

SIEMENS



## Встраиваемый духовой шкаф

HN678G4.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

ru Правила пользования

Register  
your  
product  
online



# Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>5</b>		Изменение установок . . . . .	19
	Общая информация . . . . .	5		Список установок . . . . .	19
	Микроволновая печь . . . . .	6		Изменение времени суток . . . . .	20
	Пар . . . . .	7		<b>Микроволны</b> . . . . .	<b>20</b>
	Термометр для жаркого . . . . .	7		Посуда . . . . .	20
	Режим очистки . . . . .	7		Мощность микроволн . . . . .	20
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>8</b>		Установка режима микроволн в комбинации с видом нагрева . . . . .	20
	Общая информация . . . . .	8		Установка мощности микроволн . . . . .	21
	Микроволновая печь . . . . .	8		Режим просушивания . . . . .	21
	Пар . . . . .	9		<b>Пар</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>9</b>		приготовление с помощью пара . . . . .	21
	Экономия электроэнергии . . . . .	9		Подогрев . . . . .	22
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	9		Подъем теста . . . . .	22
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>10</b>		Наполнение резервуара . . . . .	23
	Панель управления . . . . .	10		После каждого режима с использованием пара . . . . .	23
	Элементы управления . . . . .	10		<b>Термометр для жаркого</b> . . . . .	<b>24</b>
	Дисплей . . . . .	10		Виды нагрева . . . . .	24
	Меню «Режимы работы» . . . . .	11		Вставление термометра для жаркого в продукт . . . . .	24
	Виды нагрева . . . . .	11		Установка внутренней температуры продукта . . . . .	25
	Дополнительная информация . . . . .	12		Внутренняя температура различных продуктов . . . . .	25
	Функции рабочей камеры . . . . .	12		<b>Программа «Шаббат»</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Принадлежности</b> . . . . .	<b>13</b>		Запуск программы «Шаббат» . . . . .	26
	Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . . .	13		<b>Чистящее средство</b> . . . . .	<b>27</b>
	Установка принадлежностей . . . . .	13		Подходящие чистящие средства . . . . .	27
	Специальные принадлежности . . . . .	14		Содержание прибора в чистоте . . . . .	28
	<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Режим очистки</b> . . . . .	<b>28</b>
	Перед первым вводом в эксплуатацию . . . . .	15		Самоочистка . . . . .	28
	Первый ввод в эксплуатацию . . . . .	15		Удаление накипи . . . . .	29
	Очистка рабочей камеры . . . . .	15		<b>Навесные элементы</b> . . . . .	<b>30</b>
	Очистка принадлежностей . . . . .	15		Снятие и установка навесных элементов . . . . .	30
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Дверца прибора</b> . . . . .	<b>31</b>
	Включение и выключение прибора . . . . .	16		Демонтаж защитной панели . . . . .	31
	Запуск или прерывание режима . . . . .	16		Снятие и установка стёкол дверцы . . . . .	31
	Установка режима работы . . . . .	16		<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	<b>33</b>
	Установка вида нагрева и температуры . . . . .	16		Таблица неисправностей . . . . .	33
	Быстрый нагрев . . . . .	17		Превышена максимальная продолжительность работы . . . . .	34
	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>17</b>		Лампочки в рабочей камере . . . . .	34
	Таймер . . . . .	17		<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>34</b>
	Время приготовления . . . . .	18		Номер E и номер FD . . . . .	34
	Время окончания . . . . .	18			
	<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Активизация и деактивизация . . . . .	19			
	Дверца прибора заблокирована . . . . .	19			



 <b>Блюда</b> .....	<b>35</b>
Указания к установкам .....	35
Датчик процесса выпекания .....	35
Выбор и установка блюд .....	35
 <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>36</b>
Силиконовые формы не применять .....	36
Пироги и мелкая выпечка .....	36
Хлеб и булочки .....	41
Пицца, открытый и пикантный пирог .....	43
Пудинг и суфле .....	45
Птица .....	47
Мясо .....	50
Рыба .....	54
Овощи и гарниры .....	56
Десерт .....	58
Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco) .....	59
Акриламид в продуктах питания .....	60
Щадящее приготовление .....	61
Сушка .....	62
Консервирование .....	63
Расстойка теста .....	64
Размораживание .....	65
Разогревание и подогрев блюд .....	66
Подогрев .....	68
Контрольные блюда .....	69

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://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, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 13

## **Важные правила техники безопасности**

### Общая информация

#### **Предупреждение**

##### **Опасность возгорания!**

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

#### **Предупреждение**

##### **Опасность ожога!**

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

#### **Предупреждение**

##### **Опасность ошпаривания!**

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

#### **Предупреждение**

##### **Опасность травмирования!**

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

#### **Предупреждение**

##### **Опасность удара током!**

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

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

#### **⚠ Предупреждение**

##### **Опасность, связанная с магнитным полем!**

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

#### **Микроволновая печь**

#### **⚠ Предупреждение**

##### **Опасность возгорания!**

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

- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

#### **⚠ Предупреждение**

##### **Опасность взрыва!**

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

#### **⚠ Предупреждение**

##### **Опасность ожога!**

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

#### **⚠ Предупреждение**

##### **Опасность ошпаривания!**

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

**⚠ Предупреждение****Опасность травмирования!**

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

**⚠ Предупреждение****Опасность удара током!**

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

**⚠ Предупреждение****Высокая опасность для здоровья!**

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

**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.

**Термометр для жаркого****⚠ Предупреждение****Опасность удара током!**

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена. Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

**Режим очистки****⚠ Предупреждение****Опасность возгорания!**

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время очистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

**⚠ Предупреждение****Высокая опасность для здоровья!**

Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с



антипригарным покрытием. Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность ожога!**

- Во время очистки рабочая камера сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.
- **⚠** Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

## **🔍 Причины повреждений**

### **Общая информация**

#### **Внимание!**

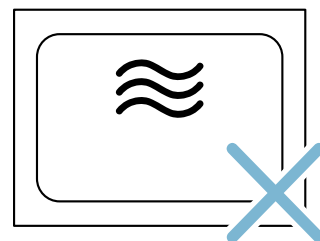
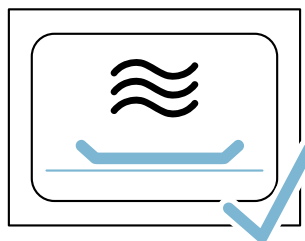
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт 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.
- Силиконовые формы: не используйте силиконовые формы или силиконовую плёнку, крышки или принадлежности из силикона. Это может вызвать повреждение датчика процесса выпекания.
- 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 перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

### **Микроволновая печь**

#### **Внимание!**

- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Комбинирование принадлежностей: не используйте решётку в комбинации с универсальным противнем. Если они будут установлены непосредственно друг над другом, могут возникнуть искры. Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Управление бытовым прибором" на страница 16





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

## 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.

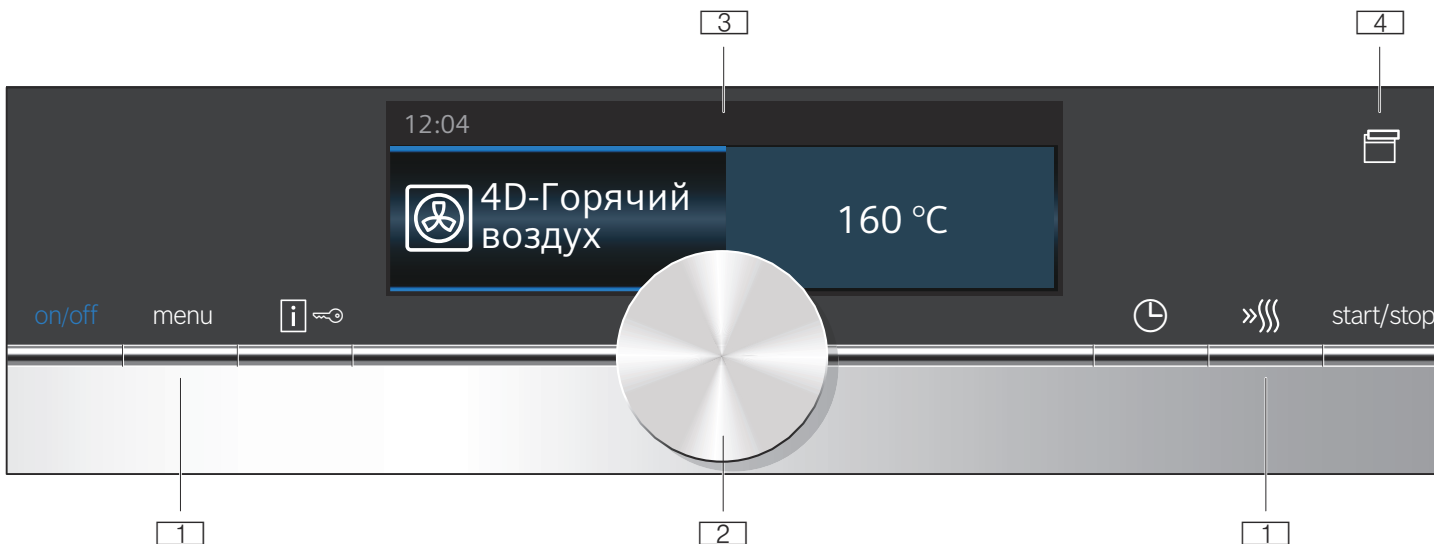
## Знакомство с прибором

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.

### 4 Сенсорное поле

Путём нажатия на это поле откроется панель выключателей. Резервуар для воды можно вынуть.

	Информация Блокировка для безопасности детей	Индикация рекомендаций Включение и выключение блокировки для безопасности детей
	Функции времени	Открытие меню «Функции времени»
	Быстрый нагрев	Включение и выключение функции быстрого нагрева
	start/stop	Запуск, остановка или прерывание режима
	Открытие панели	Наполнение или опорожнение резервуара

## 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.

## 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»

## 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

## Виды нагрева

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












Виды нагрева	Температура	Использование
 4D-Горячий воздух	30-275 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Верхний/нижний жар	30-300 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
 Горячий воздух есо	30-275 °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 есо	30-300 °C	Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления. Жар поступает равномерно сверху и снизу.

фактической температуры рабочей камеры. Во время нагрева вы можете запросить текущее значение температуры нагрева нажатием кнопки .

## Меню «Режимы работы»

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


Режим работы	Использование
Виды нагрева	Виды нагрева специально разработаны для приготовления различных блюд.
Блюда → "Блюда" на страница 35	Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установочные значения, подходящие для множества блюд.
Микроволны → "Микроволны" на страница 20	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Комбинированный режим микроволн → "Микроволны" на страница 20	Дополнительно к режиму микроволн можно выбрать вид нагрева.
Пар → "Пар" на страница 21	Приготавливая некоторые блюда с помощью пара, вы сможете добиться лучшего результата.
Режим просушивания → "Пар" на страница 21 → "Микроволны" на страница 20	Используйте после каждого режима работы с паром или режима микроволн.
Удаление накипи → "Режим очистки" на страница 28	С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя.
Самоочистка → "Режим очистки" на страница 28	Благодаря режиму самоочистки ваш духовой шкаф может очищаться самостоятельно.
Установки → "Базовые установки" на страница 19	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

	Гриль с конвекцией	30-300 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность нагревательного элемента гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим для пиццы	30-275 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Интенсивный нагрев	30-300 °C	Для блюд с хрустящей нижней корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
	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.
	Сушка	30-150 °C	Для сушки трав, фруктов и овощей.
	Поддержание в горячем состоянии	60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Подогревание посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.
	Функция «CoolStart»	30-275 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки на уровне 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.
	Подогрев	80-180 °C	Для щадящего разогревания блюд и освежения выпечки. Направленный пар не высушивает блюдо.
	Режим подъема теста	30-50 °C	Для подъема дрожжевого и кислого теста и для созревания йогурта. Тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.

