

Встраиваемый духовой шкаф HBG38U7.0

BOSCH

[ru] Правила пользовани .....

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 4
Причины повреждений ... 5
Ваш новый духовой шкаф ... 6
Панель управления ... 6
Кнопки ... 6
Поворотный переключатель ... 6
Дисплей ... 6
Контроль температуры ... 6
Рабочая камера ... 7
Принадлежности ... 7
Установка принадлежностей ... 7
Специальные принадлежности ... 7
Номера артикулов для заказа через сервисную службу ... 9
Перед первым использованием ... 9
Базовые установки ... 9
Нагрев рабочей камеры ... 9
Очистка принадлежностей ... 10
Включение и выключение духового шкафа ... 10
Включение ... 10
Выключение ... 10
Настройка духового шкафа ... 10
Виды нагрева ... 10
Установка вида нагрева и температуры ... 11
Советы по установкам ... 12
Установка быстрого нагрева ... 12
Функции времени ... 12
Кратко об установках функций времени ... 12
Установка времени приготовления ... 12
Изменение времени окончания ... 13
Установка таймера ... 13
Установка времени суток ... 13
Память ... 14
Сохранение установок в памяти ... 14
Запуск программ из памяти ... 14
Программа «Шаббат» ... 14
Запуск программы «Шаббат» ... 14
Блокировка для безопасности детей ... 14
Базовые установки ... 15
Изменение базовых установок ... 16
Автоматическое отключение ... 16
Система очистки ... 17
Перед очисткой ... 17
Установка режима очистки ... 17
После очистки ... 17
Уход и очистка ... 17
Чистящие средства ... 17
Снятие и установка навесных элементов ... 18
Опускание нагревательного элемента гриля ... 19
Снятие и установка вытяжного фильтра ... 19
Снятие и установка дверцы духового шкафа ... 19
Снятие и установка стёкол дверцы ... 20
Что делать при неисправности? ... 21
Таблица неисправностей ... 21
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа ... 21
Замена левой лампочки в духовом шкафу ... 22
Стеклянный плафон ... 22
Сервисная служба ... 22
Номер E и номер FD ... 22
Энергия и окружающая среда ... 22
Вид нагрева «Горячий воздух eco» ... 22
Экономия электроэнергии ... 23
Правильная утилизация упаковки ... 24
Программы автоматического приготовления ... 24
Посуда ... 24
Приготовление блюда ... 24
Программы ... 24
Выбор и настройка программы ... 28
Индивидуальная настройка ... 28
Рекомендации по программам автоматического приготовления ... 28
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 29
Пироги и выпечка ... 29
Рекомендации по выпеканию ... 31
Мясо, птица, рыба ... 32
Рекомендации по жарению в гриле ... 34
Щадящее приготовление ... 35
Рекомендации по щадящему приготовлению ... 35
Запеканки, гратены, тосты ... 36
Готовые продукты ... 36
Примеры некоторых блюд ... 37
Размораживание ... 37
Сушки ... 37
Консервирование ... 38
Акриламид в продуктах питания ... 38
Контрольные блюда ... 39
Выпекание ... 39
Приготовление на гриле ... 40

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

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.

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.

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. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку 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.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- 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.

Опасность ожога!

Во время использования функции очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Причины повреждений

Внимание!

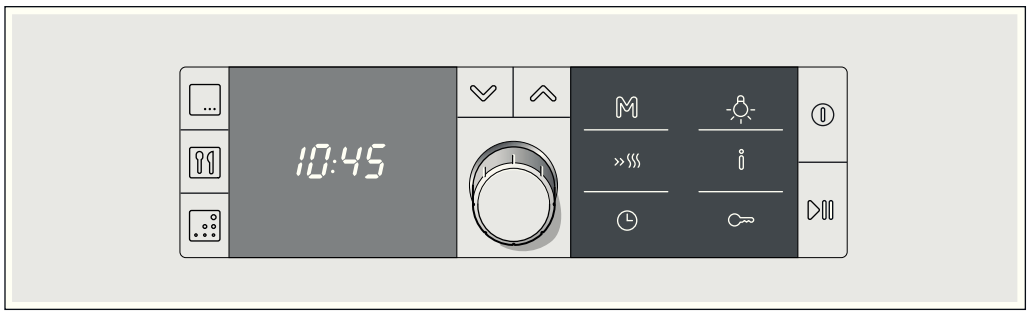
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50<°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- 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.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следует нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

Символ	Функция кнопки
	Выбор вида нагрева и температуры
	Выбор программы автоматического приготовления
	Выбор системы очистки Эта кнопка не имеет фиксированной функции. Перед тем, как выбрать систему очистки, необходимо установить самоочищающиеся верхнюю панель и боковые стенки, а затем активизировать систему очистки в базовых установках.
	На дисплее строка идёт вниз
	На дисплее строка идёт вверх
	Продолжительное нажатие = выбор из памяти Короткое нажатие = сохранение в памяти
	Подключение быстрого нагрева
	Открывание и закрывание меню функций времени
	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу
	Короткое нажатие = запрос информации Продолжительное нажатие = открывание/закрывание меню базовых установок
	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
	Включение и выключение духового шкафа
	Короткое нажатие = включение/выключение режима Продолжительное нажатие = отмена режима

Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Дисплей

Дисплей разделяется на различные зоны:

- Сообщение появляется только перед запуском
- Зона настройки
- Статусная строка

Сообщения
В верхней строчке отображается выбранная функция, например, вид нагрева, программа, функции времени и т.п. Стрелка справа показывает, в каком направлении можно осуществлять настройку кнопками и . После запуска сообщение гаснет.

Зона настройки
В зоне настройки появляются предлагаемые значения, которые Вы можете изменять. С помощью навигационных кнопок и можно перемещаться с одной строки на другую. Строка, на которой вы в данный момент находитесь, заключена в скобки. Значения, заключённые в скобках, можно изменять поворотным переключателем.

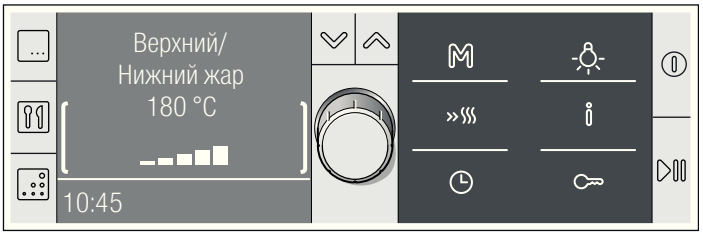
Статусная строка
Статусная строка находится в нижней части дисплея. Она показывает текущее время суток, текущие функции времени или активную блокировку для безопасности детей. Перед запуском вы можете прочитать здесь, в зависимости от установки, краткие рекомендации по установке.

Контроль температуры

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

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева. Если горят все индикаторные столбики, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

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

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда все индикаторные столбики заполнены, температура в рабочей камере достигает прим. 300 °C. Когда температура опускается ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. При установленной температуре до 60 °C лампочка выключается. При этом возможна оптимально точная регулировка.

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Кнопкой ☼ можно включить и выключить лампочку.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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

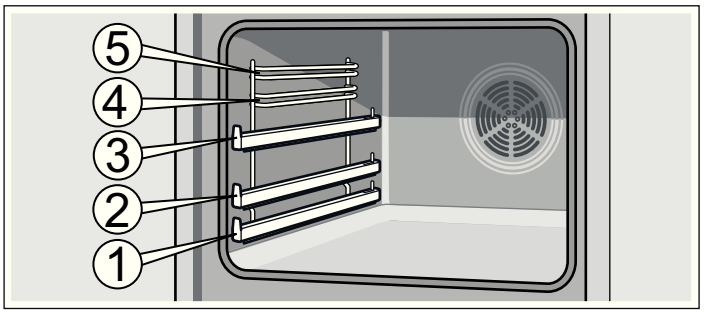
Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

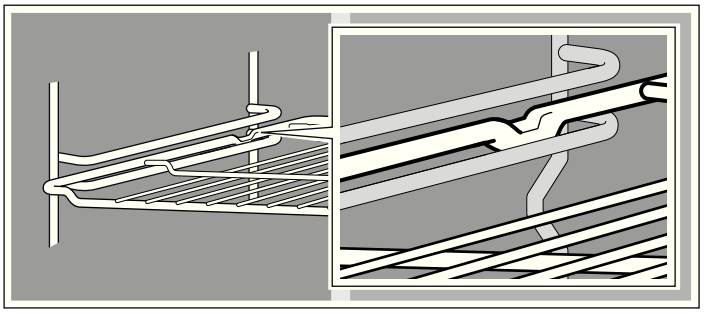
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.



С помощью выдвижных направляющих на уровнях 1, 2 и 3 можно выдвигать принадлежности на большее расстояние.

В зависимости от комплектации, выдвижные направляющие фиксируются при полном выдвигании. Таким образом облегчается установка принадлежностей в прибор. Для расфиксирования необходимо слегка нажать на выдвижные элементы, задвигая их назад в рабочую камеру.

