SIEMENS

Встраиваемый духовой шкаф

HB634GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

ru Правила пользования

Register your product online

Оглавление

Применение по назначению 4

Важные правила техники безопасности 4
Общая информация 4
Галогенная лампочка. 5

Причины повреждений 6
Общая информация 6

Охрана окружающей среды 6
Экономия электроэнергии. 6
Правильная утилизация упаковки 7

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

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

Перед первым использованием 12
Первый ввод в эксплуатацию 12
Очистка рабочей камеры и принадлежностей. 13

Управление бытовым прибором 13
Включение и выключение прибора 13
Запуск или прерывание режима 13
Установка режима работы. 13
Установка вида нагрева и температуры 14
Быстрый нагрев 14

Функции времени 14
Таймер 15
Время приготовления 15
Время окончания 15

Блокировка для безопасности детей 16
Активизация и деактивизация 16

Базовые установки 16
Изменение установок 16
Список установок. 16
Изменение времени суток 17

Программа «Шаббат» 17
Запуск программы «Шаббат» 17

Очистка 17
Подходящие чистящие средства. 17
Поверхности рабочей камеры 18
Содержание прибора в чистоте 19

Навесные элементы 19
Снятие и установка навесных элементов. 19

Дверца прибора 20
Снятие и навешивание дверцы прибора 20
Демонтаж защитной панели 21
Снятие и установка стёкол дверцы 21

Что делать в случае неисправности? 22
Таблица неисправностей 22
Превышена максимальная продолжительность работы 22
Замена лампочки для верхней подсветки в рабочей камере 23
Стеклянный плафон 23

Служба сервиса 23
Номер E и номер FD 23

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 24
Силиконовые формы. 24
Пироги и мелкая выпечка. 24
Хлеб и булочки 27
Пицца, открытый и пикантный пирог. 29
Пудинг и суфле 30
Птица 31
Мясо. 33
Рыба. 35
Овощи и гарниры. 37
Йогурт 37
Виды нагрева Eco 38
Акриламид в продуктах питания. 39
Щадящее приготовление. 40
Сушка. 41
Консервирование 42
Подъём теста. 43
Размораживание 43
Подогрев 44
Контрольные блюда 44

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Важные правила техники безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- 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.

Галогенная лампочка

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Не касайтесь стеклянного плафона. При очистке избегайте контакта с кожей.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

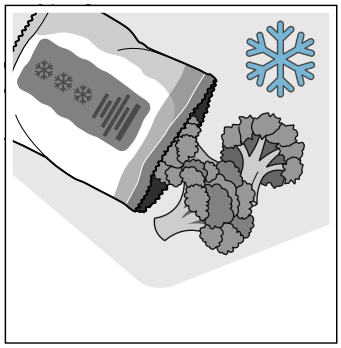
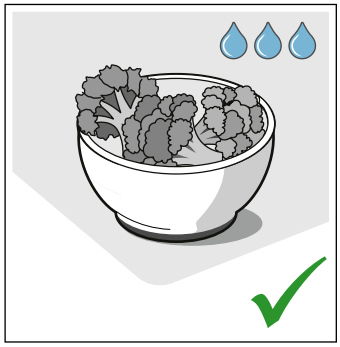
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели.
  Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
  → *"Очистка" на страница 17*
- 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.

Охрана окружающей среды

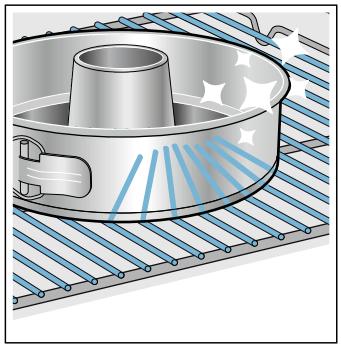
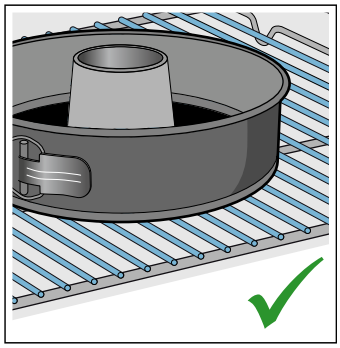
Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

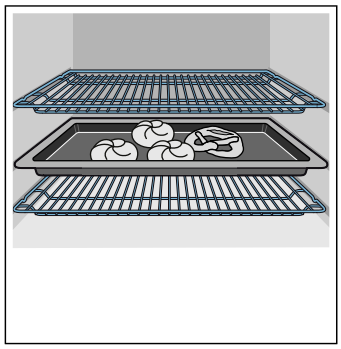
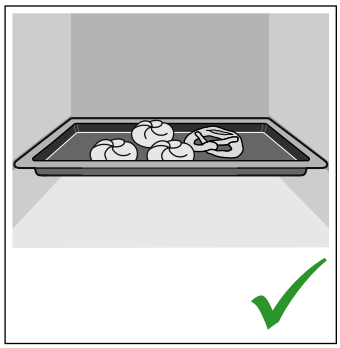
- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Прежде чем помещать замороженные продукты в рабочую камеру, разморозьте их.

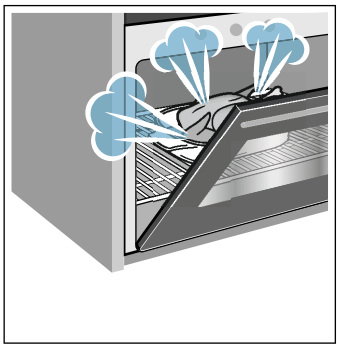
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.

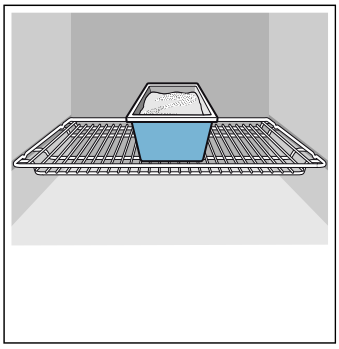
- Выньте из духового шкафа принадлежности, которые вам не понадобятся.

