



Встраиваемый духовой шкаф

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

C18QT27.0





# Содержание

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                  | <b>4</b>  |    | <b>Микроволны</b> . . . . .                         | <b>18</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .       | <b>5</b>  | Посуда . . . . .  | 18  |           |
|  | Общая информация . . . . .                                 | 5         | Мощность микроволн . . . . .  | 19  |           |
|  | Микроволновая печь . . . . .                               | 6         | Установка мощности микроволн . . . . .  | 19  |           |
|  | Пар . . . . .  | 7         | Установка комбинированного режима с использованием микроволн . . . . .              | 20  |           |
|  | Термометр для жаркого . . . . .                            | 7         |   |   |           |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                       | <b>8</b>  |    | <b>Пар</b> . . . . .                                | <b>20</b> |
|  | Общая информация . . . . .                                 | 8         | Приготовление с паром VarioSteam . . . . .  | 20  |           |
|  | Микроволновая печь . . . . .                               | 8         | Режим подъёма теста . . . . .   | 21  |           |
|  | Пар . . . . .  | 8         | Подогрев . . . . .  | 21  |           |
|  |  |           | Наполнение резервуара . . . . .   | 21  |           |
|  |  |           | После каждого режима с использованием пара . . . . .                                | 22  |           |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                   | <b>9</b>  |    | <b>Базовые установки</b> . . . . .                  | <b>23</b> |
|  | Экономия электроэнергии . . . . .                          | 9         | Выполнение изменений в меню «Мой профиль» . . . . .                                 | 23  |           |
|  | Правильная утилизация упаковки . . . . .                   | 9         | Список базовых установок . . . . .  | 23  |           |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                     | <b>10</b> | Установка личных настроек . . . . .   | 24  |           |
|  | Панель управления . . . . .                                | 10        |    | <b>Термометр для жаркого</b> . . . . .              | <b>24</b> |
|  | Элементы управления . . . . .                              | 10        | Подходящие виды нагрева . . . . .   | 24  |           |
|  | Главное меню . . . . .                                     | 11        | Установка термометра для жаркого в продукт . . . . .                                | 24  |           |
|  | Меню «Виды нагрева» . . . . .                              | 11        | Установка режима и запуск прибора . . . . .   | 25  |           |
|  | Функции рабочей камеры . . . . .                           | 12        | Изменение или отмена режима работы прибора . . . . .                                | 25  |           |
|  | <b>Принадлежности</b> . . . . .                            | <b>12</b> | Внутренняя температура различных продуктов . . . . .                                | 25  |           |
|  | Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . . .     | 12        |  | <b>Программа «Шаббат»</b> . . . . .                 | <b>26</b> |
|  | Установка принадлежностей . . . . .                        | 13        | Запуск программы «Шаббат» . . . . .   | 26  |           |
|  | Специальные принадлежности . . . . .                       | 13        | Отмена программы «Шаббат» . . . . .   | 26  |           |
|  | <b>Перед первым использованием</b> . . . . .               | <b>14</b> |  | <b>Чистящее средство</b> . . . . .                  | <b>27</b> |
|  | Перед первым вводом в эксплуатацию . . . . .               | 14        | Подходящие чистящие средства . . . . .  | 27  |           |
|  | Первый ввод в эксплуатацию . . . . .                       | 14        | Поверхности рабочей камеры . . . . .  | 28  |           |
|  | Очистка рабочей камеры . . . . .                           | 15        | Содержание прибора в чистоте . . . . .  | 28  |           |
|  | Очистка принадлежностей . . . . .                          | 15        |  | <b>Режим очистки</b> . . . . .                      | <b>29</b> |
|  | <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .               | <b>15</b> | Программа EasyClean . . . . .   | 29  |           |
|  | Включение и выключение прибора . . . . .                   | 15        | Удаление накипи . . . . .   | 29  |           |
|  | Установка режима и запуск прибора . . . . .                | 15        |  | <b>Навесные элементы</b> . . . . .                  | <b>30</b> |
|  | Изменение или отмена режима работы прибора . . . . .       | 16        | Снятие и установка навесных элементов . . . . .                                     | 30  |           |
|  | Быстрый нагрев прибора . . . . .                           | 16        |  | <b>Дверца прибора</b> . . . . .                     | <b>32</b> |
|  | <b>Функции времени</b> . . . . .                           | <b>16</b> | Демонтаж защитной панели . . . . .  | 32  |           |
|  | Включение и выключение индикации функций времени . . . . . | 16        | Снятие и установка стёкол дверцы . . . . .  | 32  |           |
|  | Установка таймера . . . . .                                | 16        |  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . . | <b>34</b> |
|  | Установка времени приготовления . . . . .                  | 17        | Таблица неисправностей . . . . .  | 34  |           |
|  | Режим с задержкой «Время готовности» . . . . .             | 17        | Превышена максимально допустимая продолжительность работы . . . . .                 | 35  |           |
|  | Проверка, изменение и отмена установок . . . . .           | 17        | Лампочки в рабочей камере . . . . .   | 35  |           |
|  | <b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .         | <b>17</b> |  | <b>Служба сервиса</b> . . . . .                     | <b>36</b> |
|  | Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . . | 17        | Номер E и номер FD . . . . .  | 36  |           |
|  | Временная блокировка для безопасности детей . . . . .      | 18        |   |   |           |

|   |           |
|---|-----------|
|  <b>Помощник при выпекании и жарении</b> . . . . .            | <b>36</b> |
| Указания к установкам . . . . .   | 36        |
| Выбор блюда . . . . .   | 36        |
| Выбор и установка вида блюда . . . . .  | 37        |
|  <b>Программы</b> . . . . .                                   | <b>37</b> |
| Указания к установкам . . . . .   | 37        |
| Термометр для жаркого . . . . .   | 38        |
| Выбор блюда . . . . .   | 38        |
| Выбор блюда . . . . .   | 38        |
| Настройка программы . . . . .   | 38        |
|  <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> . . . . . | <b>39</b> |
| Силиконовые формы . . . . .   | 39        |
| Пироги и мелкая выпечка . . . . .   | 39        |
| Хлеб и булочки . . . . .  | 43        |
| Пицца, открытый и пикантный пирог . . . . .   | 45        |
| Пудинг и суфле . . . . .  | 47        |
| Птица . . . . .   | 49        |
| Мясо . . . . .  | 51        |
| Рыба . . . . .  | 55        |
| Овощи и гарниры . . . . .   | 58        |
| Десерт . . . . .  | 60        |
| Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco) . . . . .   | 61        |
| Акриламид в продуктах питания . . . . .   | 62        |
| Щадящее приготовление . . . . .   | 62        |
| Сушка . . . . .   | 64        |
| Консервирование . . . . .   | 64        |
| Расстойка теста в режиме брожения . . . . .   | 65        |
| Размораживание . . . . .  | 66        |
| Разогревание и подогрев блюд . . . . .  | 67        |
| Подогрев . . . . .  | 69        |
| Контрольные блюда . . . . .   | 70        |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) и на сайте интернет-магазина [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Важные правила техники безопасности**

### **Общая информация**

#### **Предупреждение – Опасность возгорания!**

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

#### **Предупреждение – Опасность ожога!**

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

#### **Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

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

#### **Предупреждение – Опасность травмирования!**

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

#### **Предупреждение – Опасность удара током!**

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

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

**⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!**

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

### Микроволновая печь

**⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

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

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

**⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!**

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

**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

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

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

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

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

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

## Пар

### **⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!**

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

## Термометр для жаркого

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

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

## Причины повреждений

### Общая информация

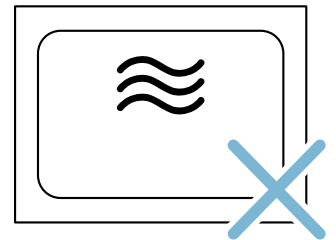
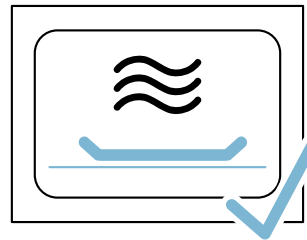
#### Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влаги 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 перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

### Микроволновая печь

#### Внимание!

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



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

### Пар

#### Внимание!

- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.



- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.



## Охрана окружающей среды

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

### Экономия электроэнергии

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

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

## Знакомство с прибором

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

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








- 1** Тонкоплёночный дисплей с сенсорным экраном
- 2** Сенсорные кнопки

### Элементы управления

Благодаря элементам управления возможно быстрое и простое изменение установок.



#### Сенсорные кнопки

Под сенсорными кнопками расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую сенсорную кнопку.

| Сенсорная кнопка   | Использование   |
|--|---|
|  Вкл/Выкл                          | Включение или выключение прибора → "Включение и выключение прибора" на страница 15  |
|  Главное меню                      | Выбор режимов работы и установок → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15   |
|  Функции времени                   | Настройка таймера, времени приготовления или режима с задержкой «Время готовности» → "Функции времени" на страница 16         |
|  Блокировка для безопасности детей | Включение и выключение блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей" на страница 17                 |
|  Информация                        | Отображение дополнительной информации<br>Отображение текущей температуры → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15 |

### Панель управления

С помощью панели управления и тонкоплёночного дисплея с сенсорным экраном можно установить различные функции вашего прибора. На тонкоплёночном дисплее с сенсорным экраном также отображаются текущие настройки.

|   |                |  |
|---|----------------|--|
|  | Быстрый нагрев | Активация и деактивация быстрого нагрева → "Быстрый нагрев прибора" на страница 16 |
|  | Старт/Пауза    | Запуск или остановка режима → "Установка режима и запуск прибора" на страница 15   |

#### Тонкоплёночный дисплей с сенсорным экраном





С помощью тонкоплёночного дисплея с сенсорным экраном можно перемещаться между строками и выбирать установки.

Для изменения установки нажмите пальцем на соответствующий участок на дисплее. Участок отображается более светлым цветом. Делайте скользящее движение пальцем по данному участку дисплея влево или вправо, пока нужная установка не отобразится в увеличенном виде.

| Направление        | Использование  |
|--------------------|--|
| Перемещение влево  | Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею вправо |
| Перемещение вправо | Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево  |
| Перемещение вверх  | Нажмите на верхнюю строку на дисплее                   |
| Перемещение вниз   | Нажмите на нижнюю строку на дисплее                    |

## Главное меню

Для того, чтобы перейти к главному меню, нажмите сенсорную кнопку .




| Меню   | Использование  |
|--|--|
|  | Виды нагрева<br>Выбор нужного вида нагрева и температуры для приготовления блюда → "Включение и выключение прибора" на страница 15               |
|  | Микроволны<br>В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. → "Микроволны" на страница 18 |
|  | Комбинированный режим микроволн<br>Дополнительно к режиму микроволн можно выбрать вид нагрева. → "Микроволны" на страница 18                     |
|  | Помощник при выпекании и жарении<br>Советы по установкам для выпекания и жарения → "Помощник при выпекании и жарении" на страница 36             |

|   |  |
|---|--|
|  | Программы с использованием режима микроволн<br>С помощью этих программ вы можете готовить блюда в режиме микроволн. → "Программы" на страница 37 |
|  | Программы с паром<br>Приготовление блюд на пару → "Программы" на страница 37   |
|  | Мой профиль<br>Индивидуальные установки прибора → "Базовые установки" на страница 23   |
|  | Удаление известкового налёта   |
|  | Режим просушивания<br>Используйте после каждого режима микроволн или программы EasyClean   |
|  | Программа Easy Clean<br>Очистка лёгких загрязнений в рабочей камере → "Режим очистки" на страница 29   |

## Меню «Виды нагрева»

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева. После включения прибора на дисплее открывается меню «Виды нагрева».

| Вид нагрева  | Температура                                  | Использование   |
|--|--|---|
|  | Горячий воздух<br>30–275 °С                  | Для выпекания и приготовления блюд на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
|  | Верхний/нижний жар<br>50–275 °С              | Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.                 |
|  | Термогриль<br>50–250 °С                      | 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.         |
|  | Режим для пиццы<br>50–275 °С                 | 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.          |
|  | Гриль, большая площадь<br>50–290 °С          | Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.                                   |
|  | Гриль, небольшая площадь<br>50–290 °С        | Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.  |
|  | Нижний жар<br>50–250 °С                      | Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.  |
|  | Щадящее приготовление<br>70–120 °С           | 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.                 |
|  | Режим подъёма теста **<br>2 режима           | Для подъёма дрожжевого и кислого теста, а также для созревания йогурта. Тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.                                      |
|  | Подогревание посуды<br>30–70 °С              | Для подогрева посуды.   |
|  | Поддержание в горячем состоянии<br>60–100 °С | Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.  |

|   |                        |           |   |
|---|------------------------|-----------|---|
|   | Верхний/нижний жар eco | 50-275 °C | Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления.<br>Жар поступает равномерно сверху и снизу.  |
|   | Горячий воздух Eco     | 30-275 °C | Для приготовления выбранных блюд на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева.<br>Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, равномерно по всей рабочей камере. |
|   | Подогрев **            | 80-180 °C | Для подогрева блюд или освежения выпечки в щадящем режиме.  |
| * Использование функции пара при выборе данного вида нагрева возможно (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром) |                        |           |   |
| ** Вид нагрева с использованием пара (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром)                                  |                        |           |   |

## Функции рабочей камеры

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

### Открывание дверцы прибора

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

### Освещение рабочей камеры

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

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

**Указание:** Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 23

### Охлаждающий вентилятор

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

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

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 23

## 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:

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Решётка</b><br>Для посуды, пирогов и форм для запеканки.<br>Для приготовления жаркого, а также кусков мяса на гриле.<br>Решётка подходит для приготовления в режиме с микроволнами.  |
|  | <b>Универсальный противень</b><br>Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.<br>Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. |
|  | <b>Противень</b><br>Для пирогов и мелкой выпечки.   |
|  | <b>Термометр для жаркого</b><br>Обеспечивает точность процесса жарения.<br>Указания по применению можно найти в соответствующей главе.<br>→ "Термометр для жаркого" на страница 24  |

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

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

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

охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

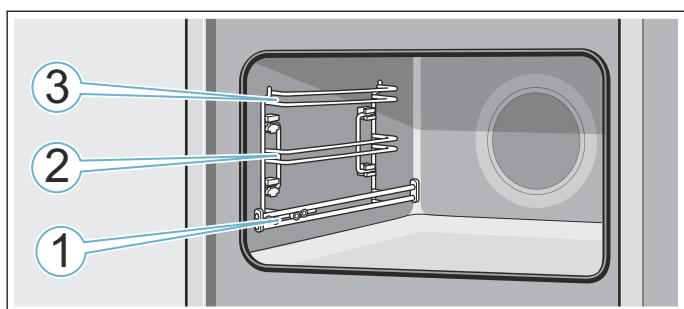
### Микроволны

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

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

### Установка принадлежностей

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

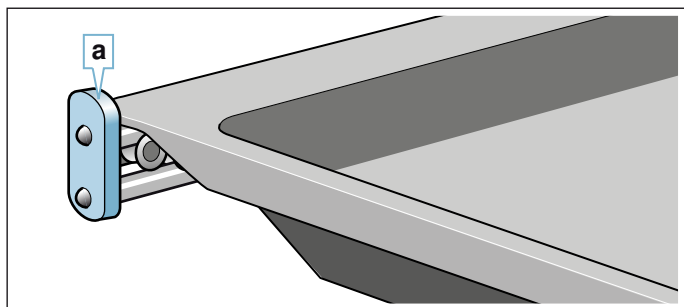


Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 2 и 3 между обоими направляющими одного уровня.

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются. С помощью выдвигаемых направляющих на уровне 1 можно выдвигать принадлежности на большее расстояние.

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

Пример на рисунке: универсальный противень




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

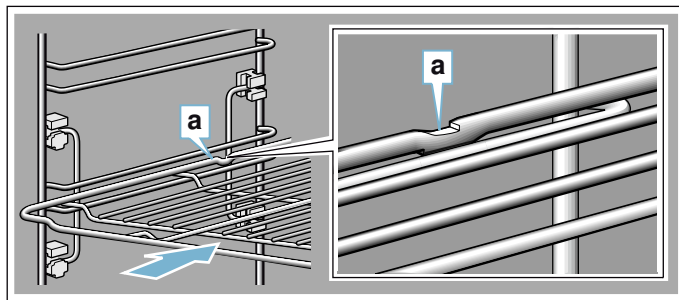
#### Указания

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

### Функция фиксации

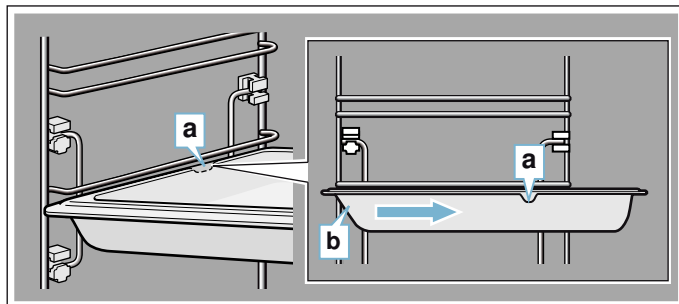
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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



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

Пример на рисунке: универсальный противень



### Специальные принадлежности

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

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

При покупке указывайте точный номер для заказа специальных принадлежностей.