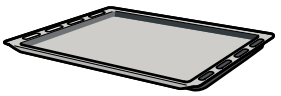
Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет на их функционирование.

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



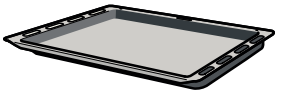
Решётка
Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз ⌣.



Эмалированный противень
Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



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

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Решётка	HEZ334000	Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф ско сом к дверце.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Для жарения на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жаренья на противне-гриль: устанавливайте его только на уровнях 1, 2 и 3. При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Форма для пиццы	HEZ317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и руководствуйтесь ука заниями в таблицах.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания хлеба должен быть предварительно нагрет до реко мендуемой температуры.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Profi-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает Profi-противень в жаровню.
Стеклянная посуда	HEZ915001	Стеклянная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жаренья.
Телескопические полозья		
Двухуровневые	HEZ338250	На уровнях 2 и 3 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.
Трёхуровневые	HEZ338352	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Трёхуровневые направляющие не подходят для приборов с вертелом.
Трёхуровневые с полным выдвижением	HEZ338356	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением не под ходят для приборов с вертелом.
Трёхуровневые с полным выдвижением с функ цией «Стоп»	HEZ338357	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Выдвижные направляющие фиксируются, что облегчает установку принадлежностей в прибор. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением с функ цией «Стоп» не подходят для приборов с вертелом.
Самоочищающиеся боковые панели		
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу	HEZ339020	Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями.
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и автоматическим приготовлением блюд	HEZ339020	Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями.
Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки		

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329020	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Приборы с двумя лампочками в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329022	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу, откидным нагревательным элементом гриля и термометром для жаркого	HEZ329027	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Вытяжной фильтр	HEZ329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов. Только для приборов с цифрами 6, 7 или 8 в качестве второй цифры номера E (например, HBA38B750)
Комплект для приготовления на пару	HEZ24D300	Для щадящего приготовления овощей и рыбы.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе вы найдёте информацию о том, что вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

- Установите время суток.
- При необходимости измените язык текстового дисплея.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Базовые установки

При подключении нового прибора в верхней строке дисплея появляется сообщение «Базовая установка». Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



Установка времени суток и изменение языка

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите кнопку ⌄⌄.
   Появляется сообщение «Sprache wählen: deutsch».
3. Установите требуемый язык поворотным переключателем. Можно выбрать один из 30 языков.
4. Нажмите кнопку ◷.

Время суток и язык сохранены в памяти. На дисплее показывается текущее время суток.

Указание: Язык можно изменить в любое время. См. главу *«Базовые установки»*.

Нагрев рабочей камеры

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

Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

Прогрейте рабочую камеру в режиме «Верхний/нижний жар» при температуре 240 °C.

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Появляется стартовый дисплей с описанием кнопок.

2. Тотчас после этого нажмите кнопку .
   В верхней строке появится сообщение «Виды нагрева». В зоне настройки предлагаются «3D-горячий воздух» и 160 °C. Скобки стоят слева и справа от вида нагрева.
3. Измените вид нагрева на «Верхний/нижний жар» поворотным переключателем.
4. Перейдите к установке температуры кнопкой .
   Теперь скобки стоят слева и справа от температуры.
5. Поворотным переключателем установите 240 °C.
6. Нажмите кнопку .
   Режим включается. Сообщение «Виды нагрева» гаснет. В нижней части дисплея в статусной строке появляется время суток.
7. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой .

Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Включение и выключение духового шкафа

Кнопка служит для включения и выключения духового шкафа.

Включение

Нажмите кнопку .

Появляется стартовый дисплей с описанием кнопок.



Выберите требуемый режим.

- Кнопка = виды нагрева
- Кнопка = программы
- Кнопка = система очистки
- Кнопка M = сохраненная в памяти установка

Если вы в течение нескольких секунд не нажмёте ни одну из кнопок, установка вам будет предложена. Предлагается всегда вид нагрева «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C.



В любой момент вы можете выбрать другой режим.

Выполнение установок подробно описывается в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку . Духовой шкаф выключается, на дисплее появляются часы.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- как выбрать блюдо в советах по установкам
- и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда можно выбрать оптимальный способ приготовления.

Вид нагрева и диапазон температуры	Использование
3D-Горячий воздух 30-275 °C	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Вид нагрева и диапазон температуры	Использование
Горячий воздух Eco* 30-275 °C	Для приготовления пирогов и выпечки, запеканок, продуктов глубокой заморозки и готовых продуктов, мяса и рыбы на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор равномерно распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, по всей рабочей камере.
Верхний/нижний жар 30-300 °C	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например, говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
Режим нагрева Hydro 30-300 °C	Для изделий из дрожжевого теста, например, хлеба, булочек или плетёнок, а также для выпечки из заварного теста, например, заварных булочек или бисквита. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Влага, содержащаяся в продуктах, превращается в рабочей камере в водяной пар.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Вид нагрева и диапазон температуры	Использование
Режим пиццы 30-275 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например, пиццы, картофеля фри или штруделя. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.
Интенсивный нагрев 30-300 °C	Для блюд с хрустящей нижней корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
Нижний жар 30-300 °C	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
Гриль с конвекцией 30-300 °C	Для жаренья мяса, птицы и рыбы целиком. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
Гриль, большая площадь Режимы гриля: 1 (слабый), 2 (средний), 3 (сильный)	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
Гриль, небольшая площадь Режимы гриля: 1 (слабый), 2 (средний), 3 (сильный)	Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов Нагрева ется средняя часть нагревательного элемента гриля.
Щадящее приготовление 70-90 °C	Для приготовления нежных кусочков рыбы. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
Размораживание 30-60 °C	Для размораживания, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет тёплый воздух вокруг блюда.
Предварительный разогрев 30-70 °C	Для предварительного разогрева посуды, например, из фарфора или стекла.
Поддержание в горячем состоянии 60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
Советы по установкам	Советы по установке для многих блюд.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Установка вида нагрева и температуры

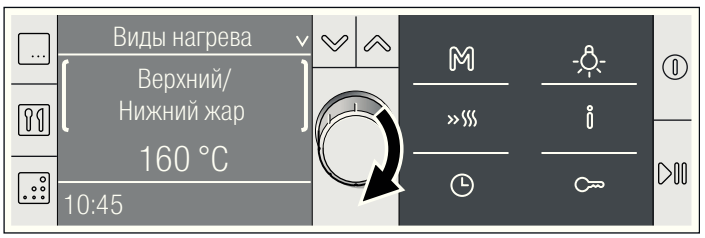
Пример на рисунке: установка «Верхний/нижний жар», 185 °C.

Нажмите кнопку . На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-Горячий воздух» и 160 °C.

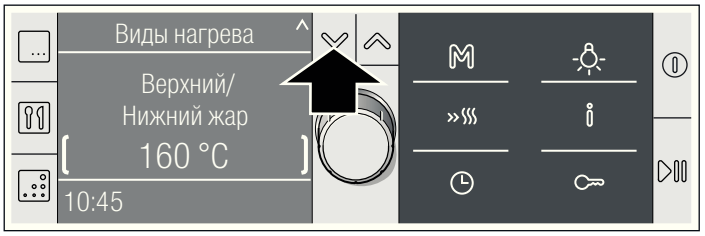
Можно немедленно активизировать эту установку, нажав кнопку ▷II.

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

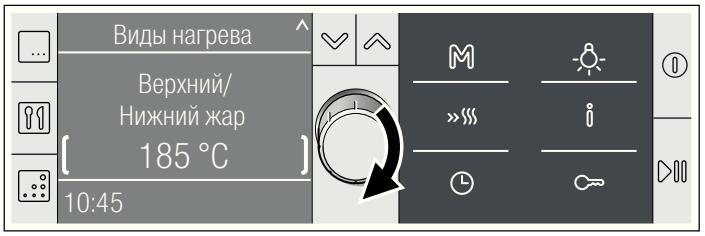
1. Установите требуемый вид нагрева поворотным переключателем.



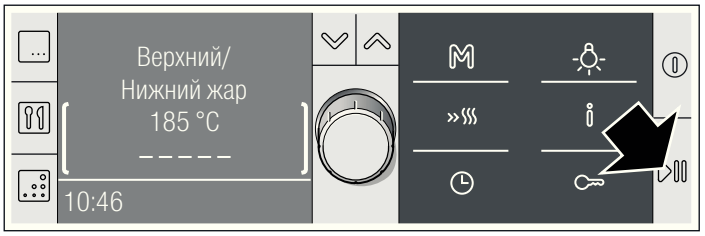
2. Перейдите к установке температуры кнопкой .



3. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку ▷II.
Режим включается.



Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой ⏻ или выберите и установите другой вид нагрева.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы работа возобновляется.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку ▷II. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Символ ▷II мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку ▷II.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Отмена режима

Нажмите и удерживайте кнопку ▷II, пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C. После этого можно делать новые установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку i. Появляется первая информация. Запросите следующую информацию с помощью поворотного переключателя . Вы получите информацию о температуре нагрева, видах нагрева, уровнях установки и принадлежностях.

Установка времени приготовления

См. главу *«Функции времени»*, «Установка времени приготовления».

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

Советы по установкам

Если вы выбираете блюдо из советов по установкам, то оптимальные установочные значения уже заданы. Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам вы найдёте рекомендации по выпечке для пирогов, хлеба, птицы, приготовлению мяса, рыба, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но не вид нагрева.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку ⊡.
   На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на «Советы по установкам».
   Появляется первая категория блюд.
3. Выберите категорию блюд кнопкой ⌄, а затем поворотным переключателем.
   Чтобы перейти на следующий уровень, нажмите кнопку ⌄. Выберите следующую опцию поворотным переключателем.
   В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов. Температуру вы можете изменить, вид нагрева – нет.
4. Нажмите кнопку ▷II.
   Режим включается. В статусной строке появляется время приготовления и начинается его отсчёт.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке отображается 00:00:00. Вы можете заранее отключить сигнал кнопкой ◷.

Изменение температуры или режима гриля

Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ◷ и измените время приготовления поворотным переключателем. Нажмите кнопку ◷.

Вызов информации

Нажмите кнопку i и запросите информацию с помощью поворотного переключателя.

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

- 3D-горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Режим нагрева Hydro
- Режим пиццы
- Интенсивный нагрев

Подходящие температуры

Функция быстрого нагрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C. Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку »ʃʃʃ функции быстрого нагрева. Рядом с установленной температурой появляется символ »ʃʃʃ. Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздаётся короткий сигнал. Символ »ʃʃʃ гаснет. После этого можно ставить блюдо в духовой шкаф.

Указания

- При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.
- Отсчёт установленного времени приготовления начинается непосредственно после запуска независимо от быстрого нагрева.
- Во время быстрого нагрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой i.
- Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку »ʃʃʃ. Символ гаснет.

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой ◷. Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если духовой шкаф включён:

- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания
- Установка таймера

Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой ◷.
2. Кнопкой ⌄ или ⌃ перейдите на другую строку и установите поворотным переключателем текущее время или время приготовления.
3. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Установка времени приготовления

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

Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены.

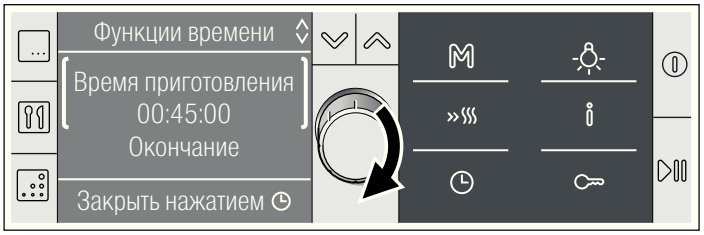
Указание: Можно установить только часы и минуты.

Пример на рисунке: установка режима «Верхний/нижний жар», 180 °C, время приготовления 45 минут.

1. Нажмите кнопку ◷.
   Открывается меню функций времени.



2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку ◷.
Меню функций времени закрывается.

4. Если режим ещё не запустился, нажмите кнопку ▷II. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке времени приготовления отображается 00:00:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Отмена времени приготовления

Откройте меню кнопкой ◷. Установите время приготовления поворотным переключателем на 00:00:00. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени приготовления

Откройте меню кнопкой ◷. Измените время приготовления поворотным переключателем. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени окончания

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в шкафу слишком долго.

Изменение времени окончания возможно при

- различных видах нагрева и для всех блюд из советов по установкам
- различных программах
- и при режиме очистки

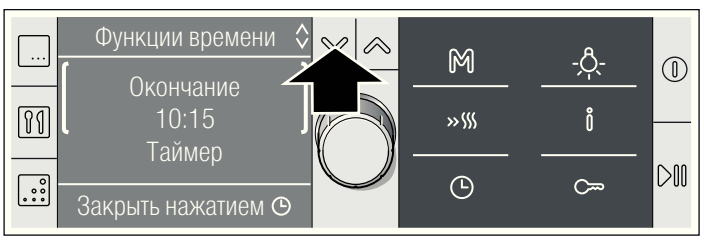
Пример: вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45.

Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдёт в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

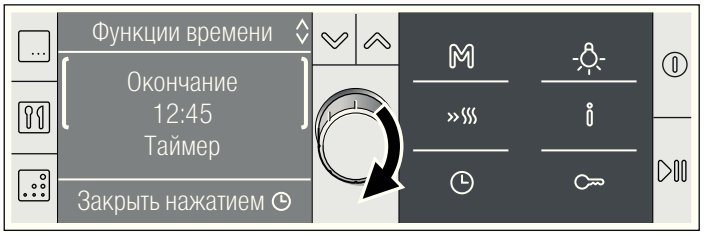
Изменение времени окончания

Необходимые условия: выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления должно быть установлено. Меню функций времени ◷ открыто.

1. Кнопкой ⌄ перейдите к «Окончание». Во второй строке отображается время окончания работы в данном режиме.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени кнопкой ◷.

4. Подтвердите кнопкой ▷II.

Установка принята. Духовой шкаф находится в режиме ожидания ◷... . В статусной строке отображается время окончания. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке времени приготовления отображается 00:00:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Корректировка времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню кнопкой ◷. Нажмите кнопку ⌄ и поворотным переключателем измените время окончания. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню кнопкой ◷. Нажмите кнопку ⌄ и поворачивайте назад поворотный переключатель. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Можно использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку ◷.
Открывается меню функций времени.

2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.

3. Закройте меню функций времени кнопкой ◷.

Дисплей возвращается в предыдущее состояние. На нём отображаются символ таймера 🔔 и отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Время истекло. На дисплее высвечивается 🔔 00:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Отмена времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой ◷. Поворотным переключателем установите время на 00:00. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой ◷. Поворотным переключателем измените в течение следующих нескольких секунд время таймера. Закройте меню нажатием кнопки ◷.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафе.

После отключения электроэнергии

После прерывания электропитания на дисплее появляется сообщение «Базовая установка».

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.

2. Нажмите кнопку ◷.

Время суток установлено.

Изменение времени суток

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку ◷.

Открывается меню функций времени.

2. Перейдите кнопкой ⌄ в поле «Время суток».

3. Измените время суток поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку ◷.

Меню функций времени закрывается. Время суток изменено.

Отключение индикации времени суток

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее отображается время суток. Вы можете выключить индикацию времени суток. Для этого см. главу *«Базовые установки»*.

Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Сохранение установок в памяти

Программа самоочистки не подлежат сохранению в памяти.

1. Установите вид нагрева, температуру и, возможно, время приготовления для нужного блюда. Не запускайте прибор. Если вы хотите сохранить программу в памяти: выберите программу и установите вес. Не запускайте прибор.

2. Удерживайте кнопку Mнажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».

Введённая в память установка отображается на дисплее и может быть запущена в любое время.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Коротко нажмите кнопку M.

На дисплее отображаются сохранённые в памяти установки. Если появляется «Ячейка памяти пуста», значит, в памяти нет сохранённых установок. Невозможно запустить приготовление из памяти. Сначала необходимо сохранить установки в памяти, как описано в разделе «Сохранение в памяти».

2. Нажмите кнопку ▷II.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите программу из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Программа «Шаббат»

При этой установке в духовом шкафу поддерживается режим «Верхний/ нижний жар» с температурой от 85 °C до 140 °C. Можно установить время поддержания температуры от 24 до 73 часов.

В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Запуск программы «Шаббат»

Условие: в базовых установках должно быть выбрано «Программа «Шаббат» — да». См. главу *«Базовые установки»*.

1. Нажмите кнопку ⊡.

На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-Горячий воздух» и 160 °C.

2. Поверните поворотный переключатель влево на вид нагрева «Программа Шаббат».

3. Кнопкой ⌄ перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.

4. Откройте меню функций времени кнопкой ◷.

Появляется рекомендация 27:00 часов.

5. Поворотным переключателем установите нужное время.

6. Нажмите кнопку ▷II.

Программа «Шаббат» запускается. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Духовой шкаф больше не нагревается.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

Отмена программы «Шаббат»

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и 160 °C. После этого можно заново выполнить установки.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активизация блокировки для безопасности детей
Нажмите и удерживайте кнопку «Ключ» ⊂⊃, пока на дисплее не появится символ ⊂⊃. Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

Отмена блокировки
Нажмите и удерживайте кнопку «Ключ» ⊂⊃, пока символ не погаснет. После этого можно опять выполнять установки.

