

HBA38U7.0



[ru] Правила пользования ..... 3



9000607747



|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Правила техники безопасности.....</b>                  | <b>4</b>  | <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды.....</b> | <b>21</b> |
| Перед монтажом.....                                       | 4         | Экономия электроэнергии .....   | 21        |
| Указания по безопасности .....                            | 4         | Правильная утилизация упаковки.....   | 22        |
| Причины повреждений.....                                  | 4         |   |           |
| <b>Ваш новый духовой шкаф .....</b>                       | <b>5</b>  | <b>Программы автоматического приготовления.....</b>                           | <b>22</b> |
| Панель управления .....                                   | 5         | Посуда.....   | 22        |
| Кнопки.....   | 5         | Приготовление блюда.....  | 22        |
| Поворотный переключатель.....                             | 5         | Программы.....  | 22        |
| Дисплей.....  | 5         | Выбор и настройка программы .....   | 26        |
| Контроль температуры .....                                | 5         | Индивидуальная настройка.....   | 26        |
| Рабочая камера.....                                       | 6         | Рекомендации по программам автоматического приготовления .....                | 26        |
| Принадлежности.....                                       | 6         |   |           |
| <b>Перед первым использованием .....</b>                  | <b>8</b>  | <b>Протестирано для Вас в нашей кухне-студии .....</b>                        | <b>27</b> |
| Базовые установки.....                                    | 8         | Пироги и выпечка .....  | 27        |
| Нагрев рабочей камеры.....                                | 8         | Рекомендации по выпеканию.....  | 29        |
| Очистка принадлежностей .....                             | 8         | Мясо, птица, рыба.....  | 30        |
| <b>Включение и выключение духового шкафа .....</b>        | <b>9</b>  | Рекомендации по жарению в гриле.....  | 32        |
| Включение.....  | 9         | Щадящее приготовление .....   | 33        |
| Выключение.....   | 9         | Рекомендации по щадящему приготовлению .....                                  | 33        |
| <b>Настройка духового шкафа.....</b>                      | <b>9</b>  | Запеканки, гратены, тосты .....   | 34        |
| Виды нагрева.....   | 9         | Готовые продукты .....  | 34        |
| Выбор вида нагрева и температуры .....                    | 10        | Примеры некоторых блюд.....   | 35        |
| Советы по установкам .....                                | 10        | Размораживание .....  | 35        |
| Установка быстрого нагрева.....                           | 11        | Сушки .....   | 35        |
| <b>Функции времени.....</b>                               | <b>11</b> | Консервирование.....  | 36        |
| Кратко об установках функций времени.....                 | 11        | <b>Акриламид в продуктах питания .....</b>                                    | <b>37</b> |
| Установка таймера.....                                    | 11        | <b>Контрольные блюда .....</b>  | <b>37</b> |
| Установка времени .....                                   | 12        | Выпечание.....  | 37        |
| Изменение времени окончания .....                         | 12        | Приготовление на гриле .....  | 38        |
| Установка времени суток.....                              | 13        |   |           |
| <b>Память .....</b>                                       | <b>13</b> |   |           |
| Сохранение установок в памяти.....                        | 13        |   |           |
| Запуск программ из памяти.....                            | 13        |   |           |
| <b>Программа «Шаббат» .....</b>                           | <b>13</b> |   |           |
| Запуск программы «Шаббат» .....                           | 13        |   |           |
| <b>Блокировка для безопасности детей.....</b>             | <b>14</b> |   |           |
| <b>Базовые установки .....</b>                            | <b>14</b> |   |           |
| Изменение базовых установок.....                          | 15        |   |           |
| <b>Автоматическое отключение .....</b>                    | <b>16</b> |   |           |
| <b>Система очистки .....</b>                              | <b>16</b> |   |           |
| Перед очисткой .....                                      | 16        |   |           |
| Установка режима очистки.....                             | 16        |   |           |
| После очистки.....  | 16        |   |           |
| <b>Уход и очистка .....</b>                               | <b>17</b> |   |           |
| Чистящие средства .....                                   | 17        |   |           |
| Снятие и установка навесных элементов.....                | 18        |   |           |
| Нагревательный элемент гриля.....                         | 18        |   |           |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа.....             | 18        |   |           |
| Снятие и установка стёкол дверцы.....                     | 19        |   |           |
| <b>Что делать при неисправности? .....</b>                | <b>20</b> |   |           |
| Таблица неисправностей .....                              | 20        |   |           |
| Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа..... | 20        |   |           |
| Замена левой лампочки в духовом шкафу .....               | 21        |   |           |
| Стеклянный плафон.....                                    | 21        |   |           |
| <b>Сервисная служба .....</b>                             | <b>21</b> |   |           |
| Номер Е и номер FD .....                                  | 21        |   |           |