### Предлагаемые значения

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

### Дополнительная информация

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

#### Открытие дверцы прибора

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

#### Освещение рабочей камеры

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

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



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

### Охлаждающий вентилятор

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

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

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

**Указание:** Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 19

## 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:

	<p><b>Решётка</b> Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, а также кусков мяса на гриле. Решётка подходит для приготовления в режиме с микроволнами.</p>
	<p><b>Универсальный противень</b> 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.</p>
	<p><b>Противень</b> Для пирогов и мелкой выпечки.</p>
	<p><b>Термометр для жаркого</b> Обеспечивает точность процесса жарения. Указания по применению можно найти в соответствующей главе. → "Термометр для жаркого" на страница 24</p>

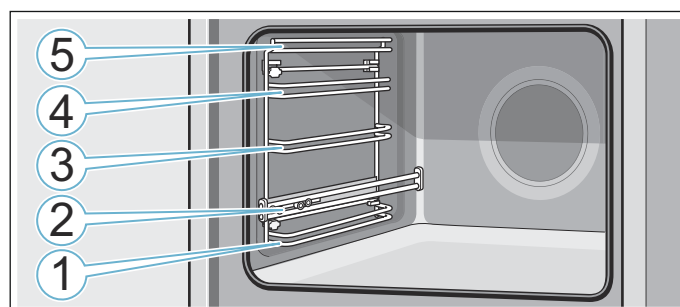
Используйте только оригинальные принадлежности, так как они специально адаптированы к данному прибору.

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

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

### Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

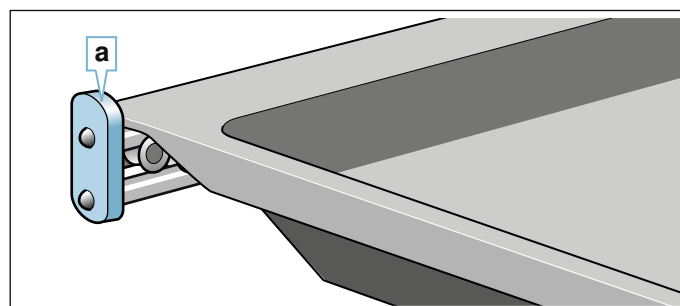


Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 1, 3, 4 и 5 между обоими направляющими одного уровня.

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются. С помощью выдвигаемых направляющих на уровне 2 можно выдвигать принадлежности на большее расстояние.

Следите за тем, чтобы принадлежности находились за язычком **a** на выдвигной направляющей.

Пример на рисунке: универсальный противень




Выдвигаемые направляющие фиксируются при полном выдвигании. Это облегчает установку принадлежностей в прибор. Для расфиксирования необходимо слегка нажать на выдвигаемые направляющие при задвигании их обратно в рабочую камеру.

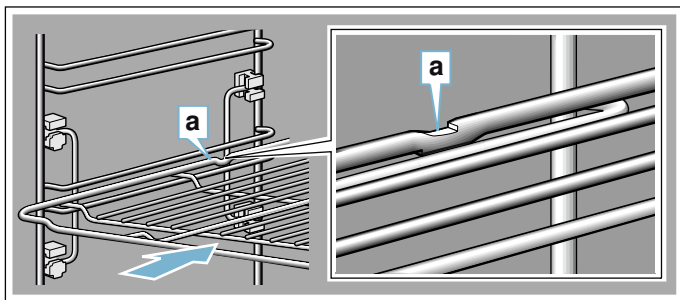
### Указания

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

### Функция фиксации

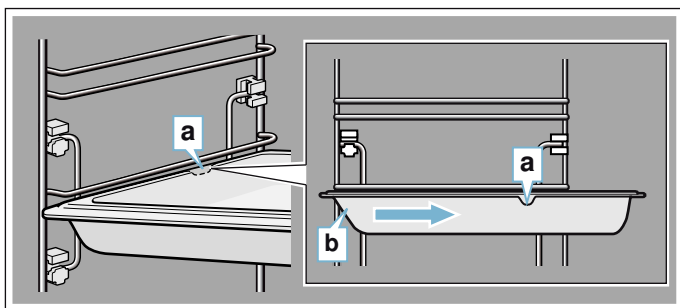
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания сработала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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



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

Пример на рисунке: универсальный противень



## Специальные принадлежности

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

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

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 34

Специальные принадлежности	Номер для заказа
<b>Решётка</b> Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.	HZ634080
<b>Универсальный противень</b> 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 Подходит для режима самоочистки

<b>Противень</b> Для пирогов и мелкой выпечки.	HZ631070 Подходит для режима самоочистки
<b>Съёмная решётка</b> Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания капель жира и мясного сока).	HZ324000
<b>Профессиональная сковорода</b> Для приготовления больших объёмов пищи.	HZ633070
<b>Крышка для профессиональной сковороды</b> Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.	HZ633001
<b>Форма для пиццы</b> Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.	HZ617000
<b>Противень-гриль</b> Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.	HZ625071 Подходит для режима самоочистки
<b>Камень для выпекания хлеба</b> Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.	HZ327000 Подходит для режима самоочистки
<b>Стеклопосуда (5,1 л)</b> Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».	HZ915001
<b>Стеклопосуда</b> Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.	HZ86S000
<b>Стеклопосуда</b> Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.	HZ636000

## 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 19


#### Установка языка

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».


Измените эту настройку, если вода мягче. Узнайте степень жёсткости воды на станции водоснабжения.

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

### Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.
4. Включите прибор кнопкой «on/off».
5. Наполните резервуар водой.
6. Установите указанный вид нагрева, температуру и подачу пара, запустите режим работы.

Установки	
Вид нагрева	Верхний/нижний жар  с подачей пара (низкая интенсивность пара)
Температура	240 °C
Время приготовления	1 час

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По завершении указанного времени приготовления выключите прибор сенсорной 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.

### 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.

**Рекомендация:** Эту установку можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 19

### 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.

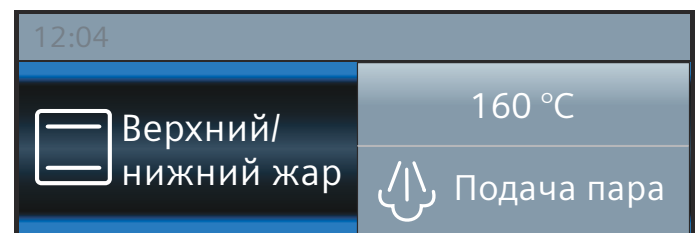
### Установка вида нагрева и температуры

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.

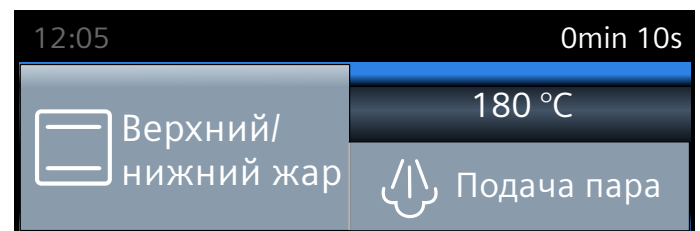
Для других установок значения можно изменить следующим образом:

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

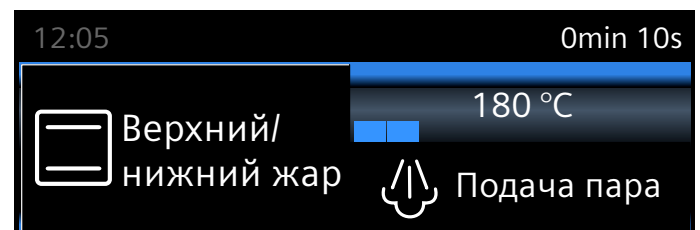
1. Измените вид нагрева поворотным переключателем.



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:

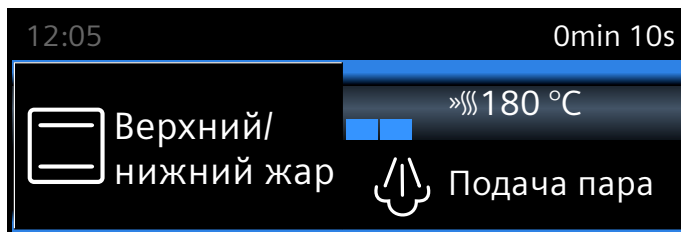
	4D-Горячий воздух
	Верхний/нижний жар
	Интенсивный нагрев

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 на 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

- Отсчёт установленного времени приготовления начинается непосредственно 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 »»»».

## Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

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

### Указания

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

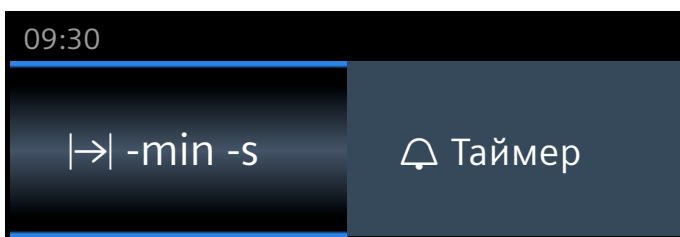
## Время приготовления

Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается. Духовой шкаф больше не нагревается. Время приготовления можно установить максимум до 23 часов 59 минут.

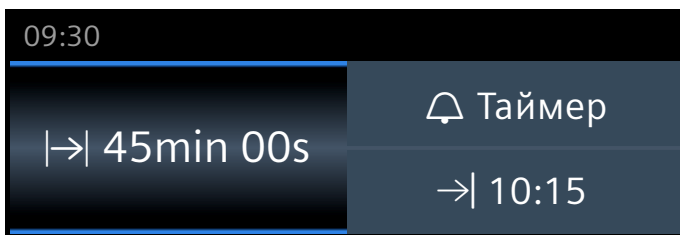
Необходимое условие: вид нагрева и температура должны быть установлены.


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

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




2. Установите время приготовления поворотным переключателем.




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.

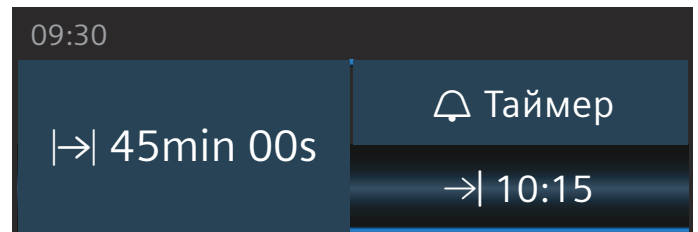
## Время окончания

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

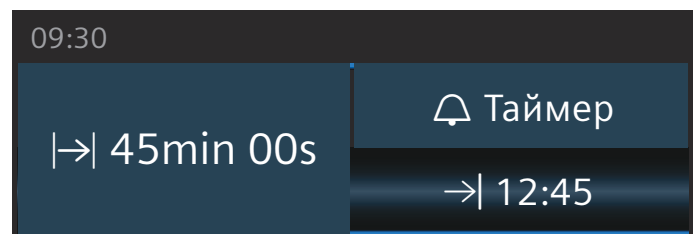
Необходимое условие: выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Меню «Функции времени»  открыто.

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 к 12.45.