**Указание:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 36

| Принадлежности                  | Номер для заказа |
|---------------------------------|------------------|
| Решётка для выпекания и жарения | Z14CR10X0        |
| Противень                       | Z12CB10A0        |
| Универсальный противень         | Z12CU10A0        |

|   |           |
|---|-----------|
| Противень с антипригарным покрытием                   | Z11AB10A0 |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием     | Z11AU10A0 |
| Противень для запеканки                               | Z12CM10A0 |
| Профессиональная сковорода                            | Z12CN10A0 |
| Крышка для профессиональной сковороды                 | Z12CL10A0 |
| Противень для пиццы                                   | Z12CP10A0 |
| Противень-гриль                                       | Z12CQ10A0 |
| Керамический камень для выпекания                     | Z1913X0   |
| Стекланная посуда, 5,1 л                              | Z11GT10X0 |
| Стекланный противень                                  | Z11GU20X0 |
| Комплект для приготовления на пару для духового шкафа | Z19DD10X0 |
| Декоративная планка                                   | Z13CV06S0 |

## Перед первым использованием

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

### Перед первым вводом в эксплуатацию

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

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

#### Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

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

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

#### Указания

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

| Жёсткость воды      | Установка      |
|---------------------|----------------|
| 0                   | 0 – смягчённая |
| 1 (до 1,3 ммоль/л)  | 1 – мягкая     |
| 2 (1,3-2,5 ммоль/л) | 2 – средняя    |

| Жёсткость воды        | Установка         |
|-----------------------|-------------------|
| 3 (2,5-3,8 ммоль/л)   | 3 – жёсткая       |
| 4 (более 3,8 ммоль/л) | 4 – очень жёсткая |

### Первый ввод в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети на дисплее отображается первая установка «Язык».

#### Установка языка

1. Нажмите на нижнюю строку.
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный язык.
3. Нажмите на верхнюю строку.

#### Установка времени суток

1. Нажмите на «Время суток».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий час.
4. Нажмите на «Минуты».
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущую минуту.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

#### Установка даты

1. Нажмите на «Дата».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий день.
4. Нажмите на «Месяц».
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий месяц.
6. Нажмите на «Год».
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать текущий год.
8. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

#### Установка жёсткости воды

1. Нажмите на «Жёсткость воды».
2. Нажмите на нижнюю строку.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать подходящую жёсткость воды.
4. Нажмите на символ , чтобы выполнить первый ввод в эксплуатацию. Первый ввод в эксплуатацию завершён.

#### Указания

- Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. → *"Базовые установки"* на страница 23
- После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию.

## Очистка рабочей камеры

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

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.
4. Включите прибор сенсорной кнопкой ①.
5. Наполните резервуар водой. → "Наполнение резервуара" на страница 21
6. Установите указанный вид нагрева, температуру и функцию использования пара, запустите режим работы. → "Приготовление с паром VarioSteam" на страница 20

| Установки         |  |
|-------------------|--|
| Вид нагрева       | Верхний/нижний жар  с использованием функции пара  (низкая интенсивность пара) |
| Температура       | 240 °C   |
| Продолжительность | 1 час  |

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По завершении указанного времени выключите прибор сенсорной кнопкой ①.
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
11. Опорожните резервуар и просушите рабочую камеру. → "После каждого режима с использованием пара" на страница 22

## 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

Для того, чтобы включить или выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку ①.

После выключения прибора на дисплее отображается, каков уровень остаточного тепла в рабочей камере — высокий или низкий.

| Дисплей                           | Температура        |
|-----------------------------------|--------------------|
| Высокий уровень остаточного тепла | выше 120 °C        |
| Низкий уровень остаточного тепла  | от 60 °C до 120 °C |

### Указания

- Некоторые индикации и указания на дисплее, например, для индикатора остаточного тепла в рабочей камере, отображаются также в том случае, если прибор выключен.
- Для обеспечения максимального охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после выключения прибора.
- После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

### Установка режима и запуск прибора

Пример: Горячий воздух при 170 °C

1. Нажмите сенсорную кнопку ①, чтобы включить прибор.  
Открывается меню «Виды нагрева» .



2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать вид нагрева.
3. Нажмите на нижнюю строку.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать температуру.



5. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.  
На дисплее отображаются индикатор нагрева и время работы.

**Указание:** Если после выполнения установок вы хотите сразу перейти в главное меню , то его можно выбрать в главе «Базовые установки», см. «Режим работы после включения».

### Предлагаемые значения

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

### Индикатор нагрева

После запуска вида нагрева на дисплее отображается индикатор нагрева. Индикатор нагрева показывает повышение температуры в рабочей камере.

### Время работы

После запуска вида нагрева отображается время работы. Во время выполнения режима значение времени работы на дисплее увеличивается. Таким

образом вы можете проверить, как долго продолжается режим.

### Отображение текущей температуры

Для отображения текущей температуры на дисплее нажмите сенсорную кнопку

Текущая температура отображается только во время нагрева в течение короткого времени.

### Дополнительная информация

Информация отображается в том случае, если горит сенсорная кнопка . Для этого нажмите сенсорную кнопку . Информация будет показана на несколько секунд.

## Изменение или отмена режима работы прибора

### Изменение режима работы

1. Приостановите режим нажатием сенсорной кнопки
2. Нажмите на строку установки, которую следует изменить.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы изменить установку.
4. Запустите изменённый режим нажатием сенсорной кнопки

### Указания

- Во время прерывания режима вентилятор может работать дальше.
- После изменения температуры отсчёт времени работы продолжается дальше. После изменения вида нагрева отсчёт времени работы начинается с нуля.

### Отмена режима работы прибора

Нажимайте сенсорную кнопку до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

**Указание:** Такие режимы работы, как режим очистки, прервать невозможно.

## Быстрый нагрев прибора

С помощью функции «Быстрый нагрев» можно сократить время нагрева прибора.

| Функция        | Вид нагрева        | Поставьте блюдо в рабочую камеру. |
|----------------|--------------------|-----------------------------------|
| Быстрый нагрев | Горячий воздух     | После нагрева                     |
|                | Верхний/нижний жар |                                   |

### Указания

- Активация быстрого нагрева возможна в том случае, если горит сенсорная кнопка
- Для преждевременной деактивации быстрого нагрева нажмите сенсорную кнопку

### Активация быстрого нагрева

1. Установите режим «Горячий воздух» и температуру.

**Указание:** Для быстрого нагрева прибора установите температуру выше 100 °С.

2. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать функцию быстрого нагрева. На дисплее появляется символ
4. После достижения установленной температуры быстрый нагрев автоматически выключается. На дисплее гаснет символ . Поставьте блюдо в рабочую камеру.

## Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

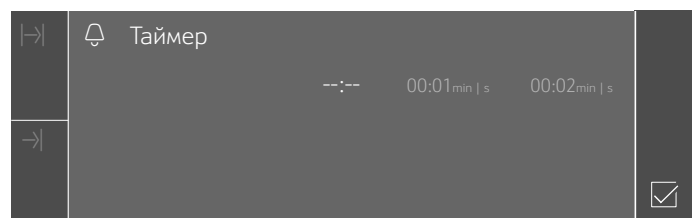
| Функция времени     | Использование  |
|---------------------|--|
| Таймер              | Таймер работает как песочные часы для определения готовности яиц при варке. Прибор не включается и не выключается автоматически. |
| Время приготовления | Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления.   |
| Время готовности    | Прибор автоматически включается и выключается после истечения установленного времени приготовления и времени окончания.          |

**Указание:** При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени. Пример: установка времени приготовления осуществляется с шагом в одну минуту. Время приготовления более часа можно установить с шагом в 5 минут.

## Включение и выключение индикации функций времени

Для того, чтобы включить или выключить индикацию функций времени, нажмите сенсорную кнопку

**Указание:** Через некоторое время индикация функций времени автоматически гаснет. Если вы уже установили время приготовления, данное значение принимается.






## Установка таймера


Установка таймера возможна как при включённом, так и при выключенном приборе.

1. Нажмите сенсорную кнопку
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.






**Указание:** При включенном приборе сначала нажмите на символ таймера , а затем сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.


3. Нажмите сенсорную кнопку .  
На дисплее появляется символ .

**Указание:** По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

## Установка времени приготовления

Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления. Данная функция может использоваться только в комбинации с видом нагрева.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите сенсорную кнопку .  
На дисплее отображаются функции времени.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.
5. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить установленное время приготовления.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .




## Режим с задержкой «Время готовности»


Прибор автоматически включается и выключается в установленное время окончания. Для этого установите время приготовления и определите время окончания режима работы.

Режим с задержкой может использоваться только в комбинации с видом нагрева.


### Указания

- Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.
- Не все виды нагрева могут быть запущены в режиме с задержкой.

1. Используя соответствующие принадлежности, установите блюда в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Установите вид нагрева и температуру.
4. Нажмите сенсорную кнопку .  
На дисплее отображаются функции времени.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать время приготовления.
6. Нажмите на «→] Время готовности».
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево, чтобы выбрать время окончания.
8. Нажмите сенсорную кнопку .  
Прибор рассчитывает время начала работы, и только в этот момент режим запускается.

По истечении установленного времени окончания раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

## Проверка, изменение и отмена установок


1. Нажмите на поле .  
На дисплее отображаются функции времени.
2. Нажмите на функцию времени.
3. При необходимости сделайте скользящее движение по сенсорному дисплею пальцем влево или вправо, чтобы изменить установки. Для отмены настройки времени установите «- - : - -».  
Установка автоматически принимается.





## Блокировка для безопасности детей

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

Для вашего прибора предусмотрены различные виды блокировки.





| Блокировка                                       | Активизация/Деактивизация   |
|--|---|
| Автоматическая блокировка для безопасности детей | С помощью меню «Мой профиль» → «Базовые установки» на страница 23   |
| Временная блокировка для безопасности детей      | С помощью сенсорной кнопки  |

**Указание:** После активизации блокировки для безопасности детей панель управления блокируется. Блокировка не распространяется на сенсорные кнопки  и . Блокировку для безопасности детей можно деактивизировать в любое время.



## Автоматическая блокировка для безопасности детей

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того, чтобы включить прибор, необходимо отключить автоматическую блокировку для безопасности детей. По окончании работы панель управления автоматически блокируется.






### Активизация

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль».
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Автоматическая блокировка для безопасности детей».
6. Нажмите на нижнюю строку.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Активировано».
8. Нажмите сенсорную кнопку .
9. Нажмите на «Сохранение».  
Установки сохраняются в памяти. Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована. После выключения на дисплее появляется символ .

**Прерывание**

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Включите требуемый режим работы.



**Деактивация**

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль».
5. Нажмите на нижнюю строку.
6. Нажмите на верхнюю строку.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Автоматическая блокировка для безопасности детей».
8. Нажмите на нижнюю строку.
9. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Деактивировано».
10. Нажмите сенсорную кнопку .
11. Нажмите на «Сохранение». Автоматическая блокировка для безопасности детей деактивирована.
12. Нажмите сенсорную кнопку .

**Временная блокировка для безопасности детей**

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того чтобы включить прибор, необходимо деактивировать временную блокировку для безопасности детей. После выключения панель управления больше не блокируется.

**Активизация и деактивизация**

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей активизирована». Блокировка для безопасности детей активизирована.
2. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивизирована». Блокировка для защиты детей деактивизирована.

 **Микроволны**

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

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

**Посуда**

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

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

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

Для выпекания в комбинированном режиме можно использовать обычные металлические формы. Тогда выпечка снизу тоже подрумянится.

Для иного использования металлическая посуда не годится, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

**Внимание!**

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

**Проверка пригодности посуды**

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

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

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

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

 **Предупреждение – Опасность ожога!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

### Принадлежности, входящие в комплект поставки

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

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

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






### Мощность микроволн

Можно установить 5 различных уровней мощности микроволн.


| Мощность | Блюда   | Максимальное время приготовления |
|----------|---|----------------------------------|
| 90 Вт    | для размораживания нежных блюд                    | 1 ч 30 мин                       |
| 180 Вт   | для размораживания и доведения блюд до готовности | 1 ч 30 мин                       |
| 360 Вт   | для тушения мяса и разогревания нежных блюд       | 1 ч 30 мин                       |
| 600 Вт   | для разогревания и доведения блюд до готовности   | 1 ч 30 мин                       |
| 1000 Вт  | для разогревания жидкостей                        | 30 мин                           |

### Установка мощности микроволн



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

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
2. Нажмите сенсорную кнопку . Отображается главное меню.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать режим «Микроволны ». Нажмите на «Продолжить».
- Предлагаются значения мощности микроволн и время приготовления.
4. Путём нажатия соответствующего значения выберите требуемую мощность микроволн.
5. Нажмите на поле «Время приготовления» и сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы установить время приготовления.
6. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим. Сенсорная кнопка  горит красным, а индикатор нагрева мигает. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

### Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любое время в процессе работы прибора нажатием на текущее время приготовления. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.


### Изменение мощности микроволн


1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы снова установить мощность микроволн и время приготовления.
2. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.

### По истечении времени приготовления

По истечении установленного времени окончания раздаётся сигнал, и режим микроволн автоматически завершается.



На дисплее появляется « истекло»


Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

Если вы желаете снова запустить режим микроволн, нажмите сенсорную кнопку .

или выключите прибор сенсорной кнопкой .

### Приостановка режима

При нажатии на сенсорную кнопку  духовой шкаф переходит в режим паузы. При повторном нажатии на сенсорную кнопку  режим работы возобновляется.

Откройте дверцу прибора: работа прибора прерывается. После закрывания дверцы нажмите сенсорную кнопку . Прибор возобновляет работу.

### Отмена режима





Нажмите сенсорную кнопку .

### Запуск режима просушивания

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

### Внимание!




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






1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. При необходимости нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
4. Для отображения режимов работы нажмите на поле .
5. Сделайте скользящее движение пальцем по сенсорному дисплею влево или вправо, чтобы выбрать режим просушивания .
6. Нажмите на нижнюю строку. Отображается время выполнения, оно не может быть изменено.
7. Нажмите на нижнюю строку.
8. Нажмите на поле . Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
9. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

## Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Некоторые виды нагрева подходят для комбинирования с режимом микроволн. Мощность микроволн можно установить на 90 Вт, 180 Вт или 360 Вт.

Предусмотренные виды нагрева:

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | Горячий воздух           |
|  | Верхний/нижний жар       |
|  | Термогриль               |
|  | Гриль, большая площадь   |
|  | Гриль, небольшая площадь |


1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
2. Нажмите сенсорную кнопку . Отображается главное меню.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать режим «Микрокомби ». Нажмите на «Продолжить».
- Предлагаются вид нагрева, температура, мощность микроволн и время приготовления.
4. Нажмите на соответствующее поле и сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы установить значения.
5. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
6. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора. Загорается индикатор нагрева, и на дисплее начинается отсчёт времени приготовления.


Вы можете в любое время изменить температуру, мощность микроволн и время приготовления. Для этого нажмите на соответствующее поле и установите нужное значение.

### По истечении времени приготовления

По истечении установленного времени окончания раздаётся сигнал, и режим микроволн автоматически завершается.



На дисплее появляется «|→| истекло»

Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

Если вы желаете снова запустить режим микроволн, нажмите сенсорную кнопку .

или выключите прибор сенсорной кнопкой .

### Приостановка режима

При нажатии на сенсорную кнопку  духовой шкаф переходит в режим паузы. При повторном нажатии на сенсорную кнопку  режим работы возобновляется.

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

### Отмена режима

Нажмите сенсорную кнопку .

## Пар

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

### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

## Приготовление с паром VarioSteam

Во время приготовления с паром в процессе приготовления блюда в рабочую камеру через различные интервалы времени и с различной интенсивностью подаётся пар. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

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

Требуемое сочетание вида нагрева и степени интенсивности пара вы выбираете самостоятельно. При выборе сочетания вида нагрева и степени интенсивности пара руководствуйтесь указаниями в таблицах. Также можно выбрать программу из программ с паром. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39 → "Программы" на страница 37





### Интенсивность пара

Для подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности:





- Низкая
- Средняя
- Сильная

### Подходящие виды нагрева

При этих видах нагрева можно подключить пар:



- Горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 
- Термогриль 
- Поддержание в горячем состоянии 

### Запуск

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.
3. Установите вид нагрева и температуру.
4. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить режим приготовления с паром.
5. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать интенсивность пара.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.


**Указание:** В случае опорожнения резервуара во время режима приготовления с помощью пара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой.

### Отмена подачи пара


1. Для преждевременной отмены подачи пара нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите на установленную подачу пара в нижней строке.
3. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать «Выкл.».
4. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

**Указание:** Режим работы продолжится без подачи пара.


### Отмена режима работы прибора

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .






### Режим подъёма теста


При виде нагрева «Режим подъёма теста » тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.

Для подъёма теста предусмотрены два режима. Для выбора подходящего режима используйте данные, приведённые в таблицах. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39


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

### Запуск


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.  
**Указание:** Включайте режим подъёма теста только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Режим подъёма теста».
4. Нажмите на «1» в нижней строке.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный режим.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите на «» в нижней строке.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
9. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
10. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .


### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение







Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .


### Подогрев

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


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

### Запуск


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Наполните резервуар.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Подогрев ».
4. Нажмите на температуру в нижней строке.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
6. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
7. Нажмите на «» в нижней строке.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
9. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
10. Нажмите сенсорную кнопку .  
Запускается режим работы прибора.

По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Завершение

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

### Наполнение резервуара

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

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 23

### Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налёта. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары

воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

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

**Внимание!**


Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

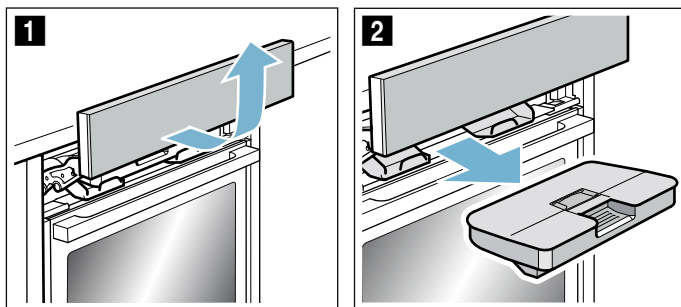
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости.

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

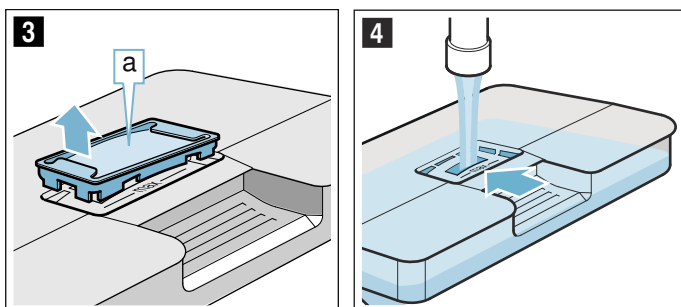
**Указания**

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

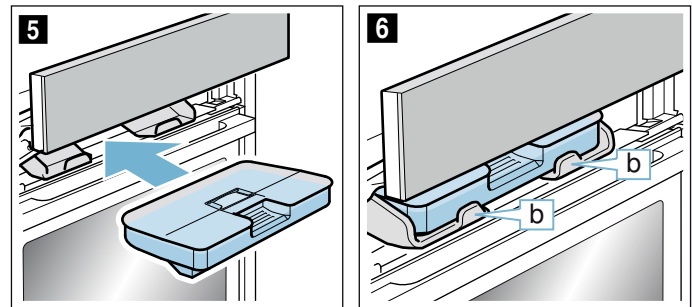
1. Нажмите сенсорную кнопку . Панель автоматически перемещается вверх.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и оттяните её вперёд, затем передвиньте панель вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. 1).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. 2).



4. Прижмите крышку вдоль уплотнителя, чтобы вода не вытекла из резервуара.
5. Снимите защитную панель **a** (рис. 3).
6. Наполните резервуар холодной водой до отметки «max» (рис. 4).



7. Вставьте защитную панель **a** снова в отверстие в резервуаре для воды.
8. Установите наполненный водой резервуар (рис. 5). Следите за тем, чтобы резервуар был надёжно зафиксирован обоими креплениями **b** (рис. 6).



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

**Долив воды в резервуар**

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

**Указания**

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

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

**После каждого режима с использованием пара**

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**


Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**


Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

**Внимание!**

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

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

### Указания

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

### Опорожнение резервуара

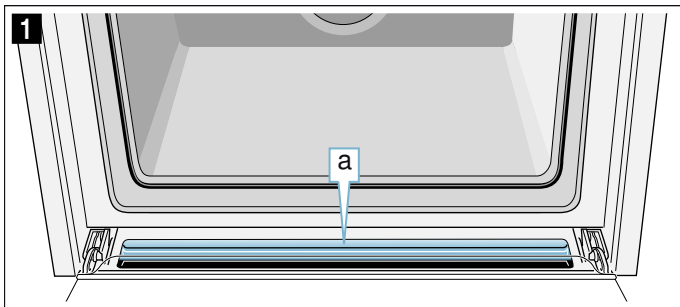
#### Внимание!

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

1. Откройте панель.
2. Извлеките резервуар.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью мощного средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Установите резервуар и закройте панель.

### Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Протрите губкой жёлоб для отвода конденсата **a** под рабочей камерой (рис. **1**).







### Запуск режима просушивания

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

#### Внимание!

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

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. При необходимости нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
4. Для отображения режимов работы нажмите на поле .
5. Сделайте скользящее движение пальцем по сенсорному дисплею влево или вправо, чтобы выбрать режим просушивания .
6. Нажмите на нижнюю строку. Отображается время выполнения, оно не может быть изменено.


7. Нажмите на нижнюю строку.
8. Нажмите на поле .
- Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
9. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

### Просушивание рабочей камеры вручную





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



## Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. При необходимости эти установки можно изменить в меню «Мой профиль .

### Выполнение изменений в меню «Мой профиль»

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль .
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную установку.
6. Нажмите на нижнюю строку.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную установку.
8. Нажмите сенсорную кнопку .
9. Нажмите на «Сохранение».

### Список базовых установок

| Установка        | Выбор   |
|------------------|---|
| Язык             | Выбор языка   |
| Время суток      | Установка текущего времени суток                                      |
| Дата             | Установка текущей даты  |
| Жёсткость воды   | 0 (смягчённая)  |
|                  | 1 (мягкая)  |
|                  | 2 (средней жёсткости)   |
|                  | 3 (жёсткая)   |
|                  | 4 (очень жёсткая)   |
| Личные настройки | Выбор видов нагрева, которые будут отображаться в меню «Виды нагрева» |
| Звуковой сигнал  | Непродолжит.  |
|                  | Средн. продолжит.   |
|                  | Продолжит.  |
| Громкость        | Возможность установки одного из 5 уровней громкости                   |

|  |   |
|--|---|
| Звук нажатия кнопок  | Выключен (исключение: звук нажатия остаётся у сенсорной кнопки ①) |
|  | Включён   |
| Яркость дисплея  | Возможность установки одной из 5 ступеней яркости                 |
| Индикатор времени  | Цифровой  |
|  | Выкл  |
| Подсветка  | При эксплуатации вкл.   |
|  | При эксплуатации выкл.  |
| Блокировка для безопасности детей*   | Только блокировка кнопок  |
|  | Блокировка дверцы и блокировка кнопок                             |
| Продолжить автоматически   | При закрывании дверцы   |
|  | Не возобн.  |
| Автоматическая блокировка для безопасности детей                             | Деактивизирована  |
|  | Активизирована  |
| Режим работы после включения   | Главное меню  |
|  | Виды нагрева  |
|  | Микроволны  |
|  | Комбинированный режим с микроволнами                              |
|  | Помощник при выпекании и жарении                                  |
|  | Программы с паром   |
|  | Программы с использованием режима микроволн                       |
| 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                       | Рекомендуется   |
|  | Минимум   |
| Заводские установки  | Возвратить  |
| *) Возможность выбора данной базовой установки в зависимости от типа прибора |   |

## Установка личных настроек

Вы можете выбрать виды нагрева, которые будут отображаться в меню «Виды нагрева».

**Указание:** Виды нагрева «Горячий воздух», «Термогриль» и «Гриль, большая площадь» всегда отображаются в меню «Виды нагрева». Они не могут быть деактивированы.



1. Нажмите сенсорную кнопку ①.
2. Нажмите сенсорную кнопку ①.
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Мой профиль ①».
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Личные настройки».
6. Нажмите на нижнюю строку.

7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужный вид нагрева.
8. Нажмите на «Активировано» или «Деактивировано».
9. Нажмите сенсорную кнопку ①.
10. Нажмите на «Сохранение».

## Термометр для жаркого

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

### Подходящие виды нагрева

|   |                        |                                      |
|---|------------------------|--------------------------------------|
|    | Горячий воздух         | Микроволны или приготовление на пару |
|    | Верхний/нижний жар     | Микроволны или приготовление на пару |
|    | Термогриль             | Микроволны или приготовление на пару |
|    | Режим пиццы            |                                      |
|   | Верхний/нижний жар Eco |                                      |
|  | Горячий воздух Eco     |                                      |
|  | Подогрев               |                                      |

### Указания

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

### Установка термометра для жаркого в продукт

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

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

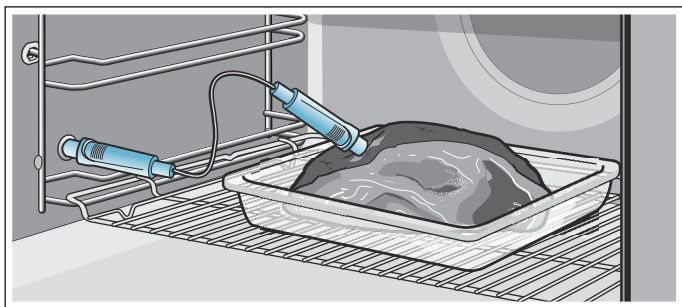
### Внимание!

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

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

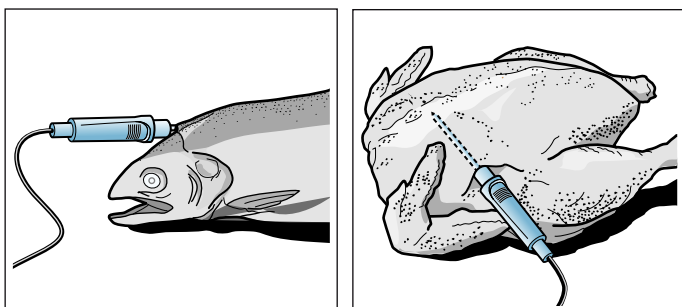
При приготовлении более тонких кусков вставляйте термометр сбоку в самую толстую часть.





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

**Птица:** вставьте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. Переверните птицу и положите её на решётку грудкой вниз.



**Переворачивание продукта:** если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термометр для жаркого. После переворачивания проверьте правильное положение термометра в продукте.

Если в процессе приготовления отсоединить термометр для жаркого, то все установки будут сброшены, и их необходимо будет задать снова.

#### Внимание!

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

### Установка режима и запуск прибора

#### ⚠ Предупреждение – Опасность ожогов!

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

#### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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




#### Указания

- Установленная температура рабочей камеры должна быть минимум на 10 °C выше, чем внутренняя температура продукта.
- Во избежание повреждения термометра для жаркого не устанавливайте температуру рабочей камеры выше 250 °C.

1. Подключите термометр для жаркого к розетке на левой стенке рабочей камеры.
2. Закройте дверцу прибора.

#### Внимание!

Следите за тем, чтобы кабель термометра для жаркого не был зажат дверцей прибора. Это может вызвать его повреждение.

3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. Установите вид нагрева.  
**Указание:** Если термометр для жаркого подключён к розетке, предлагаются только те виды нагрева, для которых можно использовать термометр для жаркого.
5. Нажмите на значение температуры в рабочей камере в нижней строке слева.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру в рабочей камере.
7. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
8. Нажмите на значение внутренней температуры продукта  в нижней строке справа.
9. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную внутреннюю температуру продукта.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

### Изменение или отмена режима работы прибора



#### Изменение режима работы

В процессе работы прибора можно изменить температуру в рабочей камере и внутреннюю температуру продукта.

1. Дважды нажмите на значение температуры в рабочей камере или внутренней температуры продукта.
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы изменить температуру.
3. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.

#### Завершение режима работы

При достижении установленной внутренней температуры продукта раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается.

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы отменить звуковой сигнал.
2. Выключите прибор сенсорной кнопкой .
3. Выньте термометр для жаркого из розетки при помощи прихватки.

### Внутренняя температура различных продуктов

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

Подробные сведения о виде нагрева и температуре можно найти в конце руководства по эксплуатации.  
→ "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 39

| Продукты                                      | Внутренняя температура, °C |
|---|----------------------------|
| <b>Птица</b>                                  |                            |
| Цыплёнок                                      | 80-85                      |
| Куриные грудки                                | 75-80                      |
| Утка  | 80-85                      |
| Утиные грудки, слабoproжаренные               | 55-60                      |
| Индейка                                       | 80-85                      |
| Грудка индейки                                | 80-85                      |
| Гусь  | 80-90                      |
| <b>Свинина</b>                                |                            |
| Свиная шея                                    | 85-90                      |
| Свиная вырезка, слабoproжаренная              | 62-70                      |
| Свинина (спинка), хорошо прожаренная          | 72-80                      |
| <b>Говядина</b>                               |                            |
| Филе говядины или ростбиф, с кровью           | 45-52                      |
| Филе говядины или ростбиф, слабoproжаренные   | 55-62                      |
| Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные | 65-75                      |
| <b>Телятина</b>                               |                            |
| Жаркое из телятины, толстый край, постное     | 75-80                      |
| Жаркое из телятины, лопатка                   | 75-80                      |
| Телячья ножка                                 | 85-90                      |
| <b>Баранина</b>                               |                            |
| Баранья нога, слабoproжаренная                | 60-65                      |
| Баранья нога, хорошо прожаренная              | 70-80                      |
| Баранья спинка, слабoproжаренная              | 55-60                      |
| <b>Рыба</b>                                   |                            |
| Рыба, целиком                                 | 65-70                      |
| Рыбное филе                                   | 60-65                      |
| <b>Прочее</b>                                 |                            |
| Мясной рулет, все сорта мяса                  | 80-90                      |
| Разогревание блюд, подогрев                   | 65-75                      |

## 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»


Перед использованием программы «Шаббат» необходимо активировать её в базовых установках, меню «Личные настройки».


После активации программы «Шаббат» она может быть выбрана в меню «Виды нагрева».

Прибор нагревается в режиме «Верхний/нижний жар». Можно установить температуру от 85 °C до 140 °C.


1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу «Шаббат».
3. Нажмите на температуру в нижней строке.
4. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную температуру.
5. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
6. Нажмите на время приготовления  в нижней строке.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное время приготовления.
8. Нажмите на символ , чтобы выполнить подтверждение установки.
9. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора.

### Указания

- После запуска программы «Шаббат» изменение установок или прерывание режима сенсорной кнопкой  более невозможны.
- Если вы откроете дверцу прибора, режим не будет прерван.

После выполнения программы «Шаббат» раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Выключите прибор сенсорной кнопкой .

### Отмена программы «Шаббат»

Для отмены программы «Шаббат» нажмите сенсорную кнопку .

## Чистящее средство

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

### Подходящие чистящие средства

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

#### Внимание!

#### Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

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

#### Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

| Зона очистки                         | Очистка  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Очистка прибора снаружи</b>       |  |
| Передняя панель из нержавеющей стали | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.<br>Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.<br>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки. |
| Пластмасса                           | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.<br>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.<br>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.<br>Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.  |
| Ручка дверцы  | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.<br>При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.  |
| <b>Очистка прибора изнутри</b>                          |   |
| Эмалированные поверхности и самоочищающаяся поверхность | Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.   |
| Стеклопанель подсветки рабочей камеры                   | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.<br>При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.   |
| Уплотнитель дверцы<br>Не снимать!                       | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.<br>Ни в коем случае не трите.  |
| Защитная панель дверцы из нержавеющей стали             | Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей.<br>Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.<br>Перед выполнением очистки снимите защитную панель.   |
| Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали             | Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей.<br>Так можно устранить изменение цвета.<br>Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями.   |
| Навесные элементы                                       | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.   |
| Выдвижной механизм                                      | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.<br>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.<br>При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Резервуар для воды    | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства.<br>Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки.<br>Запрещено мыть в посудомоечной машине. |
| Термометр для жаркого | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.<br>Запрещено мыть в посудомоечной машине.   |

### Указания

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

### Поверхности рабочей камеры

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

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

### Очистка эмалированных поверхностей

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

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

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.

**Рекомендация:** Лучше всего использовать программу очистки. → "Режим очистки" на страница 29

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

За это время керамическое покрытие восстановится.

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

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

### Внимание!

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

### Содержание прибора в чистоте

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

### Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.
- По возможности используйте режим «Горячий воздух». При данном виде нагрева рабочая камера меньше загрязняется.

## Режим очистки

Для вашего прибора предусмотрена программа EasyClean и программа удаления известкового налёта. Используйте программу очистки EasyClean для очистки рабочей камеры. Благодаря программе EasyClean загрязнения сначала размягчаются и затем легко удаляются. С помощью программы удаления известкового налёта удаляется накипь из испарителя.

### Программа EasyClean







Программа очистки EasyClean обеспечивает простой процесс очистки рабочей камеры. Благодаря испарению мыльного раствора загрязнения сначала размягчаются и затем легко удаляются.

#### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

#### Запуск

##### Указания

- Запуск программы очистки «EasyClean » возможен только после остывания рабочей камеры (до комнатной температуры) и закрытия дверцы прибора.
  - Не открывайте дверцу прибора во время его работы, иначе выполнение программы очистки «EasyClean » прервётся.
1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
  2. Смешайте 0,4 литра воды (не используйте дистиллированную воду) с одной каплей моющего средства и налейте на дно рабочей камеры посередине.
  3. Нажмите сенсорную кнопку .
  4. Нажмите сенсорную кнопку .
  5. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу «EasyClean ».
  6. Нажмите на нижнюю строку.
  7. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается программа «EasyClean». На дисплее появляется оставшееся время выполнения программы.


#### Завершение

После выполнения программы очистки раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается.

После того, как будет открыта дверца прибора, включится освещение рабочей камеры, что упростит её окончательную очистку. Необходимо своевременно удалять оставшуюся в рабочей камере воду. Не оставляйте её в рабочей камере на долгое время (например, на ночь). Запрещается эксплуатация прибора, если в рабочей камере осталась влага.

#### Окончательная очистка

1. Откройте дверцу прибора и соберите оставшуюся воду впитывающей губкой.
2. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры тряпочкой или мягкой щёткой. Въевшуюся грязь удалите спиральной металлической мочалкой.

3. Удалите накипь салфеткой, смоченной в уксусе. Затем промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем, не забывая при этом участок под уплотнителем дверцы.
4. Выключите прибор сенсорной кнопкой .
5. Оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям рабочей камеры.

#### Удаление сильных загрязнений

Существует несколько возможностей удаления особенно сильных загрязнений.

- Перед запуском программы очистки нанесите мыльный раствор и оставьте его на некоторое время.
- Перед запуском программы очистки протрите загрязнённые участки гладких поверхностей моющим средством.
- После того, как рабочая камера остынет, повторите программу очистки.

#### Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

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

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

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

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

#### Запуск

##### Внимание!

- Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Номер для заказа средства для удаления накипи: 311 680

- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Если перед удалением известкового налёта использовался режим с паром, следует сначала выключить прибор, чтобы откачать остатки воды из парогенератора.

1. Приготовьте раствор из 400 мл воды и 200 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Нажмите сенсорную кнопку ①.
3. Выньте резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
4. Задвиньте наполненный раствором резервуар до упора.
5. Закройте панель.
6. Нажмите сенсорную кнопку ②.
7. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать программу удаления накипи ③.
8. Нажмите на нижнюю строку. Отображается продолжительность выполнения программы удаления накипи. Продолжительность выполнения не может быть изменена.
9. Нажмите на нижнюю строку.
10. Нажмите сенсорную кнопку ④. Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения программы. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал.

### Первая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте панель.
4. Нажмите сенсорную кнопку ⑤. Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

### Вторая промывка

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте панель.
4. Нажмите сенсорную кнопку ⑥. Прибор промывается. После завершения промывки раздаётся сигнал.

### Окончательная очистка

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

## Навесные элементы

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

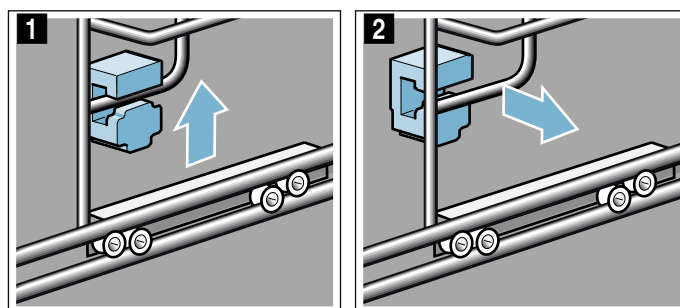
### Снятие и установка навесных элементов

#### ⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

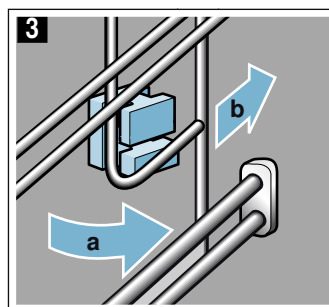
Навесные элементы очень сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым навесным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

#### Снятие навесных элементов

1. Снимите выдвижную направляющую, выдвинув её вперёд.
2. Отожмите навесной элемент в передней части вверх (рис. 1) и снимите (рис. 2).



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

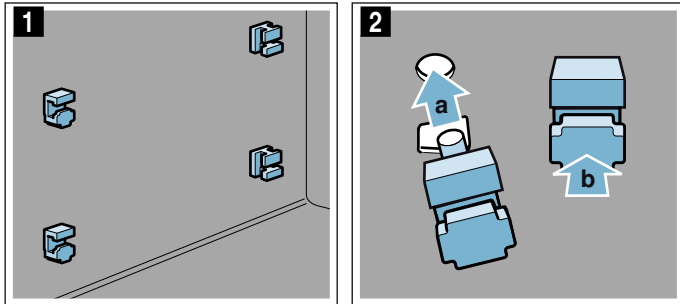


Очистите навесные элементы с помощью мощного средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

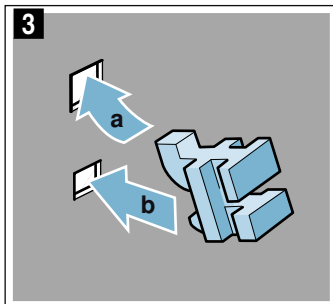
### Установка держателей

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

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

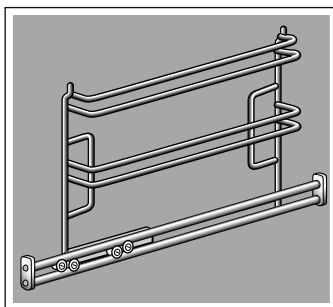


3. Установите крючок заднего держателя в верхнее отверстие **a** и вставьте держатель в нижнее отверстие **b** (рис. **3**).



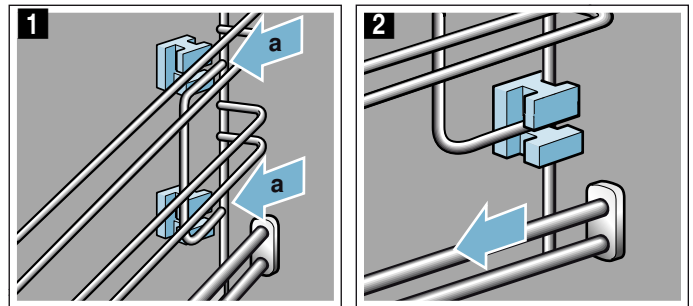
### Установка навесных элементов

При установке проследите за тем, чтобы выдвижная направляющая была снизу.

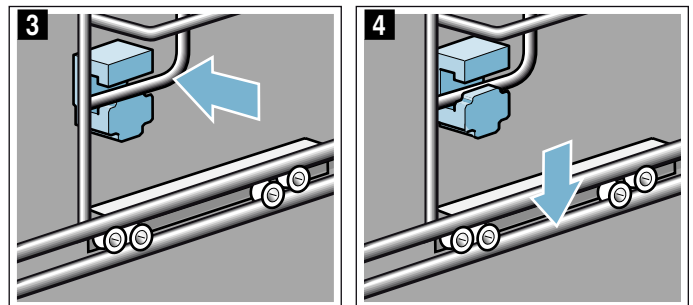


Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

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



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



5. Снова полностью установите выдвижные элементы.

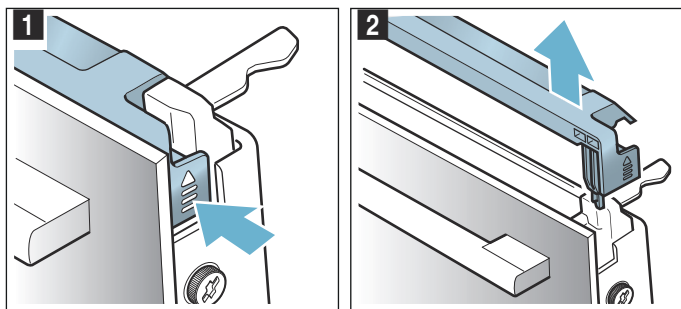
## Дверца прибора

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

### Демонтаж защитной панели

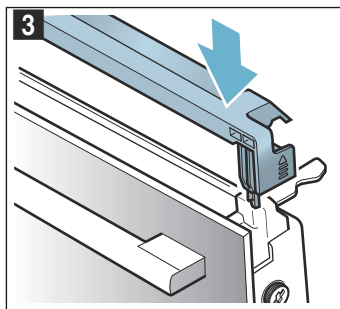
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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



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

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



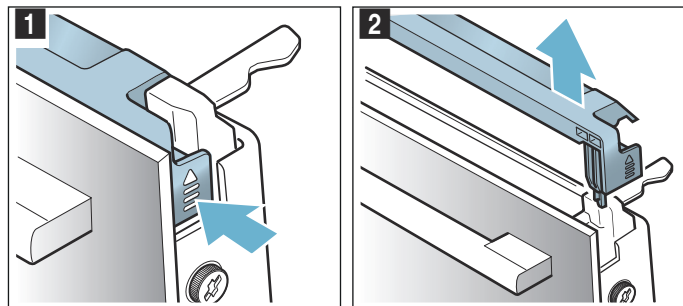
5. Закройте дверцу прибора.

### Снятие и установка стёкол дверцы

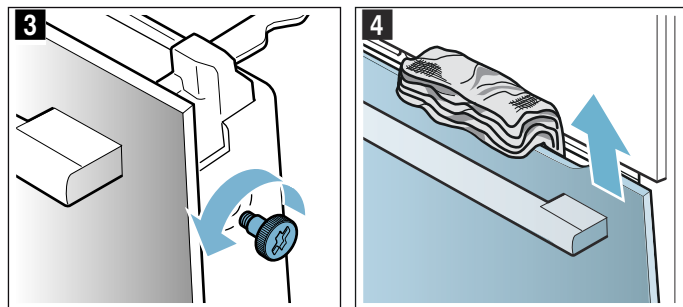
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

#### Снятие деталей прибора

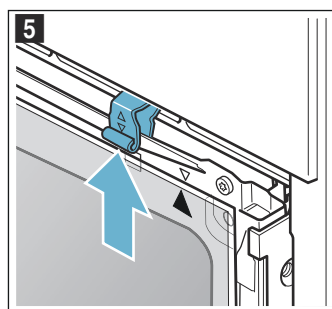
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис. 1).
3. Снимите защитную панель (рис. 2).



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



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



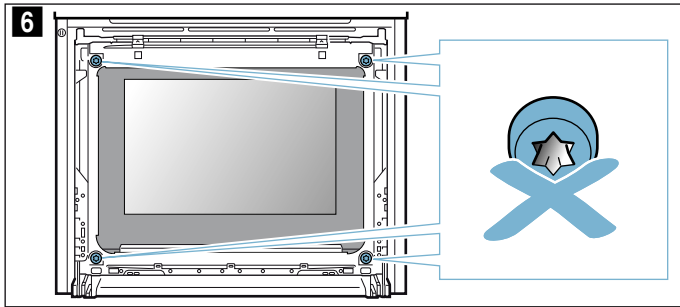
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.



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

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

Не отвинчивайте четыре чёрных винта (рис. 6).



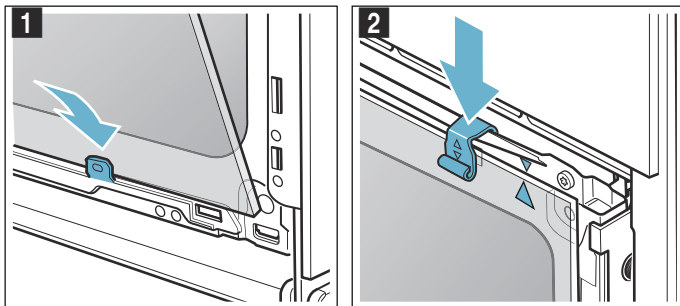
**⚠ Предупреждение  
Опасность травмирования!**

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

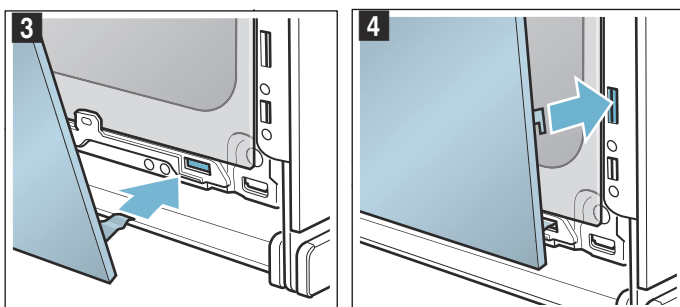
**Установка деталей прибора**

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

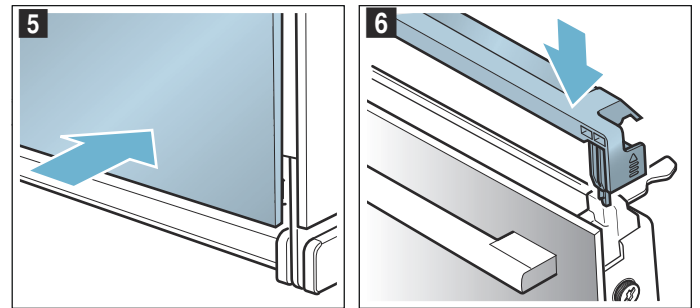
1. Установите внутреннее стекло в крепление снизу (рис. 1) и прижмите сверху.
2. Отожмите оба крепления вниз (рис. 2).



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



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



9. Закройте дверцу прибора.

**Внимание!**

Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

## Что делать в случае неисправности?

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

**Рекомендация:** Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

**⚠ 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

**⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

| Неисправность   | Возможная причина  | Указания/устранение  |
|---|--|--|
| Прибор не работает  | Вилка не вставлена в розетку   | Подключите прибор к электросети  |
|   | Отключение электроэнергии  | Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы  |
|   | Неисправен предохранитель  | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей   |
| Не запускается или не выполняется дальше режим с использованием пара или удаление известкового налёта | Резервуар пуст   | Наполните резервуар  |
|   | Панель открыта   | Закройте панель  |
|   | Во время удаления известкового налёта блокируется режим с использованием пара  | Выполните удаление известкового налёта   |
|   | Датчик неисправен  | Вызовите специалиста сервисной службы  |
| После включения режима работы на дисплее появляется сообщение о том, что температура слишком высокая  | Прибор не остыл до конца   | Дайте прибору остыть и заново установите режим работы  |
| Прибор даёт указание выполнить промывку   | В процессе удаления известкового налёта была прервана подача электроэнергии или выключен прибор                                  | После повторного включения прибора следует промывать прибор два раза   |
| Прибор даёт указание удалить известковый налёт, хотя показания счётчика не отображаются               | Установлена слишком низкая жёсткость воды  | Выполните удаление известкового налёта<br>Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости выполните настройку |
| Кнопки мигают   | Обычное явление, вызванное образованием конденсата за панелью управления   | Кнопки перестают мигать после испарения конденсата   |
| При приготовлении с паром блюдо получилось слишком сырым или слишком сухим                            | Неправильно выбрана интенсивность пара   | Выберите более высокую или более низкую интенсивность пара   |
| Появляется сообщение «Наполнить резервуар», хотя резервуар наполнен                                   | Панель открыта   | Закройте панель  |
|   | Резервуар для воды не зафиксирован   | Зафиксируйте резервуар для воды<br>→ "Пар" на страница 20  |
|   | Датчик неисправен  | Вызовите специалиста сервисной службы  |
|   | Резервуар для воды упал. После удара внутренние элементы резервуара для воды больше не прилегают плотно, резервуар негерметичен. | Закажите новый резервуар для воды  |
| Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези                                       | Нормальный процесс   | Невозможно   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Не открывается панель для извлечения резервуара   | Вилка не вставлена в розетку   | Подключите прибор к электросети   |
|   | Отключение электроэнергии  | Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы   |
|   | Неисправен предохранитель  | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей  |
|   | Сенсор сенсорной кнопки  неисправен | Вызовите специалиста сервисной службы<br>При необходимости опорожните резервуар для воды: откройте дверцу прибора, возьмитесь за панель пальцами снизу с левой и правой стороны и выньте её   |
| Невозможно включить прибор, на дисплее отображается символ                   | Активизирована автоматическая блокировка для безопасности детей  | Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет  |
| Эксплуатация включенного прибора невозможна, на дисплее отображается символ  | Активизирована блокировка для безопасности детей   | Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет  |
| Прибор не нагревается, на дисплее отображается                               | В базовых установках активирован демонстрационный режим  | Отсоедините прибор от электросети прим. на 10 секунд (выверните предохранитель в блоке предохранителей), а затем в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок → "Базовые установки" на страница 23 |
| При приготовлении появляется специфический шум  | Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки                     | Невозможно  |
| На дисплее появляется «EXXX», например, «E0111»   | Техническая проблема   | Выключите и снова включите прибор<br>Если сообщение появится снова, вызовите специалиста сервисной службы   |

### Превышена максимально допустимая продолжительность работы

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

Фактическое время приготовления до автоматического выключения режима отличается от выбранных установок.