Указание: Даже при активной блокировке для безопасности детей можно выключить духовой шкаф кнопкой ⏻ или долгим

нажатием кнопки ▷II, установить таймер, изменить время суток и отключить звуковой сигнал.

Базовые установки

Для вашего удобства прибор оснащён различными базовыми установками.

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

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Выбрать язык: русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея.
Продолжительность звукового сигнала: средний	Средний = 2 минуты Короткий = 10 секунд Длинный = 5 минут	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления.
Звук нажатия кнопки: выкл	Вкл Выкл*	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки. *Исключение: при включении и выключении всегда раздаётся звуковой сигнал.
Яркость дисплея: средняя	День Средняя Ночь	Подсветка дисплея.
Контраст: - ○○○●○○○ +	Например, больше - ○○○○●○○ +	Контрастность дисплея.
Индикатор времени суток: вкл	Вкл Выкл*	Отображение индикации времени суток, если духовой шкаф выключен. *Время суток появляется на время, пока горит индикатор остаточного тепла.
Лампочка в духовом шкафу при работе: вкл	Вкл Выкл	Освещение рабочей камеры.
Продолжение работы после закрывания дверцы: автоматически	Автоматически Выкл*	Способ продолжения работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. *Продолжить нажатием ▷II.
Блокировка дверцы для безопасности детей: нет	Нет Да	При активизированной блокировке для безопас ности детей дверца духового шкафа блокируется.
Индивидуальная настройка: - ○○○●○○○ +	Например, степень готовности всегда больше - ○○○○●○○ +	Изменение степени готовности во всех програм мах автоматического приготовления. Вправо = сильнее Влево = слабее
Индикация описания кнопок: вкл	Вкл Выкл	Просмотровый дисплей появляется после включе ния духового шкафа.
3D-Горячий воздух Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 до макс. 275 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Горячий воздух Eco Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 до макс. 275 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Верхний/нижний жар Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Режим нагрева Hydro Рекомендуемая температура: 160 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Режим пиццы Рекомендуемая температура: 200 °C	От 30 до макс. 275 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Интенсивный нагрев Рекомендуемая температура: 190 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Нижний жар Рекомендуемая температура: 150 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль с конвекцией Рекомендуемая температура: 190 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Гриль, большая площадь Рекомендуемое значение: сильный	Сильный Средний Слабый	Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.
Гриль с вертелом Рекомендуемая температура: 250 °C	От 30 до макс. 300 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль, небольшая площадь Рекомендуемое значение: сильный	Сильный Средний Слабый	Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.
Щадящее приготовление Рекомендуемая температура: 80 °C	От 70 до макс. 90 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Размораживание Рекомендуемая температура: 30 °C	От 30 до макс. 60 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Предварительный разогрев Рекомендуемая температура: 50 °C	От 30 до макс. 70 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Поддержание в горячем состоянии Рекомендуемая температура: 70 °C	От 60 до макс. 100 °C	Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Остаточный ход охлаждающего вентилятора: средний	Короткий Средний Длинный Очень длинный	Остаточный ход охлаждающего вентилятора.
Система очистки: нет	Нет Да	Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки.
Телескопические направляющие: нет	Нет Да	Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу телескопические направляющие.
Программа «Шаббат»: нет	Нет Да	См. главу «Программа Шаббат».
Восстановить заводские установки: нет	Нет Да	Отмена всех изменений и возвращение к базовым установкам.

Изменение базовых установок

Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

Пример: изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со среднего сигнала на короткий.

1. Нажмите и удерживайте кнопку i в течение прим. 4 секунд, пока на дисплее не появится сообщение «Базовая установка» и первая базовая установка «Выбрать язык: русский».
2. Выберите желаемую базовую установку кнопкой ⌄.
3. Измените базовую установку поворотным переключателем.
4. Теперь можно изменить другие базовые установки. Для этого выберите нужную установку кнопкой ⌃ или ⌄. Измените базовую установку с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите и удерживайте кнопку i, пока на дисплее не появится время суток. Это занимает примерно четыре секунды. При этом все изменения сохраняются в памяти.

Отмена

Нажмите кнопку ⏻. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Отключение активировано
На дисплее появляется текст «Автоматическое отключение». Работа прервана. Для удаления текста нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Указание: Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.

Система очистки

Система очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности в рабочей камере.

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают темные пятна, выполните восстановление поверхностей с помощью системы очистки.

Установка самоочищающихся верхней панели и боковых стенок
Задняя стенка рабочей камеры покрыта пористой керамикой. Чтобы воспользоваться системой очистки, нужно установить самоочищающиеся крышку и боковые стенки. Эти специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу.

Изменение базовых установок
Если самооочищающиеся верхняя панель и боковые стенки установлены, активируйте систему очистки в базовых установках. Как это сделать, описано в главе *«Базовые установки»*.

Режимы очистки
Можно выбрать один из трёх режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Время приготовления
1	Лёгкая	Ок. 45 минут
2	средний	Ок. 1 часа
3	Интенсивная	прим. 1 час 15 минут

Перед очисткой

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

Очистка дна духового шкафа

Перед настройкой системы очистки почистите не самоочищающиеся поверхности рабочей камеры. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок.

Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Самоочищающиеся поверхности чистить спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок запрещается.

Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку ⊡.

Предлагается режим очистки 3. Можно сразу запустить очистку.

Если вы хотите изменить режим очистки:

2. Выберите нужный режим очистки поворотным переключателем.

3. Запустите очистку, нажав кнопку ▷II.

В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По окончании очистки

В статусной строке отображается 00:00:00. Духовой шкаф больше не нагревается.

Отмена очистки

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и 160 °C. После этого можно заново выполнить установки.

Изменение режима очистки

Посла запуска изменить режим очистки невозможно.

Выполнение очистки в ночное время

Для того чтобы пользоваться духовым шкафом целый день, сместите окончание очистки так, чтобы сама очистка пришлась на ночное время. См. главу *«Функции времени»*, «Изменение времени окончания».

После очистки

Когда рабочая камера полностью остынет, протрите самоочищающиеся поверхности влажной тряпочкой.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете 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 функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящие средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Телескопические полозья	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Если Вы дополнительно приобретёте специальные принадлежности «Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки», то Вы сможете выполнить их восстановление с помощью системы очистки. Об этом см. в главе *«Система очистки»*.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

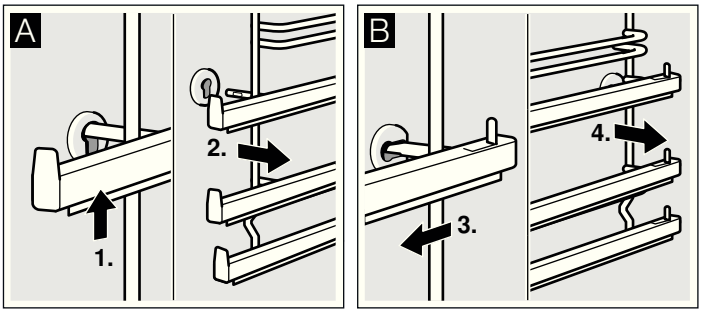
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие навесных элементов

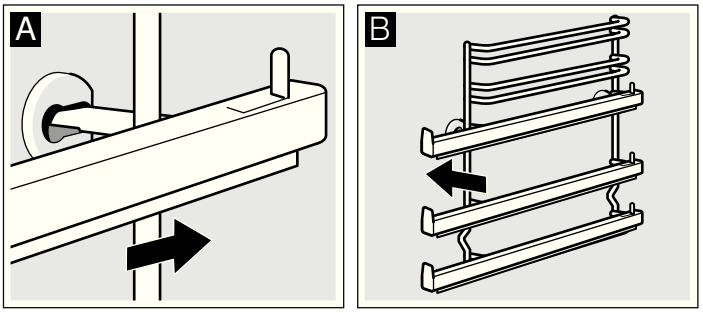
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. A).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. B).



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

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. A),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. B).



Навесные элементы не взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке B. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

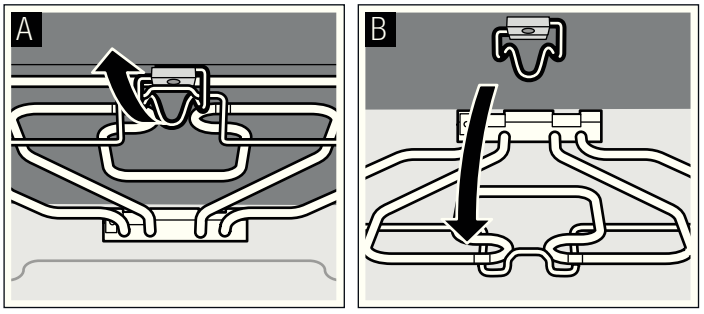
Опускание нагревательного элемента гриля

Для очистки верхней панели Вы можете опустить нагревательный элемент гриля вниз.

⚠ Опасность ожога!