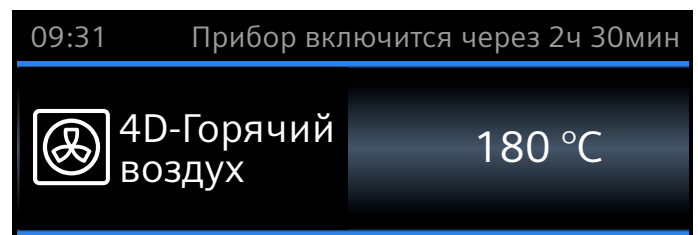
1. Нажмите на поле «Окончание ». Отображается время окончания.



2. Измените время окончания на более позднее с помощью поворотного переключателя.




3. Подтвердите кнопкой «start/stop».






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



## По истечении времени приготовления

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

## Корректировка времени окончания

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

## Отмена времени окончания



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

## Блокировка для безопасности детей

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


### 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 .

### Дверца прибора заблокирована


В базовых установках вы можете изменить установки так, чтобы вместе с блокировкой панели управления также выполнялась блокировка дверцы прибора.

Дверца прибора блокируется, когда температура в рабочей камере достигает 50 °С. В статусной строке появляется символ . Если духовой шкаф выключен, дверца прибора блокируется непосредственно после активизации блокировки для безопасности детей.

## Базовые установки

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

### Изменение установок

1. Нажмите кнопку «меню». Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим работы «Установки». Появляется первая базовая установка.
3. Измените значения с помощью поворотного переключателя.
4. Стрелкой  перейдите к следующим базовым установкам.
5. Нажмите кнопку «меню», чтобы сохранить данные. На дисплее отображается «Удаление» или «Сохранение».

### Список установок

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

Можно изменить следующие установки:

Установка	Выбор
Выбор языка	Возможны другие языки
Время суток	Установка текущего времени суток

Дата	Установка текущей даты
Продолжительность звукового сигнала	Корот. (30 s)
	Сред. (1 m)
	Длин. (5 m)
Громкость	Возможность установки одного из 5 уровней громкости
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
Продолжить автоматически	При закрывании дверцы
	Не продолжать автоматически (нажать кнопку «start/stop»)
Режим работы после включения	Главное меню
	Виды нагрева
	Блюда*
	Микроволны
	Комбинированный режим микроволн
Приготовление на пару	Приготовление на пару
	Выключен
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
Жёсткость воды	0 (смягчённая)
	1 (мягкая)
	2 (средней жёсткости)
	3 (жёсткая)
	4 (очень жёсткая)
Программа «Шаббат»	Включена
	Выключена
Заводские установки	Возвратить
	Не возвращать

\*) Предусмотрено, в зависимости от типа прибора

**Указание:** Изменения, выполненные для установок языка, звука нажатия кнопок и яркости дисплея, действуют сразу. Изменения, выполненные для всех

других установок, действительны только после сохранения установок.

## Изменение времени суток

Время суток можно изменить в базовых установках. Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку «меню». Открывается меню «Режимы работы».
2. Нажмите на «Установки».
3. С помощью стрелки  $\checkmark$  нажмите на «Время суток».
4. Измените время суток с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите кнопку «меню». На дисплее отображается «Сохранение» или «Удаление».

## Отключение электроэнергии

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

Заново установите язык, время суток и дату.

## Микроволны

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

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

## Посуда

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

### Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

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

### Неподходящая посуда

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

## Внимание!

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

## Проверка пригодности посуды

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

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

1. поставьте пустую посуду на  $\frac{1}{2}$ –1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

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

## Мощность микроволн

Можно установить 5 различных уровней мощности микроволн.

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

## Установка режима микроволн в комбинации с видом нагрева

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

Подходящие виды нагрева:

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


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



4. Запустите кнопкой «start/stop».  
Начинается отсчёт времени приготовления.

Значения можно изменить. Нажмите на кнопку «start/stop», духовой шкаф переходит в режим паузы. Нажмите на соответствующее поле микроволн и измените время приготовления поворотным переключателем. Снова запустите режим кнопкой «start/stop».

#### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Рабочая камера больше не нагревается. На дисплее отображается  $\rightarrow$  0min 00s, в статусной строке появляется «Программа окончена». Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

#### Приостановка режима

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

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

#### Отмена режима

Нажмите кнопку «on/off».


#### Установка мощности микроволн

Для достижения оптимального результата приготовления с помощью режима микроволн всегда устанавливайте решётку на уровень 2.

1. Нажмите кнопку «menu».  
Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим работы «Микроволны».  
Предлагаются значения мощности микроволн и время приготовления.
3. Путём нажатия соответствующего значения выберите требуемую мощность микроволн.
4. Нажмите на поле «Время приготовления» и измените время приготовления поворотным переключателем.
5. Кнопкой «start/stop» запустите режим микроволн.  
Начинается отсчёт времени приготовления.

Вы можете изменить мощность микроволн. Нажмите на кнопку «start/stop», духовой шкаф переходит в режим паузы. Нажмите на соответствующее поле микроволн. Снова запустите режим кнопкой «start/stop». Во время выполнения текущего режима работы можно всегда изменить время приготовления.

#### По истечении времени приготовления

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

#### Приостановка режима

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

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

#### Отмена режима

Нажмите кнопку «on/off».

#### Режим просушивания

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

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

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



При некоторых видах нагрева возможно приготовление блюд с использованием пара. Кроме того, доступны виды нагрева «Подъём теста» и «Подогрев».

#### 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 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 
- Подогрев 
- Режим подъёма теста 

## 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 поднимается 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 36

**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».

## 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 19

### **⚠ 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.

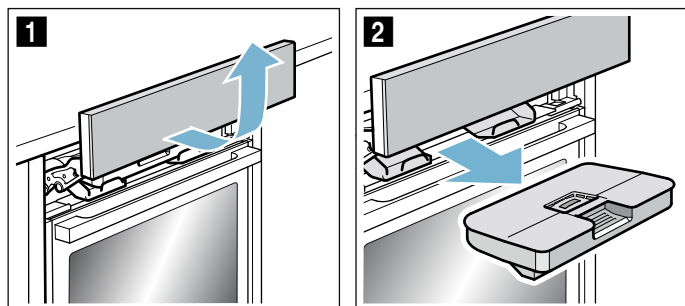
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости.

Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

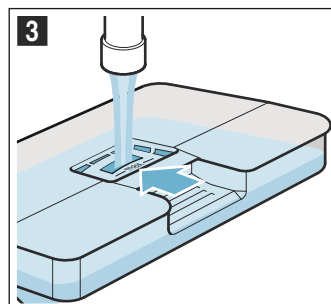
### **Указания**

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

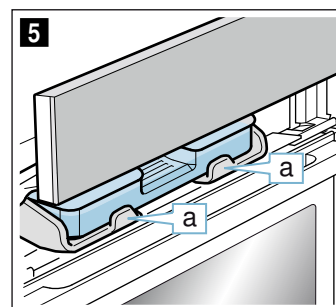
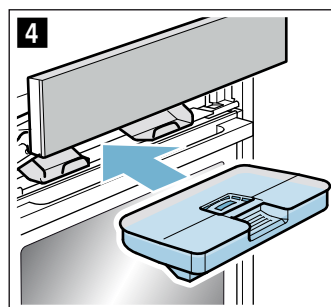
1. Нажмите на поле . Панель автоматически перемещается вверх.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и оттяните её вперёд, затем передвиньте панель вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. 1).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. 2).



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 подъёма теста или подогрева 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.

**Внимание!**

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 «Функция сушки».
  7. Нажмите кнопку «start/stop».
- Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
8. 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.









 **Термометр для жаркого**

Термометр для жаркого Plus обеспечивает высокую точность процесса приготовления самых различных блюд. С его помощью может быть измерена внутренняя температура продукта. После достижения установленной температуры прибор автоматически выключается.

**Виды нагрева**

При использовании термометра для жаркого в рабочей камере доступны следующие виды нагрева.

При выборе некоторых видов нагрева предлагается комбинация вида нагрева с микроволнами или приготовлением на пару. Выберите режим работы «Комбинированный режим микроволн или с паром».

	4D-Горячий воздух	Микроволны или приготовление на пару
	Горячий воздух есо	
	Верхний/нижний жар	Микроволны или приготовление на пару
	Верхний/нижний жар есо	
	Режим пиццы	
	Гриль с конвекцией	Микроволны или приготовление на пару
	Интенсивный нагрев	
	Подогрев	

**Указания**

- Термометр для жаркого измеряет температуру внутри продукта в диапазоне между 30 °С и 99 °С.
- Используйте только термометр для жаркого, входящий в комплект поставки. Вы можете также заказать его отдельно в нашей сервисной службе.
- Всегда вынимайте термометр для жаркого из рабочей камеры после использования. Не храните термометр для жаркого в рабочей камере.

**Температура рабочей камеры**

Во избежание повреждения термометра для жаркого не устанавливайте температуру выше 250 °С.

Установленная температура рабочей камеры должна быть минимум на 10 °С выше, чем установленная температура внутри мяса.

**Вставление термометра для жаркого в продукт**

Прежде чем положить продукт в рабочую камеру, воткните в него термометр.

На термометре для жаркого имеются три точки измерения. Следите за тем, чтобы средняя точка измерения на термометре находилась внутри продукта.

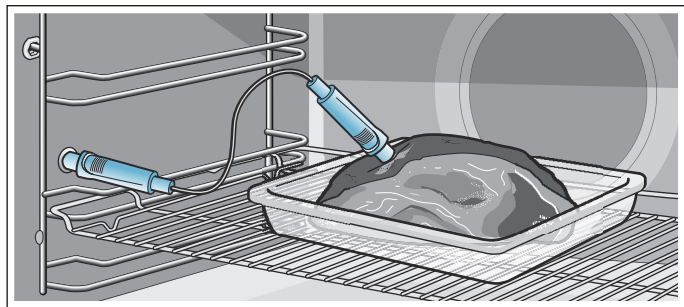
**Внимание!**

Если вы выбрали режим микроволн, конец термометра для жаркого должен быть вставлен в продукт.



**Мясо:** При приготовлении больших кусков вставляйте термометр для жаркого в мясо сверху под наклоном до упора.

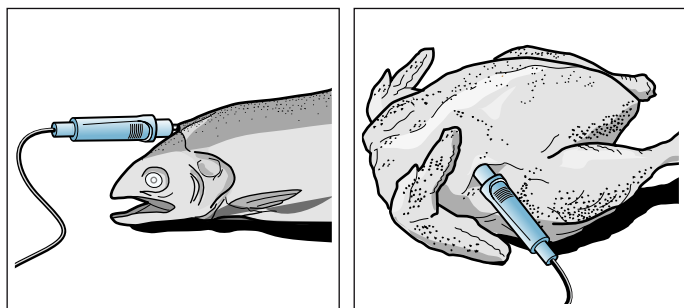
При приготовлении более тонких кусков вставляйте термометр сбоку в самую толстую часть.



**Указание:** Всегда устанавливайте принадлежности под розеткой для термометра для жаркого.

**Рыба:** Положите рыбу при помощи половинки картофеля спинкой вверх на решётку. Вставьте термометр за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.

**Птица:** Положите птицу целиком на решётку грудкой вверх. Воткните термометр для жаркого в нижней части крылышек (от одного крылышка к другому) до упора в филе.



### Внимание!

Не пережимайте кабель термометра.


Не используйте закрытую посуду.

Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

### Установка внутренней температуры продукта

1. Подключите термометр для жаркого к розетке на левой стенке рабочей камеры.
2. Поворотным переключателем выберите вид нагрева или режим работы «Блюда».
3. Нажмите на предлагаемую температуру и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите на поле «Внутренняя температура продукта» и измените внутреннюю температуру продукта поворотным переключателем. При необходимости можно включить режим микроволн или режим приготовления на пару.
5. Запустите кнопкой «start/stop». Индикатор процесса показывает увеличение внутренней температуры продукта.