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.

### Лампочки в рабочей камере


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

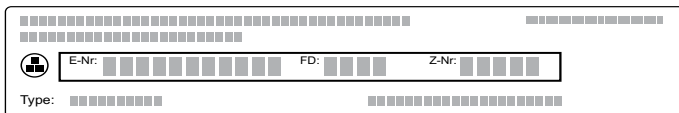
Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

## Служба сервиса


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

### Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне панели справа. Чтобы открыть панель, нажмите сенсорную кнопку . → "Пар" на страница 20



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.

## Помощник при выпекании и жарении

Благодаря помощнику при выпекании и жарении вы можете очень просто готовить блюда. Оптимальную установку предложит прибор.

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

### Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике.
- Благодаря помощнику при выпекании и жарении вы можете быстро выполнить установки для приготовления классических пирогов, хлеба и жаркого. Прибор самостоятельно выбирает для вас вид нагрева. Предлагаются подходящая температура и время приготовления, которые могут быть по желанию изменены.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, об уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд требуется, например, перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.

### Выбор блюда





В следующей таблице указаны соответствующие установочные значения для приведённых блюд.

| Блюдо   |
|---|
| Тесто для кекса, разъёмная/прямоугольная форма    |
| Бисквит (из 6 яиц)                                |
| Бисквитный рулет                                  |
| Дрожжевое тесто для пирогов с сухой начинкой      |
| Венок/плетёнка из дрожжевого теста                |
| Мелкая выпечка из слоёного теста                  |
| Кексы, 1 уровень                                  |
| Белый хлеб в прямоугольной форме                  |
| Булочки/багеты для разогревания, готовые          |
| Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт. |
| Картофель фри, глубокой заморозки, 1 уровень      |
| Картофельная запеканка из сырого картофеля        |
| Картофель печеный                                 |
| Лазанья, свежие продукты                          |

| Блюдо  |
|--|
| Жаркое из свинины, с прожилками жира, без кожи |
| Мясной рулет (1 кг)                            |
| Ростбиф, среднепрожаренный (1,5кг)             |
| Тушеная говядина                               |
| Баранья нога без кости                         |
| Цыплёнок целиком                               |
| Куриные окорочка                               |
| Гусь целиком (3–4кг)                           |

## Выбор и установка вида блюда

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями.


1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
  2. Нажмите сенсорную кнопку .
  3. Сделайте скользящее движение пальцем по дисплею влево или вправо, чтобы выбрать функцию «Помощник при выпекании и жарении».
  4. Нажмите на нижнюю строку.
  5. Нажмите на требуемую категорию.
  6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужное блюдо.
  7. Нажмите на нужное блюдо.  
На дисплее отображаются соответствующие советы по установкам.
  8. При необходимости советы по установкам можно заменить на более удобные для вас. Для этого нажмите на нижнюю строку «Настройка». Нажмите на соответствующую установку и измените её.
  9. Запустите режим нажатием сенсорной кнопки .
- По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

При выборе некоторых советов по установкам предлагается возможность доведения блюда до готовности.


Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на «Завершение».

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете довести блюдо до готовности.


### Доведение до готовности

1. Нажмите на «Доведение до готовности».
2. При необходимости измените предлагаемую установку.
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить программу «Доведение до готовности».

### Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

### Выключение прибора

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

## Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

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

## Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать вес. Прибор сам устанавливает время приготовления и температуру. Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении жаркого, когда прибор сам выбирает температуру, может быть установлена температура до 300 °С. В этом случае используйте жаропрочную посуду.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, уровне установки или давлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд необходимо перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.

### Микроволны

Для вашего прибора предусмотрены программы с использованием режима микроволн, благодаря которым приготовление блюд становится ещё более простым и быстрым. При использовании режима микроволн время приготовления сокращается почти в два раза. Помимо программы жарения и программы выпекания, при которых режим микроволн комбинируется с видом нагрева, также предлагаются функции для приготовления запеканок и приготовления только с микроволнами.

Прибор предлагает оптимальные установки для мощности микроволн, вида нагрева, а также настройки времени и температуры. Вам нужно будет лишь указать вес блюда.

Прибор указывает на необходимость использования посуды, подходящей для режима микроволн. Сведения о подходящей посуде можно найти в главе «Микроволны». → "Микроволны" на страница 18

## Пар

Для вашего прибора предусмотрены программы с использованием функции пара, благодаря которым приготовление блюд становится ещё более простым и профессиональным. Прибор указывает на необходимость наполнения резервуара.

Указания к функциям пара можно найти в соответствующей главе. → "Пар" на страница 20

### **⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

## Термометр для жаркого

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

## Выбор блюда

В следующей таблице указаны соответствующие установочные значения для приведённых блюд.

| Блюдо   |
|---|
| Кусочки птицы, размораживание                     |
| Мясо, размораживание                              |
| Рыбное филе, размораживание                       |
| Овощи, свежие                                     |
| Овощи, замороженные                               |
| Отварной картофель                                |
| Длиннозёрный рис                                  |
| Рыбное филе, тушение                              |
| Пицца, глубокой заморозки, на тонком тесте, 1 шт. |
| Лазанья, глубокой заморозки                       |
| Цыплёнок, нефаршированный                         |
| Цыплёнок кусочками                                |
| Мясной рулет из свежего фарша                     |
| Картофель печеный, целиком                        |

## Выбор блюда




В следующей таблице указаны соответствующие установочные значения для приведённых блюд.


| Блюдо   |
|---|
| Белый хлеб, подовый   |
| Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, подовый                       |
| Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб в прямоугольной форме          |
| Ржано-пшеничный хлеб на дрожжах в прямоугольной форме               |
| Лепёшка   |
| Плетёнка из дрожжевого теста, без начинки/венки из дрожжевого теста |

| Блюдо   |
|---|
| Бисквитный торт                                   |
| Жаркое из свинины с корочкой                      |
| Жаркое из свиной шейки, без кости                 |
| Копчёная грудинка без кости/мясной рулет          |
| Филе говядины, свежие продукты, среднепрожаренное |
| Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный       |
| Ростбиф, свежие продукты, с кровью                |
| Цыплёнок целиком, свежие продукты                 |
| Цыплёнок кусочками, свежие продукты               |
| Утка, гусь, нефаршированные, свежие продукты      |
| Рыба целиком                                      |
| Готовые гарниры, подогрев                         |

## Настройка программы

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями.

1. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы включить прибор.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать «Программы приготовления в режиме микроволн» или «Программы с паром».
4. Нажмите на нижнюю строку.
5. Нажмите на требуемую категорию.
6. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы выбрать нужную программу приготовления в режиме микроволн или с паром.
7. Нажмите на нужную программу приготовления в режиме микроволн или с паром.
8. Сделайте скользящее движение пальцем влево или вправо, чтобы установить вес.
9. Нажмите на нижнюю строку.  
Отображается сообщение об уровне установки и использовании соответствующей посуды.
10. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить режим.


По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

При выборе некоторых программ предлагается возможность доведения блюда до готовности.


Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на «Завершение».

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете довести блюдо до готовности.

### Доведение до готовности

1. Нажмите на «Доведение до готовности».
2. При необходимости измените предлагаемую установку.
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить программу «Доведение до готовности».

### Отмена

Для отмены текущего режима нажмите сенсорную кнопку .

## Выключение прибора

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку ①.

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

**Указание:** При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара. Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать. При использовании режима с паром желательнее, чтобы в духовом шкафу образовывалось много водяного пара. Вытирайте духовой шкаф после приготовления, когда он остынет.

## 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.

Для приготовления в режиме с паром силиконовые формы не годятся.

## Пироги и мелкая выпечка

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

## Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

→ "Микроволны" на страница 18

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

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

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

## Выпекание с использованием режима с паром

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

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

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

## Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

## Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

## Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

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

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

## Принадлежности

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

## Решётка

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

## Универсальный противень или противень

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

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

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

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

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

### Бумага для выпечки

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

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




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

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

Если хотите выпекать по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие выпечки из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях для пирогов и мелкой выпечки в приложении к таблице установок.















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

Используемые виды нагрева






























-  Порячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы






























Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо  | Посуда/принадлежности              | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|------------------------------------|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Пирог в форме</b>   |                                    |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Сдобный пирог, обычное тесто   | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 1                 |  | 150-170         | -                      | -                  | 55-70                   |
| Сдобный пирог, обычное тесто   | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 1                 |  | 160-180         | 90                     | -                  | 30-40                   |
| Сдобный пирог, обычное тесто   | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 1                 |  | 150-160         | -                      | 1                  | 50-70                   |
| Сдобный пирог, тонкое тесто  | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 1                 |  | 150-170         | -                      | -                  | 60-80                   |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса                             | Круглая форма для кекса            | 1                 |  | 160-180         | -                      | -                  | 45-60                   |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса                             | Круглая форма для кекса            | 1                 |  | 170-190         | 90                     | -                  | 35-45                   |
| Корж из теста для кекса  | Форма для коржа торта              | 1                 |  | 150-170         | -                      | -                  | 20-40                   |
| Корж из теста для кекса  | Форма для коржа торта              | 2                 |  | 150-160         | -                      | 1                  | 20-30                   |
| Фруктовый/творожный торт из песочного теста                          | Разъемная форма Ø 26 см            | 1                 |  | 160-170         | -                      | -                  | 65-85                   |
| Фруктовый/творожный торт из песочного теста                          | Разъемная форма Ø 26 см            | 1                 |  | 160-180         | 180                    | -                  | 30-40                   |
|  |                                    |                   |   | 100             | -                      | -                  | 20                      |
| Швейцарский торт   | Противень для пиццы                | 1                 |  | 190-210         | -                      | -                  | 45-55                   |
| Швейцарский торт   | Противень для пиццы                | 1                 |  | 180-200         | -                      | -                  | 50-60                   |
| Тарт   | Форма для тарта, черная жель       | 1                 |  | 190-210         | -                      | -                  | 25-40                   |
| Тарт   | Форма для тарта, черная жель       | 1                 |  | 210-220         | -                      | 1                  | 30-40                   |
| * предварительный разогрев   |                                    |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| ** предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева |                                    |                   |   |                 |                        |                    |                         |



| Блюдо  | Посуда/принадлежности                           | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|---|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| Дрожжевая баба   | Круглая форма для кекса                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | -                  | 65-75                   |
| Дрожжевая баба   | Круглая форма для кекса                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | 1                  | 60-70                   |
| Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме                          | Разъемная форма Ø 28 см                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | -                  | 25-35                   |
| Пирог из дрожжевого теста в разъемной форме                          | Разъемная форма Ø 28 см                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | 2                  | 25-35                   |
| Бисквитный корж, 2 яйца  | Форма для коржа торта                           | 1                 |    | 170-180         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Бисквитный корж, 2 яйца  | Форма для коржа торта                           | 1                 |    | 150-160         | -                      | 1                  | 15-30                   |
| Бисквитный торт, 3 яйца  | Разъемная форма Ø 26 см                         | 1                 |    | 160-170*        | -                      | -                  | 25-35                   |
| Бисквитный торт, 3 яйца  | Разъемная форма Ø 26 см                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | 1                  | 10                      |
|  |   |                   |   |                 |                        | -                  | 15-25                   |
| Бисквитный торт, 6 яиц   | Разъемная форма Ø 28 см                         | 1                 |    | 150-170*        | -                      | -                  | 30-50                   |
| Бисквитный торт, 6 яиц   | Разъемная форма Ø 28 см                         | 1                 |    | 150-160         | -                      | 1                  | 10                      |
|  |   |                   |   |                 |                        | -                  | 25-35                   |
| <b>Пирог на противне</b>   |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Сдобный пирог с начинкой   | Противень                                       | 1                 |    | 160-180         | -                      | -                  | 20-40                   |
| Сдобный пирог с начинкой   | Противень                                       | 1                 |    | 160-170         | -                      | 1                  | 30-40                   |
| Сдобный пирог, 2 уровня  | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |    | 150-170         | -                      | -                  | 35-50                   |
| Пирог из песочного теста с сухой начинкой                            | Противень                                       | 1                 |  | 170-190         | -                      | -                  | 25-40                   |
| Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня                  | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 150-170         | -                      | -                  | 40-55                   |
| Пирог из песочного теста с сочной начинкой                           | Универсальный противень                         | 1                 |  | 150-170         | -                      | -                  | 65-85                   |
| Пирог из песочного теста с сочной начинкой                           | Универсальный противень                         | 1                 |  | 160-180         | -                      | -                  | 60-80                   |
| Швейцарский торт   | Универсальный противень                         | 1                 |  | 190-210         | -                      | -                  | 45-55                   |
| Швейцарский торт   | Универсальный противень                         | 1                 |  | 180-200         | -                      | -                  | 60-70                   |
| Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой                          | Противень                                       | 1                 |  | 160-180         | -                      | -                  | 15-25                   |
| Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой                          | Противень                                       | 1                 |  | 150-160         | -                      | 1                  | 20-30                   |
| Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня                 | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 160-170         | -                      | -                  | 25-35                   |
| Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой                          | Универсальный противень                         | 1                 |  | 180-200         | -                      | -                  | 30-45                   |
| Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня                | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 150-160         | -                      | -                  | 45-60                   |
| Плетенка/венок из дрожжевого теста                                   | Противень                                       | 1                 |  | 150-160         | -                      | -                  | 35-45                   |
| Плетенка/венок из дрожжевого теста                                   | Противень                                       | 1                 |  | 150-160         | -                      | 2                  | 25-35                   |
| Бисквитный рулет   | Противень                                       | 1                 |  | 190-210*        | -                      | -                  | 10-15                   |
| Бисквитный рулет   | Противень                                       | 1                 |  | 180-190*        | -                      | 1                  | 10-15                   |
| Рождественский кекс из 500 г муки                                    | Универсальный противень                         | 1                 |  | 150-160         | -                      | -                  | 50-60                   |
| * предварительный разогрев   |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| ** предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |

| Блюдо  | Посуда/принадлежности                           | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|---|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| Рождественский кекс из 500 г муки                                    | Универсальный противень                         | 1                 |    | 140-150         | -                      | 2                  | 80-90                   |
| Штрудель, сладкий  | Универсальный противень                         | 1                 |    | 170-180         | -                      | -                  | 40-60                   |
| Штрудель, сладкий  | Универсальный противень                         | 1                 |    | 180-190         | -                      | 2                  | 50-60                   |
| Штрудель, замороженный   | Противень                                       | 1                 |    | 190-210         | -                      | -                  | 30-45                   |
| Штрудель, замороженный   | Универсальный противень                         | 1                 |    | 180-190         | -                      | 1                  | 35-45                   |
| Штрудель, замороженный   | Универсальный противень                         | 1                 |    | 200-220         | 90                     | -                  | 20-25                   |
| <b>Мелкая выпечка</b>  |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Маленькие кексы  | Противень                                       | 1                 |    | 160**           | -                      | -                  | 25-35                   |
| Маленькие кексы  | Противень                                       | 1                 |    | 150**           | -                      | -                  | 20-30                   |
| Маленькие кексы, 2 уровня  | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |    | 140**           | -                      | -                  | 30-40                   |
| Кексы  | Противень для маффинов                          | 1                 |    | 170-190         | -                      | -                  | 15-30                   |
| Кексы  | Противень для маффинов                          | 1                 |    | 150-160         | -                      | 1                  | 25-30                   |
| Маффины, 2 уровня  | Противни для маффинов                           | 3+1               |    | 150-170*        | -                      | -                  | 20-30                   |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста                                   | Противень                                       | 1                 |    | 160-170         | -                      | -                  | 30-40                   |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста                                   | Противень                                       | 1                 |    | 160-170         | -                      | 2                  | 20-30                   |
| Выпечка из слоеного теста  | Противень                                       | 2                 |   | 170-190*        | -                      | -                  | 20-45                   |
| Выпечка из слоеного теста  | Противень                                       | 1                 |  | 200-220*        | -                      | 1                  | 15-25                   |
| Выпечка из слоеного теста, 2 уровня                                  | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 170-190*        | -                      | -                  | 20-45                   |
| Выпечка из заварного теста   | Противень                                       | 1                 |  | 200-220         | -                      | -                  | 30-45                   |
| Выпечка из заварного теста   | Противень                                       | 1                 |  | 200-220*        | -                      | 1                  | 25-35                   |
| Выпечка из слоеного дрожжевого теста                                 | Противень                                       | 1                 |  | 160-180         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Выпечка из слоеного дрожжевого теста                                 | Противень                                       | 1                 |  | 160-170         | -                      | 2                  | 20-30                   |
| <b>Мелкое печенье</b>  |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Фигурное печенье   | Противень                                       | 1                 |  | 150-160**       | -                      | -                  | 20-30                   |
| Фигурное печенье   | Противень                                       | 1                 |  | 140-150**       | -                      | -                  | 25-35                   |
| Мелкое печенье   | Противень                                       | 2                 |  | 140-160         | -                      | -                  | 15-30                   |
| Мелкое печенье, 2 уровня   | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 130-150         | -                      | -                  | 20-35                   |
| Безе   | Противень                                       | 2                 |  | 80-90*          | -                      | -                  | 120-150                 |
| Безе, 2 уровня   | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 80-90*          | -                      | -                  | 120-180                 |
| Миндальное печенье   | Противень                                       | 2                 |  | 90-110          | -                      | -                  | 20-40                   |
| Миндальное печенье, 2 уровня   | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 90-110          | -                      | -                  | 20-40                   |
| * предварительный разогрев   |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| ** предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |

## Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

|  |  |
|--|--|
| Проверка, пропекся ли пирог.   | Проткните пирог в наивысшем месте деревянной палочкой. Если на палочке тесто не остается, пирог готов.   |
| Пирог опадает.   | В следующий раз используйте меньше воды. Или установите температуру на 10 градусов ниже и продлите время выпекания. Учитывайте указанные в рецепте приправы и указания по приготовлению.   |
| Пирог посередине поднялся, а по краям остался внизу.                                   | Смазывайте жиром только дно формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом.   |
| Сок фруктов вытекает из пирога.  | Следующий раз используйте универсальный противень.   |
| Мелкая выпечка слипается между собой в процессе выпекания.                             | Между каждым изделием мелкой выпечки должно быть расстояние ок. 2 см. Этого достаточно, чтобы изделия мелкой выпечки хорошо подошли и подрумянились со всех сторон.  |
| Пирог слишком сухой.   | Установите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпекания.  |
| Пирог получился слишком светлый.   | Если высота установки и принадлежности выбраны правильно, увеличьте температуру или удлините время выпекания.  |
| Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком темный.                                  | Выберите на следующий раз уровень выше.  |
| Пирог сверху слишком темный, а снизу слишком светлый.                                  | Выберите на следующий раз уровень ниже. Выберите более низкую температуру и удлините время выпекания.  |
| Пирог после выпекания в форме или коробе слишком темный.                               | Устанавливайте форму для выпечки не прямо у задней стенки, а посередине на принадлежности.   |
| Весь пирог получился слишком темный.   | Выберите на следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.   |
| Выпечка подрумянена неравномерно.  | Выберите температуру немного ниже.<br>Выступающая бумага для выпечки может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда отрезайте бумагу для выпечки по удобному размеру.<br>Следите за тем, чтобы форма для выпечки не стояла прямо перед отверстием на задней стенке духового шкафа.<br>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 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. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте мукой для панировки.   |

## Хлеб и булочки

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

### Выпекание с использованием режима с паром

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

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

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

### Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

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

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

### Принадлежности

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

### Решётка

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

### Универсальный противень или противень

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

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

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

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

### Бумага для выпечки

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

### Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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






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

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

### Внимание!

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

Используемые виды нагрева

-  Порячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Гриль, большая площадь
-  Гриль, небольшая площадь

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо                                | Принадлежности                                  | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--------------------------------------|---|-------------------|---|-----------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Хлеб</b>                          |   |                   |   |                 |                    |                         |
| Белый хлеб, 750 г                    | Универсальный противень или прямоугольная форма | 1                 |  | 210-220*        | -                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 25-35                   |
| Белый хлеб, 750 г                    | Универсальный противень или прямоугольная форма | 1                 |  | 210-220         | 3                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 25-35                   |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Универсальный противень или прямоугольная форма | 1                 |  | 210-220*        | -                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 40-50                   |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Универсальный противень или прямоугольная форма | 1                 |  | 210-220         | 3                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 45-55                   |
| Хлеб из муки грубого помола, 1 кг    | Универсальный противень                         | 1                 |  | 210-220*        | -                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 40-50                   |
| Хлеб из муки грубого помола, 1 кг    | Универсальный противень                         | 1                 |  | 210-220         | 3                  | 10-15                   |
|                                      |   |                   |   | 180-190         | -                  | 40-50                   |
| Лаваш                                | Универсальный противень                         | 1                 |  | 250-270         | -                  | 20-30                   |
| Лаваш                                | Универсальный противень                         | 2                 |  | 220-230         | 3                  | 20-30                   |

\* предварительный разогрев

| Блюдо  | Принадлежности                                  | Уровень установки | Вид нагрева | Температура, °C | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|---|-------------------|-------------|-----------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Булочки</b>                               |   |                   |             |                 |                    |                         |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Универсальный противень                         | 2                 | ≡           | 200-220         | -                  | 10-20                   |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Противень                                       | 2                 | ≡           | 200-220         | 2                  | 10-15                   |
| Булочки сладкие, свежие                      | Противень                                       | 1                 | ≡           | 170-180*        | -                  | 15-25                   |
| Булочки сладкие, свежие                      | Противень                                       | 1                 | ≡           | 160-170         | 3                  | 25-35                   |
| Булочки сладкие, свежие, 2 уровня            | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               | ☞           | 150-160*        | -                  | 20-30                   |
| Булочки, свежие                              | Противень                                       | 1                 | ≡           | 180-200         | -                  | 25-35                   |
| Булочки, свежие                              | Противень                                       | 1                 | ☞           | 200-220         | 2                  | 20-25                   |
| Багеты, готовые, охлажденные                 | Универсальный противень                         | 2                 | ≡           | 200-220         | -                  | 10-20                   |
| Багеты, готовые, охлажденные                 | Противень                                       | 2                 | ≡           | 200-220         | 2                  | 10-20                   |
| <b>Булочки, замороженные</b>                 |   |                   |             |                 |                    |                         |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Универсальный противень                         | 2                 | ≡           | 200-220         | -                  | 15-25                   |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Противень                                       | 2                 | ≡           | 180-200         | 1                  | 15-25                   |
| Щелочная выпечка, заготовки из теста         | Противень                                       | 1                 | ≡           | 220-240         | -                  | 15-25                   |
| Щелочная выпечка, заготовки из теста         | Противень                                       | 2                 | ≡           | 210-230         | 1                  | 18-25                   |
| Круасаны, заготовки из теста                 | Противень                                       | 1                 | ☞           | 150-170*        | -                  | 20-35                   |
| Круасаны, заготовки из теста                 | Противень                                       | 1                 | ☞           | 180-200         | 1                  | 20-25                   |
| <b>Тосты</b>                                 |   |                   |             |                 |                    |                         |
| Тосты, запекание, 4 шт.                      | Решетка   | 2                 | ⋈           | 290             | -                  | 5-15                    |
| Тосты, запекание, 12 шт.                     | Решетка   | 2                 | ☞           | 250             | -                  | 5-15                    |
| Поджаренные тосты                            | Решетка   | 3                 | ⋈           | 290             | -                  | 3-6                     |
| * предварительный разогрев                   |   |                   |             |                 |                    |                         |

## Пицца, открытый и пикантный пирог

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

### Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

без микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается.

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

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

### Выпекание с использованием режима с паром

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

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

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания на одном уровне используйте следующую высоту противня:

- Уровень 1

### Выпекание на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

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

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

### Принадлежности

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

### Решётка

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

### Универсальный противень или противень

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

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего подходят темные металлические формы.

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

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

### Бумага для выпечки

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

### Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

**Указание:** Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры. В этом случае блюдо только снаружи будет готово, но внутри не пропечется.




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

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

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

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо                                | Принадлежности                                  | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--------------------------------------|---|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Пицца</b>                         |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Пицца, свежие продукты               | Противень                                       | 1                 |  | 200-220         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Пицца, свежие продукты, 2 уровня     | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 180-200         | -                      | -                  | 35-45                   |
| Пицца, свежие продукты, тонкое тесто | Противень для пиццы                             | 1                 |  | 210-230         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Пицца, охлажденная                   | Решетка   | 1                 |  | 210-230         | -                      | -                  | 10-20                   |
| <b>Пицца, замороженная</b>           |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Пицца, тонкое тесто, 1 шт.           | Решетка   | 1                 |  | 210-230         | -                      | -                  | 10-20                   |
| Пицца, тонкое тесто, 1 шт.           | Универсальный противень                         | 1                 |  | 210-230         | 90                     | -                  | 10-20                   |
| * предварительный разогрев           |   |                   |   |                 |                        |                    |                         |

| Блюдо                                | Принадлежности                    | Уровень установки | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| Пицца, тонкое тесто, 2 шт.           | Решетка + противень               | 3+1               |             | 200-220         | -                      | -                  | 15-25                   |
| Пицца, пышное тесто, 1 шт.           | Решетка                           | 1                 |             | 180-200         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Пицца, пышное тесто, 1 шт.           | Универсальный противень           | 1                 |             | 200-220         | 90                     | -                  | 15-25                   |
| Пицца, пышное тесто, 2 шт.,          | Универсальный противень + решетка | 3+1               |             | 160-180         | -                      | -                  | 25-35                   |
| Пицца-багет                          | Решетка                           | 1                 |             | 200-220         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Пицца-багет, 2 шт.                   | Универсальный противень           | 1                 |             | 180-200         | 90                     | -                  | 10-20                   |
| Мини-пицца                           | Решетка                           | 1                 |             | 210-230         | -                      | -                  | 10-20                   |
| Мини-пиццы, 9 шт.                    | Универсальный противень           | 1                 |             | 210-230         | 90                     | -                  | 10-20                   |
| <b>Пикантные пироги и киши</b>       |                                   |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Пикантные пироги в форме             | Разъемная форма Ø 28 см           | 1                 |             | 170-190         | -                      | -                  | 50-60                   |
| Пикантные пироги в форме             | Разъемная форма Ø 28 см           | 1                 |             | 170-180         | -                      | 1                  | 60-70                   |
| Пикантные пироги в форме             | Разъемная форма Ø 26 см           | 1                 |             | 180-200         | 90                     | -                  | 35-40                   |
| Киши                                 | Форма для торта, черная желье     | 1                 |             | 190-210         | -                      | -                  | 35-55                   |
| Киши                                 | Форма для торта, черная желье     | 1                 |             | 190-210         | -                      | -                  | 30-45                   |
| Открытый пирог (фламмухен)           | Универсальный противень           | 1                 |             | 260-280*        | -                      | -                  | 10-20                   |
| Открытый пирог (фламмухен)           | Универсальный противень           | 1                 |             | 200-210*        | -                      | 2                  | 15-25                   |
| Пирог                                | Форма для запеканки               | 1                 |             | 190-200         | -                      | -                  | 40-50                   |
| Эмпанада (пирожок из слоеного теста) | Универсальный противень           | 1                 |             | 180-190         | -                      | -                  | 35-45                   |
| Эмпанада (пирожок из слоеного теста) | Универсальный противень           | 1                 |             | 170-180         | -                      | 2                  | 25-35                   |
| Бёрек                                | Универсальный противень           | 1                 |             | 180-200         | -                      | -                  | 35-45                   |
| Бёрек                                | Универсальный противень           | 1                 |             | 180-200         | -                      | -                  | 35-45                   |

\* предварительный разогрев

## Пудинг и суфле

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

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

### Приготовление с использованием микроволн

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

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

→ "Микроволны" на страница 18

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

### Высота размещения

Всегда используйте указанные уровни.

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

- Формы на решетке: уровень 1
  - Универсальный противень: уровень 2
- Для приготовления суфле используйте режим с паром. Водяная ванночка не требуется.

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

### Принадлежности

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

#### Решётка

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

#### Универсальный противень

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

## Посуда

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

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

## Рекомендуемые параметры установки

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





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

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

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


















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

Используемые виды нагрева

-  Порячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо   | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура в °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|---|-------------------------|-------------------|---|------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|
| Запеканка, пикантная, готовые продукты              | Форма для запеканки     | 1                 |    | 200-220          | -                      | -                  | 35-55                    |
| Запеканка, пикантная, готовые продукты              | Форма для запеканки     | 1                 |  | 150-170          | -                      | 2                  | 40-45                    |
| Запеканка, пикантная, готовые продукты              | Форма для запеканки     | 1                 |  | 140-160          | 360                    | -                  | 20-30                    |
| Запеканка, сладкая                                  | Форма для запеканки     | 1                 |  | 170-190          | -                      | -                  | 45-60                    |
| Запеканка, сладкая                                  | Форма для запеканки     | 1                 |  | 140-160          | 360                    | -                  | 25-35                    |
| Лазанья, свежие продукты, 1 кг                      | Форма для запеканки     | 1                 |  | 160-180          | -                      | -                  | 50-60                    |
| Лазанья, свежие продукты, 1 кг                      | Форма для запеканки     | 1                 |  | 170-180          | -                      | 2                  | 35-45                    |
| Лазанья, свежие продукты, 1 кг                      | Форма для запеканки     | 1                 |  | 180-200          | 360                    | -                  | 20-30                    |
| Лазанья, замороженная, 400 г                        | Универсальный противень | 1                 |  | 190-210          | -                      | -                  | 30-40                    |
| Лазанья, замороженная, 400 г                        | Открытая посуда         | 1                 |  | 180-190          | -                      | 2                  | 40-50                    |
| Лазанья, замороженная, 400 г                        | Открытая посуда         | 1                 |  | 200-210          | 180                    | -                  | 20-25                    |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см | Форма для запеканки     | 1                 |  | 170-180          | -                      | -                  | 50-65                    |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см | Форма для запеканки     | 1                 |  | 160-170          | -                      | 2                  | 50-60                    |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см | Форма для запеканки     | 1                 |  | 170-190          | 360                    | -                  | 20-25                    |
| Суфле   | Форма для запеканки     | 1                 |  | 160-170*         | -                      | -                  | 40-50                    |
| Суфле   | Форма для запеканки     | 1                 |  | 180-200*         | -                      | -                  | 30-40                    |
| Суфле   | Порционные формы        | 1                 |  | 170-190          | -                      | -                  | 65-75                    |

\* предварительный разогрев



## Птица

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

### Жарение на решётке

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

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

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

### Жарка в посуде

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

### Открытая посуда

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

### Закрытая посуда

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

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

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

### Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

### Жарка в режиме с паром

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

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Подключите режим с паром, как указано в таблице установок. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Это указано в таблице.

### Приготовление на гриле

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

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки 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 установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

### Термометр для жаркого

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

Переворачивайте птицу после прибл. от 1/2 до 2/3 указанного времени ее приготовления.

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






#### Рекомендации

- При приготовлении утки или гуся прокалывайте кожу под крыльями. Так лучше стекает жир.

- Надрежьте 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

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Гриль, большая площадь

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо  | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|-------------------------|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Цыпленок</b>  |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Цыпленок 1 кг  | Открытая посуда         | 1                 |  | 200-220         | -                      | -                  | 60-70                   |
| Цыпленок 1 кг  | Решетка                 | 1                 |  | 200-220         | -                      | 2                  | 55-65                   |
| Цыпленок 1 кг  | Закрытая посуда         | 1                 |  | 230-250         | 360                    | -                  | 25-35                   |
| Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)       | Решетка                 | 2                 |  | 290*            | -                      | -                  | 15-20                   |
| Филе куриной грудки, 2 шт. по 150 г (приготовление на гриле) | Открытая посуда         | 1                 |  | 190-210         | 180                    | -                  | 25-30                   |
| Маленькие кусочки курицы, по 250 г                           | Решетка                 | 2                 |  | 220-230         | -                      | -                  | 30-35                   |
| Маленькие кусочки курицы, по 250 г                           | Решетка                 | 2                 |  | 200-220         | -                      | 2                  | 30-45                   |
| Маленькие кусочки курицы, 4 шт. по 250 г                     | Открытая посуда         | 1                 |  | 190-210         | 360                    | -                  | 20-30                   |
| Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные                   | Универсальный противень | 2                 |  | 200-220         | -                      | -                  | 10-20                   |
| Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные, 250 г            | Универсальный противень | 1                 |  | 190-210         | 360                    | -                  | 15-20                   |
| Пулярка, 1,5 кг  | Открытая посуда         | 1                 |  | 200-220         | -                      | -                  | 70-90                   |
| Пулярка, 1,5 кг  | Решетка                 | 1                 |  | 180-200         | -                      | 2                  | 70-80                   |
| Пулярка, 1,5 кг  | Закрытая посуда         | 1                 |  | 200-220         | 360                    | -                  | 30                      |
|  |                         |                   |   |                 | 180                    | -                  | 15-25                   |
| <b>Утка и гусь</b>   |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Утка, 2 кг   | Открытая посуда         | 1                 |  | 180-200         | -                      | -                  | 90-110                  |

\* Предварительный разогрев 5 минут

\*\*Принять во внимание указания на упаковке

| Блюдо   | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|---|-------------------------|-------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| Утка, 2 кг                                    | Решетка                 | 1                 |             | 150-160         | -                      | 2                  | 70-90                   |
|   |                         |                   |             | 180-190         | -                      | -                  | 30-40                   |
| Утка, 2 кг                                    | Универсальный противень | 1                 |             | 170-190         | 180                    | -                  | 60-80                   |
| Утиная грудка, по 300 г                       | Решетка                 | 2                 |             | 230-250         | -                      | -                  | 17-20                   |
| Утиная грудка, по 300 г                       | Решетка                 | 2                 |             | 220-240         | -                      | 2                  | 15-20                   |
| Гусь, 3 кг                                    | Открытая посуда         | 1                 |             | 160-170         | -                      | -                  | 120-150                 |
| Гусь, 3 кг                                    | Решетка                 | 1                 |             | 130-140         | -                      | 2                  | 110-120                 |
|   |                         |                   |             | 150-160         | -                      | 2                  | 20-30                   |
|   |                         |                   |             | 170-180         | -                      | -                  | 30-40                   |
| Гусь, 3 кг                                    | Открытая посуда         | 1                 |             | 170-190         | 180                    | -                  | 80-90                   |
| Гусиные окорочка, по 350 г                    | Решетка                 | 2                 |             | 210-230         | -                      | -                  | 40-50                   |
| Гусиные окорочка, по 350 г                    | Решетка                 | 2                 |             | 190-200         | -                      | 2                  | 45-55                   |
| Гусиные окорочка, по 350 г                    | Универсальный противень | 1                 |             | 170-190         | 180                    | -                  | 60-80                   |
| <b>Индейка</b>                                |                         |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Молодая индейка, 2,5 кг                       | Открытая посуда         | 1                 |             | 180-190         | -                      | -                  | 70-90                   |
| Молодая индейка, 2,5 кг                       | Универсальный противень | 1                 |             | 140-150         | -                      | 2                  | 70-80                   |
|   |                         |                   |             | 170-180         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Молодая индейка, 2,5 кг                       | Закрытая посуда         | 1                 |             | 210-230         | 360                    | -                  | 45-50                   |
| Грудка индейки, без кости, 1 кг               | Закрытая посуда         | 1                 |             | 240-260         | -                      | -                  | 80-100                  |
| Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг | Открытая посуда         | 1                 |             | 180-200         | -                      | -                  | 80-100                  |
| Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг | Решетка                 | 2                 |             | 170-180         | -                      | 2                  | 80-100                  |
| Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг | Закрытая посуда         | 1                 |             | 210-230         | 360                    | -                  | 45-50                   |
| * Предварительный разогрев 5 минут            |                         |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| **Принять во внимание указания на упаковке    |                         |                   |             |                 |                        |                    |                         |

## Мясо

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

### Жарка и тушение

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

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

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

### Жарение на решётке

На решетке мясо обжаривается со всех сторон до хрустящей корочки.