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Придерживая нагревательный элемент гриля, потяните скобу, удерживающую его, на себя до щелчка (рис. A).
2. Опустите нагревательный элемент гриля вниз (рис. B).



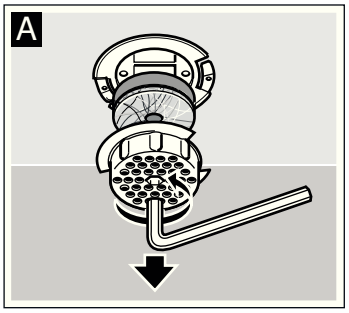
3. По окончании очистки установите нагревательный элемент гриля обратно в верхнее положение, придерживая его.
4. Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, вниз и зафиксируйте до щелчка.

Снятие и установка вытяжного фильтра

На верхней панели духового шкафа находится вытяжной фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

Снятие

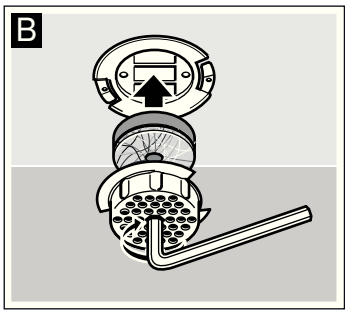
1. С помощью шестигранного ключа (6 мм) отверните корпус фильтра движениями влево и снимите его (рис. A).
2. Выньте оба фильтрующих элемента.



Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть моющим средством или в контейнере для столовых приборов в посудомоечной машине. Толстый фильтрующий элемент не подлежит очистке, так как при этом может быть повреждено покрытие.

Установка

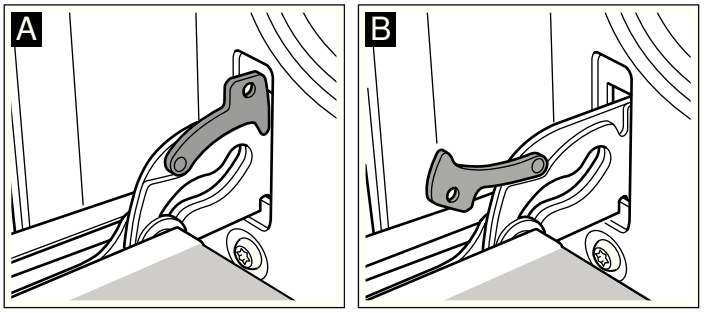
1. Вложите в корпус фильтра сначала однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент (рис. B).
2. Вставьте корпус фильтра и приверните его с помощью шестигранного ключа движениями вправо. Следите за тем, чтобы корпус фильтра был установлен так, как показано на рисунке B. Только в этом случае он зафиксируется.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. A), дверца духового шкафа блокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. B) для снятия дверцы, блокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

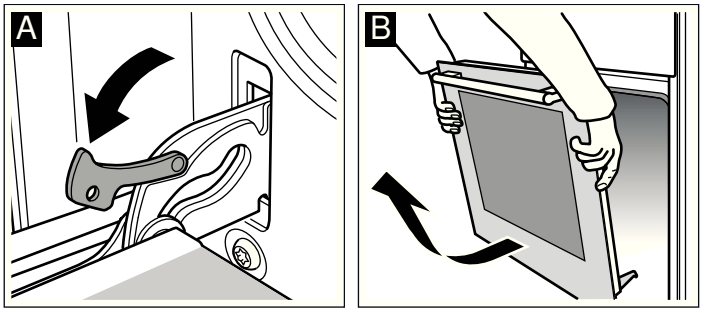


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

Снятие дверцы

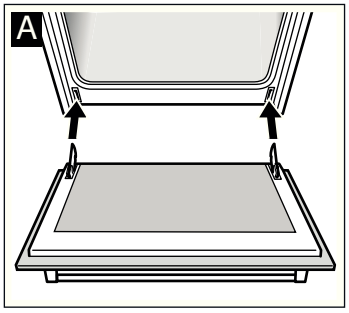
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. B).

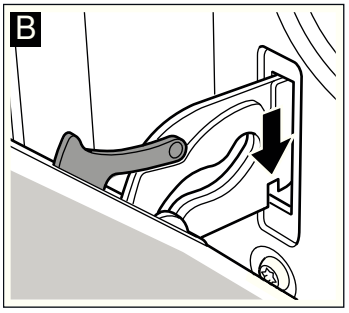


Установка дверцы

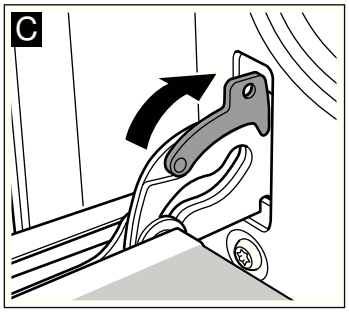
Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. A).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. B).





3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. C). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

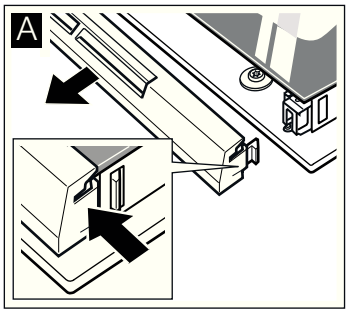
Снятие и установка стёкол дверцы

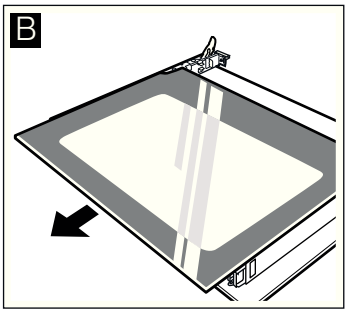
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

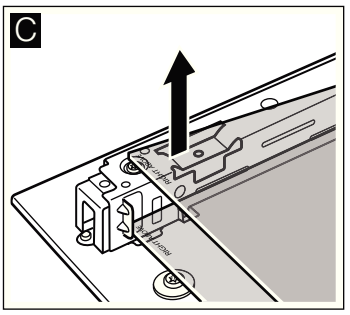
Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. A).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. B).





4. Приподнимите и вытяните среднее стекло (рис. C).



5. Приподнимите нижнее стекло и выньте его движением вверх.

Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

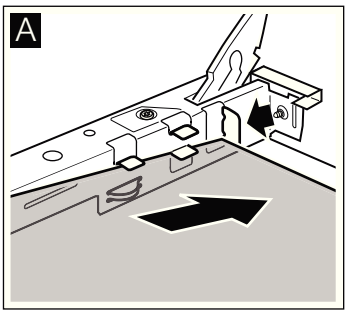
⚠ Опасность травмирования!

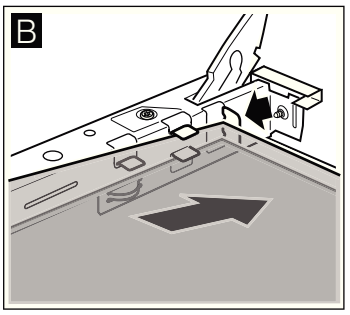
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

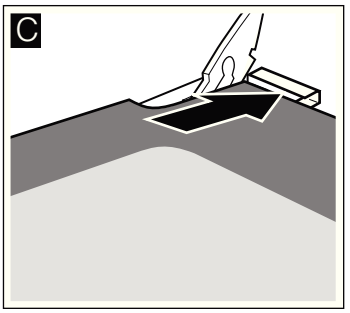
При установке следите за тем, чтобы надпись «Right above» располагалась на обоих стёклах в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните нижнее стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите среднее стекло движением от себя (рис. B).





3. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. C).



4. Установите защитную панель на место и прижмите.
5. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

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.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Неисправность	Возможная причина	Указание/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На дисплее появляется текст «Время суток 00:00». Время суток не соответствует фактическому.	Прерывание электропитания.	Установите текущее время суток и нажмите кнопку ◷.
Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.	Не распознан вид нагрева.	Выполните установки ещё раз.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее отображается сообщение «Demo».	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохраните лей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой четыре секунды кнопку ⊂⊃, пока не исчезнет сообщение «Demo».
После нажатия кнопки ⁞⁞ появляется указание на систему очистки.	Прибор не оснащён системой очистки.	Перед тем, как выбрать систему очистки, необходимо установить самоочищающиеся верхнюю и боковые стенки, а затем активировать систему очистки в базовых установках, чтобы функционировала кнопка. См. главу «*Система очистки*» и главу «Базовые установки».
На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение».	Было активизировано автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается.	Нажмите любую кнопку. Сообщение гаснет. После этого можно снова выполнять установки.

Сообщения об ошибке с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку ◷. При этом сообщение об ошибке погаснет. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в сервисную службу.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Указание/устранение
E011	Одна из кнопок была нажата слишком долго.	Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту кнопок. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.

