нагрева:

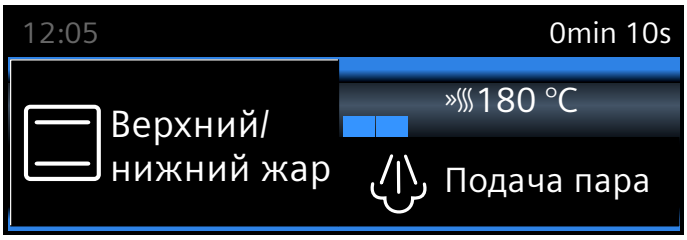
	4D-Горячий воздух
	Верхний/нижний жар

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф 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 »≋.



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

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

Указания

- При изменении вида нагрева или температуры быстрый нагрев прерывается.
- Отсчёт установленного времени приготовления начинается сразу после запуска, независимо от быстрого нагрева.
- Во время быстрого нагрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой ⓘ.

Отмена

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

Пар

Для ваших блюд Вы можете выбрать приготовление на пару, являющееся особенно щадящим режимом приготовления пищи. При некоторых видах нагрева возможно приготовление блюд с использованием пара. Кроме того, доступны виды нагрева «Подъёма теста», «Подогрев» и «Размораживание».

⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
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.

Приготовление на пару FullSteam

При приготовлении на пару горячий водяной пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. При этом способе приготовления сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

Указание: В случае опорожнения резервуара во время приготовления на пару режим прерывается. Наполните резервуар водой.

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите кнопку «menu».
3. Нажмите на поле «Приготовление на пару».
4. Поворотным переключателем установите режим «Приготовление на пару ⧈».
5. Нажмите на поле «Температура» и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
6. Нажмите на поле «Время приготовления» и измените время приготовления поворотным переключателем.
7. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор нагревается. После завершения нагрева раздаётся сигнал и режим запускается.

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки ◷.

Отмена

Для отмены режима нажмите кнопку «start/stop».

Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «on/off».

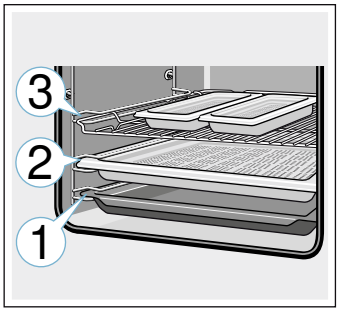
Одновременное приготовление нескольких блюд

На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в прибор первыми, а остальные блюда устанавливайте в определённые моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд увеличивается при

каждом открывании дверцы прибора: так как пар выходит, необходимо дополнительное нагревание.

Установите принадлежности в указанной последовательности:
- Уровень 3: решётка с паросборниками, размер S
- Уровень 2: паросборник, размер XL
- Уровень 1: универсальный противень



приготовление с помощью пара

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо
- приобретает хрустящую корочку;
- приобретает блестящую поверхность;
- становится нежным и сочным внутри;
- минимально уменьшается в объёме.

Требуемое сочетание вида нагрева и степени интенсивности пара вы выбираете самостоятельно. Для выбора подходящего вида нагрева и интенсивности пара используйте данные, приведённые в таблицах, или выберите программу.

Интенсивность пара

Для подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности:
- Низкая
- Средняя
- Высокая

Подходящие виды нагрева

При этих видах нагрева можно подключить пар:
- 4D-Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Поддержание в горячем состоянии

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Установите вид нагрева с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите на поле «Подача пара» и измените интенсивность пара поворотным переключателем.
5. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор нагревается. После завершения нагрева раздаётся сигнал и режим запускается.

Указание: В случае опорожнения резервуара во время режима приготовления с помощью пара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой. Режим работы продолжится без подачи пара.

Отмена подачи пара

Нажмите на поле «Подача пара», чтобы заблаговременно отключить режим приготовления с паром. Поворотным переключателем переключите на «Выкл.».

Указание: Режим работы продолжится без подачи пара.

Отмена режима работы прибора

Для отмены режима нажмите кнопку «start/stop».

Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «on/off».

Подогрев

Режим подогрева позволяет в щадящем режиме подогревать уже готовые блюда или освежать чёрствые хлебобулочные изделия. Подключение пара осуществляется автоматически.

Указание: В случае опорожнения резервуара во время подогрева режим прерывается. Наполните резервуар водой.

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите кнопку «menu».
3. Нажмите на поле «Приготовление на пару».
4. Поворотным переключателем установите режим «Подогрев».
5. Нажмите на температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
6. Нажмите на поле «Время приготовления» и измените время приготовления поворотным переключателем.
7. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор нагревается.

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки .

Отмена

Для отмены режима нажмите кнопку «start/stop».

Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «on/off».

Подъём теста

При виде нагрева «Подъём теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Для выбора подходящей установки используйте данные, приведённые в таблицах. ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 32*

Указание: В случае опорожнения резервуара во время подъёма теста режим прерывается. Наполните резервуар водой.

Запуск

1. Наполните резервуар.
   Указание: Включайте режим подъёма теста только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
2. Нажмите кнопку «menu».
3. Нажмите на поле «Приготовление на пару».
4. Поворотным переключателем установите режим «Подъём теста».
5. Нажмите на температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
6. Нажмите на поле «Время приготовления» и измените время приготовления поворотным переключателем.
7. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор нагревается.

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки .

Отмена

Для отмены режима нажмите кнопку «start/stop».

Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «on/off».

Размораживание

Для размораживания замороженных продуктов или продуктов глубокой заморозки используйте вид нагрева «Размораживание».

Указание: В случае опорожнения резервуара во время размораживания режим прерывается. Наполните резервуар водой.

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите на поле «menu».
3. Нажмите на поле «Приготовление на пару».
4. Поворотным переключателем установите режим «Размораживание».
5. Нажмите на температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
6. Нажмите на поле «Время приготовления» и измените время приготовления поворотным переключателем.
7. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор нагревается. После завершения нагрева раздаётся сигнал и режим запускается.

По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Отмена

Для отмены режима нажмите кнопку «start/stop».

Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «on/off».

Наполнение резервуара

Резервуар для воды находится за панелью. Перед запуском режима с паром откройте панель и наполните резервуар водой.

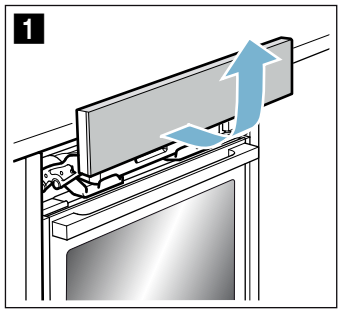
Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно.
→ *"Базовые установки" на страница 22*

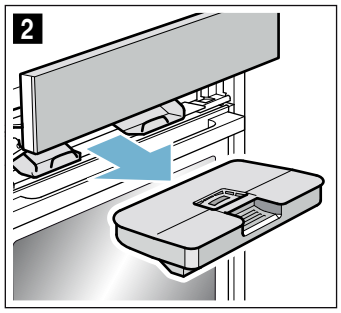
Предупреждение
Опасность повреждений и возникновения пожара!
Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налёта. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Предупреждение
Опасность ожога!
В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться. После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет. Выньте резервуар из шахты.

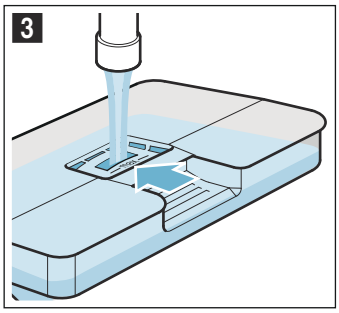
Внимание!
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости.
Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

1. Нажмите на поле .
   Панель автоматически перемещается вверх.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и оттяните её вперёд, затем передвиньте панель вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. 1).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. 2).