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

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

### Жарка и тушение в посуде

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

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

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

К постному мясу добавляйте немного жидкости. В стеклянной посуде ее дно должно быть покрыто прибол. на 1/2 см.

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

#### **Открытая посуда**

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

#### **Закрытая посуда**

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

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

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

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

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

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

#### **Жарение в комбинированном режиме с использованием микроволн**

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

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

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

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

посуде, пригодной для микроволновой печи.

→ "Микроволны" на страница 18

#### **Внимание!**

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

#### **Жарка и тушение в режиме с паром**

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

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

Продукты для жарки переворачивать нет необходимости.

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

#### **Приготовление на гриле**

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

Установите решетку рельефной маркировкой «Microwave» к дверце духовки и изгибом вниз на указанной высоте. Дополнительно подставьте универсальный противень скошенным краем к дверце духовки 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 установленной температуры.
- В процессе приготовления на гриле образуется дым.

#### **Термометр для жаркого**

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

#### **Рекомендуемые параметры установки**

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

понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

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

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






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

Переворачивайте продукты для жарки и гриля по истечении от 1/2 до 2/3 указанного для приготовления времени.

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
















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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Гриль, большая площадь
-  Микроволны

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо  | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|-----------------------|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Свинина</b>   |                       |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг   | Открытая посуда       | 1                 |   | 180-200         | -                      | -                  | 120-130                 |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180-190         | -                      | 1                  | 130-150                 |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг   | Закрытая посуда       | 1                 |  | 180-200         | 180                    | -                  | 40-50                   |
| Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг           | Открытая посуда       | 1                 |  | 190-200         | -                      | -                  | 130-140                 |
| Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг           | Открытая посуда       | 1                 |  | 100             | -                      | 3                  | 25-30                   |
|  |                       |                   |  | 170-180         | -                      | 1                  | 60-80                   |
|  |                       |                   |  | 200-210         | -                      | -                  | 20-25                   |
| Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг                         | Открытая посуда       | 1                 |  | 220-230         | -                      | -                  | 70-80                   |
| Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг                         | Открытая посуда       | 1                 |  | 170-180         | -                      | 1                  | 80-90                   |
| Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг                         | Закрытая посуда       | 1                 |  | 210-230         | 90                     | -                  | 50-60                   |
| Свиная вырезка, 400 г                                    | Решетка               | 2                 |  | 220-230         | -                      | -                  | 20-25                   |
| Свиная вырезка, 400 г                                    | Открытая посуда       | 1                 |  | 210-220*        | -                      | 1                  | 25-30                   |
| Копченая грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды) | Закрытая посуда       | 1                 |  | 210-220         | -                      | -                  | 60-80                   |
| Копченая грудинка на кости, 1 кг                         | Открытая посуда       | 1                 |  | 160-170         | -                      | 1                  | 70-80                   |
| Копченая грудинка на кости, 1 кг                         | Открытая посуда       | 1                 |  | -               | 360                    | -                  | 40-50                   |

\* предварительный разогрев

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

\*\*\* не переворачивать

\*\*\*\* Подставить универсальный противень на уровень 1

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

| Блюдо  | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|-----------------------|-------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| Стейки из свинины, толщина 2 см  | Решетка               | 3                 | ⋯           | 250             | -                      | -                  | 16-20                   |
| Медальоны из свинины, толщина 3 см (с разорговом 5 мин.)   | Решетка               | 3                 | ⋯           | 290*            | -                      | -                  | 8-12                    |
| <b>Говядина</b>  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 210-220         | -                      | -                  | 40-50                   |
| Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 190-200         | -                      | 1                  | 50-60                   |
| Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг   | Закрытая посуда       | 1                 | ≡           | 180-200         | 90                     | -                  | 30-40                   |
| Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг   | Закрытая посуда       | 1                 | ⌘           | 200-220         | -                      | -                  | 130-140                 |
| Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг**   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 150             | -                      | 3                  | 30                      |
|  |                       |                   |             | 130             | -                      | 2                  | 120-150                 |
| Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 220-230         | -                      | -                  | 60-70                   |
| Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 190-200         | -                      | 1                  | 65-80                   |
| Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ≡           | 240-260         | 180                    | -                  | 30-40                   |
| Стейк, толщина 3 см, среднепрожаренный   | Решетка               | 2                 | ⋯           | 290             | -                      | -                  | 15-20                   |
| Гамбургер высотой 3-4 см*****  | Решетка               | 2                 | ⋯           | 290             | -                      | -                  | 20-30                   |
| <b>Телятина</b>  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Жаркое из телятины, 1,5 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 160-170         | -                      | -                  | 100-120                 |
| Жаркое из телятины, 1,5 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 170-180         | -                      | 1                  | 90-110                  |
| Жаркое из телятины, 1,5 кг   | Закрытая посуда       | 1                 | ⌘           | 200-210         | 90                     | -                  | 70-80                   |
| Телячья ножка, 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ≡           | 200-210         | -                      | -                  | 100-110                 |
| Телячья ножка, 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 170-180         | -                      | 1                  | 100-120                 |
| Телячья ножка, 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 180-200         | 90                     | -                  | 60-70                   |
| <b>Баранина</b>  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 170-190         | -                      | -                  | 50-70                   |
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг  | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 170-180         | -                      | 1                  | 80-90                   |
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг  | Закрытая посуда       | 1                 | ≡           | 180-200         | 90                     | -                  | 50-60                   |
| Баранья спинка на кости***   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 180-190         | -                      | -                  | 40-50                   |
| Баранья спинка на кости***   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 200-210*        | -                      | 1                  | 25-30                   |
| Баранья спинка на кости***   | Открытая посуда       | 1                 | ⌘           | 190-210         | 90                     | -                  | 30-40                   |
| Баранья котлета****  | Решетка               | 2                 | ⋯           | 290             | -                      | -                  | 12-18                   |
| * предварительный разогрев   |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| ** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| *** не переворачивать  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| **** Подставить универсальный противень на уровень 1   |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| ***** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |

| Блюдо  | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|-----------------------|-------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Колбаски</b>  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Колбаски   | Решетка               | 2                 | ☰           | 290             | -                      | -                  | 10-20                   |
| <b>Мясные блюда</b>  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| Мясной рулет, 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ☼           | 170-180         | -                      | -                  | 70-80                   |
| Мясной рулет, 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ☼           | 190-200         | -                      | 1                  | 70-80                   |
| Мясной рулет, 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 | ☼           | 170-190         | 360                    | -                  | 30-40                   |
| * предварительный разогрев   |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| ** Вначале добавить около 100 мл жидкости в посуду; во время работы доливать воду в резервуар для воды |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| *** не переворачивать  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| **** Подставить универсальный противень на уровень 1   |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |
| ***** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления  |                       |                   |             |                 |                        |                    |                         |

### Рекомендации по жарению, тушению и приготовлению на гриле

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

### Рыба

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

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

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

#### Жарение и приготовление на гриле на решетке

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

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

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

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

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

### Указания

- Нагревательные элементы гриля периодически включаются и выключаются, это нормально. Насколько часто это происходит, зависит от установленной температуры.
- 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. Установите посуду на решетку.

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

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

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

### Тушение с использованием микроволн

Вы можете тушить рыбу также с использованием микроволн.

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

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

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

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

### Жарка в режиме с паром

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

Используйте открытую посуду. Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Переворачивать рыбу нет необходимости.

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

### Термометр для жаркого

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

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

В таблице указаны данные для рыбы с рекомендуемой массой. Если необходимо приготовить рыбу с большей массой, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если рыбин несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу самой крупной из них. Отдельные 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 плавления, после прибл. от 1/2 до 2/3 указанного времени ее приготовления.

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

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




















## Используемые виды нагрева

-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Гриль, большая площадь
-  Микроволны

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо  | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|--|-------------------------|-------------------|---|-----------------|------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Рыба</b>  |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель        | Открытая посуда         | 1                 |    | 170-190         | -                      | -                  | 20-30                   |
| Рыба целиком 300 г, жареная, напр., форель         | Универсальный противень | 1                 |    | 170-180         | -                      | 1                  | 15-20                   |
|  |                         |                   |   | 160-170         | -                      | -                  | 5-10                    |
| Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель        | Решетка                 | 2                 |    | 250             | 90                     | -                  | 15-20                   |
| Рыба целиком, тушеная, 300 г, напр., форель        | Закрытая посуда         | 1                 |    | -               | 600                    | -                  | 3                       |
|  |                         |                   |   |                 | 360                    | -                  | 2-7                     |
| Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось      | Открытая посуда         | 1                 |    | 170-190         | -                      | -                  | 30-40                   |
| Рыба целиком, тушеная, 1,5 кг, напр., лосось       | Закрытая посуда         | 1                 |    | -               | 600                    | -                  | 10                      |
|  |                         |                   |   |                 | 360                    | -                  | 10-15                   |
| <b>Рыбное филе</b>                                 |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Рыбное филе без панировки, на гриле                | Решетка                 | 2                 |   | 220*            | -                      | -                  | 15-25                   |
| Рыбное филе без панировки, тушеное, 400 г          | Закрытая посуда         | 1                 |  | -               | 600                    | -                  | 4                       |
|  |                         |                   |   |                 | 360                    | -                  | 3-8                     |
| <b>Рыбные котлеты</b>                              |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Рыбные котлеты толщиной 3 см**                     | Решетка                 | 2                 |  | 290             | -                      | -                  | 18-22                   |
| <b>Рыба, замороженная</b>                          |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Рыба целиком, 300 г, напр., форель                 | Закрытая посуда         | 1                 |  | -               | 600                    | -                  | 5                       |
|  |                         |                   |   |                 | 360                    | -                  | 7-12                    |
| Рыбное филе без панировки                          | Закрытая посуда         | 1                 |  | 210-230         | -                      | -                  | 25-40                   |
| Рыбное филе без панировки, 400 г                   | Закрытая посуда         | 1                 |  | -               | 600                    | -                  | 10-15                   |
| Рыбное филе, запеченное                            | Решетка                 | 2                 |  | 220-240         | -                      | -                  | 35-45                   |
| Рыбное филе, запеченное                            | Открытая посуда         | 1                 |  | 200-220         | -                      | 1                  | 35-45                   |
| Рыбное филе, запеченное, 400 г                     | Открытая посуда         | 1                 |  | 290             | 360                    | -                  | 15-20                   |
| Рыбные палочки***                                  | Противень               | 1                 |  | 220-240         | -                      | -                  | 10-20                   |
| <b>Рыбные блюда</b>                                |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| Рыбный паштет, 1000 г                              | Форма для паштета       | 1                 |  | -               | 360                    | -                  | 20-25                   |
| * предварительный разогрев                         |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| ** Подставить универсальный противень на уровень 1 |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |
| *** Время от времени переворачивать                |                         |                   |   |                 |                        |                    |                         |

## Овощи и гарниры

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

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

### Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

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

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

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

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

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

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

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

### Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

### Приготовление на одном уровне

Учитывайте данные из таблицы.

### Приготовление на двух уровнях

Используйте режим горячего воздуха. Одновременно

вставленные листы не должны быть одновременно готовыми.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Принадлежности

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

### Решётка

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

### Универсальный противень или противень

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

### Бумага для выпечки

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






### Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

Используемые виды нагрева





















-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Термогриль
-  Режим для пиццы
-  Гриль, большая площадь
-  Микроволны

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо                         | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура в °C | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------|---|------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>Овощи, свежие продукты</b> |                       |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Овощи, свежие, 250 г*         | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 8-12                     |
| Овощи, свежие, 500 г*         | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 12-17                    |
| <b>Овощи, замороженные</b>    |                       |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Шпинат, 450 г*                | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 13-18                    |
| Овощная смесь, 250 г*         | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 10-14                    |
| Овощная смесь, 500 г*         | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 15-20                    |

\* в процессе приготовления перемешать один-два раза

| Блюдо  | Посуда/принадлежности                           | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура в °С | Мощность микроволн, Вт | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|---|-------------------|---|------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>Овощные блюда</b>   |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Овощи-гриль  | Универсальный противень                         | 3                 |    | 290              | -                      | -                  | 10-15                    |
| <b>Картофель</b>   |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Запечённый картофель, половинками                                | Универсальный противень                         | 1                 |    | 160-180          | -                      | -                  | 45-60                    |
| Запечённый картофель, половинками                                | Универсальный противень                         | 2                 |    | 180-190          | -                      | 1                  | 40-50                    |
| Запечённый картофель, половинками, 1 кг                          | Универсальный противень                         | 1                 |    | 200-220          | 360                    | -                  | 15-20                    |
| Картофель в мундире, целиком, 250 г*                             | Закрытая посуда                                 | 1                 |    | -                | 600                    | -                  | 10-13                    |
| Отварной картофель, четвертинками, 500 г*                        | Закрытая посуда                                 | 1                 |    | -                | 600                    | -                  | 13-17                    |
| <b>Изделия из картофеля, замороженные</b>                        |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Жареный картофель (время от времени переворачивать)              | Универсальный противень                         | 2                 |    | 200-220          | -                      | -                  | 20-30                    |
| Картофельные зразы, с начинкой (время от времени переворачивать) | Универсальный противень                         | 2                 |    | 190-210          | -                      | -                  | 15-25                    |
| Крокеты  | Противень                                       | 1                 |    | 200-220          | -                      | -                  | 15-25                    |
| Картофель фри (время от времени переворачивать)                  | Противень                                       | 1                 |  | 190-210          | -                      | -                  | 20-30                    |
| Картофель фри, 500 г   | Универсальный противень                         | 1                 |  | 250-270          | 180                    | -                  | 15-20                    |
| Картофель фри, 2 уровня (время от времени переворачивать)        | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 200-220          | -                      | -                  | 30-40                    |
| <b>Рис</b>   |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Длиннозёрный рис, 250 г + 500 мл воды                            | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 7-9                      |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 13-16                    |
| Неполированный рис, 250 г + 650 мл воды                          | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 11-13                    |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 25-30                    |
| Ризотто, 250 г + 900 мл воды                                     | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 12-14                    |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 22-27                    |
| <b>Зерновые</b>  |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Кускус, 250 г + 500 мл воды                                      | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 6-8                      |
| Пшено, цельное, 250 г + 600 мл воды                              | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 8-10                     |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 10-15                    |
| Полента/кукурузная крупа, 125 г + 500 мл воды*                   | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 6-8                      |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 4-7                      |
| Перловая крупа, 250 г + 750 мл воды                              | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 600                    | -                  | 11-13                    |
|  |   |                   |   |                  | 180                    | -                  | 25-30                    |
| <b>Яйцо</b>  |   |                   |   |                  |                        |                    |                          |
| Яичная заправка для супа, из 2 яиц                               | Закрытая посуда                                 | 1                 |  | -                | 360                    | -                  | 6-8                      |

\* в процессе приготовления перемешать один-два раза

## Десерт

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

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

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

### Приготовление йогурта

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

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

### Пудинг из сухой смеси для пудинга

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

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

### Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 4-кратное количество молока.