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

# ⚠ Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

### Подключение к электросети

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

## Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая рабочая камера

#### Опасность ожога!

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

#### Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

#### Опасность короткого замыкания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

#### Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

### Горячие принадлежности и посуда

#### Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

### Неквалифицированный ремонт

#### 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 выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Причины повреждений

### Внимание!

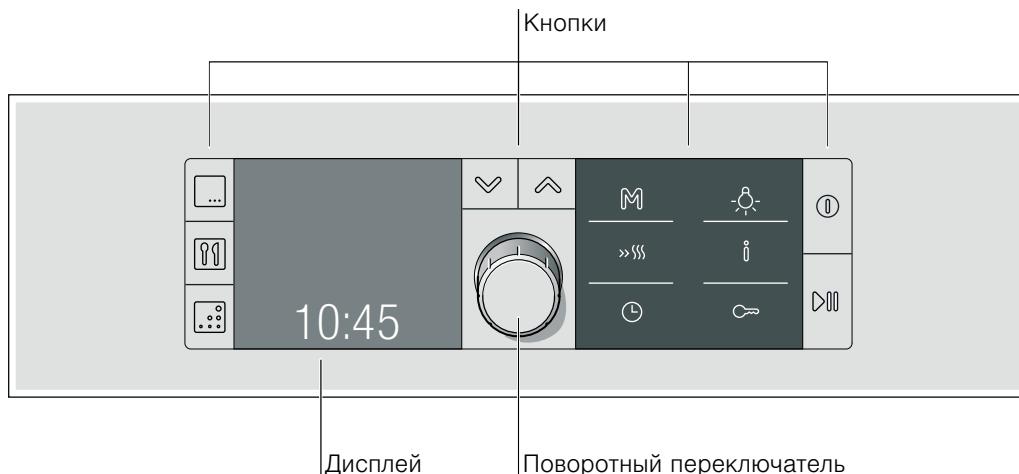
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт 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 духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- 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<br>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<br>Короткое нажатие = сохранение в памяти   |
| »«     | Подключение быстрого нагрева  |
| ⌚      | Открывание и закрывание меню функций времени  |
| -∅-    | Включение и выключение лампочки в духовом шкафу   |
| ℹ      | Короткое нажатие = запрос информации<br>Продолжительное нажатие = открывание/закрывание меню базовых установок  |
| ♾      | Включение/выключение блокировки для безопасности детей  |
| ⓧ      | Включение и выключение духового шкафа   |
| ▷◁     | Короткое нажатие = включение/выключение режима<br>Продолжительное нажатие = отмена режима   |

## Дисплей

Дисплей разделяется на различные зоны:

- заголовок, появляется только перед запуском
- зона настройки
- статусная строка, появляется после запуска

## Надписи

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 заголовок 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. Стока, 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 появляется после запуска и показывает текущее время суток, текущие функции времени или активную блокировку для безопасности детей. Перед запуском вы можете прочитать здесь, в случае необходимости, 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 загорелись все индикаторные столбики, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготовляемого блюда.



## Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.

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

При режимах гриля и очистки индикаторные столбики не загораются.