### Когда внутренняя температура продукта достигает установленного значения,

раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Можете вынуть из розетки термометр для жаркого. Символ  гаснет.

### Изменение внутренней температуры

Внутреннюю температуру можно изменить в любое время.

### Отмена

Отсоедините термометр для жаркого от розетки.

### Предупреждение

#### Опасность ожогов!

Рабочая камера и проводной термошуп сильно нагреваются. Для вставления и вынимания проводного термошупа следует использовать специальные печные рукавицы.

### Предупреждение

#### Опасность удара током!

При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

### Внутренняя температура различных продуктов

Не используйте продукты глубокой заморозки. Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

Подробные сведения о виде нагрева и температуре можно найти в конце руководства по эксплуатации. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 36

Продукты	Внутренняя температура, °C
<b>Птица</b>	
Цыплёнок	80-85
Куриные грудки	75-80
Утка	80-85
Утиные грудки, слабoproжаренные	55-60
Индейка	80-85
Грудка индейки	80-85
Гусь	80-90
<b>Свинина</b>	
Свиная шея	85-90
Свиная вырезка, слабoproжаренная	62-70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72-80
<b>Говядина</b>	
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45-52
Филе говядины или ростбиф, слабoproжаренные	55-62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65-75

Продукты	Внутренняя температура, °C
<b>Телятина</b>	
Жаркое из телятины, толстый край, постное	75-80
Жаркое из телятины, лопатка	75-80
Телячья ножка	85-90
<b>Баранина</b>	
Баранья нога, слабoproжаренная	60-65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70-80
Баранья спинка, слабoproжаренная	55-60
<b>Рыба</b>	
Рыба, целиком	65-70
Рыбное филе	60-65
<b>Прочее</b>	
Мясной рулет, все сорта мяса	80-90
Разогревание блюд, подогрев	65-75

### 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.

## 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 19

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».

## 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
<b>Очистка прибора снаружи</b>	
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 нагреваемых 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.
<b>Очистка прибора изнутри</b>	
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. Лучше всего использовать режим очистки. → "Режим очистки" на страница 28
Стеклопанель подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Защитная панель дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Перед выполнением очистки снимите защитную панель.
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Так можно устранить изменение цвета. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной механизм	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.

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.
Термометр для жаркого	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. 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.

## Режим очистки


Для вашего прибора предусмотрены такие режимы работы, как «Самоочистка» и «Удаление накипи». С помощью режима самоочистки можно легко очистить рабочую камеру. С помощью режима удаления известкового налёта удаляется накипь из испарителя.

### Самоочистка

Рабочая камера нагревается до очень высокой температуры. При этом остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. Можно выбрать один из трёх режимов очистки.


Режим	Степень очистки	Время приготовления
1	легкая	прим. 1 час, 15 минут
2	средняя	прим. 1 час, 30 минут
3	интенсивная	прим. 2 часа

Чем старше и сильнее загрязнения, тем интенсивнее должен быть режим очистки. Достаточно очищать рабочую камеру один раз в 2–3 месяца. При необходимости можно выполнять очистку чаще. Для одной очистки требуется ок. 2,5–4,7 кВт\*ч.

**Указание:** Для вашей безопасности дверца прибора автоматически блокируется. Вы можете опять открыть дверцу рабочей камеры только после того, как в статусной строке погаснет символ блокировки . Во время очистки подсветка рабочей камеры не включена.

### Предупреждение

#### Опасность ожога!

- Во время очистки рабочая камера сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.
-  Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

### Перед очисткой

#### Внимание!

Перед запуском процесса очистки извлеките резервуар для воды из прибора. → "Пар" на страница 21

Во время выполнения режима очистки можно также одновременно очищать принадлежности, например, универсальный противень или обычный противень. Перед каждым процессом очистки удаляйте крупные загрязнения. Установите принадлежности на уровень 2. Очистите дверцу прибора и поверхность рабочей камеры вокруг уплотнителя. Не трите уплотнитель.

**Указание:** Во время выполнения режима очистки эмалированные принадлежности, входящие в комплект поставки, можно также очищать одновременно. Не очищайте одновременно решётки. Для решёток запрещается использовать режим очистки, в противном случае они могут изменить цвет. Информацию о других принадлежностях, которые можно очищать в режиме

очистки, вы найдёте в таблице специальных принадлежностей. → "Принадлежности" на страница 13

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность возгорания!**

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время очистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.



### **⚠ Предупреждение**

#### **Высокая опасность для здоровья!**


Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

#### **Установка самоочистки**


1. Нажмите кнопку «меню». Открывается меню «Режимы работы».
2. Выберите режим работы «Самоочистка». Предлагается режим очистки 3. Вы можете сразу запустить очистку кнопкой «start/stop» или
3. выбрать другой режим очистки поворотным переключателем.
4. Запустите очистку кнопкой «start/stop».

Дверца рабочей камеры блокируется сразу после запуска. Символ блокировки  появляется в статусной строке справа, рядом с текущим временем выполнения. Дверцу рабочей камеры можно будет открыть только после того, как погаснет символ  в статусной строке.

#### **По окончании очистки**

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется «Программа окончена». Вы можете отключить звуковой сигнал нажатием кнопки . В статусной строке появляется «Прибор остывает».

#### **Отмена очистки**

Выключите духовой шкаф кнопкой «on/off». Дверцу рабочей камеры можно будет открыть только после того, как погаснет символ  в статусной строке.

#### **Изменение режима очистки**

После запуска изменить режим очистки невозможно.

#### **Очистка может выполняться в ночное время**

Информацию об изменении времени окончания программы вы можете узнать из главы «Установки времени». Так вы сможете свободно пользоваться прибором целый день. → "Функции времени" на страница 17

#### **После очистки**

После того, как рабочая камера остынет, вытрите влажной тряпочкой нагар, оставшийся в рабочей камере, на навесных элементах и принадлежностях, а также на дверце прибора.

Очистка может привести к изменению цвета выдвижных элементов. Это не оказывает влияния на функционирование. Протрите выдвижные элементы влажной тряпочкой. После этого несколько раз вставьте и выньте все выдвижные элементы.

Во время очистки рама на внутренней стороне дверцы прибора меняет цвет. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Цвет можно восстановить с помощью средства для очистки изделий из нержавеющей стали.

#### **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)

##### **Внимание!**

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.

## Навесные элементы

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

### Снятие и установка навесных элементов

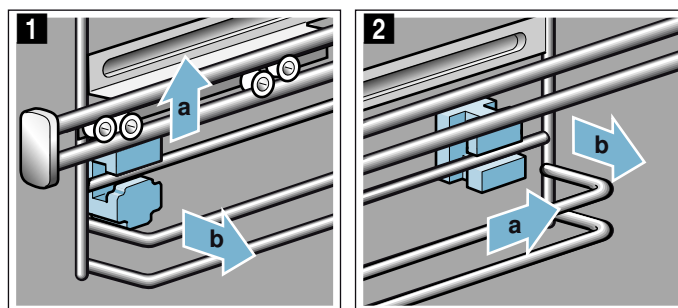
#### ⚠ Предупреждение

#### Опасность ожога!

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

#### Снятие навесных элементов

1. Отожмите навесной элемент в передней части вверх **a** и снимите **b** (рис. **1**).
2. Затем сдвиньте весь навесной элемент немного назад **a** и выньте его **b** (рис. **2**).

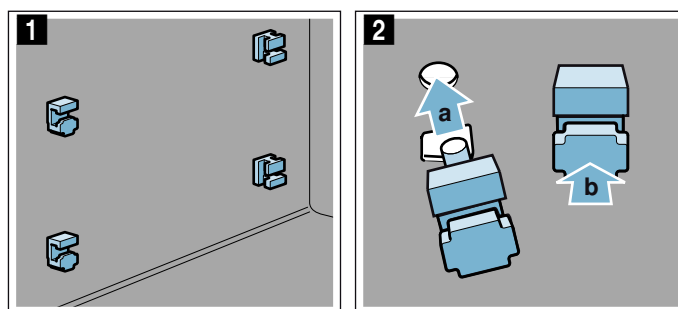


Очистите навесные элементы с помощью мощного средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

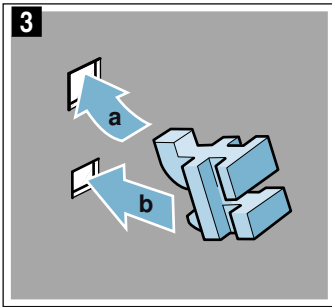
#### Установка держателей

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

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



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

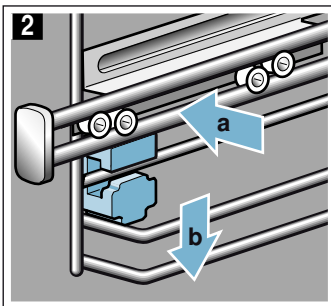
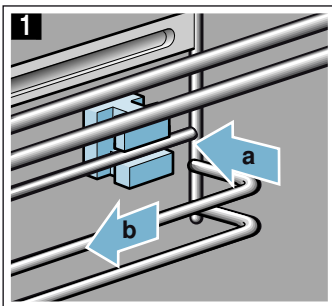


### Установка навесных элементов

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

Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

1. Вставьте заднюю часть навесного элемента вверх и вниз **a** и выдвиньте его вперёд **b** (рис. **1**).
2. Затем установите переднюю часть элемента **a** и сдвиньте его вниз **b** (рис. **2**).



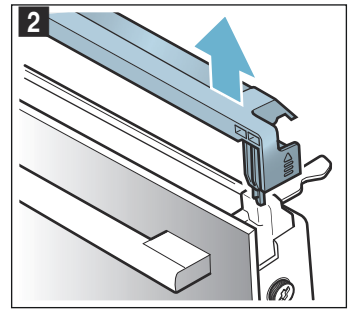
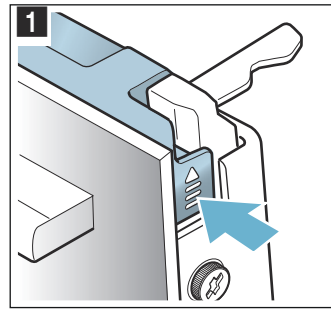
## Дверца прибора

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

### Демонтаж защитной панели

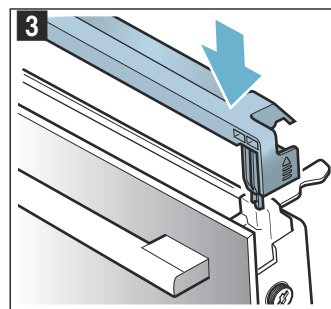
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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



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

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



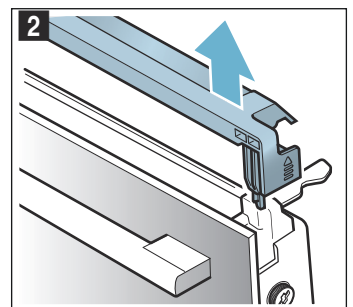
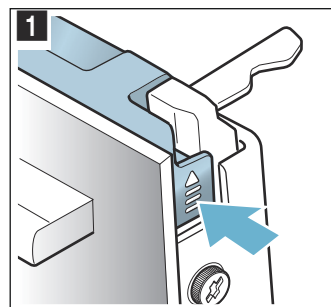
5. Закройте дверцу прибора.