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

### Компот

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

Во время приготовления два-три раза перемешайте.

### Попкорн для приготовления в микроволновом режиме

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

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



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






### Предупреждение – Опасность ожога!

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

### Рекомендуемые параметры установки

Используемые виды нагрева

-  Режим подъема теста
-  Микроволны

| Блюдо   | Посуда/принадлежности | Уровень установ-ки | Вид на-грева  | Режим | Мощность микроволн, Вт | Продол-жительность в мин. |
|---|-----------------------|--------------------|---|-------|------------------------|---------------------------|
| Пудинг из сухой смеси для пудинга*  | Закрытая посуда       | 1                  |  | -     | 600                    | 5-8                       |
| Йогурт  | Порционные формы      | Дно рабочей камеры |  | 1     | -                      | 300-360                   |
| Молочный рис, 125 г + 500 мл молока*  | Закрытая посуда       | 1                  |  | -     | 600                    | 10                        |
|   |                       |                    |   |       | 180                    | 20-25                     |
| Компот из фруктов, 500 г  | Закрытая посуда       | 1                  |  | -     | 600                    | 9-12                      |
| Попкорн для приготовления в микро-волновом режиме, 1 упаковка весом 100 г** | Открытая посуда       | 1                  |  | -     | 600                    | 4-6                       |

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

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

При приготовлении блюд можно экономить энергию, используя энергетически эффективные режимы нагрева Горячий воздух Есо и нижний/верхний нагрев Есо.

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

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

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

### Принадлежности

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

### Решётка

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

### Универсальный противень или противень

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

### Формы для выпечки и посуда

Лучше всего подходят металлические темные формы

для выпечки. Благодаря им можно сэкономить до 35 процентов энергии.

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

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

### Бумага для выпечки



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

### Рекомендуемые параметры установки

Здесь можно найти данные для разных блюд. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому заданы диапазоны установок. Попробуйте сначала с наименьших значений. При более низкой температуре подрумянивание получается равномернее. Если необходимо, в следующий раз установите параметры повыше.

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух Есо
-  Верхний/нижний жар Есо

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

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

## Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из

зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, печенье).

| Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида |   |
|--|---|
| Общие сведения   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.</li> <li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li> </ul> |
| Выпекание  | С верхним/нижним нагревом макс. 200 °С.<br>Горячим воздухом макс. 180 °С.   |
| Мелкое печенье   | С верхним/нижним нагревом макс. 190 °С.<br>Горячим воздухом макс. 170 °С.<br>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 мяса нет необходимости переворачивать. Для поддержания однородного климата в духовке держите ее дверцы в процессе приготовления закрытыми.

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

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

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

### Посуда

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

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 1.

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

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


На протяжении длительного времени прожарить мясо на плите на сильном огне со всех сторон, даже по

















краям. Сразу же переложить в предварительно нагретую посуду. Посуду с мясом снова поставить в духовой шкаф и готовить до состояния нежной готовности.

### Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:

-  Щадящее приготовление

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

\* предварительный разогрев

### Рекомендации по щадящему приготовлению

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

## Сушка

Для сушки отлично подходит режим горячего воздуха. При этом способе консервации происходит концентрация ароматических веществ в результате удаления влаги.

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

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

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

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

Используйте для сушки следующие уровни:

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


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


### Рекомендуемые параметры установки

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

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

Использованный вид нагрева:

-  Горячий воздух

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

## Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

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

### Стеклянные банки

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

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

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

### Подготовить фрукты и овощи.

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

Фрукты и овощи, в зависимости от их вида, очистите от кожуры, выньте сердцевину, измельчите и заполните стеклянные консервные банки прилб. 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 прогрева.



**Овощи**

Через некоторое время начинают подниматься частые пузырьки. Как только вода в стеклянных консервных банках закипит, снизить температуру до 120 °С 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:

-  Горячий воздух

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

**Расстойка теста в режиме брожения**

При нагреве с установкой духовки на режим брожения тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден.

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

**Расстойка теста**

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

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

**Расстойка заготовок для выпечки**



Установите выпечку на указанный в таблице уровень.

Перед выпеканием протереть влагу в духовом шкафу.

**Рекомендуемые параметры установки**

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

Используемые виды нагрева

-  Верхний/нижний жар
-  Режим подъема теста

| Блюдо  | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °С / режим подъема теста | Продолжительность, мин. |
|--|-------------------------|-------------------|---|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Дрожжевое тесто, сладкое</b>              |                         |                   |   |                                       |                         |
| Например, мелкие изделия из дрожжевого теста | Миска                   | 1                 |  | 1                                     | 30-45                   |
|  | Универсальный противень | 1                 |  | 1                                     | 10-20                   |
| Жирное тесто, напр., панеттоне               | Миска                   | 1                 |  | 2                                     | 40-90                   |
|  | Форма на решетке        | 1                 |  | 2                                     | 30-60                   |

| Блюдо                             | Посуда/принадлежности   | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура, °C / режим подъема теста | Продолжительность, мин. |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|---|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Дрожжевое тесто, несладкое</b> |                         |                   |   |                                       |                         |
| Например, пицца                   | Миска                   | 1                 |  | 1                                     | 20-30                   |
|                                   | Универсальный противень | 1                 |  | 1                                     | 10-15                   |
| <b>Тесто для хлеба</b>            |                         |                   |   |                                       |                         |
| Белый хлеб                        | Миска                   | 1                 |  | 1                                     | 30-40                   |
|                                   | Универсальный противень | 1                 |  | 1                                     | 15-25                   |
| Хлеб из различных видов муки      | Миска                   | 1                 |  | 1                                     | 25-40                   |
|                                   | Универсальный противень | 1                 |  | 1                                     | 10-20                   |
| Булочки                           | Миска                   | 1                 |  | 1                                     | 30-40                   |
|                                   | Универсальный противень | 1                 |  | 1                                     | 15-25                   |

## Размораживание

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

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

→ "Микроволны" на страница 18

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

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

### Рекомендуемые параметры установки

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

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


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

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

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
















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

Использованный вид нагрева:

■  Микроволны

| Блюдо                | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева   | Мощность микроволн, Вт | Продолжительность в мин. |
|----------------------|-----------------------|-------------------|---|------------------------|--------------------------|
| <b>Хлеб, булочки</b> |                       |                   |   |                        |                          |
| Хлеб, 500 г          | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 3                        |
|                      |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| Булочки              | Решётка               | 1                 |  | 180                    | 5-10                     |
|                      |                       |                   |   | 90                     | 5-10                     |
| <b>Пирог</b>         |                       |                   |   |                        |                          |
| Пирог, сочный, 500 г | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 5                        |
|                      |                       |                   |   | 90                     | 15-20                    |
| Пирог, сухой, 750 г* | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 2                        |
|                      |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |

\*\* По истечении половины времени перевернуть

| Блюдо   | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева   | Мощность микроволн, Вт | Продолжительность в мин. |
|---|-----------------------|-------------------|---|------------------------|--------------------------|
| <b>Мясо и птица</b>   |                       |                   |   |                        |                          |
| Цыплёнок целиком, 1,2 кг*   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 10                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| Куски птицы, 250 г*   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 3                        |
|   |                       |                   |   | 90                     | 5-10                     |
| Утка, 2 кг*   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 10                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 30-40                    |
| Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 800 г*                  | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 15                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1 кг*                   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 15                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 20-30                    |
| Мясо, куском, например, жаркое (сырое мясо) 1,5 кг*                 | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 15                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 25-35                    |
| Мясо, кусочками или ломтиками, например, гуляш (сырое мясо), 500 г* | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 8                        |
|   |                       |                   |   | 90                     | 5-10                     |
| Мясной фарш, смешанный, 200 г*                                      | Открытая посуда       | 1                 |  | 90                     | 8-15                     |
| Мясной фарш, смешанный, 500 г*                                      | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 5                        |
|   |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| Мясной фарш, смешанный, 800 г*                                      | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 10                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 15-20                    |
| <b>Рыба</b>   |                       |                   |   |                        |                          |
| Рыба целиком, 300 г*  | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 3                        |
|   |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| Рыбное филе, 400 г*   | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 5                        |
|   |                       |                   |   | 90                     | 10-15                    |
| <b>Овощи, фрукты</b>  |                       |                   |   |                        |                          |
| Ягоды, 300 г  | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 5-10                     |
| Овощи, 600 г  | Открытая посуда       | 1                 |  | 180                    | 10                       |
|   |                       |                   |   | 90                     | 8-13                     |
| <b>Прочее</b>   |                       |                   |   |                        |                          |
| Растопить сливочное масло, 125 г                                    | Открытая посуда       | 1                 |  | 90                     | 7-9                      |

\*\* По истечении половины времени перевернуть

## Разогревание и подогрев блюд

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

### Разогревание блюд с использованием микроволн

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

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В посуде, пригодной для микроволновой печи, блюдо разогревается быстрее и равномернее. Различные

компоненты блюда могут разогреваться неодинаково быстро.

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

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

В процессе приготовления перемешайте или переверните блюда два-три раза. После разогревания

блюда дайте им постоять еще одну-две минуты для выравнивания температуры.

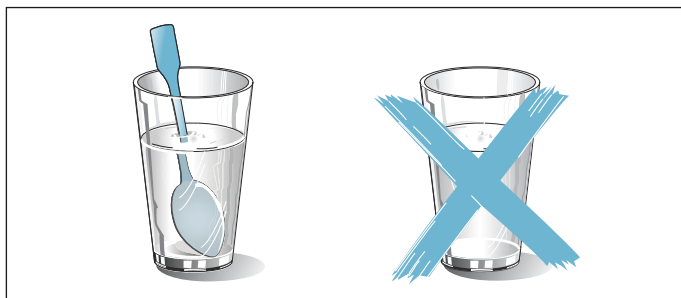
Если вы разогреваете детское питание, ставьте бутылочки без сосок или крышек на решетку. После разогревания хорошо встряхните или перемешайте содержимое и обязательно проверьте температуру.

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

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

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

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



**Внимание!**

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

**Подогрев**

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

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

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

В процессе подогрева с паром не накрывайте блюда крышкой.

Поставьте посуду с блюдом на решетки или положите непосредственно на решетку на уровне 1.

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

**Рекомендуемые параметры установки**

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

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

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




















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

После приготовления протрите духовой шкаф.

Используемые виды нагрева

- Подогрев
- Микроволны

| Блюдо  | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Мощность микроволн, Вт | Продолжительность в мин. |
|--|-----------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------------|--------------------------|
| <b>Подогрев напитков</b>                         |                       |                   |             |                  |                        |                          |
| 200 мл (хорошо перемешать)                       | Открытая посуда       | 1                 |             | -                | 1000                   | 1-3                      |
| 400 мл (хорошо перемешать)                       | Открытая посуда       | 1                 |             | -                | 1000                   | 2-6                      |
| <b>Разогревание детского питания</b>             |                       |                   |             |                  |                        |                          |
| Бутылочка для молока, 150 мл (хорошо перемешать) | Открытая посуда       | 1                 |             | -                | 360                    | 1-3                      |
| <b>Овощи охлажденные</b>                         |                       |                   |             |                  |                        |                          |
| 1 кг   | Открытая посуда       | 1                 |             | 120-130          | -                      | 15-25                    |
| 250 г  | Открытая посуда       | 1                 |             | 120-130          | -                      | 5-15                     |
| 250 г  | Закрытая посуда       | 1                 |             | -                | 600                    | 3-8                      |
| * предварительный разогрев                       |                       |                   |             |                  |                        |                          |

| Блюдо   | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева   | Температура в °С | Мощность микроволн, Вт | Продолжительность в мин. |
|---|-----------------------|-------------------|---|------------------|------------------------|--------------------------|
| <b>Овощи, замороженные</b>  |                       |                   |   |                  |                        |                          |
| россыпью, 250 г   | Закрытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 8-12                     |
| Шпинат со сливками, замороженный блоком, 450 г                    | Закрытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 11-16                    |
| <b>Блюда охлажденные</b>  |                       |                   |   |                  |                        |                          |
| Готовые блюда, 1 порция   | Открытая посуда       | 1                 |    | 120-130          | -                      | 15-25                    |
| Готовые блюда, 1 порция   | Закрытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 4-8                      |
| Суп, густой суп, 400 мл   | Открытая посуда       | 1                 |    | 120-130          | -                      | 10-25                    |
| Суп, густой суп, 400 мл   | Закрытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 5-7                      |
| Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис        | Открытая посуда       | 1                 |    | 120-130          | -                      | 8-25                     |
| Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис        | Закрытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 5-10                     |
| Запеканки, напр., лазанья, картофельная запеканка                 | Открытая посуда       | 1                 |    | 120-140          | -                      | 10-25                    |
| Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка          | Открытая посуда       | 1                 |    | -                | 600                    | 5-10                     |
| Пица, испеченная  | Решётка               | 1                 |    | 170-180*         | -                      | 5-15                     |
| <b>Замороженные блюда</b>   |                       |                   |   |                  |                        |                          |
| Готовые блюда, 1 порция   | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | 11-15                    |
| Суп, густой суп, 200 мл (хорошо перемешать)                       | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 1000                   | 2-4                      |
| Гарниры, 500 г, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | 7-10                     |
| Запеканки, 400 г, напр., лазанья, картофельная запеканка          | Закрытая посуда       | 1                 |  | -                | 600                    | 11-15                    |
| <b>Выпечка</b>  |                       |                   |   |                  |                        |                          |
| Булочки, багеты, испеченные                                       | Решётка               | 1                 |  | 150-160*         | -                      | 10-20                    |
| Пирожки без начинки (волованы)                                    | Решётка               | 1                 |  | 180*             | -                      | 4-10                     |
| <b>Выпечка, замороженная</b>                                      |                       |                   |   |                  |                        |                          |
| Пица, испеченная  | Решётка               | 1                 |  | 170-180*         | -                      | 5-15                     |
| Булочки, багеты, испеченные                                       | Решётка               | 1                 |  | 160-170*         | -                      | 10-20                    |
| * предварительный разогрев  |                       |                   |   |                  |                        |                          |

## Подогрев

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

Не накрывайте блюда.

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

Для подогревания подходят разные степени использования пара:

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

## Контрольные блюда

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

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

### Выпекание

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

Высота установки при выпекании на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

### Закрытый яблочный пирог

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

Пироги в разъемных формах из белой жести: выпекать с верхним/нижним нагревом на одном уровне.

Используйте вместо решетки универсальный противень и поставьте на него разъемные формы.




### Бисквит на воде

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

### Указания

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:


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



| Блюдо   | Посуда/принадлежности                           | Уровень установки | Вид нагрева  | Температура, °C | Интенсивность пара | Продолжительность, мин. |
|---|---|-------------------|--|-----------------|--------------------|-------------------------|
| <b>Выпекание</b>  |   |                   |  |                 |                    |                         |
| Фигурное печенье  | Противень                                       | 1                 |  | 150-160*        | -                  | 20-30                   |
| Фигурное печенье  | Противень                                       | 1                 |  | 140-150*        | -                  | 25-35                   |
| Маленькие кексы   | Противень                                       | 1                 |  | 160*            | -                  | 25-35                   |
| Маленькие кексы   | Противень                                       | 1                 |  | 150*            | -                  | 20-30                   |
| Маленькие кексы, 2 уровня   | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1               |  | 140*            | -                  | 30-40                   |
| Бисквит на воде   | Разъемная форма Ø 26 см                         | 1                 |  | 160-170**       | -                  | 25-35                   |
| Бисквит на воде   | Разъемная форма Ø 26 см                         | 1                 |  | 160-170**       | -                  | 30-45                   |
| Бисквит на воде   | Разъемная форма Ø 26 см                         | 1                 |  | 150-160         | 1                  | 10                      |
|   |   |                   |  |                 | -                  | 15-25                   |
| Закрытый яблочный пирог   | 2 формы из черной жести Ø 20 см                 | 1                 |  | 180-200         | -                  | 60-70                   |
| Закрытый яблочный пирог   | 2 формы из черной жести Ø 20 см                 | 1                 |  | 170-180         | -                  | 60-80                   |
| * Предв. разогрев 5 мин., не используйте функцию быстрого разогрева |   |                   |  |                 |                    |                         |
| ** Предв. разогрев, не используйте функцию быстрого разогрева       |   |                   |  |                 |                    |                         |

### Приготовление на 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   | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|---|----------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| <b>Приготовление на гриле</b>                               |                |                   |   |                  |                          |
| Поджаренные тосты   | Решётка        | 3                 |  | 290              | 3-6                      |
| Бифбургер, 12 шт.*  | Решётка        | 2                 |  | 290              | 20-30                    |
| * перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления |                |                   |   |                  |                          |

**Приготовление с использованием микроволн**

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

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Термогриль
-  Микроволны

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



Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001078815  
960301  
ru