Во время нагрева вы можете запросить текущее значение температуры нагрева нажатием кнопки  $\text{I}$ . Из-за термической инерционности отображаемая температура может немного 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  $\text{L}$  можно включить и выключить лампочку.

#### Охлаждающий вентилятор

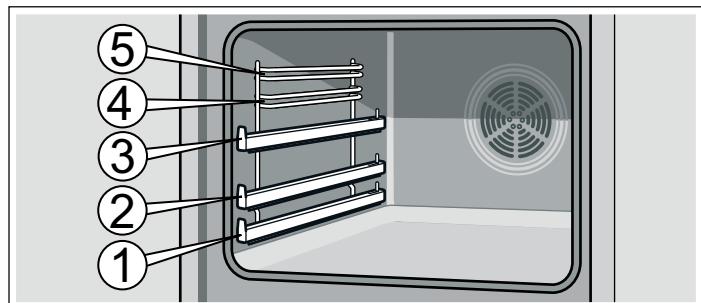
Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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

### Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.



При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



#### Решётка

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

Устанавливайте решётку изгибом вниз.



#### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф 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 в духовой шкаф скосом к дверце.

### Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете 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. Пожалуйста, всегда при покупке указывайте точное обозначение (номер Е) вашего прибора.

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование   |
|----------------------------|-----------|---|
| Решётка                    | HEZ334000 | Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.  |
| Эмалированный противень    | HEZ331000 | для приготовления пирогов и мелкого печенья.<br>Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| Универсальный противень    | HEZ332000 | 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.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |

| <b>Специальные принадлежности</b>  | <b>Номер HEZ</b> | <b>Использование</b>  |
|--|------------------|---|
| Съёмная решётка  | HEZ324000        | Для жарения. Всегда устанавливайте решетку 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.<br>Для жарения на противне-гриль: устанавливайте его только на уровнях 1, 2 и 3.<br>При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку. |
| Стеклянный противень   | HEZ336000        | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.  |
| 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 указаниями в таблицах.   |
| Камень для выпекания хлеба   | HEZ327000        | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.   |
| Эмалированный противень с антипригарным покрытием  | HEZ331010        | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья.<br>Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием  | HEZ332010        | Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| Profi-противень со съёмной решёткой  | HEZ333000        | Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.  |
| Крышка для Profi-противня  | HEZ333001        | Легко превращает Profi-противень в жаровню.   |
| Стеклянная посуда  | HEZ915001        | Стеклянная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления или автоматического приготовления блюд.  |
| Металлическая жаровня  | HEZ6000          | Эта посуда предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.  |
| Двухуровневые выдвижные направляющие   | HEZ338250        | На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.   |
| Трёхуровневые выдвижные направляющие   | HEZ338352        | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся   |
| Трёхуровневые выдвижные направляющие   | HEZ338356        | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.  |
| 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  |                  |   |
| Приборы с двумя лампочками 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.   |

| Специальные принадлежности  | Номер HEZ         | Использование   |
|---|-------------------|---|
| Вытяжной фильтр   | HEZ329000         | Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.<br>Только для приборов с цифрами 6, 7 или 8 в качестве второй цифры номера Е, (например, НВА38B750) |
| Комплект для приготовления на пару  | HEZ24D300         | Для щадящего приготовления овощей и рыбы.   |
| <b>Номера артикулов для заказа через сервисную службу</b>   |                   |   |
| 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 блокирутору 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 «Установка времени». Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



### Установка времени суток и изменение языка

1. Перейдите к базовой установке времени суток кнопкой .
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
3. Переместитесь вверх кнопкой .
- «Время суток» заключено с обеих сторон в скобки.
4. Поворотным переключателем найдите заголовок «Sprache wählen» (Выбрать язык).
5. Нажмите кнопку .
- «deutsch» (немецкий) заключено с обеих сторон в скобки.
6. Установите требуемый язык поворотным переключателем. Можно выбрать один из 30 языков.
7. 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 ① служит для включения и выключения духового шкафа.

## Включение

Нажмите кнопку ①.