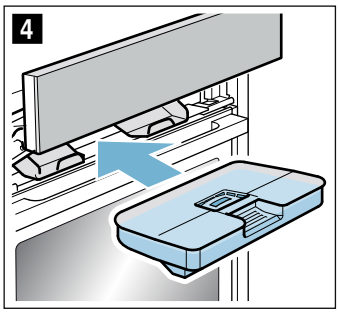


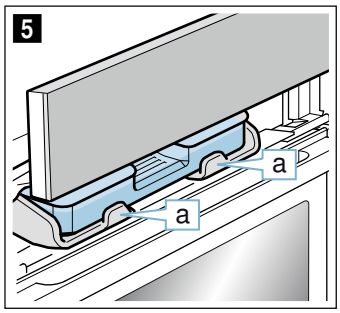


4. Наполните резервуар холодной водой до отметки «max» (рис. 3).



5. Установите наполненный водой резервуар (рис. 4). Следите за тем, чтобы резервуар зафиксировался за обоими креплениями **a** (рис. 5).





6. Медленно передвиньте панель вниз, затем отожмите её назад, пока она полностью не закроется. Резервуар наполнен. Теперь можно запустить режим с использованием пара.

Долив воды в резервуар

В случае опорожнения резервуара во время режима с использованием пара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой.

Указания

- Режимы приготовления с помощью пара продолжают выполняться без подачи пара.
- В случае опорожнения резервуара во время приготовления на пару, подъёма теста, подогрева или размораживания режим прерывается. Наполните резервуар водой.

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите наполненный водой резервуар и закройте панель.

После каждого режима с использованием пара

⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
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.

⚠ Предупреждение
Опасность ожога!
Во время работы прибор сильно нагревается . Перед очисткой дайте прибору остыть.

Внимание!
Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.

После каждого режима с паром остатки воды откачиваются обратно в резервуар. Опорожните резервуар и просушите его. В рабочей камере остаётся влага. Для того, чтобы просушить рабочую камеру, можно использовать функцию сушки. Также можно просушить рабочую камеру вручную.

Указания

- После выключения прибора поле светится немного дольше, напоминая о необходимости опорожнить резервуар.
- Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

Опорожнение резервуара

Внимание!
- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
- Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

1. Откройте панель.
2. Извлеките резервуар.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар для воды и промойте его.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
7. Установите резервуар и закройте панель.

Запуск функции сушки

Во время просушивания рабочая камера нагревается, благодаря чему испаряется влага. После выполнения просушивания откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. При необходимости нажмите кнопку «on/off», чтобы включить прибор.
4. Нажмите кнопку «menu». Появляется список выбора режимов работы.
5. Нажмите на поле «Продолжить».
6. Нажмите на поле «Сушка».
7. Нажмите на поле «Продолжить».
8. Нажмите кнопку «start/stop». Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
9. Оставьте дверцу прибора открытой на 1-2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тряпкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

Функция времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер работает как песочные часы для определения готовности яиц при варке. По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.
|→|	Время приготовления	По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Прибор выключается автоматически.
→|	Окончание	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.
- После завершения функции времени раздаётся звуковой сигнал.
- 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 ◷.

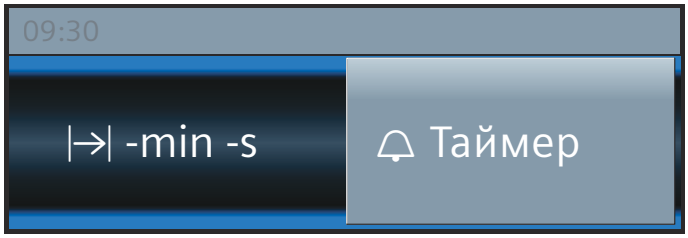
Время приготовления

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

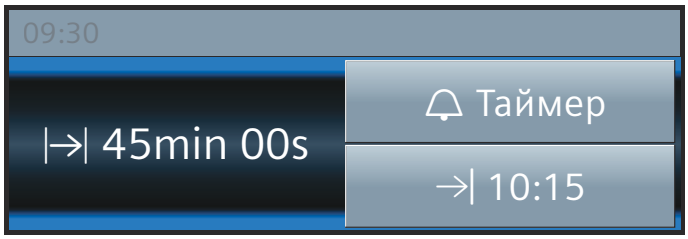
Необходимое условие: вид нагрева и температура должны быть установлены.

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.

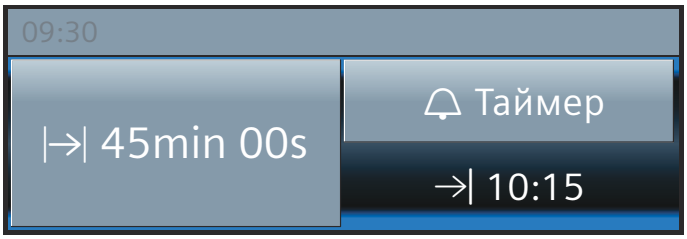
Время окончания

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

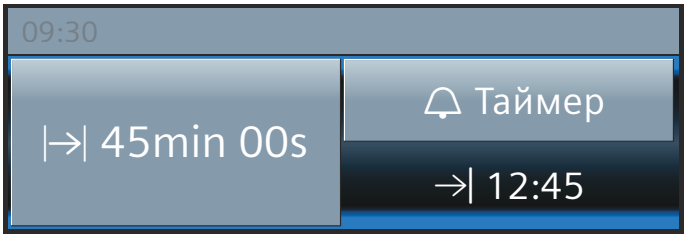
Необходимое условие: выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Меню «Функции времени» ◷ открыто.

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.

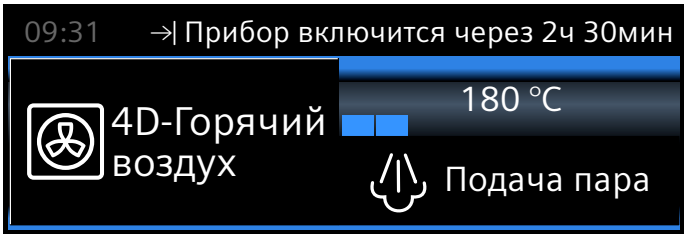
1. Нажмите на поле «Окончание →|». Отображается время окончания.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Подтвердите кнопкой «start/stop».



Духовой шкаф находится в режиме ожидания. В статусной строке отображается символ →| и время окончания режима. 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
Жёсткость воды	0 (смягчённая)
	1 (мягкая)
	2 (средней жёсткости)
	3 (жёсткая)
	4 (очень жёсткая)
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.
Блокировка для безопасности детей*	Блокировка дверцы + блокировка кнопок
	Только блокировка кнопок
Режим работы после включения	Главное меню
	Виды нагрева
	Приготовление на пару
	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
Система выдвижения	Не установлена
	Установлена
Программа «Шаббат»	Включена
	Выключена
Заводские установки	Возвратить
	Не возвращать

*) Предусмотрено, в зависимости от типа прибора

Внимание!
При наличии навесных элементов и одноуровневой направляющей: установка «Не установлена».
При наличии двухуровневой и трёхуровневой направляющей: установка «Установлена».

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.

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 22*

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.

Режим очистки

Для вашего прибора предусмотрен режим «Удаление накипи». С помощью режима удаления известкового налёта удаляется накипь из испарителя.

Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Процесс удаления накипи состоит из нескольких этапов. Чтобы восстановить работоспособность прибора, программа удаления накипи в гигиенических целях должна быть выполнена до конца. Общая продолжительность удаления накипи составляет прим. 70–90 минут.

- Удаление накипи (ок. 55–70 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его.
- Первая промывка (ок. 6–9 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его.
- Вторая промывка (ок. 6–9 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и просушите его.

В случае прерывания программы удаления накипи (например, при нарушении подачи электроэнергии или выключении прибора) при повторном включении прибора следует дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

Периодичность удаления известкового налёта зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь 5 или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится сообщение о необходимости удаления известкового налёта. После включения отображается количество оставшихся возможных режимов. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению известкового налёта.

Запуск программы

Внимание!

- Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления известкового налёта. Все прочие средства могут повредить прибор.
  Средство для удаления известкового налёта (номер для заказа 311 680)
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Запуск программы удаления известкового налёта возможен только после полного остывания рабочей камеры прибора. При слишком высокой температуре в рабочей камере на дисплее появляется сообщение. Подождите, пока рабочая камера остынет. Затем снова запустите выполнение процесса.

Если перед удалением известкового налёта использовался режим с паром, следует сначала

выключить прибор, чтобы откачать остатки воды из парогенератора.

1. Приготовьте раствор из 500 мл воды и 150 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Нажмите кнопку «on/off».
3. Выньте резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
4. Задвиньте наполненный раствором резервуар до упора.
5. Закройте панель.
6. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
7. Выберите режим «Удаление накипи».
   Для получения информации об очистке нажмите на поле «Продолжить».
   Отображается продолжительность выполнения программы удаления известкового налёта.
   Продолжительность выполнения не может быть изменена.
8. Запустите очистку кнопкой «start/stop».
   Выполняется удаление известкового налёта. В статусной строке начнётся отсчёт времени выполнения. После завершения удаления известкового налёта раздаётся сигнал.

Первая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте панель.
4. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

Вторая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте панель.
4. Запустите кнопкой «start/stop».
   Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

Окончательная очистка

1. Откройте панель.
2. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
3. Выключите прибор.
   Удаление известкового налёта завершено, прибор готов к работе.

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	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. 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 высыхания.
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.
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. Загрязнения лотков из нержавеющей стали крахмалосодержащими продуктами (например, рисом) очистите уксусным раствором.
Резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.

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.

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.

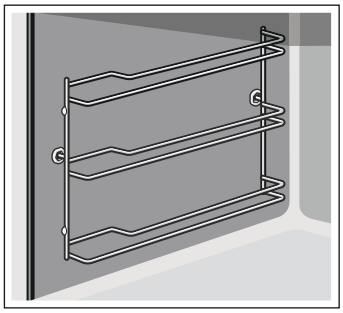
Навесные элементы

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

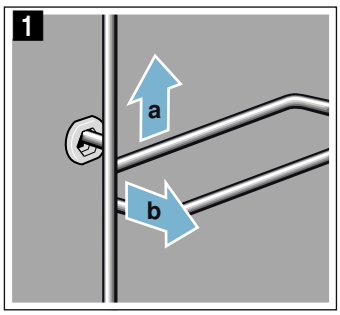
Снятие и установка навесных элементов

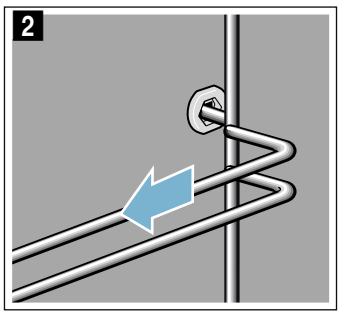
Предупреждение
Опасность ожога!
Навесные элементы очень сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым навесным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

Снятие навесных элементов



1. Приподнимите навесной элемент в передней части **a** и снимите **b** (рис. 1).
2. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд и выньте (рис. 2).



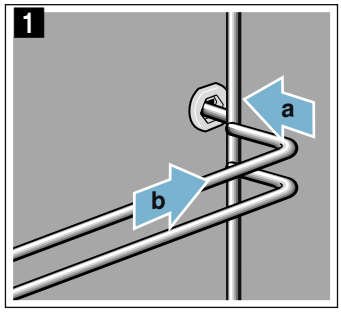


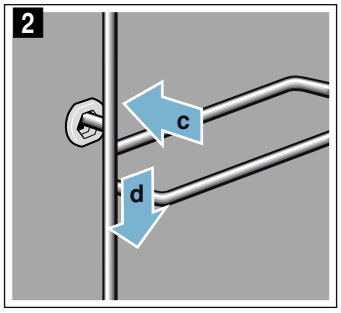
Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

Навесные элементы не взаимозаменяемы. При установке обоих навесных элементов следите, чтобы скобы находились впереди.

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо по центру **a**, пока он не будет прилегать к стенке рабочей камеры, и отожмите назад **b** (рис. 1).
2. Затем вставьте навесной элемент в переднее гнездо **c**, пока он и в этом месте не будет прилегать к стенке рабочей камеры, и отожмите вниз **d** (рис. 2).





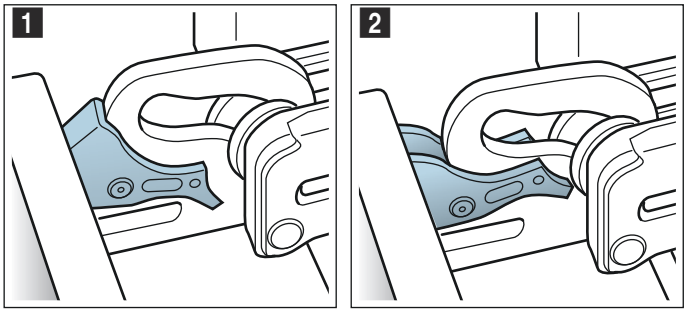
Дверца прибора

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

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для очистки и демонтажа можно снять стёкла дверцы прибора.

Каждая петля дверцы прибора оснащена блокировочным рычагом.
Когда блокировочные рычаги установлены (рис. 1), дверца прибора заблокирована, и вы не можете её снять.
Если вы откинете блокировочные рычаги для снятия дверцы прибора (рис. 2), петли заблокируются. Закрыть дверцу будет невозможно.

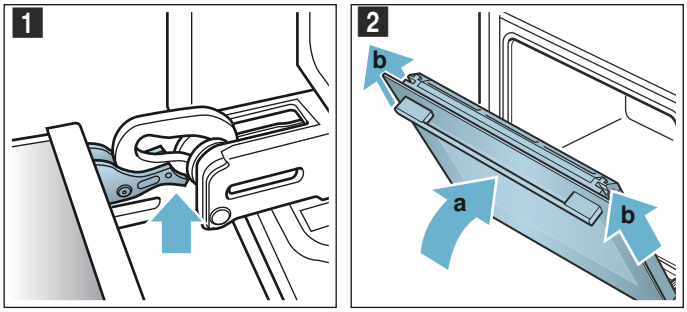


⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!

- Если петли не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинуты.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Снятие дверцы прибора

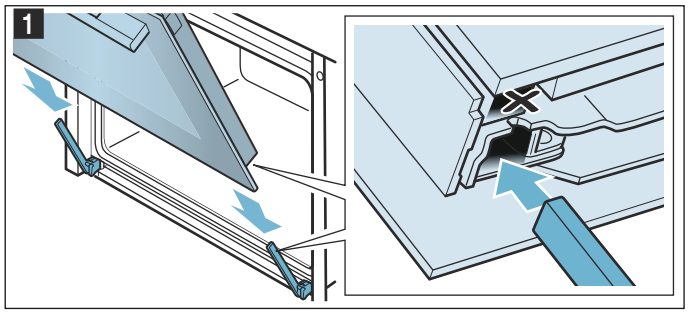
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. 1).
3. Закройте дверцу прибора до упора **a**. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками **b** и вытяните движением вверх (рис. 2).