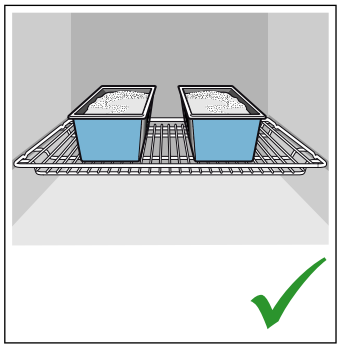



- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.



- 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, сенсорных полей и поворотного переключателя. На дисплее также отображаются текущие настройки.

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 **Дисплей**
На дисплее можно увидеть текущие установочные значения, опции для выбора или рекомендации в виде текстов.

4 **Сенсорные поля**
Под сенсорными полями слева < и справа > от дисплея расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую стрелку.

Элементы управления

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

Кнопки и сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок и сенсорных полей.

Кнопки		Значение
on/off		Включение и выключение прибора
menu	Меню	Открытие меню «Режимы работы»
i	Информация	Индикация рекомендаций
	Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки для безопасности детей
	Функции времени	Открытие меню «Функции времени»
	Быстрый нагрев	Включение и выключение функции быстрого нагрева
start/stop		Запуск, остановка или прерывание режима
Сенсорные поля		
<	Поле слева от дисплея	Перемещение влево
>	Поле справа от дисплея	Перемещение вправо

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять режимы работы и установочные значения, отображаемые на дисплее.

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

Дисплей

На дисплее даётся краткий обзор всех данных.

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

Статусная строка

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

Индикатор процесса

Индикатор процесса располагается под статусной строкой. Он обеспечивает, например, обзор текущего времени приготовления. Линия над выделенным значением заполняется слева направо, в зависимости от выполнения текущего режима.

Истечение установленного времени

Если запуск был выполнен без выбора времени приготовления, в статусной сроке сверху можно увидеть, как долго будет продолжаться режим.

Контроль температуры

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева 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, под статусной строкой появляется линия, отображающая остаточное тепло в рабочей камере. Когда температура опускается до прим. 60 °C, индикация гаснет.

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

Меню «Режимы работы»

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

Режим работы	Использование
Виды нагрева	Виды нагрева специально разработаны для приготовления различных блюд.
Установки ⟶ *"Базовые установки" на страница 16*	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

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

При очень высоких температурах прибор по истечении длительного времени немного уменьшает температуру.

Виды нагрева		Температура	Использование
	4D-Горячий воздух	30-275 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30-300 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Горячий воздух Eco	30–275 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента по всей рабочей камере. Эффективнее всего использовать нагрев от 125 до 275 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Верхний/нижний жар Eco	30–300 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне. Жар поступает сверху и снизу. Эффективнее всего использовать нагрев от 150 до 250 °C. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.

	Гриль с конвекцией	30-300 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность нагревательного элемента гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим для пиццы	30-275 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Щадящее приготовление	70-120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Нижний жар	30-250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Поддержание в горячем состоянии	60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Подогревание посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.
	Функция «CoolStart»	30-275 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки на уровне 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.

Предлагаемые значения

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

Дополнительная информация

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

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

Функции рабочей камеры

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

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора при его работе режим прерывается. При закрывании дверцы режим возобновляется.

Освещение рабочей камеры

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

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

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

Охлаждающий вентилятор

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

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

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

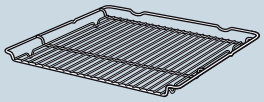
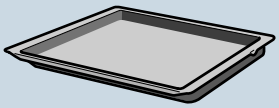
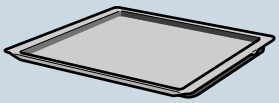
Указание: Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. → *"Базовые установки" на страница 16*

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

	**Решётка** Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.
	**Универсальный противень** Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
	**Противень** Для пирогов и мелкой выпечки.

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

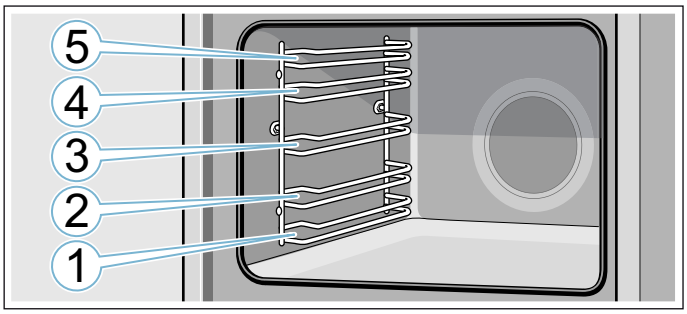
Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

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.

В рабочей камере некоторых приборов самый верхний уровень установки обозначен символом гриля.



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

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются.

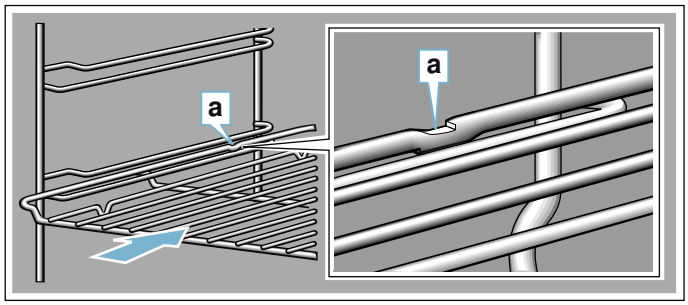
Указания

- Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.
- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.
- Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Функция фиксации

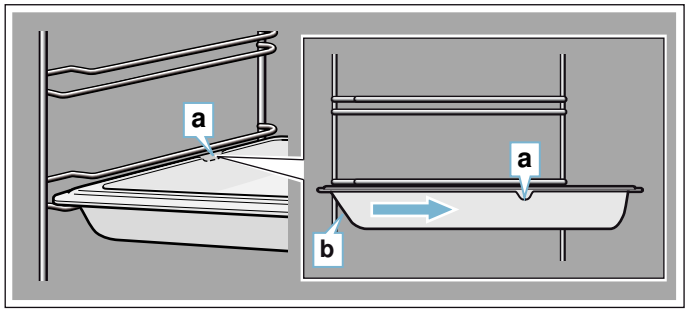
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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