Появляется стартовый дисплей с описанием кнопок.



Выберите требуемый режим.

- Кнопка = виды нагрева
- Кнопка = программы
- Кнопка = система очистки

■ Кнопка = 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 ①. 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.

| Зона вида нагрева и температуры   | Использование  |
|-----------------------------------|--|
| 3D-горячий воздух<br>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.   |
| Верхний/нижний жар<br>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*<br>30-300 °C | Для изделий из дрожжевого теста, например, хлеба, булочек или плетёночка, 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. |

| Зона вида нагрева и температуры                             | Использование   |
|---|---|
| Режим пиццы<br>30-275 °C                                    | Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке. |
| Интенсивный нагрев<br>30-300 °C                             | Для блюд с хрустящей нижней корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.   |
| Нижний жар<br>30-300 °C                                     | Для допекания или поддумяивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.   |
| Гриль с конвекцией<br>30-300 °C                             | Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.                                      |
| Гриль, большая площадь                                      | Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов.   |
| Режимы гриля:<br>1 (слабый),<br>2 (средний),<br>3 (сильный) | Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.   |
| Гриль, небольшая площадь                                    | Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов.  |
| Режимы гриля:<br>1 (слабый),<br>2 (средний),<br>3 (сильный) | Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.   |
| Щадящее приготовление<br>70-90 °C                           | Для приготовления нежных кусочков рыбы. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.  |

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

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

| Зона вида нагрева и температуры              | Использование   |
|--|---|
| Размораживание<br>30-60 °C                   | Для размораживания, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет тёплый воздух вокруг блюда. |
| Предварительный разогрев<br>30-70 °C         | Для предварительного разогрева посуды, например, из фарфора или стекла.   |
| Поддержание в горячем состоянии<br>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.

## Выбор 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.

Вы можете немедленно активизировать эту установку нажатием кнопки .

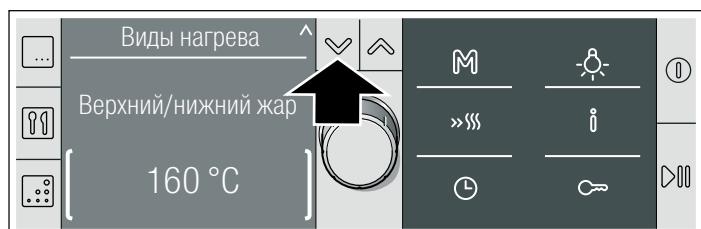
Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

1. Установите требуемый вид нагрева поворотным переключателем.



2. Перейдите к установке температуры кнопкой .

Рекомендуемая температура заключена с обеих сторон в скобки.



3. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку .

Режим включается. В статусной строке отображается текущее время суток.



5. 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 .

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

## Изменение температуры или режима гриля

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

## Отмена режима

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

## Вызов информации

Коротко нажмите кнопку .

Для получения другой информации повторно нажмите кнопку .

Перед запуском можно получить информацию о видах нагрева, уровнях установки и принадлежностях. После запуска можно запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

## 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, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но не вид нагрева.

Существует нескользко 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 .

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 поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления. Нажмите кнопку и измените время приготовления поворотным переключателем. Нажмите кнопку .

#### Вызов информации

Нажмите кнопку .

#### 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 функции быстрого нагрева. Рядом с установленной температурой появляется символ . Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздаётся короткий сигнал. Символ 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 .
- Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

#### Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку . Символ гаснет.

## Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если духовой шкаф включен:

- Установка таймера
- Установка времени
- Изменение времени окончания

### Кратко об установках функций времени

**1.** Откройте меню кнопкой .

**2.** Поворотным переключателем установите нужную функцию.

**3.** Кнопкой перейдите на другую строку и установите поворотным переключателем текущее время или время приготовления.

**4.** Закройте меню нажатием кнопки .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

#### Установка таймера

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

**1.** Нажмите кнопку .

Открывается меню функций времени.