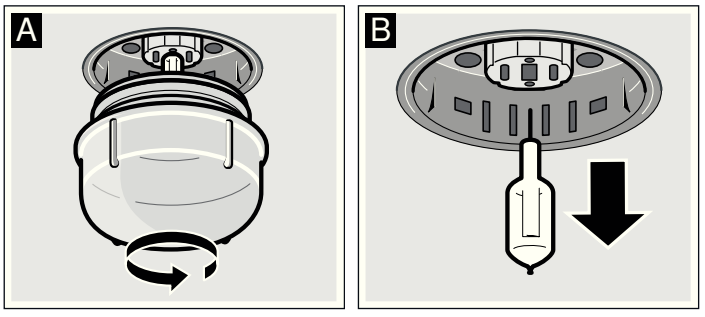
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорает, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

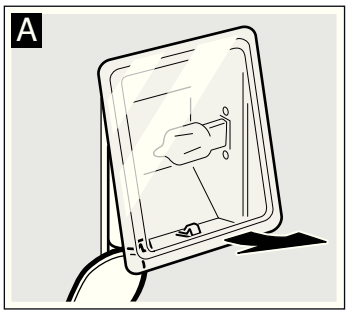
Замена левой лампочки в духовом шкафу

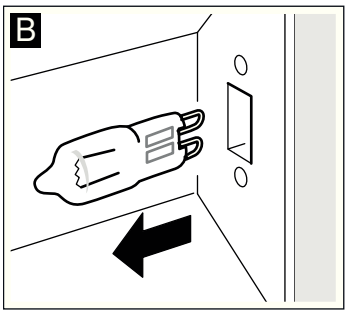
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

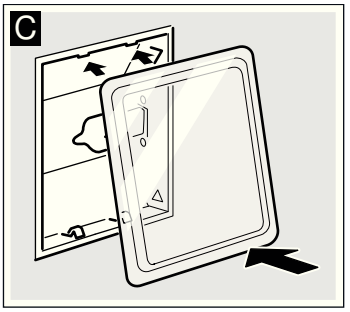
Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой подцепите плафон снизу (рис. A). Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. B). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.





4. Установите стеклянный плафон на место. Следите, чтобы он было повёрнут выпуклой стороной вправо. Сначала вставьте плафон сверху, а затем плотно прижмите снизу (рис. C). Убедитесь, что плафон закреплён.



5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклянный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. 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 уходом за прибором, 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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Энергия и окружающая среда

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этой главе вы найдете указания для вида нагрева «Горячий воздух eco», обеспечивающего оптимальное потребление электроэнергии вашим прибором. Кроме того, вы узнаете, как с помощью вашего прибора можно сэкономить ещё больше энергии, а также получите информацию об утилизации прибора с соблюдением правил экологической безопасности.

Вид нагрева «Горячий воздух eco»

С помощью вида нагрева «Горячий воздух eco», позволяющего прибору работать в режиме эффективного энергопотребления, можно готовить различные блюда на одном уровне. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, равномерно по всей рабочей камере. Выпекание, жарение и доведение до готовности возможно без предварительного разогрева.

Указания

- Устанавливайте блюдо в холодную пустую рабочую камеру. Только в этом случае можно обеспечить наиболее оптимальное потребление электроэнергии.
- Открывайте дверцу духового шкафа в процессе доведения до готовности только при необходимости.

Таблица

В нашей таблице приводится список блюд, которые больше всего подходят для приготовления с нагревом «Горячий воздух eco». Вы найдёте указания о подходящей температуре и продолжительности выпечки. Вы узнаете, какие принадлежности и уровни лучше всего использовать.

Температура и продолжительность выпечки зависят от количества, качества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указываются диапазоны значений. Сначала попробуйте устанавливать минимальные значения. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Всегда ставьте формы и посуду по центру решётки. При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жир и сок будут стекать в него, а духовой шкаф останется чистым.

Блюда для приготовления с нагревом «Горячий воздух eco»	**Принадлежности**	**Уровень**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин**
Пироги и выпечка				
Сдобное тесто с сухой начинкой на противне	Противень	3	170-190	25-35
Сдобное тесто в формах	Прямоугольная форма	2	160-180	50-60
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	2	160-180	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2	160-180	50-60
Дрожжевое тесто с сухой начинкой на противне	Противень	3	170-190	25-35
Песочное тесто с сухой начинкой на противне	Противень	3	180-200	20-30
Бисквитный рулет	Противень	3	170-190	15-25
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для фруктового пирога	2	150-170	20-30
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма	2	150-170	40-50
Выпечка из слоёного теста	Противень	3	180-200	20-30
Мелкое печенье	Противень	3	130-150	15-25
Фигурное печенье	Противень	3	140-150	30-45
Выпечка из заварного теста	Противень	3	210-230	35-45
Булочки, ржаная мука	Противень	3	200-220	20-30
Запеканки				
Картофельная запеканка	Форма для запеканки	2	160-180	60-80
Лазанья	Форма для запеканки	2	180-200	40-50
Продукты глубокой заморозки				
Пицца, тонкое тесто	Универсальный противень	3	190-210	15-25
Пицца, пышное тесто	Универсальный противень	2	180-200	20-30
Картофель фри	Универсальный противень	3	200-220	20-30
Куриные крылышки	Универсальный противень	3	220-240	20-30
Рыбные палочки	Универсальный противень	3	220-240	10-20
Булочки для разогревания	Универсальный противень	3	180-200	10-15
Мясо				
Говядина для тушения, 1,5 кг	Закрытая посуда	2	190-210	130-150
Свинина для жарки, шея, 1 кг	Открытая посуда	2	190-210	110-130
Телятина для жарки, окорок, 1,5 кг	Открытая посуда	2	190-210	110-130
Рыба				
Дорада, 2 штуки по 750 г	Универсальный противень	2	170-190	50-60
Дорада, запечённая под солью, 900 г	Универсальный противень	2	170-190	60-70
Щука, 1000 г	Универсальный противень	2	170-190	60-70
Форель, 2 штуки по 500 г	Универсальный противень	2	170-190	45-55
Рыбное филе, каждое весом 100 г	Закрытая посуда	2+1	190-210	30-40

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф 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 духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф 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 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Программы автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса, размера и вида посуды. Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

Посуда

Программы автоматического приготовления предназначены для приготовления блюд в закрытой посуде. Исключением может быть только запекание окорока до получения сверху корочки. Используйте посуду только с плотно прилегающей крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °C) из стекла или стеклокерамики. Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля ещё 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

Не подходит посуда из светлого блестящего алюминия, неглазурованной глины и посуда с ручками из пластмассы.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так вы сохраните сок, оставшийся после жарения.

Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Используйте свежее или замороженное мясо. Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или птицу. Соблюдайте точные указания, приведенные в соответствующих таблицах. Знание веса необходимо для установки параметров программы.

Мясо посолите, поперчите, добавьте специй. Приправляйте замороженное мясо точно так же, как свежее.

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто примерно на ½ см. Если в таблице указано «Немного» жидкости, достаточно добавить 2-3 столовые ложки. Если для жидкости указано «Да», жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

Закройте посуду крышкой. Установите её на решётку на уровень 2.

При приготовлении некоторых блюд нельзя изменять время окончания их приготовления. Эти блюда помечены звездочкой *.

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Птица

Укладывайте в посуду тушку птицы грудкой вверх. Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме.

Если вы готовите несколько окорочков, установите вес самого тяжелого окорочка. Окорочка должны быть примерно одного веса.

Пример: 3 куриных окорочка весом 300 г, 320 г и 400 г. Установите вес 400 г.

Если вы одновременно готовите в одной посуде два цыпленка примерно одного веса, то аналогично окорочкам, выставляйте вес более тяжелого.

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточное количество воды.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Птица			
Цыплёнок, свежие продукты*	0,7-2,0	Нет	Вес мяса
Пулярка, свежие продукты*	1,4-2,3	Нет	Вес мяса
Утка, свежие продукты*	1,6-2,7	Нет	Вес мяса
Гусь, свежие продукты*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Молодая индейка, свежие продукты*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Грудка индейки, свежие продукты**	0,5-2,5	Много	Вес мяса
Окорочка, свежие продукты* например, куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжёлого окорочка
Окорочка, замороженные* например, куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжёлого окорочка

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина
К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад.

При приготовлении огузка нужно добавлять столько жидкости (воды или бульона), чтобы мясо было почти полностью покрыто.

Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вверх.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Говядина			
Мясо для тушения, свежие продукты Например, тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для тушения, замороженное* Например, тонкий край, толстый край, лопатка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный Например, филе	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, с кровью Например, филе	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Ростбиф, мороженый, прожаренный* Например, филе	0,5-2,0	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Огузок, свежие продукты	0,5-2,5	Много	Вес мяса

Телятина
При приготовлении оссобуко положите в посуду много овощей (сельдерей, помидоры, морковь) и распределите на них куски мяса. При необходимости добавьте жидкость (бульон).