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

Пример на рисунке: универсальный противень

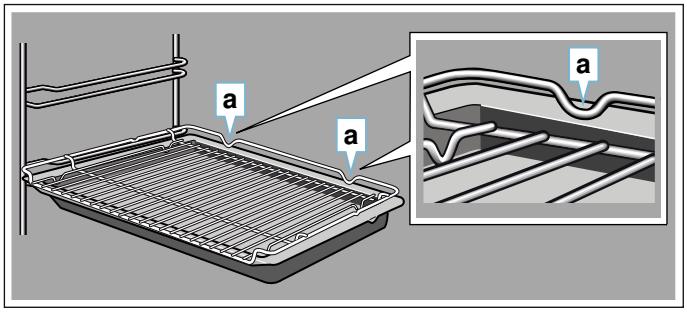


Комбинирование принадлежностей

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

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

Пример на рисунке: универсальный противень



Специальные принадлежности

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

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

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. ⟶ *"Служба сервиса" на страница 23*

Специальные принадлежности
Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.
Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
Противень Для пирогов и мелкой выпечки.
Вкладываемая решётка Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания каплей жира и мясного сока).
Универсальный противень с антипригарным покрытием Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Для удобного приготовления выпечки и жаркого.
Противень с антипригарным покрытием Для пирогов и мелкой выпечки. Для удобного приготовления выпечки.
Профессиональная сковорода с вкладываемой решёткой Для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профессиональной сковороды Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.
Противень для пиццы Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.
Противень-гриль Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.
Камень для выпекания Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Стеклянная посуда Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».
Стеклянный противень Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.
Стеклянный противень Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.
Выдвижной механизм 1-уровневый На уровне 2 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.
Выдвижной механизм 2-уровневый На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.
Выдвижной механизм 3-уровневый На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.
Декоративные планки Для маскировки полок мебели и основания прибора.

Перед первым использованием

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

Первый ввод в эксплуатацию

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

Указание: Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 16*

Выбор языка сообщений

Базовой установкой является немецкий.

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

Установка времени суток

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

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

Установка даты

Предварительно установлена дата «01.01.2014».

1. Установите текущий день, месяц и год поворотным переключателем.
2. Для подтверждения нажмите стрелку >.
   На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора, и удалите клейкую ленту во внутренней или внешней части прибора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки.

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

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

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

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

Очистка принадлежностей

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

Управление бытовым прибором

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

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

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

Включение прибора

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

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

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

Выключение прибора

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

Выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток.

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

Запуск или прерывание режима

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

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

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

Установка режима работы

Для установки режима работы следует включить прибор.

1. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».

2. Установите требуемый режим работы с помощью поворотного переключателя.
   В зависимости от режима работы предоставляются различные опции выбора.
3. С помощью стрелки > вы можете перейти к выбранному режиму работы.
4. Измените выбор с помощью поворотного переключателя.
   Измените другие установки в зависимости от выбора.
5. Запустите кнопкой «start/stop».

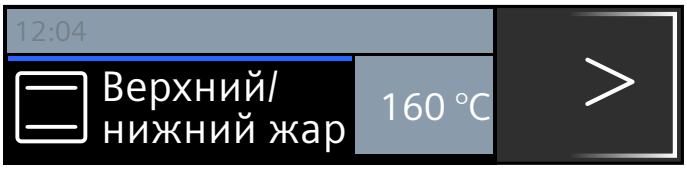
Установка вида нагрева и температуры

После включения прибора отображается рекомендуемый вид нагрева и температура. Вы можете сразу запустить эту установку кнопкой «start/stop».

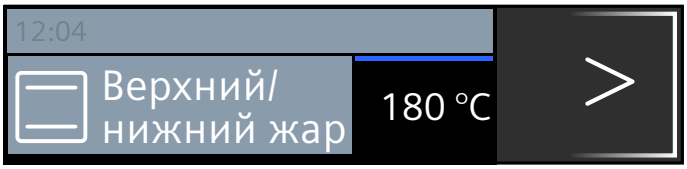
Для того чтобы выполнить другие установки, измените значения, как показано на рисунках.

Пример: верхний/нижний жар, 180 °C

1. Измените вид нагрева поворотным переключателем.



2. Перейдите к установке температуры стрелкой >.
3. Измените температуру поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку «start/stop».

Установленный вид нагрева и температура отображаются на дисплее.

Быстрый нагрев

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

Подходящие виды нагрева:

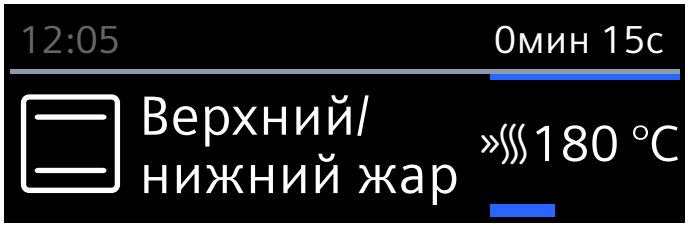
	4D-Горячий воздух
	Верхний/нижний жар

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

Настройки

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

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



Символ »⋯ появляется слева от значения температуры. Индикатор процесса начинает заполняться.

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

Указания

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

Отмена

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

Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

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

Указания

- Установка времени приготовления осуществляется с шагом в одну минуту.
  Время приготовления более часа можно установить с шагом в 5 минут.
- В зависимости от направления вращения поворотного переключателя время приготовления начинается с предложенного значения: слева 10 минут,
  справа 30 минут.
- После завершения функции времени раздаётся звуковой сигнал.

- Нажатием кнопки [i] вы можете время от времени запрашивать информацию, которая ненадолго отображается на дисплее.

Таймер

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

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

В статусной строке слева отображается символ таймера 🔔 и отсчёт времени.