**2.** Нажмите кнопку и поворотным переключателем установите время для таймера.

**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 . Нажмите кнопку и поворотным переключателем установите время 00:00. Закройте меню нажатием кнопки .

#### Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой . Нажмите кнопку и поворотным переключателем измените в течение нескольких следующих секунд время для таймера. Закройте меню нажатием кнопки .

## Установка времени

Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим автоматически завершится по истечении данного времени. Духовой шкаф больше не нагревается.

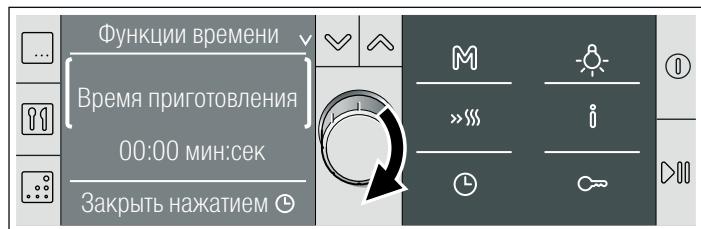
Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены. Пример на рисунке: Установка режима «Верхний/нижний жар», 180 °C, время приготовления 45 минут.

### 1. Нажмите кнопку

Открывается меню функций времени.

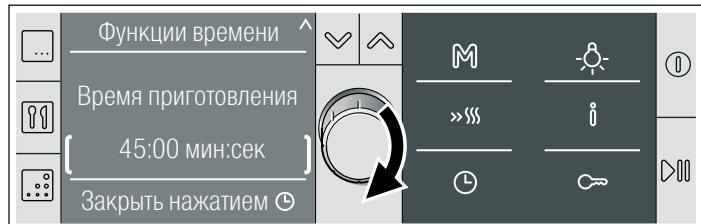


### 2. Перейдите к функции «Время приготовления» поворотным переключателем.



### 3. Кнопкой перейдите на другую строку.

### 4. Установите время приготовления поворотным переключателем.



### 5. Нажмите кнопку .

Меню функций времени закрывается.

### 6. Если режим ещё не запустился, нажмите кнопку . 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 . Поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления, нажмите кнопку и поворотным переключателем установите время приготовления 00:00. Закройте меню нажатием кнопки .

## Изменение времени выполнения

Откройте меню кнопкой . Поворотным переключателем перейдите к установке времени приготовления, нажмите

кнопку и поворотным переключателем измените время приготовления. 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. Поворотным переключателем перейдите к функции «Окончание». Во второй строке отображается время окончания работы в данном режиме.



### 2. Нажмите кнопку .

### 3. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



### 4. Закройте меню функций времени кнопкой .

### 5. Подтвердите кнопкой .



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 . С помощью поворотного переключателя перейдите к функции «Время окончания», нажмите кнопку и откорректируйте время окончания поворотным переключателем. Закройте меню нажатием кнопки .

## **Отмена времени окончания**

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню кнопкой . Поворотным переключателем перейдите к функции «Время окончания», нажмите кнопку и поворачивайте назад поворотный переключатель, пока индикация не погаснет. 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 заголовок «Установка времени».

**1.** Нажмите кнопку и поворотным переключателем установите текущее время суток.

**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.** Поворотным переключателем найдите функцию «Время суток».

**3.** Нажмите кнопку и поворотным переключателем измените время суток.

**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 нажатой 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.

---

# **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».

## **Запуск программ из памяти**

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

**1.** Коротко нажмите кнопку .

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 .

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.

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

**4.** Откройте меню «Функции времени» кнопкой и перейдите с помощью поворотного переключателя к настройке времени приготовления.

Появляется рекомендация 27:00 часов.

**5.** Нажмите кнопку .

**6.** Поворотным переключателем установите нужное время.

**7.** Нажмите кнопку .

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  , 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 снова выполнять установки.

**Указание:** Даже при активной блокировке для безопасности детей можно установить таймер, отключить звуковой сигнал, а также выключить духовой шкаф кнопкой  или долгим нажатием кнопки  .

# Базовые установки

Для вашего удобства прибор имеет различные базовые установки.