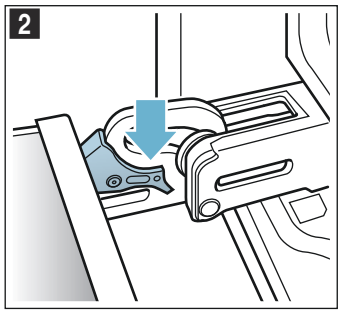
Навешивание дверцы прибора

Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу прибора так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. 1). Приложите обе петли снизу к наружному стеклу и используйте их в качестве пазов.
   Следите за тем, чтобы петли были установлены в соответствующем отверстии. Установка должна выполняться легко, без сопротивления. Если чувствуется сопротивление, проверьте, находятся ли петли в соответствующем отверстии.



2. Полностью откройте дверцу прибора. Снова установите блокировочные рычаги (рис. 2).

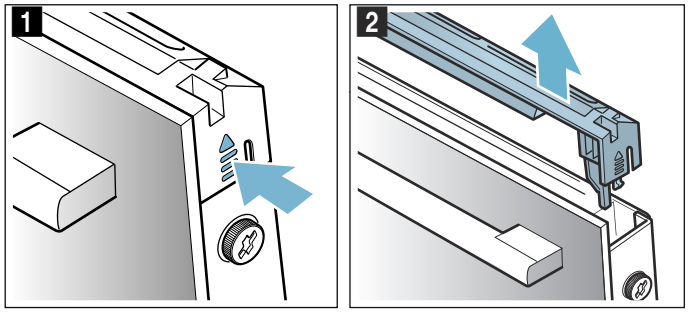


3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Демонтаж защитной панели

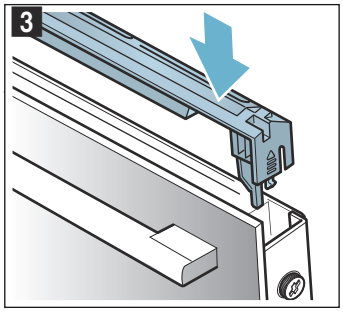
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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 чистки металлических изделий. Очистите оставшуюся часть защитной панели дверцы мягкой тряпкой 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).



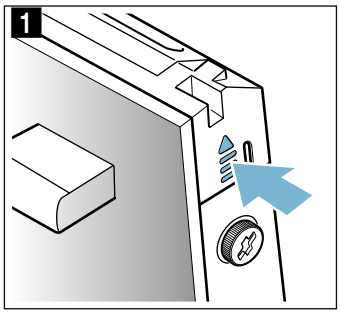
5. Закройте дверцу прибора.

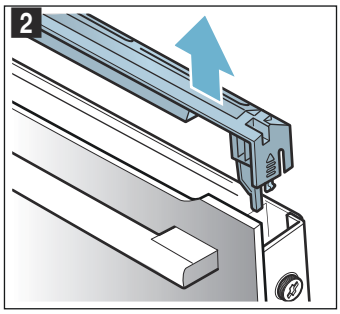
Снятие и установка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

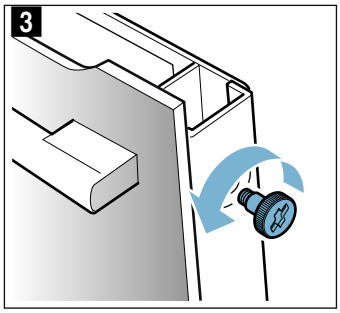
Снятие деталей прибора

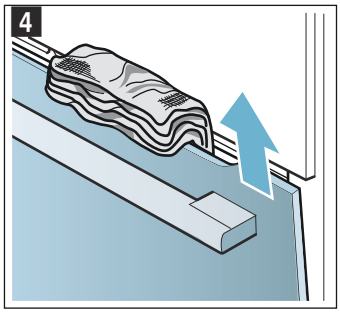
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис. 1).
3. Снимите защитную панель (рис. 2).





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.





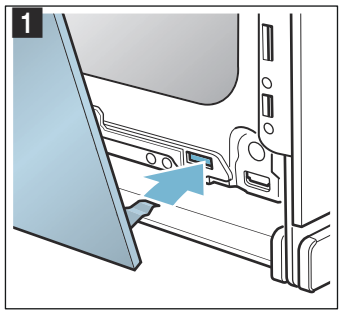
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

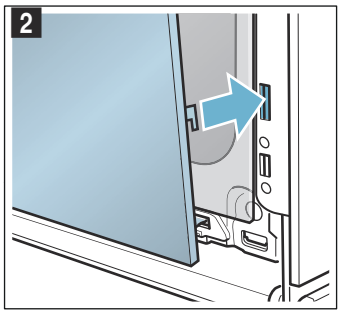
⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!

- 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.

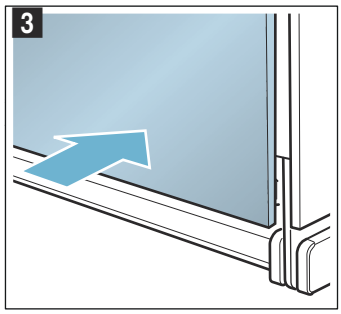
Установка деталей прибора

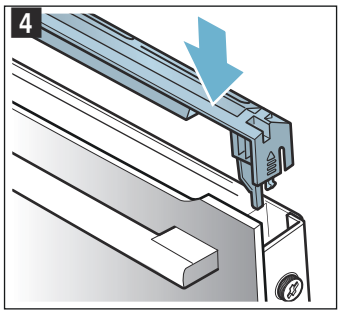
1. Вставьте переднее стекло снизу в крепления (рис. 1).
2. Закройте переднее стекло так, чтобы оба верхних крючка оказались напротив отверстия (рис. 2).





3. Нажмите на переднее стекло так, чтобы оно зафиксировалась со слышимым щелчком (рис. 3)
4. Снова приоткройте дверцу прибора и извлеките кухонное полотенце.
5. Вверните оба винта слева и справа.
6. Установите защитную панель и нажмите на неё так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком (рис. 4).





7. 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 32*

⚠ 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».
Не горит подсветка рабочей камеры	Неисправна светодиодная лампа	Вызовите специалиста сервисной службы
Не запускается или не выполняется дальше режим с использованием пара или удаление известкового налёта	Резервуар пуст	Наполните резервуар
	Панель открыта	Закройте панель
	Во время удаления известкового налёта блокируется режим с использованием пара	Выполните удаление известкового налёта
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
Прибор даёт указание удалить известковый налёт	В процессе удаления известкового налёта была прервана подача электроэнергии или выключен прибор	После повторного включения прибора продолжите процесс удаления известкового налёта
Прибор даёт указание удалить известковый налёт, хотя показания счётчика не отображаются	Установлена слишком низкая жёсткость воды	Выполните удаление известкового налёта Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости выполните настройку
Кнопки мигают	Обычное явление, вызванное образованием конденсата за панелью управления	Кнопки перестают мигать после испарения конденсата
При приготовлении с паром блюдо получилось слишком сырым или слишком сухим	Неправильно выбрана интенсивность пара	Выберите более высокую или более низкую интенсивность пара
Появляется сообщение «Резервуар пуст», хотя резервуар наполнен	Панель открыта	Закройте панель
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
Не открывается панель для извлечения резервуара	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Датчик поля ▭ неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы При необходимости опорожните резервуар для воды: откройте дверцу прибора, возьмитесь за панель пальцами снизу с левой и правой стороны и выньте её

Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези	Нормальный процесс	Невозможно
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Нормальный процесс
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки и ещё раз выполните калибровку
При приготовлении появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Невозможно

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.