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Телятина			
Мясо для жарки, свежие продукты, постное Например, окорок, мясной орех	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, свежие продукты, с прожилками жира Например, шейка, зашеек	0,5-3,0	Немного	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное, постное* Например, окорок, мясной орех	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное, с прожилками жира* Например, шейка, зашеек	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Свиная ножка на кости, свежие продукты	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Оссобуко Например, телячьи ножки, рубленные кусочками, с овощами	0,5-3,5	Да	Вес мяса

Свинина
Выкладывайте мясо на кости костью вниз.

Жаркое с корочкой выкладывайте в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу «решёточкой», не надразрезая мясо.

Окорок для жарки выкладывайте в посуду жиром вверх. Обжаривайте окорок до образования корочки в открытой посуде.

При приготовлении жаркого устанавливайте вес мяса, при приготовлении мясного рулета и рульки – общий вес блюда.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Свинина			
Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Шейная часть для жарки, свежие продукты, с костью	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Шейная часть для жарки, замороженная, без кости*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Шейная часть для жарки, замороженная, с костью*	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Котлетная часть для жарки, свежие продукты, на кости	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Филейная часть для жарки, свежие продукты	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Мясной рулет, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Общий вес
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, грудинка	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, лопатка	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Копчёная грудинка с костью, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Окорок для жарки, свежие продукты, замаринованный, доведение до готовности	1,0-4,0	Немного	Вес мяса
Окорок для жарки, свежие продукты, замаринованный, запекание до корочки*	1,0-4,0	Нет	Вес мяса

Баранина и ягнятина
При приготовлении жаркого и ножек устанавливайте вес мяса, при приготовлении мясного рулета — общий вес блюда.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Баранина			
Нога, свежие продукты, без кости, прожаренная	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Нога, замороженная, без костей, прожаренная*	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Нога, замороженная, без кости, среднепрожаренная*	0,5-2,0	Нет	Вес мяса
Нога, замороженная, на кости, прожаренная*	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Баранина			
Баранина для жарки, свежие продукты Например, лопатка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Баранина для жарки, замороженная* Например, лопатка	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Дичь
Также можно обложить дичь кусочками шпика, мясо останется сочным и подрумянится, но не очень сильно. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте её на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

Если вы готовите несколько заячьих ножек, установите вес самой тяжёлой.

Кролика можно готовить порционно. В этом случае установите общий вес.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Дичь			
Оленина для жарки, свежие продукты Например, лопатка, грудинка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Оленина для жарки, замороженная* Например, лопатка, грудинка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Ножка косули, свежие продукты, без кости	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Ножка косули, замороженная*, без кости	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Заячья ножка, свежие продукты, на кости	0,3-0,6	Да	Вес самой тяжёлой ножки
Заячья ножка, замороженная*, на кости	0,3-0,6	Да	Вес самой тяжёлой ножки
Мясо кабана для жарки, свежие продукты Например, лопатка, грудинка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо кабана для жарки, замороженное* Например, лопатка, грудинка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Кролик, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для приготовления тушёной рыбы: налейте в посуду на ½ см жидкость, например, вино или лимонный сок.

Для запекания рыбы: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным маслом.

Рыба целиком удается лучше всего, если её уложить в посуду брюшком вниз, то есть спинной плавник должен смотреть вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении нескольких рыбин устанавливайте общий вес. Рыбы должны быть примерно одного размера или одного веса. Пример: две форели весом 0,6 кг и 0,5 кг. Установите вес 1,1 кг.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Рыба			
Форель, свежие продукты, тушение*	0,3-1,5	Да	Общий вес
Форель, свежие продукты, запекание*	0,3-1,5	Нет	Общий вес
Судак, свежие продукты, тушение*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Судак, свежие продукты, запекание*	0,5-2,0	Нет	Общий вес
Треска, свежие продукты, тушение*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Треска, свежие продукты, запекание*	0,5-2,0	Нет	Общий вес
Карп, свежие продукты, тушение*	0,8-2,0	Да	Общий вес
Карп, свежие продукты, запекание*	0,8-2,0	Нет	Общий вес

Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Устанавливайте общий вес мясного рулета.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясной рулет			
Из парной говядины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парной свинины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
из парной баранины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парного мяса разных сортов*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Нарежьте мясо небольшими кусочками. Кусочки курицы можно не резать.

К мясу добавьте такое же или вдвое большее количество овощей. Пример: на 0,5 кг мяса можно взять от 0,5 кг до 1 кг свежих овощей.

Если вы хотите, чтобы мясо подрумянилось, выкладывайте его последним, на овощи. Чтобы мясо подрумянилось меньше, перемешайте его с овощами.

При приготовлении рагу с мясом введите вес мяса. Чтобы овощи были более мягкими, устанавливайте общий вес.

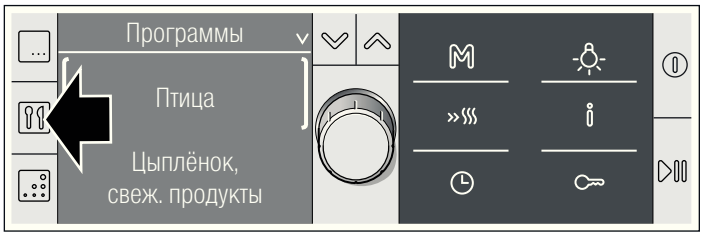
Для овощного рагу подходят только твёрдые овощи, например, морковь, стручковая фасоль, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

Программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Рагу			
С мясом Например, мясное рагу	0,3-3,0	Да	Вес мяса
С овощами Например, вегетарианское рагу	0,3-3,0	Да	Общий вес
Гуляш	0,3-3,0	Да	Вес мяса
Рулеты	0,3-3,0	Да	Вес мяса

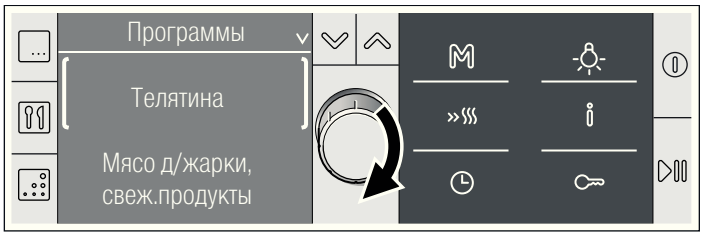
Выбор и настройка программы

Пример на рисунке: программа для замороженной телятины для жарки, постное, 1,3 кг.

1. Нажмите кнопку .
Появляется первая группа программ и первая программа.

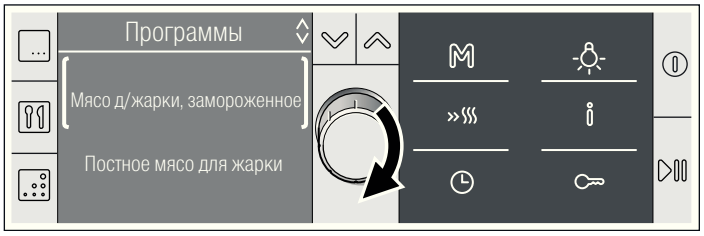


2. Поворотным переключателем выберите группу программ.



3. Кнопкой ⌄⌄ перейдите на другую строку.

4. Выберите программу поворотным переключателем

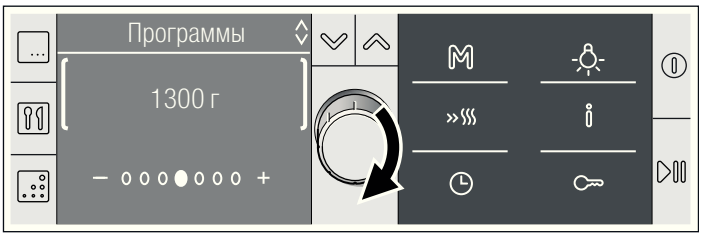


Далее вы можете еще более уточнить необходимую программу, например, «Жаркое из постной телятины» или «Жаркое из телятины с прожилками жира». Нажмите кнопку ⌄⌄ и выберите нужную настройку поворотным переключателем.

Для выбранной программы появляется предустановленный вес.

5. Нажмите кнопку ⌄⌄.

6. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем. Если вы перейдёте на строчку ниже, то сможете изменить степень готовности блюда (см. «Индивидуальные настройки»).



7. Нажмите кнопку ▷II.

Программа активизируется. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷. В статусной строке высвечивается 00:00:00.

Отмена программы

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку ▷II, пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C. Теперь вы можете делать новые установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку i. Запросите информацию с помощью поворотного переключателя.

Изменение времени окончания

См. главу *«Функции времени», «Изменение времени окончания»*.

Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете её изменить.

Выполните установку, как описано в пунктах 1-6.
Затем нажмите кнопку ⌄⌄ и поворотным переключателем переместите светящееся поле.
- ○○○●○○○ +
Влево = степень готовности меньше.
Вправо = степень готовности больше.