**Указание:** В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости

от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

| Базовая установка  | Варианты  | Пояснения  |
|--|---|--|
| Выбор языка:<br>русский                                      | Возможен выбор из 29 языков                                     | Язык текстового дисплея  |
| Продолжительность звукового сигнала:<br>средний              | средний = 2 минуты<br>короткий = 10 секунд<br>длинный = 5 минут | Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления   |
| Звук нажатия кнопок:<br>выкл                                 | вкл<br>выкл   | Сигнал подтверждения при нажатии кнопки  |
| Яркость дисплея:<br>День                                     | День<br>Средний<br>Ночь   | Подсветка дисплея  |
| Контраст:<br>- 000●000 +                                     | например, больше<br>- 0000●00 +                                 | Контрастность дисплея  |
| Индикатор времени суток:<br>вкл                              | вкл<br>выкл*  | Отображение индикации времени суток, если духовой шкаф выключен<br><br>*Время суток появляется на время, пока горит индикатор остаточного тепла.   |
| Лампочка в духовом шкафу при работе:<br>вкл                  | вкл<br>выкл   | Освещение рабочей камеры.  |
| Продолжение работы после закрывания дверцы:<br>автоматически | автоматически<br>выкл*  | Способ продолжения работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы.<br><br>*продолжить нажатием  |
| Блокировка дверцы для безопасности детей:<br>нет             | нет<br>да   | При активированной блокировке для безопасности детей дверца духового шкафа блокируется.  |
| Индивидуальная настройка:<br>- 000●000 +                     | например, степень готовности всегда больше<br>- 0000●00 +       | Изменение степени готовности во всех программах автоматического приготовления.<br><br>вправо = больше<br>влево = меньше  |
| Индикация описания кнопок:<br>вкл                            | вкл<br>выкл   | Просмотровый дисплей появляется после включения духового шкафа.  |
| 3D-горячий воздух  | От 30 до макс. 275 °C   | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.   |
| Рекомендуемая температура: 160 °C                            |   |  |
| Верхний/нижний жар   | От 30 до макс. 300 °C   | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.   |
| Рекомендуемая температура: 160 °C                            |   |  |

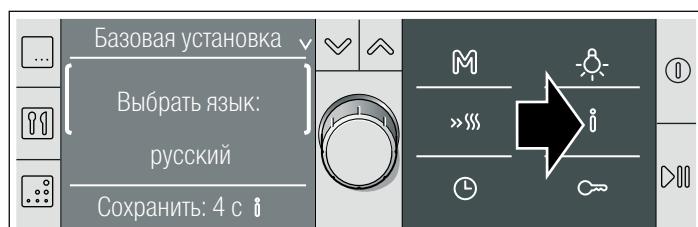
| Базовая установка                        | Варианты  | Пояснения   |
|--|---|---|
| Режим нагрева Hydro                      | От 30 до макс. 300 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 160 °C        |   |   |
| Режим пиццы                              | От 30 до макс. 275 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 200 °C        |   |   |
| Интенсивный нагрев                       | От 30 до макс. 300 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 190 °C        |   |   |
| Нижний жар                               | От 30 до макс. 300 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 150 °C        |   |   |
| Гриль с конвекцией                       | От 30 до макс. 300 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 190 °C        |   |   |
| Гриль, большая площадь                   | сильный<br>средний<br>слабый                    | Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемое значение: сильный          |   |   |
| Гриль с вертелом                         | От 30 до макс. 300 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 250 °C        |   |   |
| Гриль, небольшая площадь                 | сильный<br>средний<br>слабый                    | Рекомендуемую ступень вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемое значение: сильный          |   |   |
| Щадящее приготовление                    | От 70 до макс. 90 °C                            | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 80 °C         |   |   |
| Размораживание                           | От 30 до макс. 60 °C                            | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 30 °C         |   |   |
| Предварительный разогрев                 | От 30 до макс. 70 °C                            | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 50 °C         |   |   |
| Поддержание в горячем состоянии          | От 60 до макс. 100 °C                           | Рекомендуемую температуру для вида нагрева можно изменить.  |
| Рекомендуемая температура: 70 °C         |   |   |
| Остаточный ход охлаждающего вентилятора: | короткий<br>средний<br>длинный<br>очень длинный | Остаточный ход охлаждающего вентилятора.  |
| средний                                  |   |   |
| Система очистки:                         | нет   | Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки. |
| нет                                      | да  |   |
| Телескопические направляющие:            | нет   | Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу телескопические направляющие.                    |
| нет                                      | да  |   |
| Программа «Шаббат»:                      | нет   | См. главу «Программа Шаббат»  |
| нет                                      | да  |   |
| Восстановить заводские установки:        | нет   | Отмена всех изменений и возвращение к базовым установкам  |
| нет                                      | да  |   |