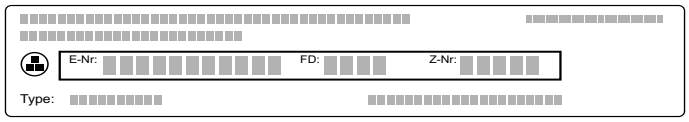
Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

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.



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.

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 32*

Пар

Для некоторых блюд функция использования пара активизируется автоматически. Прибор указывает на необходимость наполнения резервуара. Общие указания к функции использования пара можно найти в соответствующей главе. ⟶ *"Пар" на страница 16*

После запуска начинает отображаться время приготовления, которое истекает только после достижения установленной температуры.

⚠ Предупреждение
Опасность ошпаривания!
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.

Выбор и установка блюд

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим работы «Блюда».
   На дисплее появляется первая группа программ.
3. Выберите нужную группу программ с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле «Продолжить».
5. Поворотным переключателем выберите блюдо.

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

После выполнения всех установок запустите кнопкой «start/stop».

Указание: Если рабочая камера слишком горячая для приготовления выбранного вами блюда, то появляется указание.

По завершении программы

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 программы

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. Для этого просмотрите функции времени. ⟶ *"Функции времени" на страница 20*

Если установлено время окончания, дисплей переключается в режим ожидания. В статусной строке отображено время запуска 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. Из-за большой разницы температур внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физически обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата.
Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

Силиконовые формы

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании силиконовых форм ориентируйтесь все-таки на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количества и рецептуры для них могут быть несколько иными.

Для приготовления с обдувом паром и приготовления на пару силиконовые формы не пригодны.

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 с использованием режима с паром

Некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром возможно только на одном уровне.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Это указано в таблице.

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.

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

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 пирогов и мелкой выпечки. 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 мелкая выпечка будут готовы только снаружи, но внутри не пропекутся.

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

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие выпечки из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях для пирогов и мелкой выпечки 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
- Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Пирог в форме						
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1	Верхний/нижний жар	150-170	-	55-70
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1	4D-горячий воздух	150-160	1	50-70
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1	Верхний/нижний жар	150-170	-	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	1	Верхний/нижний жар	160-180	-	45-60
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	1	Верхний/нижний жар	150-170	-	20-40
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	2	4D-горячий воздух	150-160	1	20-30
Фруктовый или творожный торт с коржом из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	1	Верхний/нижний жар	170-180	-	60-80
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1	Верхний/нижний жар	190-210	-	40-55
Торт	Форма для торта, черная жесть	1	4D-горячий воздух	190-210	-	25-40
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1	4D-горячий воздух	150-160	-	65-75
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	1	4D-горячий воздух	150-160	1	60-70
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	1	4D-горячий воздух	150-160	-	25-35
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	1	4D-горячий воздух	150-160	2	25-35
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1	Верхний/нижний жар	170-180	-	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	1	4D-горячий воздух	150-160	1	15-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1	Верхний/нижний жар	160-170*	-	25-35
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	1	4D-горячий воздух	150-160	1	10
					-	15-25
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1	4D-горячий воздух	150-170*	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	1	4D-горячий воздух	150-160	1	10
					-	25-35
Пирог на противне						
Сдобный пирог с начинкой	Противень	1	Верхний/нижний жар	160-180	-	20-40
Сдобный пирог с начинкой	Противень	1	4D-горячий воздух	160-170	1	30-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	4D-горячий воздух	150-170	-	35-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	1	Верхний/нижний жар	170-190	-	25-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	4D-горячий воздух	150-170	-	40-55

* предварительный разогрев

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

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

* предварительный разогрев

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
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		90-100*	-	100-130
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-100*	-	100-150
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.

Выпекание с использованием режима с паром

Хлеб и булочки получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром 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.

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

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 указаны оптимальные режимы нагрева для разных 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 понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Указание: Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры. В этом случае хлеб и булочки только снаружи будут готовы, но внутри не пропекутся.

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

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице. Некоторые изделия удаются лучше, если они выпекаются в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Установочные значения для хлебного теста действительны для выпекания как на противне, так и в коробчатой форме.

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

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

Внимание!

Нельзя лить воду в горячий духовой шкаф или ставить посуду с водой на его дно. В результате перепада температур может повредиться эмалевое покрытие.

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Хлеб						
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	25-35
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	1		210-220	3	15-20
				180-190	-	35-45
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Лаваш	Универсальный противень	1		220-240	-	25-35
Лаваш	Универсальный противень	2		220-230	3	20-30
Булочки						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2		200-220	-	10-20
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	2		200-220	2	10-15
Булочки сладкие, свежие	Противень	1		170-180*	-	15-25
Булочки сладкие, свежие	Противень	1		160-170	3	25-35
Булочки сладкие, свежие, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-160*	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	1		180-200	-	25-35
Булочки, свежие	Противень	1		200-220	2	20-25
Багеты, готовые, охлажденные	Универсальный противень	2		200-220	-	10-20
Багеты, готовые, охлажденные	Противень	2		200-220	2	10-20
Булочки, замороженные						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	2		200-220	-	15-25
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	2		180-200	1	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Противень	1		220-240	-	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Противень	2		210-230	1	18-25
Круасаны, заготовки из теста	Противень	1		150-170*	-	20-35
Круасаны, заготовки из теста	Противень	1		180-200	1	20-25
Тосты						
Тосты, запекание, 4 шт.	Решетка	2		3	-	5-15
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 с использованием режима с паром

Некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевую поверхность. Такая выпечка меньше подвержена высыханию.

Выпекание с использованием режима с паром 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.

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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.

При выпекании в режиме с паром необходимо использовать формы для выпечки, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

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 указаны оптимальные режимы нагрева для разных 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 блюдо только снаружи будет готово, но внутри не пропечется.

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

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие 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
- Функция «CoolStart»

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	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, 2 шт.	Решетка + противень	3+1		200-220	-	15-25
Пицца, пышное тесто, 1 шт.**	Решетка	1		-	-	-
Пицца, пышное тесто, 2 шт.,	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	-	25-35
Пицца-багет	Решетка	1		200-220	-	20-30
Мини-пицца**	Универсальный противень	1		-	-	-
Пикантные пироги и киши						
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		170-190	-	50-60
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		170-180	1	60-70
Киши	Форма для торта, черная жесть	1		190-210	-	30-45
Открытый пирог (фламмкухен)	Универсальный противень	1		260-280*	-	10-20
Открытый пирог (фламмкухен)	Универсальный противень	1		200-210*	2	15-25
Пирог	Форма для запеканки	1		190-200	-	40-50
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	1		180-190	-	35-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	1		170-180	2	25-35
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.

Уровни установки

Всегда используйте указанные уровни установки.

Вы можете готовить на одном уровне в формах или использовать универсальный противень.

- Формы на решетке: уровень 1
- Универсальный противень: уровень 1

Для суфле используйте функцию приготовления на пару. Водяная баня не требуется. Поставьте маленькие формочки на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, или на решетку.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

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.

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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.

Для приготовления с использованием режима с паром должны применяться формы, устойчивые к воздействию высоких температур и пара.