Время приготовления для программы изменится.

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает ука занный.	Диапазон веса специально ограничен, так как для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режиме «Верхний и нижний жар» ⊟ или «Гриль с конвекцией» ⊠.
Жаркое получилось хорошо, а соус под-горел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло приго ревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка закрыта неправильно, или мясо поднялось и приподняло крышку. Всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.
Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более позднее время. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.
Мясо не готово или слишком сильно прожарено.	В следующий раз измените настройки. Указания о том, как это сделать, приведены в главе *Программы автоматического приготовления, индивидуальные настройки/*

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру.
  Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
  Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар» .

При использовании режима «3D-Горячий воздух» устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

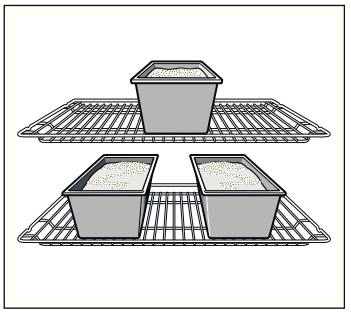
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

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

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Если вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Указание: Из-за высокой влажности при выпекании в режиме нагрева Hydro изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Открывайте дверцу духового шкафа осторожно, т. к. из рабочей камеры может вырваться горячий пар.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Верхний/нижний жар
- = Режим нагрева Hydro
- = Интенсивный нагрев

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		160-180	50-60
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		150-170	60-70
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный корж из 2 яиц (предварительный разогрев)	Форма для фруктового пирога	2		160-180	20-30

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Бисквитный торт из 6 яиц (предварительный разогрев)	Разъёмная форма	2		160-180	40-50
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1		180-200	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1		170-190	70-90
Швейцарский торт	Форма для пиццы	2		220-240	30-40
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2		150-170	60-70
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Форма для пиццы	2		280-300	10-15
Пикантный пирог*	Разъёмная форма	2		180-200	40-50

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Верхний/нижний жар
- = Режим нагрева Hydro
- = Интенсивный нагрев

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	40-50
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	3		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-160	50-60
Песочное тесто, с сухой начинкой	Противень	2		180-200	20-30
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		170-190	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг муки	Противень	2		180-200	25-35
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		140-160	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		280-300	10-12
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Верхний/нижний жар
- = Режим нагрева Hydro

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	35-50
Миндальное печенье	Противень	2		100-120	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	3		180-200	20-25
	2решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		170-190	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	25-35

Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Режим нагрева Hydro

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	5
				200	30-40
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Лепешки	Универсальный противень	2		300	10-15
Булочки (без предварительного разогрева)	Противень	3		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравно мерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух». Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:
Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Виды нагрева:

- = Верхний/нижний жар
- = Гриль с конвекцией
- = Гриль, большая площадь

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка + универсальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	Открытая	2		210-230	140
Свинина						
Жаркое без кожи (напр., шейка)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Филе свинины	500 г	Решётка + универсальный противень	3+1		230-240	30
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	Открытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Стейки толщиной 2 см		Решётка + универсальный противень	5+1		3	15
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решётка + универсальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	Открытая	2		190-210	60
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120
Дичь						
Спинка косули на кости	1,5 кг	Открытая	2		200-220	50
Ножка косули без кости	1,5 кг	закрытая	2		210-230	100
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	140
Оленина для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	130
Кролик	2,0 кг	закрытая	2		220-240	60
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		180-200	80
Колбаски						
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении ⅔ заданного времени.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении ⅔ заданного времени.

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Виды нагрева:

- = Верхний/нижний жар
- = Гриль с конвекцией
- = Гриль, большая площадь

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка	2		220-240	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решётка	2		210-230	80-90
Цыплёнок, разрезанный пополам	по 500 г	Решётка	2		220-240	40-50
Цыплёнок кусочками	по 150 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок кусочками	по 300 г	Решётка	3		210-230	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решётка	3		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		190-210	100-110
Утиная грудка	по 300 г	Решётка	3		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5–4,0 кг	Решётка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка,	по 400 г	Решётка	3		220-240	40-50
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
Рулет из индейки	1,5 кг	Открытая	1		200-220	110-130
Грудка индейки	1,0 кг	закрытая	2		180-200	80-90
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Рыба

Переверните куски рыбы по истечении ⅔ времени.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

При тушении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Виды нагрева:

- = Верхний/нижний жар
- = Гриль с конвекцией
- = Гриль, большая площадь

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решётка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закрытая	2		190-210	70-80
Рыбные котлеты толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрытая	2		210-230	25-30

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого обра зуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Щадящее приготовление

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, – идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным.

Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.
- Большие куски мяса переворачивать не нужно.
- Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Время выдержки для него не требуется.
- Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.
- Если вы хотите получить мясо с соусом, готовьте его в закрытой посуде. В этом случае время доведения до готовности следует сократить.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура от 60 °C должна удерживаться минимум 30 минут.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, поднос или глубокий стеклянный противень без крышки.

Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решётку.

Настройки

1. Выберите режим «Щадящее приготовление» и установите температуру от 70до 90 °C.

   Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Установите посуду с мясом в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °C.

Таблица

Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, телятины, свинины и баранины. Время щадящего приготовления зависит от толщины и внутренней температуры мяса.

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время обжаривания, мин	Время приготовления в щадящем режиме, часы
Птица						
Грудка индейки	1000 г	2		80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300–400 г	2		80	3-5	2-2½
Говядина						
Говядина для жарки (напр., огузок), 6–7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4½-5½
Филе говядины, целиком	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбиф, 5–6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Стейки из огузка (3 см толщиной)		2		80	5-7	80-110 Min.
Телятина						
Телятина для жарки (напр., окорок), 6–7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	2		80	6-7	3-3½
Свинина						
Свинина для жарки, постная (напр., филе), 5–6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	2		80	6-7	2½-3
Баранина						
Филе спинки барашка, целиком	ок. 200 г	2		80	5-6	1½-2

* Чтобы кожица утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте её после щадящего приготовления на сковороде.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом.	Чтобы готовое мясо не очень быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.	По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять тёплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Запеканки, гратены, тосты

Всегда ставьте посуду на решётку.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Верхний/нижний жар
- = Гриль с конвекцией

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Гратен					
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	3+1		150-170	60-80
Тост					
4 шт., запечённые	Решётка + универсальный противень	3+1		160-170	10-15
12 шт., запечённые	Решётка + универсальный противень	3+1		160-170	15-20

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Режим нагрева Hydro
- / = Режим пиццы

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пицца глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2	/	200-220	15-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2	/	170-190	20-30
	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3	/	170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3	/	190-210	10-20
Пицца, охлажденная					
Пицца (предварительный разогрев)	Универсальный противень	1	/	180-200	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3	/	190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3	/	190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3	/	200-220	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3	/	180-200	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3	/	200-220	10-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Хлебобулочные изделия, готовые					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2	/	220-240	10-20
Палочки и нагеты из цыплёнка	Универсальный противень	3	/	200-220	15-25
Штрудель, глубокой заморозки					
Штрудель	Универсальный противень	3	/	190-210	30-35

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.
4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда		Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °C 50 °C	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °C Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Вид нагрева Размораживание прекрасно подходит для замороженных продуктов.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Указание: До 60 °C лампочка в духовом шкафу не горит. При этом возможна оптимально точная регулировка.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Нежные замороженные продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решётка	1		30 °C
Прочие продукты глубокой заморозки Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решётка	1		50 °C

Сушки

Режим «3D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки.

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.
4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар» .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.
6. Запустите духовой шкаф.

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70минут	Прим. 30 минут

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C.
	В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C.
	В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C.
	Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

Контрольные блюда

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

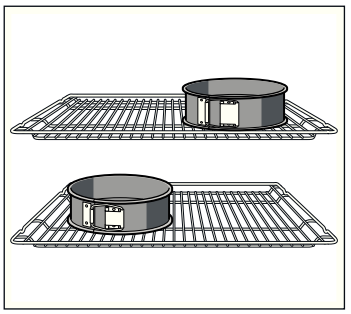
В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.
Для выпекания на 3 уровнях:
Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.
Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:
Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см. рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:
При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар». Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- / = Горячий воздух eco
- = Верхний/нижний жар
- = Режим нагрева Hydro
- = Интенсивный нагрев

Блюдо	Принадлежности и формы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	35-50
Фигурное печенье	Противень	3	/	140-150	30-45
Маленькие кексы (предварительный разогрев*)	Противень	3		150-170	20-30
	Противень	3		150-160	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	25-40
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	25-40
Бисквит на воде (предварительный разогрев*)	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	2	/	160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	2		170-190	80-90
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	3+1		170-190	70-90

* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Вид нагрева:

- ▭ = Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты Разогревать в течение 10 минут	Решётка	5	▭	3	½-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1	▭	3	25-30

* По истечении ⅔ времени перевернуть

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000710335