## Изменение базовых установок

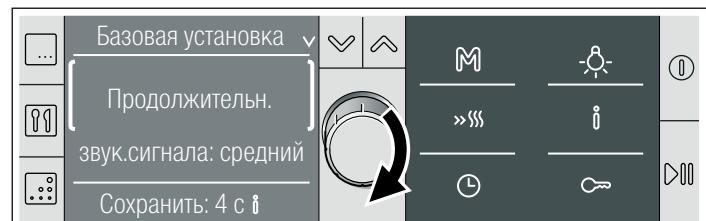
Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

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

1. Нажмите и удерживайте кнопку **і** в течение прим. 4 секунд, пока на дисплее не появится надпись «Базовая установка» и первая базовая установка «Выбрать язык».

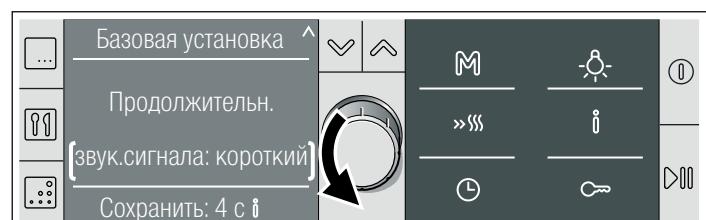


2. Выберите необходимую базовую установку поворотным переключателем.



3. Кнопкой **▽** перейдите на следующую строку.

4. Измените базовую установку поворотным переключателем.



5. После этого можно изменить другие базовые установки. Для этого перейдите на другую строку кнопкой и выполните изменения, как описано в пунктах 2-4.
6. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится время суток. Это занимает примерно четыре секунды. При этом все изменения сохраняются в памяти.

## 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».

### Отмена

Нажмите кнопку . Изменения не будут приняты.

## 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 самоочищающиеся 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.

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.

### 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 .

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

### Изменение режима очистки

После 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 пришла 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.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.   |
| Нержавеющая сталь                          | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна известни, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия.<br><br>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.<br>Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки. |
| Стёкла дверцы                              | Средство для очистки стёкол.<br>Протрите мягкой тряпкой. Не используйте скребок для стекол.  |
| Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки.  |
| Уплотнитель<br>Не снимать!                 | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки.<br>Нельзя тереть.  |
| Навесные элементы                          | Горячий мыльный раствор.<br>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.   |

| Зона очистки            | Чистящие средства  |
|-------------------------|--|
| Телескопические полозья | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине. |
| Принадлежности          | Горячий мыльный раствор.<br>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 стенах 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 тряпку.