### Снятие и установка стёкол дверцы

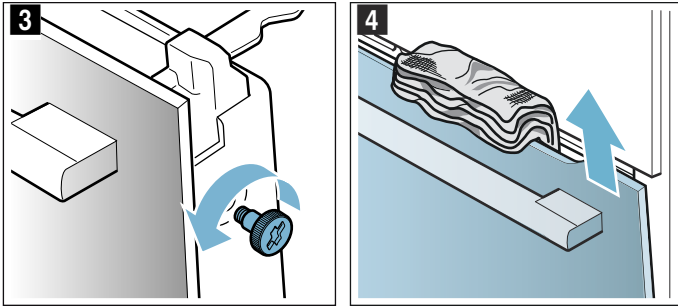
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

#### Снятие деталей прибора

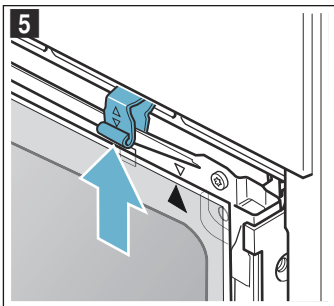
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис. **1**).
3. Снимите защитную панель (рис. **2**).



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



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



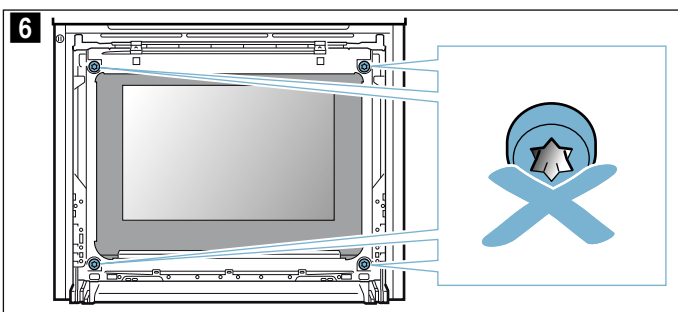
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

### **⚠ Предупреждение**

#### **Высокая опасность для здоровья!!**

При снятии винтов безопасность прибора больше не гарантируется. Возможен выход энергии микроволн наружу. Никогда не выворачивайте винты.

Не отвинчивайте четыре чёрных винта (рис. 6).



### **⚠ Предупреждение**

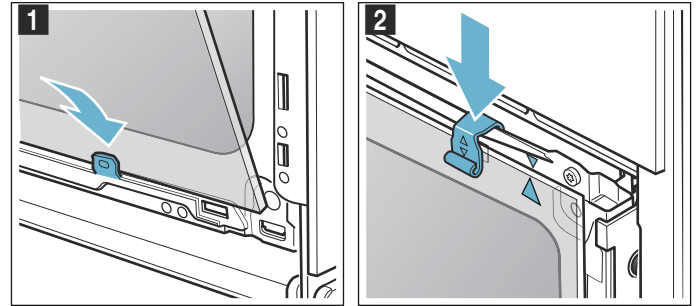
#### **Опасность травмирования!**

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

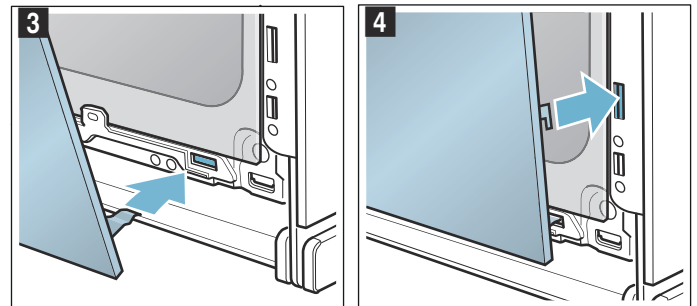
### **Установка деталей прибора**

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

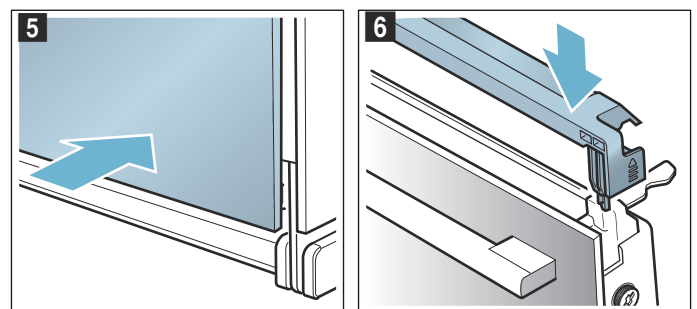
1. Установите внутреннее стекло в крепление снизу (рис. 1 ) и прижмите сверху.
2. Отожмите оба крепления вниз (рис. 2 ).



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



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



9. Закройте дверцу прибора.

### **Внимание!**

Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

## Что делать в случае неисправности?

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

**Указание:** Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к таблице в конце руководства по эксплуатации. В ней вы найдёте множество

### Таблица неисправностей

При появлении сообщений об ошибке с E, например, E0111, необходимо выключить и снова включить








рекомендаций. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 36

#### 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.

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
Дверца прибора не открывается, на дисплее отображается символ 	Дверца прибора блокируется, пока рабочая камера не остынет	Подождите, пока не погаснет символ 
Эксплуатация включённого прибора невозможна, на дисплее отображается символ 	Активизирована блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте кнопку  , пока символ  не исчезнет
E8010	Дверца прибора открывается сразу же после нажатия кнопки 	Закройте дверцу прибора и нажмите на кнопку «on/off»
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
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».
Появляется сообщение «Резервуар пуст», хотя резервуар наполнен	Панель открыта	Закройте панель
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
Панель не открывается 	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Датчик 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

## 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.

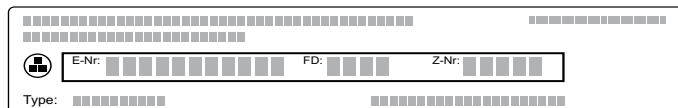
Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

## 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, запишите 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 °С. 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 перевертывать 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 36*

### Микроволны

Для некоторых блюд режим микроволн активизируется автоматически. При использовании режима микроволн время приготовления сокращается почти в два раза. Прибор указывает на необходимость использования посуды, подходящей для режима микроволн. Сведения о подходящей посуде можно найти в главе «Микроволны». → *"Микроволны" на страница 20*

### Термометр для жаркого

При приготовлении некоторых блюд можно также использовать термометр для жаркого. После подключения термометра для жаркого отображаются соответствующие блюда. Вы можете изменить температуру рабочей камеры и внутреннюю температуру продукта. → *"Термометр для жаркого" на страница 24*

### Датчик процесса выпекания

Ваш прибор оснащён датчиком процесса выпекания. После выбора соответствующей выпечки из списка датчик активизируется автоматически. С этого момента прибор берёт на себя функцию контроля. После того, как выпечка будет готова, прибор отключится. Раздаётся звуковой сигнал. Время приготовления соответствует времени, указанному в рецепте, и не отображается.

Не используйте силиконовые формы или принадлежности из силикона. В противном случае датчик процесса выпекания может быть повреждён.

Пока на дисплее отображается «Датчик процесса выпекания активен», не разрешается открывать дверцу прибора. В противном случае установки будут отменены и прибор предложит установку, которую вы должны будете контролировать самостоятельно.

### Выбор и установка блюд


1. Нажмите кнопку «меню». 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 17*

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. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

При использовании режима с паром желательно, чтобы в духовом шкафу образовывалось много водяного пара. Вытирайте духовой шкаф после приготовления, когда он остынет.

### Силиконовые формы не применять.

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

#### Внимание!

Не использовать силиконовые формы для запекания или принадлежности и фольгу с содержанием силикона. Это может вызвать повреждение датчика процесса выпекания.

Даже если датчик процесса выпекания не задействован, он может повредиться.

### Пироги и мелкая выпечка

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

### Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.

→ "Микроволны" на страница 20

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

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

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

### 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

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

#### Выпекание на нескольких уровнях

Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Выпекание на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

Выпекание на трех уровнях:

- Противень: уровень 5  
Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1

Выпекание на четырех уровнях:

- 4 Решетки с бумагой для выпечки  
Первая решетка: уровень 5  
Вторая решетка: уровень 3  
Третья решетка: уровень 2  
Четвертая решетка: уровень 1

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

### Принадлежности

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

### Решётка

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки 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

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

Формы из светлого листового металла, керамические и стеклянные формы удлиняют время выпекания, а сама выпечка подрумянивается неравномерно. Если используются эти формы и верхний/нижний нагрев, устанавливайте форму на уровень 1.

Для выпекания с использованием режима с паром должны применяться 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
-  Интенсивный нагрев

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Пирог в форме</b>							
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	-	-	50-70
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		160-180	90	-	30-40
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-160	-	1	50-70
Сдобный пирог, обычное тесто 2 уровня	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	3+1		140-150	-	-	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	-	-	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	2		160-180	-	-	40-60
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	2		160-180	90	-	35-45
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	3		160-180	-	-	20-30
* предварительный разогрев							
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева							

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	2		150-160	-	1	20-30
Фруктовый или творожный торт с коржом из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2		150-170	-	-	65-85
Фруктовый или творожный торт с коржом из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Швейцарский торт	Противень для пиццы	3		190-210	-	-	50-60
Торт	Форма для тарта, белая жесь	1		220-240	-	-	30-45
Торт	Форма для тарта, белая жесь	3		210-220	-	1	30-40
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	-	-	50-70
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-160	-	1	60-70
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		160-170	-	-	20-30
Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-160	-	2	25-35
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	2		150-170*	-	-	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	2		150-160	-	1	20-35
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170*	-	-	25-35
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	2		150-160	-	1	10
						-	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-170*	-	-	30-50
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-160	-	1	10
						-	30-35
<b>Пирог на противне</b>							
Сдобный пирог с начинкой	Противень	3		160-180	-	-	20-40
Сдобный пирог с начинкой	Противень	3		160-170	-	1	30-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-160	-	-	30-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		180-200	-	-	25-30
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		160-170	-	-	35-45
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		160-180	-	-	55-75
Швейцарский торт	Универсальный противень	3		200-210	-	-	50-60
Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180*	-	-	15-25
Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	3		150-160	-	1	20-30
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	-	20-30
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		180-200	-	-	30-40
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	-	45-60
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	2		160-170	-	-	25-35
* предварительный разогрев							
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева							

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Плетенка/веночек из дрожжевого теста	Противень	2		150-160	-	2	25-35
Бисквитный рулет	Противень	3		180-190*	-	-	15-20
Бисквитный рулет	Противень	3		180-190*	-	1	10-15
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	2		150-170	-	-	45-60
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		140-150	-	2	80-90
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		170-180	-	-	50-60
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	3		180-190	-	2	50-60
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		200-220	-	-	35-45
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		180-200	-	1	35-45
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		200-220	90	-	20-25
<b>Мелкая выпечка</b>							
Маленькие кексы**	Противень	3		160*	-	-	20-30
Маленькие кексы**	Противень	3		150*	-	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня**	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150*	-	-	30-40
Маленькие кексы, 3 уровня**	Противни + универсальный противень	5+3+1		140*	-	-	35-55
Маффины	Противень для маффинов	3		170-190	-	-	15-20
Маффины	Противень для маффинов	3		150-160	-	1	25-30
Маффины, 2 уровня	Противень для маффинов	3+1		160-180*	-	-	15-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	-	-	25-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-170	-	2	20-30
Мелкие изделия из дрожжевого теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	-	25-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		170-190*	-	-	20-35
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		200-220*	-	1	15-25
Выпечка из слоёного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		170-190*	-	-	20-45
Выпечка из слоёного теста, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Выпечка из слоёного теста, плоская, 4 уровня	4 решетки	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220	-	-	30-40
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220*	-	1	25-35
Выпечка из заварного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		190-210	-	-	35-45
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	3		160-180	-	-	20-30
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	3		160-170	-	1	20-30
<b>Мелкое печенье</b>							
Фигурное печенье**	Противень	3		140-150*	-	-	25-40

\* предварительный разогрев

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



Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Фигурное печенье**	Противень	3		140-150*	-	-	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня**	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150*	-	-	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня**	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	-	-	35-55
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	-	-	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-160	-	-	15-30
Мелкое печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Безе	Противень	3		80-90*	-	-	120-150
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		80-90*	-	-	120-180
Миндальное печенье	Противень	3		90-110	-	-	20-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-110	-	-	25-45
Миндальное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		90-110	-	-	30-45
* 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

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

### Выпекание на двух уровнях

Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

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

### Принадлежности

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

### Решётка

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз.