По истечении времени

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

Отмена времени таймера

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

Изменение времени таймера

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

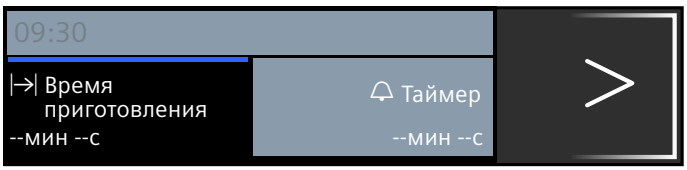
Время приготовления

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

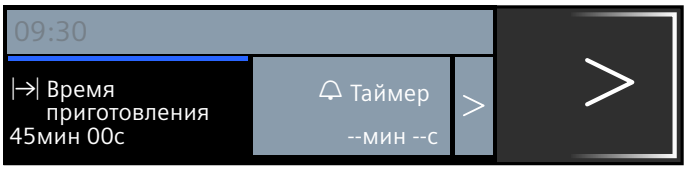
Необходимое условие: вид нагрева и температура должны быть установлены.

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

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



2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



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

По истечении времени приготовления

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

Отмена времени приготовления

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

Изменение времени приготовления

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

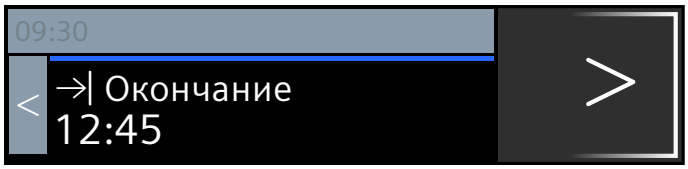
Время окончания

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

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

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

1. С помощью стрелки > перейдите к «→| Окончание» и нажмите.
2. Установите время окончания поворотным переключателем.



3. Подтвердите кнопкой «start/stop».

Духовой шкаф находится в режиме ожидания. В статусной строке отображается символ →| и время окончания режима. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Корректировка времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «start/stop».

2. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.
3. С помощью стрелки > перейдите к «→| Окончание» и измените время окончания поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ◷.
5. Нажмите кнопку «start/stop».
   Духовой шкаф снова находится в режиме ожидания.

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «start/stop».
2. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.
3. С помощью стрелки > перейдите к «→| Окончание» и измените время окончания поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ◷.
5. Запустите кнопкой «start/stop».
   Начнётся отсчёт времени приготовления.

Блокировка для безопасности детей

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

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

Активизация и деактивизация

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

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

Базовые установки

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

Изменение установок

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».
   Открывается меню «Режимы работы».
3. Поворотным переключателем выберите «Установки».
4. Нажмите на стрелку >.
5. Измените значения с помощью поворотного переключателя.
6. Стрелкой > перейдите к следующим установкам и измените их при необходимости.
7. Нажмите кнопку «menu», чтобы сохранить данные.
   На дисплее отображается «Удаление» или «Сохранение».

Список установок

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

Можно изменить следующие установки:

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

*) Предусмотрено, в зависимости от типа прибора

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

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

Изменение времени суток

Время суток можно изменить в базовых установках.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».
3. Поворотным переключателем выберите «Установки».
4. С помощью стрелки > нажмите на «Время суток».
5. Измените время суток с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите кнопку «menu».
   На дисплее отображается «Сохранение» или «Удаление».

Отключение электроэнергии

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

Заново установите язык, время суток и дату.

Программа «Шаббат»

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

Запуск программы «Шаббат»

Необходимое условие: в базовых установках должно быть выбрано «Программа «Шаббат» — Включена».
→ *"Базовые установки" на страница 16*

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 стрелку > и измените температуру приготовления поворотным переключателем.
4. Откройте меню «Функции времени» кнопкой ◷.
   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.

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.

Очистка

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

Подходящие чистящие средства

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

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

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

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

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

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
  Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии.

Поверхности рабочей камеры

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

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

Очистка эмалированных поверхностей

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

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

Внимание!
Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера тёплая. Могут появиться повреждения эмали. Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания.

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

Очистка самоочищающихся поверхностей

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

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

Установка

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

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

За это время керамическое покрытие восстановится.

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

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

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

Содержание прибора в чистоте

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

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Рекомендации

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

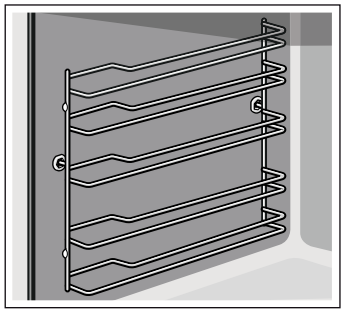
Навесные элементы

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

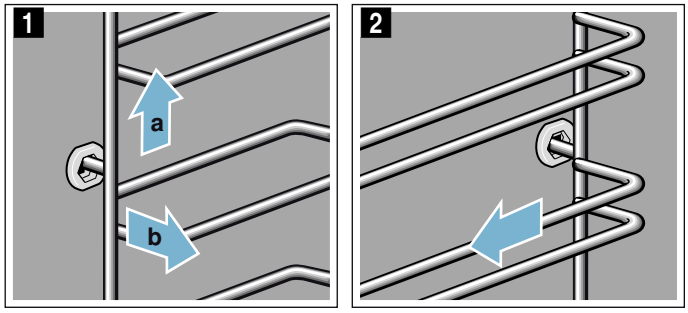
Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов



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

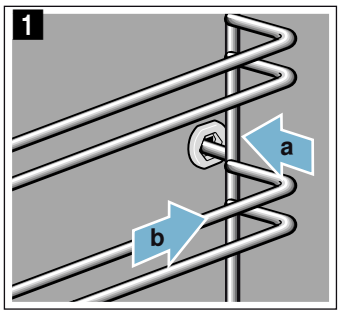


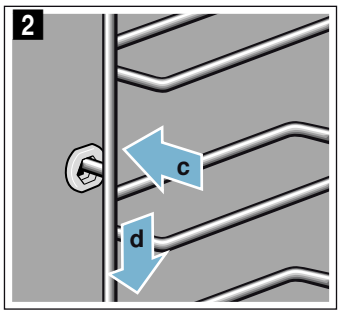
Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

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

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





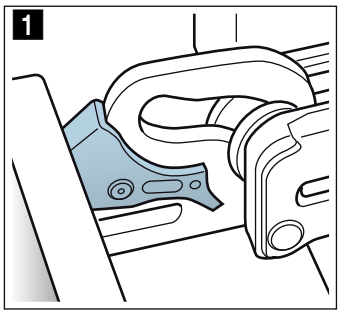
Дверца прибора

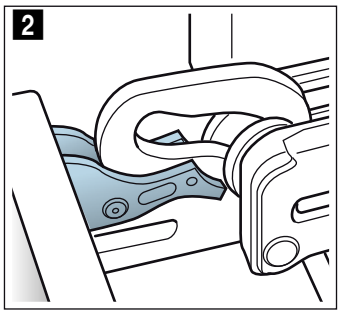
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки дверцы прибора.