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»
- Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1	Верхний/нижний жар	200-220	-	35-55
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	1	Гриль с конвекцией	150-170	2	40-45
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	1	Верхний/нижний жар	170-190	-	45-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1	4D-горячий воздух	160-180	-	50-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	1	4D-горячий воздух	170-180	2	35-45
Лазанья, замороженная, 400 г**	Универсальный противень	1	Функция «CoolStart»	-	-	-
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	1	4D-горячий воздух	180-190	2	40-50
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1	Режим для пиццы	170-180	-	50-60
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	1	Гриль с конвекцией	160-170	2	50-60
Суфле	Форма для запеканки	1	4D-горячий воздух	160-170*	-	40-50
Суфле	Форма для запеканки	1	4D-горячий воздух	170-180	2	30-40
Суфле	Порционные формы	1	Приготовление на пару	100	-	40-45

* 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.

Жарка на решетке

Жарка на решетке хорошо подходит для крупной птицы целиком или кусками.

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на странице 11*

В зависимости от размеров и вида птицы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В нее будет стекать жир. Потом эту жидкость можно использовать для приготовления соуса. 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.

Жарка в режиме с паром

Некоторые блюда приобретают более хрустящую корочку в режиме приготовления с паром. Их поверхность становится глянцевой, и они меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Это указано в таблице.

Приготовление на пару

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для тушек птицы. В этом случае они сохраняют особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить тушки птицы перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.

Тушки большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько тушек одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Тушки птицы переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне.
⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Указание: Для очень жирных порционных кусков не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 1.

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 протыкать мясо вилкой, оно теряет сок и становится 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»
- Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Цыпленок						
Цыпленок, 1 кг	Решетка	1		200-220	-	60-70
Цыпленок, 1 кг	Решетка	1		200-220	2	55-65
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле, с разогревом 5 мин.)	Решетка	3		3*	-	15-20
Филе куриной грудки (приготовление на пару)	Лоток для приготовления на пару	2+1		100	-	15-25
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	2		220-230	-	30-35
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	2		200-220	2	30-45
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные**	Универсальный противень	2		-	-	-
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	1		200-220	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	1		180-200	2	70-80
Утка и гусь						
Утка, 2 кг	Решетка	1		180-200	-	90-110
Утка, 2 кг	Решетка	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	2		230-250	-	17-20
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	2		220-240	2	15-20
Гусь, 3 кг	Решетка	1		160-180	-	120-150
Гусь, 3 кг	Решетка	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		210-230	-	40-50
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		190-200	2	45-55
Индейка						
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	1		180-190	-	70-90
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрытая посуда	1		240-250	-	80-110
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решетка	1		180-200	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решетка	1		170-180	2	80-100

* предварительный разогрев

** 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.

Жарка на решетке

Особенно хрустящим во всех сторон становится мясо на решетке.

В зависимости от размеров и вида мяса, в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В нее будет стекать жир. Потом эту жидкость можно использовать для приготовления соуса. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

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.

Жарка и тушение в режиме с паром

Определенные блюда в режиме приготовления с паром приобретают более хрустящую корочку и меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Продукты для жарки переворачивать нет необходимости.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Приготовление на пару

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нем не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить куски мяса перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски мяса переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир

собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне.
⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Указание: Для очень жирных порционных кусков не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 1.

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 протыкать мясо вилкой, оно теряет сок и становится 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 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
- Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C/ режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Свинина						
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Решетка	1		180-200	-	120-130
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	1		180-190	1	130-150
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решетка	1		190-200	-	130-140
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Открытая посуда	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	1		220-230	-	70-80
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	80-90
Свиная вырезка, 400 г	Решетка	2		220-230	-	20-25
Свиная вырезка, 400 г	Открытая посуда	1		210-220*	1	25-30

* предварительный разогрев

** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды

*** Подставить универсальный противень на уровень 1

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

***** не переворачивать

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Свиная вырезка, 400 г	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	18-20
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		160-170	1	70-80
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	Решетка	1		210-220	-	40-50
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	50-60
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	1		200-220	-	130-140
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг**	Открытая посуда	1		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решетка	1		220-230	-	60-70
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	65-80
Огузок, 1,5 кг	Открытая посуда	1		95	-	120-150
Стейк, толщина 3 см, среднепрожаренный	Решетка	3		3	-	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см****	Решетка	2		-	-	25-35
Телятина						
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		160-170	-	100-120
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	90-110
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		200-210	-	100-110
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	100-120
Баранина						
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Решетка	1		170-190	-	50-70
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	1		170-180	1	80-90
Баранья спинка на кости*****	Решетка	1		180-190	-	40-50
Баранья спинка на кости*****	Открытая посуда	1		200-210*	1	25-30
Баранья котлета***	Решетка	3		3	-	12-18
Колбаски						
Колбаски	Решетка	2		3	-	10-20
Венские сосиски	Лоток для приготовления на пару	2		80	-	14-18
Белые колбаски	Лоток для приготовления на пару	2		80	-	12-20
Мясные блюда						
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	1		170-180	-	70-80
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	1		190-200	1	70-80

* предварительный разогрев

** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды

*** Подставить универсальный противень на уровень 1

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

***** не переворачивать

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте блюда в закрытом жарочном противне или используйте щиток для гриля. Оптимальные результаты получаться при использовании щитка для гриля. Щиток для гриля можно докупить в качестве специальных принадлежностей.
Жаренное блюдо слишком темное и местами пригорела корочка и/или блюдо слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. Выберите в следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или после завершения жарки на короткое время включите гриль.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус подгорел.	В следующий раз выберите меньшую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте больше жидкости.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз выберите большую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте меньше жидкости.
При тушении мясо подгорает.	Посуда для тушения и крышка к ней должны хорошо подходить друг к другу и хорошо закрываться. Следует уменьшить температуру и, по потребности, в процессе тушения добавлять воду.
Приготовленное на гриле блюдо слишком сухое.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает воду. Продукт для приготовления на гриле не прокалывать. 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.

Жарка на решетке

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Указание: Для очень жирных порционных кусков не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 1.

В зависимости от размеров и вида рыбы в универсальный противень следует налить до ½ л воды. В нем 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.

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 протыкать рыбу вилкой, она теряет сок и становится 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.

Жарка в режиме с паром

Определенные блюда в режиме приготовления с паром приобретают более хрустящую корочку и меньше высыхают.

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Переворачивать рыбу нет необходимости.

Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Это указано в таблице.

Приготовление на пару

При помощи функции приготовления на пару рыба готовится более щадящим образом и сохраняет особую сочность.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Рыбу переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

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»
- Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Рыба						
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решетка	1		170-190	-	20-30
Рыба целиком 300 г, жареная, напр., форель	Универсальный противень	1		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Рыба целиком, 300 г, на пару, напр., форель	Лоток для приготовления на пару	2		80-90	-	15-25
Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось	Решетка	1		170-190	-	30-40
Рыба целиком, 1,5 кг, на пару, напр., треска	Лоток для приготовления на пару	2		80-90	-	35-50

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 1

*** Принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Рыбное филе						
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решетка	2		1*	-	15-25
Рыбное филе без панировки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		80-100	-	10-16
Рыбные котлеты						
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решетка	2		3	-	18-22
Рыба, замороженная						
Рыба целиком, 300 г, напр., форель	Лоток для приготовления на пару	2		80-100	-	20-25
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	1		210-230	-	25-40
Рыбное филе, запеченное***	Противень	1		-	-	-
Рыбное филе, запеченное	Открытая посуда	1		200-220	1	35-45
Рыбные палочки***	Противень	1		-	-	-
Рыбные блюда						
Рыбный паштет	Форма для паштета	1		70-80	-	45-80

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 1

*** Принять во внимание указания на упаковке

Овощи, гарниры и яйца

Здесь вы найдете информацию по приготовлению на пару свежих и замороженных овощей, картофеля, риса, зерновых и яиц. Кроме того, вы получите информацию о выпекании, например, замороженного картофеля фри.