### Универсальный противень или противень

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

### Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

используются эти формы и верхний/нижний нагрев, устанавливайте форму на уровень 1.

Для выпекания с использованием режима с паром должны применяться 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
-  Функция «CoolStart»

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Хлеб</b>						
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		180-200*	-	25-40
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень	2		200-210*	-	40-50
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		200-210*	-	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Лаваш	Универсальный противень	3		250-270	-	20-25
Лаваш	Универсальный противень	3		220-230	3	25-35
<b>Булочки</b>						
Булочки или багеты для разогревания, готовые**	Универсальный противень	3		-	-	-
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	3		200-220	2	10-15
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		170-190*	-	15-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		150-160	3	25-35
Булочки сладкие, свежие, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170*	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	3		200-220	2	20-25
Багеты, готовые, охлажденные**	Универсальный противень	3		-	-	-
Багеты, готовые, охлажденные	Противень	3		200-220	1	10-20
<b>Булочки, замороженные</b>						
Булочки или багеты для разогревания, готовые**	Универсальный противень	3		-	-	-
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень	3		180-200	1	15-25
Щелочная выпечка, заготовки из теста**	Универсальный противень	3		-	-	-
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Противень	3		210-230	1	18-25
* предварительный разогрев						
** Принять во внимание указания на упаковке						

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Круасаны, заготовки из теста	Универсальный противень	3		170-190	-	30-35
Круасаны, заготовки из теста	Противень	3		180-200	1	20-25
<b>Тосты</b>						
Тосты, запекание, 4 шт.	Решётка	3		190-210	-	10-15
Тосты, запекание, 12 шт.	Решётка	3		230-250	-	10-15
Тосты, поджаривание (без предварит. разогрева)	Решётка	5		3	-	3-5
* предварительный разогрев						
** Принять во внимание указания на упаковке						

## Пицца, открытый и пикантный пирог

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

## Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

## 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

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

## Выпекание на нескольких уровнях

Используйте 4D-Горячий воздух Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Выпекание на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

Выпекание на четырех уровнях:

- 4 решетки с бумагой для выпечки  
Первая решетка: уровень 5  
Вторая решетка: уровень 3  
Третья решетка: уровень 2  
Четвертая решетка: уровень 1

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

## Принадлежности

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

### Решётка

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки 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

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

Формы из светлого листового металла, керамические и стеклянные формы удлиняют время выпекания, а сама выпечка подрумянивается неравномерно. Если используются эти формы и верхний/нижний нагрев, устанавливайте форму на уровень 1.

Для выпекания с использованием режима с паром должны применяться 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
-  Интенсивный нагрев
-  Функция «CoolStart»

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Пицца</b>							
Пицца, свежие продукты	Противень	3		200-220	-	-	25-35
Пицца, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		180-200	-	-	35-45
Пицца, свежие продукты, тонкое тесто	Противень для пиццы	2		250-270	-	-	20-25
Пицца, свежие продукты, тонкое тесто	Противень для пиццы	2		220-230	-	-	20-30
Пицца, охлажденная**	Решётка	3		-	-	-	-
<b>Пицца, замороженная</b>							
Пицца, тонкое тесто, 1 шт.**	Решётка	3		-	-	-	-
Пицца, тонкое тесто, 1 шт.	Универсальный противень	2		200-220	90	-	15-25
Пицца, тонкое тесто, 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1		190-210	-	-	20-25
Пицца, пышное тесто, 1 шт.**	Решётка	3		-	-	-	-
Пицца, пышное тесто, 1 шт.	Универсальный противень	2		180-200	90	-	15-25
Пицца, пышное тесто, 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1		190-210	-	-	20-30
Пицца-багет**	Решётка	3		-	-	-	-
Пицца-багет, 2 шт.	Универсальный противень	2		180-200	90	-	10-20
Мини-пиццы**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Мини-пиццы, 9 шт.	Универсальный противень	2		210-230	90	-	10-20
Мини-пиццы, Ø 7 см, 4 уровня	4 решетки	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30

\* предварительный разогрев

\*\* Принять во внимание указания на упаковке



Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Пикантные пироги и киши</b>							
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		180-200	-	-	60-70
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		170-180	-	1	60-70
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	1		180-200	90	-	35-40
Киши	Форма для тарта, белая жесь	1		190-210	-	-	45-55
Киши	Форма для тарта, белая жесь	3		190-210	-	-	35-45
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	3		280-300*	-	-	10-18
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	2		200-210*	-	2	15-25
Пирог	Форма для запеканки	2		190-200	-	-	30-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	3		180-190	-	-	30-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	2		170-180	-	2	30-40
Бёрек	Универсальный противень	3		200-210	-	-	30-40
* предварительный разогрев							
** Принять во внимание указания на упаковке							

## Пудинг и суфле

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

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

### Приготовление с использованием микроволн

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

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.

→ "Микроволны" на страница 20

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

### Высота размещения

Используйте заданные уровни размещения.

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

■ Формы на решетке: уровень 2

■ Универсальный противень: уровень 3

Для приготовления суфле используйте режим с паром. Водяная ванночка не требуется.

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

## Принадлежности

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

### Решётка

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз.

### Универсальный противень

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

### Посуда

Используйте для воздушных пирогов и gratenov 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 выберите 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»

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	2		200-220	-	-	30-50
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	2		150-170	-	2	40-45
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	2		150-170	360	-	20-30
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	-	-	40-60
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		150-170	360	-	20-30
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		160-180	-	-	50-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		170-180	-	2	35-45
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		180-200	360	-	20-30
Лазанья, замороженная, 400 г**	Решётка	2		-	-	-	-
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	2		180-190	-	2	40-50
Лазанья, замороженная, 400 г	Открытая посуда	2		200-210	180	-	20-25
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		160-190	-	-	50-70
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		160-170	-	3	50-60
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		170-190	360	-	20-25
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см, 2 уровня	Форма для запеканки	3+1		150-170	-	-	60-80
Суфле	Форма для запеканки	2		160-180*	-	-	35-45
Суфле	Форма для запеканки	2		170-180	-	2	30-40
Суфле	Порционные формы	2		170-190	-	-	65-75

\* предварительный разогрев

\*\* Принять во внимание указания на упаковке

## Птица

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

### Жарение на решётке

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

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

В зависимости от размеров и вида птицы в универсальный противень следует налить до 1/2 л воды. Капающий жир собирается в нем. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

### Жарка в посуде

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

### Открытая посуда

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

### Закрытая посуда

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

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

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

### Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

→ "Микроволны" на страница 20

### 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 гриле

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

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

**Указание:** Для очень жирных порционных кусков для гриля не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 2.

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

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

### Указания

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

### Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 24

### 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 1/2 до 2/3 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»

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	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Цыплёнок</b>							
Цыпленок, 1 кг	Решётка	2		200-220	-	-	60-70
Цыпленок, 1 кг	Решётка	2		190-200	-	1	20-25
				200-220	-	-	35-40
Цыпленок, 1 кг	Закрытая посуда	2		230-250	360	-	25-35
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле) (предварит. разогрев 5 мин.)	Решётка	4		3*	-	-	15-20
Филе куриной грудки, 2 шт. по 150 г (приготовление на гриле)	Открытая посуда	2		190-210	180	-	25-30
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решётка	3		220-230	-	-	30-35
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решётка	3		200-220	-	1	30-45
Маленькие кусочки курицы, 4 шт. по 250 г	Открытая посуда	2		190-210	360	-	20-30
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные, 250 г	Универсальный противень	2		190-210	360	-	15-20

\* предварительный разогрев

\*\* Принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Пулярка, 1,5 кг	Решётка	2		200-220	-	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решётка	2		180-190	-	1	30-35
				190-210	-	-	40-45
Пулярка, 1,5 кг	Закрывающаяся посуда	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Утка и гусь</b>							
Утка, 2 кг	Решётка	2		180-200	-	-	90-110
Утка, 2 кг	Решётка	2		150-160	-	1	70-90
				180-190	-	-	30-40
Утка, 2 кг	Решётка	2		170-190	180	-	60-80
Утиная грудка, по 300 г	Решётка	3		230-250	-	-	17-20
Утиная грудка, по 300 г	Решётка	4		210-230	-	2	15-20
Гусь, 3 кг	Решётка	2		160-180	-	-	120-150
Гусь, 3 кг	Решётка	2		140-150	-	1	110-120
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	30-40
Гусь, 3 кг	Решётка	2		170-190	180	-	80-90
Гусиные окорочка, по 350 г	Решётка	2		210-230	-	-	40-50
Гусиные окорочка, по 350 г	Решётка	3		190-200	-	1	45-55
Гусиные окорочка, по 350 г	Решётка	2		170-190	180	-	30-40
<b>Индейка</b>							
Молодая индейка, 2,5 кг	Решётка	2		180-200	-	-	70-90
Молодая индейка, 2,5 кг	Решётка	2		140-150	-	1	110-140
				170-180	-	1	20-30
				170-180	-	-	10-20
Молодая индейка, 2,5 кг	Решётка	2		170-190	180	-	60-80
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрывающаяся посуда	2		240-260	-	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решётка	2		180-200	-	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решётка	2		170-180	-	1	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Закрывающаяся посуда	2		210-230	360	-	45-50
* 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.

### Жарение на решётке

На решетке мясо обжаривается со всех сторон до хрустящей корочки.