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для очистки и демонтажа можно снять стёкла дверцы прибора.

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



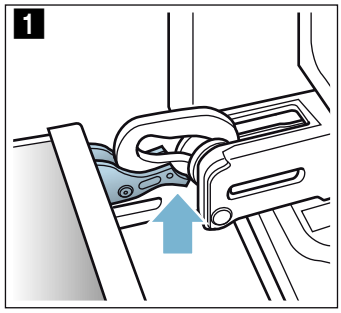


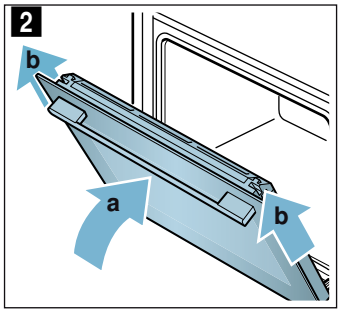
⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы прибора

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

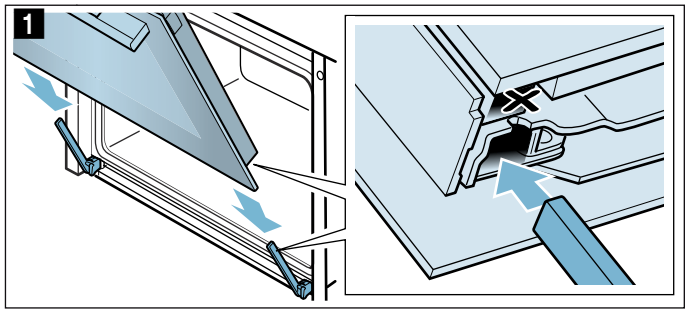




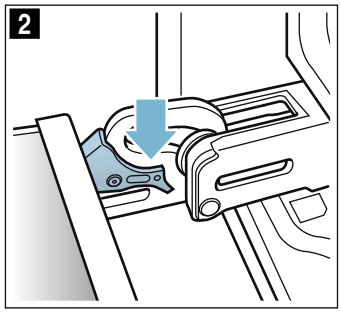
Навешивание дверцы прибора

Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

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



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

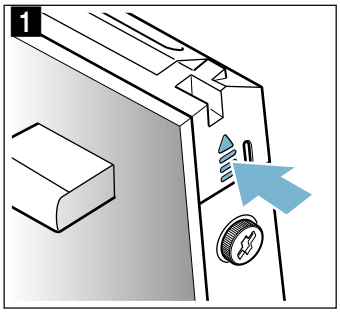
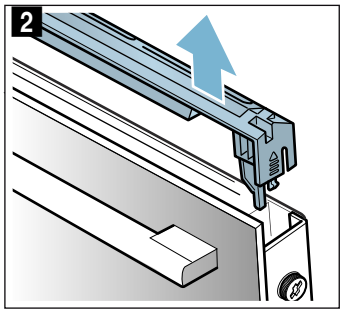


3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Демонтаж защитной панели

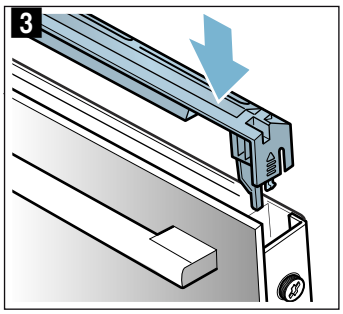
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять. → *"Очистка" на страница 17*

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

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

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



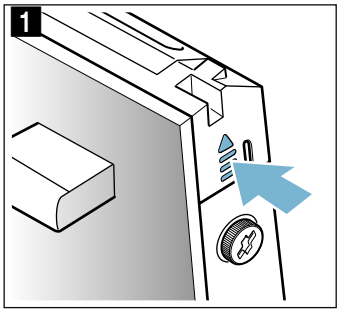
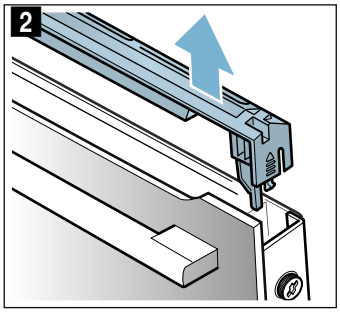
5. Закройте дверцу прибора.

Снятие и установка стёкол дверцы

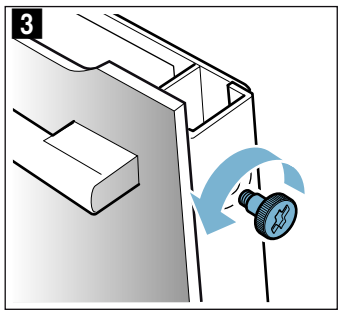
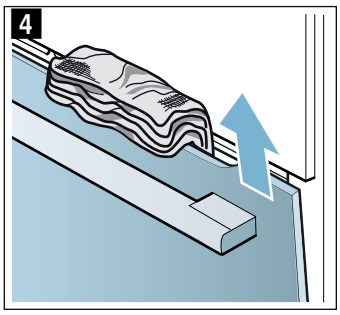
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

Снятие деталей прибора

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

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

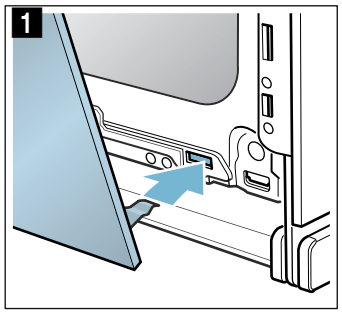
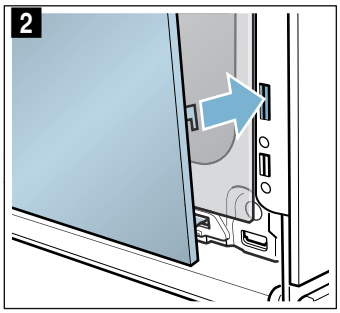
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!