Приготовление на пару

Используйте только оригинальные принадлежности. Готовя блюда в лотке с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, всегда дополнительно устанавливайте под ним универсальный противень. В него будет собираться стекающая жидкость.

Приготовление на пару на одном уровне
Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

Приготовление на пару на двух уровнях
Приготовление на пару на двух уровнях отлично подходит для одновременного приготовления, например, брокколи и картофеля. Если время приготовления продуктов различается, то продукты с более коротким временем приготовления поместить в духовку позже.

- Решетка и подвешенные лотки для приготовления на пару, размер S, с отверстиями и/или без отверстий: уровень 3
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

Посуда
Если вы используете посуду, поставьте ее на решетку или лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. При использовании толстостенной посуды время приготовления увеличивается.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

Время приготовления и объём продуктов
Время приготовления при готовке на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. При довольно большом общем объёме продлевается время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Соблюдайте указания по размеру порций, приведённые в таблице настроек. При приготовлении небольших кусков время сокращается, а при приготовлении больших — несколько продлевается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому указанные значения настроек служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

Рис и зерновые
Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например, 1:1,5 означает, что на каждые 100 г риса нужно добавить 150 мл жидкости.

Выпекание и приготовление на гриле

Используйте только оригинальные принадлежности.

Приготовление на одном уровне
Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

Приготовление на двух уровнях
Используйте 4D-горячий воздух Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Принадлежности

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

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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 вы найдете оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества и свойств продуктов. Поэтому указаны 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. Если духовка прогрета заранее, указанное время сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.

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

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Гриль, большая площадь
- Функция «CoolStart»
- Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Овощи, свежие						
Артишоки, целые, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	30-35
Цветная капуста, целая, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	25-35
Соцветия брокколи, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-9
Стручковая фасоль, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	18-25
Морковь кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	10-20
Кольраби кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	20-25
Лук-порей кольцами, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-9
Кукурузные початки, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	30-40
Красная свёкла, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	43-50
Белая спаржа, целая, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	7-15
Шпинат, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	2-3
Цуккини, кружками, на пару	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	3-4
Овощи, замороженные						
Шпинат	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	15-25
Цветная капуста,	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	5-8
Стручковая фасоль	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-10
Брокколи	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-10
Горошек	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	3-10
Морковь	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	4-6
Брюссельская капуста	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	5-10
Овощная смесь, 1 кг	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	10-15

* Учитывать указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Овощные блюда						
Овощи-гриль	Универсальный противень	3		3	-	10-15
Овощной флан, на пару	Порционные формы	1		100	-	50-70
Картофель						
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	1		160-180	-	45-60
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	2		180-190	1	40-50
Картофель в мундире, целиком	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	35-45
Отварной картофель, четвертинками	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	20-25
Клёцки	Лоток для приготовления на пару	2		95	-	20-25
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						
Рис басмати, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	20-30
Длиннозёрный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	20-30
Неполированный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	35-45
Пропаренный рис, 1:1,5	Плоская посуда	1		100	-	15-20
Ризотто, 1:2	Плоская посуда	1		100	-	25-35
Зерновые						
Кускус, 1:1	Плоская посуда	1		100	-	6-10
Пшено, цельное, 1:2,5	Плоская посуда	1		100	-	25-35
Полента/кукурузная крупа, 1:5	Плоская посуда	1		100	-	20-45
Перловка, 1:2,5	Плоская посуда	1		80-100	-	35-45
Чечевица, 1:2	Плоская посуда	1		100	-	35-50
Белая фасоль, замоченная; 1:2	Плоская посуда	1		100	-	65-75
Клёцки из манной крупы	Лоток для приготовления на пару	2		95	-	6-10
Яйцо						
Яичная заправка для супа, из 2 яиц	Открытая посуда	1		80	-	14-16
Яйца, сваренные вкрутую	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	9-11
Яйца, сваренные всмятку	Лоток для приготовления на пару	2		100	-	6-8

* Учитывать указания на упаковке

Десерт

При помощи своего прибора вы можете легко приготовить различные десерты.

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.
   Молоко 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.

Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 2,5-кратное количество молока.
2. Высота риса и молока в миске не должна превышать 2,5 см.
   Для больших количеств вы можете использовать также универсальный противень.
3. Выполните установки, как это указано в таблице.
4. После приготовления перемешайте.
   Оставшееся молоко быстро впитается.

Компот

Взвесьте фрукты, добавьте примерно ⅓ воды. Сахар и специи добавьте по вкусу. Выполните установки, как это указано в таблице.

Крем- карамель

Поставьте формочки непосредственно на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL. Водяная баня не требуется. Выполните установки, как это указано в таблице.

Накрывайте продукты, которые обычно должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой.

Горячие кнедли

Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту, не давая ему расстояться. Сформируйте шарики и положите его на смазанный жиром лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и дайте им расстояться. Выполните установки, как это указано в таблице.

Рекомендуемые параметры установки

Используемые виды нагрева
- Приготовление на пару
- Подъём теста

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Крем-карамель	Лоток для приготовления на пару	1		80	15-25
Горячие кнедли	Универсальный противень	1		100	25-30
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		35-40	300-360
Молочный рис, 1:2,5	Универсальный противень	1		100	35-45
Компот из фруктов	Универсальный противень	1		100	10-20

Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco).

Можно экономить энергию, используя энергетически эффективные виды нагрева горячим воздухом в экономичном режиме Eco и нижним/верхним нагревом в экономичном режиме Eco.

Поставьте блюда в холодную пустую духовую камеру. Только тогда действует энергетическая оптимизация. Держите дверцы духовки в процессе приготовления закрытыми.

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

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

Принадлежности

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

Решетка
Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

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 слоеного 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
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		240-250	20-25
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.

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
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
* предварительный разогрев						

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Длительность обжаривания в мин.	Температура в °C	Продолжительность в мин.
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

Режим «4D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки. При этом виде консервирования ароматические вещества концентрируются за счет извлечения воды.

Используйте только не порченные фрукты, овощи и травы, тщательно их промывая. 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 как фрукты, так и грибы, разложенные на решетке, не перекрывались.

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

Травы сушите со стеблями. Разложите травы на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:

- 1 решетка: уровень 2
- 2 решетки: уровень 3+1

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
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, выжимание сока и стерилизация

Ваш прибор пригоден также для консервирования, выжимания сока и стерилизации посуды.

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

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

Банки
Берите только чистые целые банки. Используйте только жаропрочные, чистые и неповрежденные резиновые кольца. Проверяйте предварительно скобы и пружины.

Рекомендация: Для очистки банок вы можете использовать функцию стерилизации.

Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера. Для консервирования в духовой шкаф можно одновременно устанавливать максимум шесть банок ёмкостью ½, 1 или 1½ литра. Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Запрещается трогать банки в духовом шкафу во время консервирования.

Подготовка овощей и фруктов
Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Фрукты или овощи очистите, уберите косточки/зерна в зависимости от их вида, измельчите и положите в банки, оставив около 2 см до края.

Фрукты: положите фрукты в банки с горячим сахарным сиропом без пены (около 400 мл на литровую банку). На один литр воды:
- прим. 250 г сахара для сладких фруктов
- прим. 500 г сахара для кислых фруктов

Овощи: овощи положите в банки с горячей кипяченой водой.