В зависимости от размеров и вида мяса в универсальный противень следует налить до 1/2 л воды. Капающий жир и мясной сок собирается в нем. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

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

### Жарка и тушение в посуде

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

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

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

К постному мясу добавляйте немного жидкости. В стеклянной посуде ее дно должно быть покрыто прил. на 1/2 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 высвободиться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

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

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

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

### Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

→ "Микроволны" на страница 20

### Внимание!

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

### 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 гриле

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

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

**Указание:** Для очень жирных порционных кусков для гриля не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 2.

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

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

### Указания

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

### Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 24

### 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 1/2 до 2/3 указанного для приготовления времени.

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

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

Используемые виды нагрева

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

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	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Свинина</b>							
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	-	110-130
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	1	130-150
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		220-240	360	-	55-65

\* предварительный разогрев

\*\* Вначале добавить около 200 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды

\*\*\* не переворачивать

\*\*\*\* Подставить универсальный противень на уровень 2

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решётка	2		190-200	-	-	130-140
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Открытая посуда	2		120	-	3	25-30
				190-200	-	-	25-30
				170-180	-	1	70-80
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		220-230	-	-	70-80
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	1	80-90
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		210-230	90	-	50-60
Свиная вырезка, 400 г	Решётка	3		220-230	-	-	20-25
Свиная вырезка, 400 г	Открытая посуда	3		210-220*	-	1	25-30
Копчёная грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	2		210-230	-	-	70-90
Копчёная грудинка на кости, 1 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	1	70-80
Копчёная грудинка на кости, 1 кг	Открытая посуда	2		-	360	-	40-50
Стейки из свинины, толщина 2 см	Решётка	5		2	-	-	16-20
Медальоны из свинины, толщина 3 см (с разогревом 5 мин.)	Решётка	5		3*	-	-	8-12
<b>Говядина</b>							
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решётка	2		210-220	-	-	40-50
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	2		190-200	-	1	50-60
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	90	-	30-40
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	-	-	130-160
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг**	Открытая посуда	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решётка	2		220-230	-	-	60-70
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	2		190-200	-	1	65-80
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	2		240-260	180	-	30-40
Стейк, среднепрожаренный толщиной 3 см (без предварит. разогрева)	Решётка	5		3	-	-	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см	Решётка	4		3	-	-	25-30
<b>Телятина</b>							
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	-	100-120

\* предварительный разогрев

\*\* Вначале добавить около 200 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды

\*\*\* не переворачивать

\*\*\*\* Подставить универсальный противень на уровень 2

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	1	90-110
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-210	90	-	70-80
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		200-210	-	-	100-120
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	1	100-120
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-200	90	-	60-70
<b>Баранина</b>							
Баранья нога без кости, сред-непрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-190	-	-	50-80
Баранья нога без кости, сред-непрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	1	80-90
Баранья нога без кости, сред-непрожаренная, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		260-280	360	-	30-40
Баранья спинка на кости***	Решётка	2		180-190	-	-	40-50
Баранья спинка на кости***	Открытая посуда	3		200-210*	-	1	25-30
Баранья спинка на кости, 1 кг***	Открытая посуда	2		190-210	90	-	30-40
Баранья котлета****	Решётка	5		3	-	-	12-16
<b>Колбаски</b>							
Колбаски	Решётка	4		3	-	-	10-15
<b>Мясные блюда</b>							
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	-	60-70
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		190-200	-	1	70-80
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		170-190	360	-	30-40
* предварительный разогрев							
** Вначале добавить около 200 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды							
*** не переворачивать							
**** Подставить универсальный противень на уровень 2							

## Рекомендации по жарению, тушению и приготовлению на гриле

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

## Рыба

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

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

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

### Жарение и приготовление на гриле на решетке

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

**Указание:** Для очень жирных порционных кусков для гриля не ставьте универсальный противень непосредственно под решеткой, а размещайте его на уровне 2.

В зависимости от размеров и вида рыбы в универсальный противень следует налить до 1/2 л воды. В него будет собираться стекающая жидкость. Образуется меньше дыма, и духовой шкаф остается чистым.

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

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

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

### Указания

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

### Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

### Открытая посуда

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

### Закрытая посуда

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

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

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

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

### Тушение с использованием микроволн

Вы можете тушить рыбу также с использованием микроволн.

Используйте для этого закрытую посуду, пригодную для микроволновой печи, либо же накройте ее тарелкой или специальной пленкой для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 20

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

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

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

### 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.

### Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 24



## 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 рыбы должны быть приблизительно одинакового размера.






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

Переверачивайте рыбу, которая не находится в положении плавления, после прибл. от 1/2 до 2/3 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

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

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	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Рыба</b>							
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решётка	2		170-190	-	-	20-30
Рыба целиком 300 г, жареная, напр., форель	Универсальный противень	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решётка	3		2	90	-	15-20
Рыба целиком, тушеная, 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось	Решётка	2		170-190	-	-	30-40
Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось	Открытая посуда	2		230-250	360	-	30-40
Рыба целиком, тушеная, 1,5 кг, напр., сёмга	Закрытая посуда	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Рыбное филе</b>							
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решётка	4		1*	-	-	15-25
Рыбное филе без панировки, тушеное, 400 г	Закрытая посуда	2		-	600	-	4
					360	-	3-8
<b>Рыбные котлеты</b>							
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решётка	4		3	-	-	10-20
<b>Рыба, замороженная</b>							
Рыба целиком, 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	2		-	600	-	5
					360	-	7-12

\* предварительный разогрев

\*\* Подставить универсальный противень на уровень 2

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	2		210-230	-	-	20-30
Рыбное филе без панировки, 400 г	Закрытая посуда	2		-	600	-	10-15
Рыбное филе, запеченное	Решётка	2		200-220	-	-	45-60
Рыбное филе, запеченное	Открытая посуда	2		200-220	-	1	35-45
Рыбное филе, запеченное, 400 г	Открытая посуда	2		3	360	-	15-20
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	3		200-220	-	-	20-30
<b>Рыбные блюда</b>							
Рыбный паштет, 1000 г	Форма для паштета	2		-	360	-	20-25
* предварительный разогрев							
** Подставить универсальный противень на уровень 2							

## Овощи и гарниры

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

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

### Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

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

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

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

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Приготовление на одном уровне

Учитывайте данные из таблицы.

### Приготовление на двух уровнях

Используйте 4D-Горячий воздух. Одновременно вставленные листы не должны быть одновременно готовыми.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Принадлежности

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

### Решётка

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки 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 указаны оптимальные режимы нагрева для разных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества и свойств кулинарных продуктов. Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

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





















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

Используемые виды нагрева

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


Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
<b>Овощи, свежие продукты</b>							
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	6-10
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	10-15
<b>Овощи, замороженные</b>							
Шпинат, 450 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	11-16
Овощная смесь, 250 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	8-12
Овощная смесь, 500 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	13-18
<b>Овощные блюда</b>							
Овощи-гриль	Универсальный противень	5		3	-	-	10-15
<b>Картофель</b>							
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	3		160-180	-	-	45-60
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	3		180-190	-	1	40-50
Запечённый картофель, половинками, 1 кг	Универсальный противень	3		200-220	360	-	15-20
Картофель в мундире, целиком, 250 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	8-11
Отварной картофель, четвертинками, 500 г*	Закрытая посуда	2		-	600	-	12-15
<b>Изделия из картофеля, замороженные</b>							
Жареный картофель**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Картофельные зразы, с начинкой**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Крокеты**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Картофель фри**	Универсальный противень	3		-	-	-	-
Картофель фри, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Рис</b>							
Длиннозёрный рис 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Неполированный рис, 250 г + 650 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Ризотто, 250 г + 900 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
<b>Зерновые</b>							
Кускус, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	6-8

\*в процессе приготовления перемешать один-два раза

\*\*Принять во внимание указания на упаковке

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С / режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Пшено, цельное, 250 г + 600 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Полента/кукурузная крупа, 125 г + 500 мл воды*	Закрытая посуда	2		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Перловая крупа, 250 г + 750 мл воды	Закрытая посуда	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
<b>Яйцо</b>							
Яичная заправка для супа, из 2 яиц	Закрытая посуда	2		-	360	-	6-8

\*в процессе приготовления перемешать один-два раза

\*\*Принять во внимание указания на упаковке

## Десерт

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

Для приготовления в микроволновом режиме всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 20

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

### Приготовление йогурта

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

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

### Пудинг из сухой смеси для пудинга

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

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

### Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 4-кратное количество молока.
2. Поместите рис и молоко в высокий сосуд, пригодный для микроволновой печи.
3. Выполните установки, как это указано в таблице.

4. Как только молоко поднимется, хорошо перемешайте и уменьшите мощность микроволн, как указано в таблице.  
Во время продолжения приготовления несколько раз перемешайте.

### Компот

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

Во время приготовления два-три раза перемешайте.

### Попкорн для приготовления в микроволновом режиме

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

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

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

### Предупреждение


#### Опасность ожога!

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

**Рекомендуемые параметры установки**

Используемые виды нагрева

-  Подъём теста
-  Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С / режим подъёма теста	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Пудинг из сухой смеси для пудинга*	Закрытая посуда	2		-	600	5-8
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		35-40	-	300-360
Молочный рис, 125 г + 500 мл молока*	Закрытая посуда	2		-	600	10
					180	20-25
Компот из фруктов, 500 г	Закрытая посуда	2		-	600	9-12
Попкорн для приготовления в микроволновом режиме, 1 упаковка весом 100 г**	Открытая посуда	2		-	600	4-6

\* в процессе приготовления перемешать один-два раза  
 \*\* положите закрытую упаковку в посуду

**Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Есо).**

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

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.

**Решётка**

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки 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 есо
-  Верхний/нижний жар есо

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
<b>Пирог в форме</b>					
Сдобный пирог в форме	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		140-160	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	2		150-170	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	2		150-170	20-30



Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170	25-40
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70
<b>Пирог на противне</b>					
Сдобный пирог с сухой начинкой	Противень	3		150-170	25-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		170-180	25-35
Бисквитный рулет	Противень	3		180-190	15-20
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	3		160-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	3		160-180	15-20
<b>Мелкая выпечка</b>					
Маффины	Противень для маффинов	2		160-180	15-25
Маленькие кексы	Противень	3		150-160	25-35
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		170-190	20-35
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220	35-45
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-30
Фигурное печенье	Противень	3		140-150	30-45
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
<b>Хлеб и булочки</b>					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2		200-210	35-45
Лаваш	Универсальный противень	3		250-275	15-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		170-190	15-20
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	20-30
<b>Мясо</b>					
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	120-140
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	140-160
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	110-130
<b>Рыба</b>					
Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	2		190-210	25-35
Рыба целиком, тушеная 1,5 кг, напр., сёмга	Закрытая посуда	2		190-210	45-55
Рыбное филе без панировки, тушеное	Закрытая посуда	2		190-210	15-25

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li> <li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li> </ul>
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °С. Горячим воздухом макс. 180 °С.

**Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида**

Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °С. Горячим воздухом макс. 170 °С. 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 мяса 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 2.

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


Данная духовка имеет вид нагрева в режиме щадящего приготовления. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден. Дайте прогреться духовому шкафу вместе с посудой в течение ок. 15 минут.

На плите прижарить мясо на сильном огне и достаточно долго 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 °С	Продолжительность в мин.
<b>Птица</b>						
Утиная грудка, 400 г	Открытая посуда	2		6-8	90*	45-60
Филе куриной грудки, по 200 г	Открытая посуда	2		5-7	90*	30-60
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Открытая посуда	2		8-10	90*	150-210
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свиной вырезки толщиной 5-6 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		8-10	80*	210-240
Свиная вырезка, целиком	Открытая посуда	2		6-8	80*	90-120
Медальоны из свинины толщиной 4 см	Открытая посуда	2		5-7	80*	90-120
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки (огузок) толщиной 6-7 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		8-10	80*	210-270

\* предварительный разогрев

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Длительность обжаривания в мин.	Температура в °С	Продолжительность в мин.
Говяжье филе, целиком, 1 кг	Открытая посуда	2		4-6	80*	150-210
Ростбиф, 5–6 см толщиной	Открытая посуда	2		6-8	80*	210-270
Медальоны из говядины/ромштекс толщиной 4 см	Открытая посуда	2		5-7	80*	30-60
<b>Телятина</b>						
Жаркое из телятины толщиной 4-5 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		8-10	80*	210-240
Жаркое из телятины толщиной 10-15 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		8-10	80*	210-240
Филе телятины, целиком, 800 г	Открытая посуда	2		5-7	80*	120-150
Медальоны из телятины толщиной 4 см	Открытая посуда	2		5-7	80*	45-90
<b>Баранина</b>						
Куски спинки барашка, без костей, по 200 г	Открытая посуда	2		5-7	80*	120-180
Баранья нога без кости, обвязанная среднепрожаренная, 1 кг	Открытая посуда	2		6-8	80*	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

Данная духовка имеет несколько видов нагрева для сушки, с помощью которых можно прекрасно высушить фрукты, овощи и корни. При этом способе консервации ароматические вещества концентрируются в результате удаления влаги.