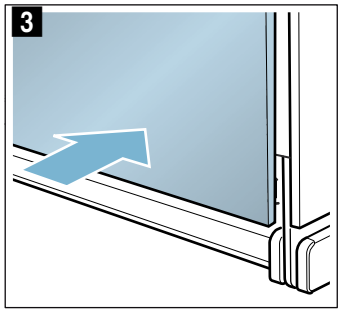
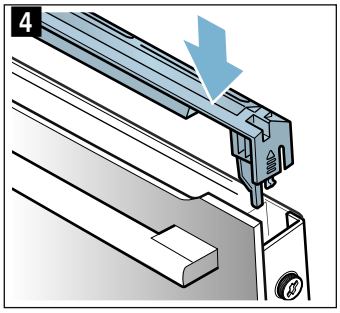
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Установка деталей прибора

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

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

7. Закройте дверцу прибора.

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

Что делать в случае неисправности?

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

Указание: Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к таблице в конце руководства по эксплуатации. В ней вы найдёте множество рекомендаций. → *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 24*

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

Таблица неисправностей

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

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

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.

Замена лампочки для верхней подсветки в рабочей камере

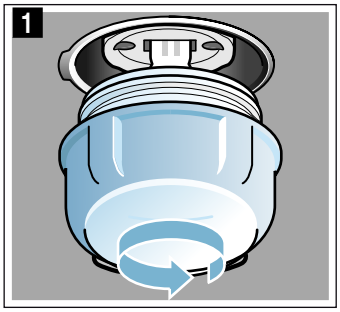
Если лампочка в рабочей камере перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 40 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

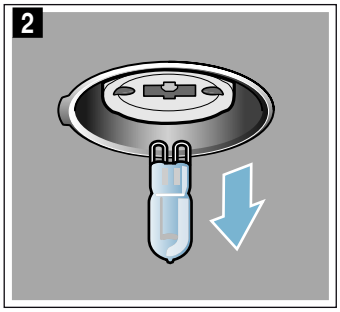
Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!
При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ 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.

1. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки (рис. 1).
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. 2). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.





4. Установите плафон на место.
   В зависимости от типа прибора стеклянный плафон может быть оснащен уплотнительным кольцом. Перед установкой плафона установите на место уплотнительное кольцо.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклянный плафон

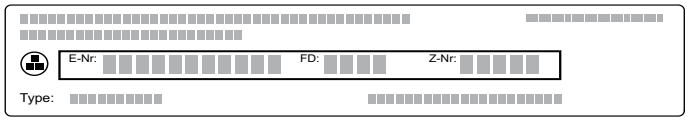
Если стеклянный плафон галогенной лампочки повреждён, его следует заменить. Новый стеклянный плафон можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

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.
У некоторых приборов, оснащённых функцией использования пара, фирменная табличка находится за панелью.



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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

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

Силиконовые формы

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

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

Пироги и мелкая выпечка

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

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

Если для нагрева используется режим 4D-Горячего воздуха, можно выбрать уровень 1, 2, 3 или 4.

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
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

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

Формы для выпечки
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.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность в мин.
Пирог в форме					
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	50-70
Сдобный пирог, обычное тесто, 2 уровня	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Форма для бабы / разъемная форма	2		160-180	40-60
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	3		160-180	20-30
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2		170-190	60-80
Швейцарский торт	Противень для пиццы	3		170-190	45-55
Торт	Форма для тарта, черная жесть	3		190-210	25-40
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70
Пирог из дрожжевого теста	Разъемная форма Ø 28 см	2		160-170	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	3		150-170*	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170*	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		150-170*	30-50
Пирог на противне					
Сдобный пирог с начинкой	Противень	3		160-180	20-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-160	30-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		170-190	25-35
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	55-65
Швейцарский торт	Универсальный противень	3		170-190	45-55
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	15-20
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
Бисквитный рулет	Противень	3		180-200*	8-15
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	2		150-170	45-60
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		170-180	50-60
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		200-220	35-45
Мелкая выпечка					
Маленькие кексы	Противень	3		160**	20-30

* предварительный разогрев

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность в мин.
Маленькие кексы	Противень	3		150**	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150**	25-35
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140**	35-45
Кексы	Противень для маффинов	3		170-190	15-20
Маффины, 2 уровня	Противни для маффинов	3+1		160-180*	15-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
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, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		170-190*	20-45
Выпечка из слоеного теста, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		170-190*	20-45
Выпечка из слоеного 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, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		190-210	35-45
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	3		160-180	20-30
Мелкое печенье					
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
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.

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

Если для нагрева используется режим 4D-Горячего воздуха, можно выбрать уровень 1, 2, 3 или 4.

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
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

Формы для выпечки
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.

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных видов хлеба и булочек. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств.

Поэтому заданы диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Продолжительность, мин.
Хлеб						
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Лаваш	Универсальный противень	3		250-270	-	20-25
Булочки						
Булочки или багеты для разогревания, готовые**	Универсальный противень	3		-	-	-
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		170-190*	-	15-20
Булочки, сладкие, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170*	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	-	20-30
Багеты, готовые, охлажденные**	Универсальный противень	3		-	-	-
Булочки, замороженные						
Булочки или багеты для разогревания, готовые**	Универсальный противень	3		-	-	-
Щелочная выпечка, заготовки из теста**	Универсальный противень	3		-	-	-
Круасаны, заготовки из теста	Универсальный противень	3		170-190	-	30-35
Тосты						
Тосты, запекание, 4 шт.	Решетка	3		190-210	-	10-15
Тосты, запекание, 12 шт.	Решетка	3		230-250	-	10-15
Тосты, поджаривание (без предварит. разогрева)	Решетка	5		-	3	4-6

* 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.