Оботрите края банок — они должны быть чистыми. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки с помощью скоб. Установите банки в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом. Влейте в универсальный противень 500 мл горячей воды (прим. 80 °C). Выполните установки, как это указано в таблице.

Завершение режима консервирования
По истечении заданного времени откройте дверцу прибора. Вынимайте банки из духового шкафа только после того, как они полностью остынут.

Затем протрите духовой шкаф.

Выжимание сока

Положите ягоды, из которых будет выжиматься сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните ягодами лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и поставьте на уровень 2. Для улавливания сока подставьте под него универсальный противень. Выполните установки, как это указано в таблице.

По истечении времени приготовления заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Затем протрите духовой шкаф.

Стерилизация

Стерилизуемый предмет должен быть чистым на вид. Поставьте его на решётку.

Выберите программу «Стерилизация бутылочек».

Затем протрите духовой шкаф.

Рекомендуемые параметры установки

Указанное в таблице настроек время является ориентировочным для консервирования фруктов и овощей и для выжимания сока из фруктов. На указанное время могут влиять окружающая температура, количество банок, количество продуктов, температура и качество содержимого банок. Указанные данные относятся к цилиндрическим литровым банкам.

Использованный вид нагрева:
- Приготовление на пару

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Консервирование					
Овощи, напр., морковь	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	30-120
Косточковые, напр., вишни, сливы	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	25-30
Семечковые, напр., яблоки, клубника	Литровые банки для консервирования + лоток для приготовления на пару XL	1		100	25-30
Выжимание сока					
Малина	Лоток для приготовления на пару	2		100	30-45
Смородина	Лоток для приготовления на пару	2		100	40-50

Расстойка теста

В режиме нагрева «Расстойка теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден.

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

Расстойка теста
Для расстойки теста поставьте емкость с тестом на решетку. Установить, как указано в таблице.

Во время процесса брожения дверцу духовки не открывать, так как уходит влага. Тесто не накрывать.

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

Перед выпеканием протереть влагу в духовом шкафу.

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- Подъём теста

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Шаг	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Дрожжевое тесто, сладкое						
Например, мелкие изделия из дрожжевого теста	Миска	1		Расстойка теста	35-40	30-45
	Универсальный противень	1		Расстойка заготовок для выпечки	35-40	10-20
Жирное тесто, напр., панеттоне	Миска	1		Расстойка теста	35-40	20-40
	Форма на решётке	1		Расстойка заготовок для выпечки	35-40	10-20
Дрожжевое тесто, несладкое						
Например, пицца	Миска	1		Расстойка теста	40-45	40-90
	Универсальный противень	1		Расстойка заготовок для выпечки	40-45	30-60
Тесто для хлеба						
Белый хлеб	Миска	1		Расстойка теста	35-40	30-40
	Универсальный противень	1		Расстойка заготовок для выпечки	35-40	15-25

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Шаг	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Хлеб из различных видов муки	Миска	1		Расстойка теста	35-40	25-40
	Универсальный противень	1		Расстойка заготовок для выпечки	35-40	10-20
Булочки	Миска	1		Расстойка теста	35-40	30-40
	Универсальный противень	1		Расстойка заготовок для выпечки	35-40	15-25

Размораживание

Функция обдува паром «Размораживание» подходит для размораживания замороженных фруктов и овощей. Для размораживания выпечки используйте вид нагрева 4D-горячий воздух. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике.

Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.

Положите замороженные фрукты и овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. За счет этого продукт не будет лежать в воде, образующейся при размораживании, и стекающая жидкость будет собираться в данной ёмкости. Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте универсальный противень или посуду на решетке.

Положите выпечку на решетку.

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.

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

Используемые виды нагрева
- 4D-горячий воздух
- Размораживание

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Хлеб, булочки					
любые	Противень	1		50	40-70
Пирог					
Пирог, сочный	Противень	1		50	70-90
Пирог, сухой	Противень	1		60	60-75
Овощи, фрукты					
Ягоды	Лоток для приготовления на пару	2		40-50	15-20
Овощи	Лоток для приготовления на пару	2		40-50	15-50

Подогрев

При помощи вида нагрева «Подогрев» блюда снова разогреваются щадящим образом посредством обдува паром. При этом они выглядят и имеют вкус свежеприготовленных. Таким же образом можно восстановить зачерствевшую выпечку.

Используйте, по возможности, плоские, широкие и термостойкие ёмкости. Холодные емкости продлевают процесс подогрева.

Подогревайте по возможности блюда одного вида и объёма. Если это невозможно, время подогрева зависит от компонента блюд с самым длительным временем, требуемым на подогрев.

В процессе подогрева с паром не накрывайте блюда крышкой.

Поставьте посуду с блюдом на решеткуили положите непосредственно на решетку на уровне 1.

Во время процесса подогрева не открывайте дверцу духовки, так как из-за этого уходит много пара.

Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные установки для разных блюд. Значения времени являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов. Заданы диапазоны времени. Установите сперва самое короткое время и удлиняйте его, если это необходимо.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если блюдо устанавливать в холодный духовой шкаф. Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.

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

Использованный вид нагрева:
- Подогрев

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Овощи охлажденные					
1 кг	Открытая посуда	1		120-130	15-25
250 г	Открытая посуда	1		120-130	5-15
Блюда охлажденные					
Готовые блюда, 1 порция	Открытая посуда	1		120-130	15-25
Суп, густой суп, 400 мл	Открытая посуда	1		120-130	10-25
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Открытая посуда	1		120-130	8-25
Запеканки, напр., лазанья, картофельна запеканка	Открытая посуда	1		120-140	10-25
Пица, испеченная	Решётка	1		170-180*	5-15
Выпечка					
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	1		150-160	10-20
Пирожки без начинки (волованы)	Решётка	1		180*	4-10
Выпечка, замороженная					
Пица, испеченная	Решётка	1		170-180*	5-15
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	1		160-170*	10-20

* предварительный разогрев

Подогрев

Приготовленные блюда можно поддерживать теплыми в режиме подогрева. Регулируя разные степени влажности, можно избежать того, чтобы уже приготовленные блюда высыхали.

Не накрывайте блюда.

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

Для подогревания подходят разные степени использования пара:
- Ступень 1: куски жаркого и обжаренное мясо
- Ступень 2: пудинги и гарниры
- Ступень 3: тушеные блюда и супы

Контрольное блюдо

Эти таблицы были составлены для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки духовки.

Согласно EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011.

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.

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:
- 1 = низкая
- 2 = средняя
- 3 = высокая

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Выпекание						
Фигурное печенье	Противень	1		150-160*	-	25-40
Фигурное печенье	Противень	1		140-150*	-	25-35
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150*	-	30-40
Маленькие кексы	Противень	1		160*	-	25-35
Маленькие кексы	Противень	1		150*	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150*	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160-170**	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		150-160	1	10
					-	15-25
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 пару

Под лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, всегда дополнительно устанавливайте универсальный противень. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Высота установки при приготовлении на пару на одном уровне (размещать не более 2,5 кг):
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

Высота установки при приготовлении на пару на двух уровнях (размещать не более 1,8 кг на уровень):
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 3
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 2

Использованный вид нагрева:
- Приготовление на пару

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Приготовление на пару					
Горошек, замороженный, два контейнера по 1,8 кг	2 лотка для приготовления на пару XL + универсальный противень	3+2+1		100	3-15
Брокколи, свежая, 300 г	Лоток для приготовления на пару XL + универсальный противень	2+1		100	6-7
Брокколи, свежая, один контейнер	Лоток для приготовления на пару XL + универсальный противень	2+1		100	6-7

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					

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

siemens-home.com

9001085538
950204