Используйте только не порченные фрукты, овощи и корни, 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.

Корни сушите со стеблями. Разложите корни на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:

- 1 решетка: уровень 3
- 2 решетки: уровень 3+1
- 3 решетки: уровень 5+3+1
- 4 решетки: уровень 5+3+2+1


Очень нежные 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:

-  Сушка

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)	1-2 решетки	-		80	3-6
Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	3-4 решетки	-		80	6-8
Семечковые (сливы)	1-2 решетки	-		80	4-8
Семечковые (сливы)	3-4 решетки	-		80	8-10
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	1-2 решетки	-		80	6-8
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	3-4 решетки	-		80	6-8
Грибы, ломтиками	1-2 решетки	-		60	4-7
Грибы, ломтиками	3-4 решетки	-		60	7-9
Зелень, почищенная	1-2 решетки	-		60	1-3
Зелень, почищенная	3-4 решетки	-		60	3-6

## Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

### Предупреждение

#### Опасность травмирования!

Банки с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться. Следуйте рекомендациям по консервированию.

### Стеклянные банки

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

В ходе одного процесса консервирования используйте только стеклянные консервные банки одного размера с одинаковым продуктом питания. Духовой шкаф позволяет одновременно вместить максимум шесть стеклянных консервных банок емкостью 1/2, 1 или 1 1/2 литра. Не используйте банок большего размера и большей высоты. Можно накрыть крышками.

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

### Подготовить фрукты и овощи.

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

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

### Фрукты

Залить фрукты в стеклянных консервных банках горячим маринадом без пены (ок. 400 мл на 1-литровую банку). На один литр воды:

- ок. 250 г сахара для сладких фруктов;

- ок. 500 г сахара для кислых фруктов.

### Овощи

Залить овощи в стеклянных консервных банках горячей кипяченой водой.

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

### Завершение консервации

#### Фрукты

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

#### Овощи

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

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


### Рекомендуемые параметры установки

Заданное в таблице установок время является ориентировочным для консервирования фруктов и овощей. На него влияет температура окружающего воздуха, количество банок, количество, теплота и

свойства содержимого банок. Данные относятся к однолитровым круглым банкам. Прежде чем переключать или выключать духовку, проверьте, что

маринад в банках бурлит. Процесс кипения начинается через 30–60 минут.

Использованный вид нагрева:

-  4D-горячий воздух

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

## 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:

-  Подъем теста

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Дрожжевое тесто, сладкое</b>					
Например, мелкие изделия из дрожжевого теста	Миска	2		35-40	30-45
	Универсальный противень	2		35-40	10-20
Жирное тесто, напр., панеттоне	Миска	2		40-45	40-90
	Форма на решётке	2		40-45	30-60
<b>Дрожжевое тесто, несладкое</b>					
Например, пицца	Миска	2		35-40	20-30
	Универсальный противень	2		35-40	10-15
<b>Тесто для хлеба</b>					
Белый хлеб	Миска	2		35-40	30-40
	Универсальный противень	2		35-40	15-25
Хлеб из различных видов муки	Миска	2		35-40	25-40
	Универсальный противень	2		35-40	10-20



Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Продолжительность в мин.
Булочки	Миска	2		35-40	30-40
	Универсальный противень	3		35-40	15-25

## Размораживание

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

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в пригодную для микроволновой печи посуду и поставьте на решётку. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.

→ "Микроволны" на страница 20

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

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

лучше производить в несколько этапов. В таблице они приводятся один под другим.

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









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

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

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

Использованный вид нагрева:

-  Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
<b>Хлеб, булочки</b>					
Хлеб, 500 г	Открытая посуда	2		180	3
				90	10-15
Булочки	Решётка	2		180	5-10
				90	5-10
<b>Пирог</b>					
Пирог, сочный, 500 г	Открытая посуда	2		180	5
				90	15-20
Пирог, сухой, 750 г	Открытая посуда	2		180	2
				90	10-15
<b>Мясо и птица</b>					
Цыплёнок целиком, 1,2 кг*	Открытая посуда	2		180	10
				90	10-15
Куски птицы, 250 г*	Открытая посуда	2		180	3
				90	5-10
Утка, 2 кг*	Открытая посуда	2		180	10
				90	30-40
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 800 г*	Открытая посуда	2		180	15
				90	10-15

\* По истечении половины времени перевернуть

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1 кг*	Открытая посуда	2		180	15
				90	20-30
Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1,5 кг*	Открытая посуда	2		180	15
				90	25-35
Мясо, кусочками или ломтиками, например, гуляш (сырое мясо), 500 г*	Открытая посуда	2		180	8
				90	5-10
Мясной фарш, смешанный, 200 г*	Открытая посуда	2		90	8-15
Мясной фарш, смешанный, 500 г*	Открытая посуда	2		180	5
				90	10-15
Мясной фарш, смешанный, 800 г*	Открытая посуда	2		180	10
				90	15-20
<b>Рыба</b>					
Рыба целиком, 300 г*	Открытая посуда	2		180	3
				90	10-15
Рыбное филе, 400 г*	Открытая посуда	2		180	5
				90	10-15
<b>Овощи, фрукты</b>					
Ягоды, 300 г	Открытая посуда	2		180	5-10
Овощи, 600 г	Открытая посуда	2		180	10
				90	8-13
<b>Прочее</b>					
Растопить сливочное масло, 125 г	Открытая посуда	2		90	7-9

\* По истечении половины времени перевернуть

## Разогревание и подогрев блюд

Ваш прибор предлагает вам различные возможности разогревать или подогревать блюда. При помощи микроволн напитки и блюда разогреваются особенно быстро. При подогреве с обдувом паром блюда разогреваются щадящим образом и выглядят как свежеприготовленные.

### Разогревание блюд с использованием микроволн

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

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

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

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

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

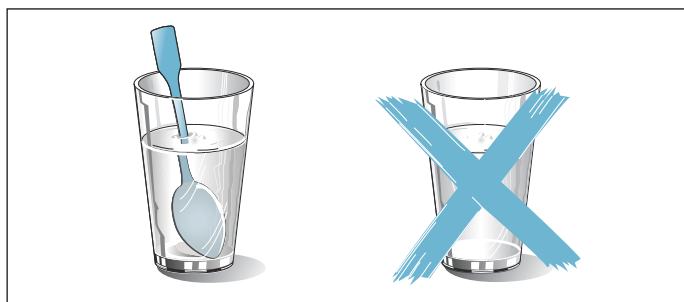
Если вы разогреваете детское питание, ставьте бутылочки без сосок или крышек на решетку. После разогревания хорошо встряхните или перемешайте содержимое и обязательно проверьте температуру.

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

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

### Предупреждение Опасность ошпаривания!

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

**Внимание!**

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

**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 решетку или положите непосредственно на решетку на уровне 2.

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

**Рекомендуемые параметры установки**

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



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













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

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

После приготовления протрите духовой шкаф.

Используемые виды нагрева

-  Подогрев
-  Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
<b>Подогрев напитков</b>						
200 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	2		-	900	1-3
400 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	2		-	900	2-6
<b>Разогревание детского питания</b>						
Бутылочка для молока, 150 мл (хорошо перемешать)	Открытая посуда	2		-	360	1-3
<b>Овощи охлажденные</b>						
250 г	Открытая посуда	2		120-130	-	5-15
250 г	Закрытая посуда	2		-	600	3-8
1 кг	Открытая посуда	2		120-130	-	15-25
<b>Овощи, замороженные</b>						
россыпью, 250 г	Закрытая посуда	2		-	600	8-12
Шпинат со сливками, замороженный блоком, 450 г (хорошо перемешать)	Закрытая посуда	2		-	600	11-16
<b>Блюда охлажденные</b>						
Готовые блюда, 1 порция	Открытая посуда	2		120-130	-	15-25
Готовые блюда, 1 порция	Закрытая посуда	2		-	600	4-8
Суп, густой суп, 400 мл	Открытая посуда	2		120-130	-	10-25
Суп, густой суп, 400 мл (хорошо перемешать)	Закрытая посуда	2		-	600	5-7
* предварительный разогрев						

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °С	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Открытая посуда	2		120-130	-	8-25
Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Закрытая посуда	2		-	600	5-10
Запеканки, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	2		120-140	-	10-25
Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка	Открытая посуда	2		-	600	5-10
Пицца, испеченная	Решётка	2		170-180*	-	5-15
<b>Замороженные блюда</b>						
Готовые блюда, 1 порция	Закрытая посуда	2		-	600	11-15
Суп, густой суп, 200 мл (хорошо перемешать)	Закрытая посуда	2		-	900	2-4
Гарниры, 500 г, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис	Закрытая посуда	2		-	600	7-10
Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка	Закрытая посуда	2		-	600	11-15
<b>Выпечка</b>						
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	2		150-160	-	10-20
Пирожки без начинки (волованы)	Решётка	2		180*	-	4-10
<b>Выпечка, замороженная</b>						
Пицца, испеченная	Решётка	2		170-180*	-	5-15
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	2		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 высохли.

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:

- Степень 1: куски жаркого и обжаренное мясо
- Степень 2: пудинги и гарниры
- Степень 3: тушеные блюда и супы

## Контрольные блюда

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

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

### Выпекание

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

Высота установки при выпекании на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3  
Противень: уровень 1
- Формы на решетке  
Первая решетка: уровень 3  
Вторая решетка: уровень 1

Высота установки при выпекании на трех уровнях:

- Противень: уровень 5
- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Закрытый яблочный пирог

Закрытый яблочный пирог на одном уровне: темные

разъемные формы ставить со смещением друг относительно друга.

Закрытый яблочный пирог на двух уровнях: темные разъемные формы ставить со смещением друг относительно друга.

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





### Бисквит на воде







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

### Указания

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

Используемые виды нагрева

-  4D-горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы
-  Интенсивный нагрев

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
<b>Выпекание</b>					
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	25-40
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150*	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	35-55
Маленькие кексы	Противень	3		160*	20-30
Маленькие кексы	Противень	3		150*	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150*	30-40
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140*	35-55
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	25-35
Бисквит на воде, 2 уровня	Разъемная форма Ø 26 см	3+1		150-170**	30-50
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	2		170-180	60-80
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	2		180-200	60-80
Закрытый яблочный пирог	2 формы из черной жести Ø 20 см	2		170-180	75-85
Закрытый яблочный пирог, 2 уровня	2 формы из черной жести Ø 20 см	3+1		170-190	70-90
** Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева					
** Предв. разогрев, не используйте функцию быстрого разогрева					



### Приготовление на гриле

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

Использованный вид нагрева:

- Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Режим работы гриля	Продолжительность в мин.
<b>Приготовление на гриле</b>					
Поджаренные тосты*	Решётка	5		3	3-5
Бифбургер, 12 шт.**	Решётка	4		3	25-30
* без предварительного разогрева					
** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления					

### Приготовление с использованием микроволн

Для приготовления в микроволновом режиме всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 20

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

Используемые виды нагрева

- 4D-горячий воздух
- Гриль с конвекцией
- Микроволны

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность в мин.
<b>Размораживание с микроволнами</b>						
Мясо	Открытая посуда	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Приготовление с микроволнами</b>						
Омлет	Открытая посуда	2		-	360	20
					180	20-25
Бисквит	Открытая посуда	2		-	600	7-9
Мясной рулет	Открытая посуда	2		-	600	22-27
<b>Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом</b>						
Картофельная запеканка	Открытая посуда	2		170-190	360	25-30
Пирог	Открытая посуда	2		200-220	180	20-25
Цыплёнок	Решётка	2		200-220	360	25-35



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001031755 941201