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

Если для нагрева используется режим 4D-Горячего воздуха, можно выбрать уровень 1, 2, 3 или 4.

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
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

Формы для выпечки
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.

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пицца					
Пицца, свежие продукты	Противень	3		200-220	25-35
* предварительный разогрев					
**Принять во внимание указания на упаковке					

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
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		220-230	20-30
Пицца, охлажденная**	Решетка	3		-	-
Пицца, замороженная					
Пицца на тонком тесте 1 шт.**	Решетка	3		-	-
Пицца на тонком тесте 2 шт.	Универсальный противень + решетка	3+1		190-210	20-25
Пицца на пышном тесте 1 шт.**	Решетка	3		-	-
Пицца на пышном тесте 2 шт.	Универсальный противень + решетка	3+1		190-210	20-30
Пицца-багет**	Решетка	3		-	-
Мини-пиццы**	Универсальный противень	3		-	-
Мини-пиццы, Ø 7 см, 4 уровня	4 решетки	5+3+2+1		180-200*	20-30
Пикантные пироги и киши					
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		170-190	55-65
Киши	Форма для торта, черная жесть	3		190-210	30-40
Открытый пирог (фламмкухен)	Универсальный противень	3		260-280*	10-15
Пирог	Форма для запеканки	2		190-200	30-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	3		180-190	30-45
Бёрек	Универсальный противень	1		200-220*	20-30

* 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.

Высота размещения

Всегда используйте указанные уровни.

Вы можете готовить на одном уровне в формах или использовать универсальный противень.
- Формы на решетке: уровень 2
- Универсальный противень: уровень 3

Суфле можно готовить в водяной ванночке на универсальном противне. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 2.

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
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодный духовой шкаф. Так экономится до 20 процентов энергии. Если духовка

прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

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

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

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

Запеканки и суфле	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	2		200-220	30-50
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	40-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		160-180	50-60
Лазанья, замороженная, 400 г*	Решётка	2		-	-
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		160-190	50-70
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	Порционные формы	2		170-190	65-75

* Учитывать указания на упаковке

Птица

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

Жарка на решетке

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

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

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

Жарка в посуде

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

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

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

Указания

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

Рекомендации

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

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

Используемые виды нагрева

- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Функция «CoolStart»

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Цыпленок						
Цыпленок 1 кг	Решетка	2		200-220	-	60-70
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)	Решетка	4		-	3*	15-20
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	3		220-230	-	30-35
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные	Универсальный противень	3		-	-	-
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	2		200-220	-	70-90
Утка и гусь						
Утка, 2 кг	Решетка	1		180-200	-	90-110
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	3		230-250	-	25-30
Гусь, 3 кг	Решетка	2		160-180	-	120-150
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		210-230	-	40-50
Индейка						
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	2		180-200	-	70-90
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решетка	2		180-200	-	80-100

* Предварительный разогрев 5 минут

Мясо

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

Жарка и тушение

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

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

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

Жарка на решетке

Особенно хрустящим во всех сторон становится мясо на решетке.

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

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

Жарка и тушение в посуде

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

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

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

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

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже. Капающий жир собирается в нем.

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

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

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

Указания

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

Рекомендуемые параметры установки

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

Значения, приведенные в таблице, действительны при установке мяса в холодный духовой шкаф при температуре хранения в холодильнике. Так экономится

до 20 процентов энергии. Если духовка прогрета заранее, заданное время сокращается на несколько минут.

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

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

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

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

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

Используемые виды нагрева
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Продолжительность, мин.
Свинина						
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	110-130
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решетка	2		190-200	-	130-140
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		220-230	-	70-80
Свиная вырезка, 400 г	Решетка	3		220-230	-	20-25
Копченая грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	2		210-230	-	70-90
Стейки из свинины толщиной 2 см	Решетка	5		-	2	16-20
Медальоны из свинины толщиной 3 см (с разоргевом 5 мин.)	Решетка	5		-	3*	8-12
Говядина						
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решетка	2		210-220	-	40-50
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	-	130-160
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решетка	2		220-230	-	60-70
Стейк среднепрожаренный толщиной 3 см (без предварит. разогрева)	Решетка	3		-	3	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см	Решетка	4		-	3	25-30
Телятина						
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	100-120
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		200-210	-	100-120
Баранина						
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-190	-	50-80
Баранья спинка на кости**	Решетка	2		180-190	-	40-50
Баранья котлета	Решетка	3		-	3	12-16
Колбаски						
Колбаски для гриля	Решетка	4		-	3	10-15

* предварительный разогрев

** не переворачивать

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Продолжительность, мин.
Мясные блюда						
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	60-70
* предварительный разогрев ** не переворачивать						

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

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

Рыба

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

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

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

Жарение и приготовление на гриле на решетке

Положите продукты для приготовления на гриле на решетку. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки минимум на один уровень ниже.

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

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

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

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

Указания

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

Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

Используемые виды нагрева
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Рыба						
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решётка	2		170-190	-	20-30
Рыба целиком, на гриле 1,5 кг, напр., семга	Решётка	2		170-190	-	30-40
Рыбное филе						
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решётка	4		-	1*	15-25
Рыбные котлеты						
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решётка	4		-	3	10-20
Рыба, замороженная						
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	2		210-230	-	20-30
Рыбное филе, запеченное	Решётка	2		200-220	-	45-60
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	3		200-220	-	20-30

* 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.

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
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Овощные блюда						
Овощи-гриль	Универсальный противень	5		-	3	10-15
Картофель						
Запеченный картофель, половинками	Универсальный противень	3		160-180	-	45-60
Изделия из картофеля, замороженные						
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

* Учитывать указания на упаковке

Йогурт

В данной духовке можно самостоятельно приготовить йогурт.

Приготовление йогурта

Выньте навесные элементы и принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой. Не открывайте дверцу прибора во время его работы.

1. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °C и охладите его до 40 °C. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
4. Поставьте чашки или банки на дно рабочей камеры и выполните настройки, как указано в таблице.
5. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40-45	8-9

Виды нагрева Eco

Виды нагрева «Горячий воздух Eco» и «Верхний/нижний жар Eco» относятся к «умным» видам нагрева, используемым для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. Таким образом оно остаётся сочным и меньше подрумянивается. В зависимости от способа приготовления и продуктов можно экономить энергию. Если во время приготовления преждевременно открыть дверцу или использовать функцию предварительного разогрева, данный эффект теряется.

Используйте только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере. Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

Устанавливайте блюда в холодную пустую рабочую камеру. Устанавливайте температуру при использовании режима «Горячий воздух Eco» в диапазоне от 125 до 275 °C, а при использовании режима «Верхний/нижний жар Eco» – от 150 до 250°C. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Готовьте только на одном уровне.

Вид нагрева «Горячий воздух Eco» используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха. Вид нагрева «Верхний/нижний жар Eco» используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.

Вид нагрева «Горячий воздух Eco» ипользуется для определения класса эффективности потребления электроэнергии.

Принадлежности

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

Решётка
Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце прибора и изгибом вниз. Всегда ставьте посуду и формы на решётку.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пирог в форме					
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
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170	30-45
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пирог на противне					
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
Мелкая выпечка					
Кексы	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	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
Хлеб и булочки					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2		200-210	35-45
Лепёшка	Универсальный противень	3		250-275	15-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		170-190	15-20
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	20-30
Мясо					
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
Рыба					
Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	2		190-210	25-35
Рыба тушеная, целиком 1,5 кг, напр., лосось	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	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °C. Горячим воздухом макс. 180 °C.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °C. Горячим воздухом макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.

Щадящее приготовление

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

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

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

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

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

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

Посуда

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

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 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	Продолжительность обжаривания, мин	Температура, °C	Продолжительность, мин
Птица						
Утиная грудка, слабопрожаренная, по 300 г	Открытая посуда	2		6-8	90*	45-60
Филе куриной грудки, по 200 г, прожаренное	Открытая посуда	2		4	120*	45-60
Грудка индейки, без костей, 1 кг, прожаренная	Открытая посуда	2		6-8	120*	110-130
Свинина						
Свиное филе для жарки толщиной 5–6 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		6-8	80*	130-180
Свиная вырезка, куском	Открытая посуда	2		4-6	80*	45-70
Говядина						
Говядина для жарки (огузок) толщиной 6-7 см, 1,5 кг, прожаренная	Открытая посуда	2		6-8	100*	150-180
Говяжье филе, 1 кг	Открытая посуда	2		4-6	80*	90-120
Ростбиф толщиной 5–6 см	Открытая посуда	2		6-8	80*	120-180
Медальоны из говядины/ромштекс толщиной 4 см	Открытая посуда	2		4	80*	30-60
Телятина						
Жаркое из телятины толщиной 4-5 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		6-8	80*	80-140

* предварительный разогрев

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Продолжительность обжаривания, мин	Температура, °C	Продолжительность, мин
Жаркое из телятины толщиной 7-10 см, 1,5 кг	Открытая посуда	2		6-8	80*	140-200
Филе телятины, целиком, 800 г	Открытая посуда	2		4-6	80*	70-120
Медальоны из телятины толщиной 4 см	Открытая посуда	2		4	80*	30-50
Баранина						
Баранья спинка, без кости, по 200 г	Открытая посуда	2		4	80*	30-45
Баранья нога без кости, обвязанная среднепрожаренная, 1 кг	Открытая посуда	2		6-8	95*	120-180
* предварительный разогрев						

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Сушка

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

Овощи, фрукты и зелень	Принадлежности	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	5-9
Семечковые (сливы)	1-2 решетки		80	8-10
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	1-2 решетки		80	5-8
Грибы, ломтиками	1-2 решетки		60	6-9
Зелень, почищенная	1-2 решетки		60	2-6

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

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

Стеклянные банки

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

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

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

Подготовить фрукты и овощи.

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

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

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

Овощи
Залить овощи в стеклянных консервных банках горячей кипяченой водой.

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

Завершение консервации

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

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

Подъём теста

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- Верхний/нижний жар

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Шаг	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Дрожжевое тесто, легкое	Миска	2		Брожение теста	35-40	25-30
	Противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	10-20
Дрожжевое тесто, тяжелое и жирное	Миска	2		Брожение теста	35-40	20-40
	Противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	15-25

Размораживание

Для размораживания замороженных фруктов, овощей и выпечки применяйте вид нагрева 4D-Горячий воздух. Птицу, мясо и рыбу лучше всего размораживать в холодильнике.

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

Рекомендуемые параметры установки

Значения времени, приведённые в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества, температуры замораживания (-18°C) и свойств продуктов питания. Заданы диапазоны времени. Установите сперва самое короткое время и удлиняйте его, если это необходимо.

Рекомендация: Плоские и порционные замороженные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоки.

Выньте замороженный продукт из упаковки и установите в подходящей посуде на решетку.

В процессе размораживания перемешивайте или переворачивайте продукт один-два раза. Большие куски переворачивайте многократно. При необходимости, разделите продукт на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

Дайте возможность уже размороженным продуктам 10–30 минут постоять в выключенной духовке, чтобы выравнялась температура.

Использованный вид нагрева:
- 4D-горячий воздух

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Хлеб, булочки					
Хлеб и булочки любые	Противень	2		50	40-70
Пирог					
Пирог, сочный	Противень	2		50	70-90
Пирог, сухой	Противень	2		60	60-75

Подогрев

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

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

Контрольные блюда

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

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

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 указанные температур.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Выпекание					
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*	25-35
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140*	35-45
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	30-40
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 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 гриля	Продолжительность в мин.
Приготовление на гриле					
Поджаренные тосты*	Решётка	5		3	4-6
Бифбургер, 12 шт.**	Решётка	4		3	25-30

* без предварительного разогрева

** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

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

siemens-home.bsh-group.com

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

9000992177
980126