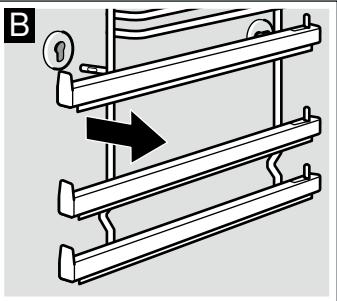
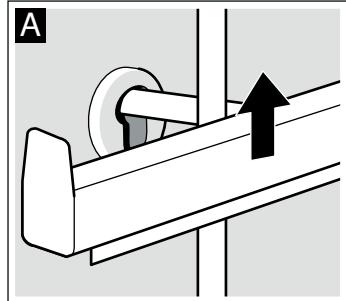
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

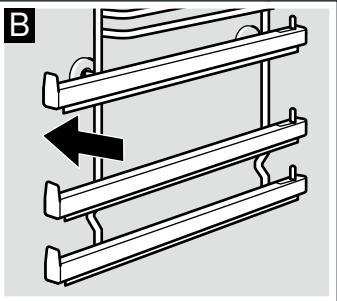
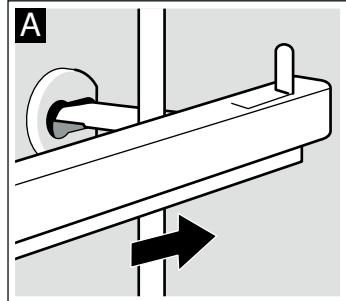
1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и отсоедините (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд и выньте (рис. В).



Очистите навесные элементы моющим средством и мягкой губкой. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

### Установка навесных элементов

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



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

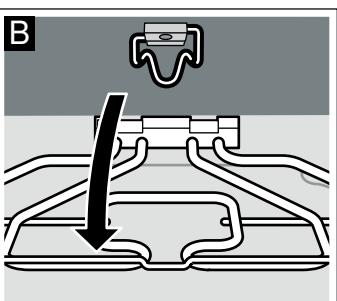
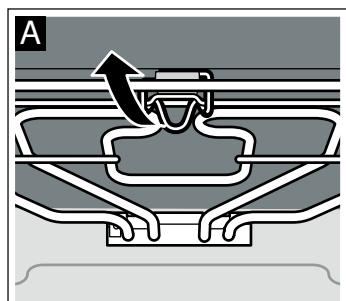
## Нагревательный элемент гриля

Вы можете опустить нагревательный элемент гриля вниз для очистки.

### ⚠ Опасность ожога!

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка (рис. А).
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз (рис. В).

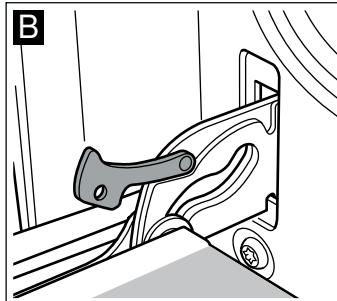
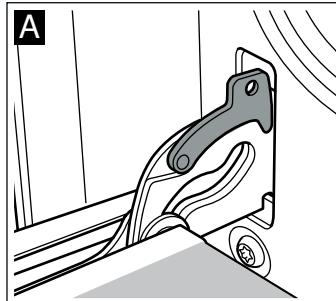


По окончании очистки установите нагревательный элемент гриля обратно в верхнее положение. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

## 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. А), дверца духового шкафа блокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, блокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

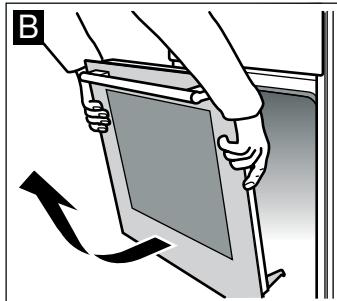
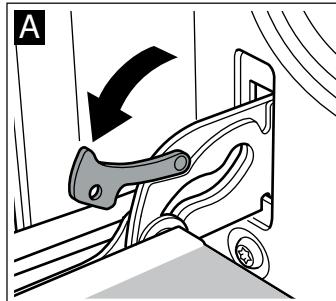


### ⚠ Опасность травмирования!

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

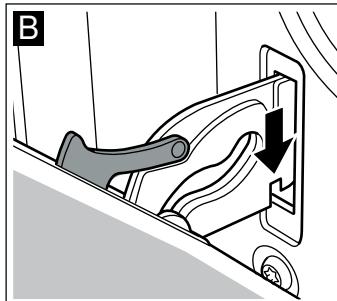
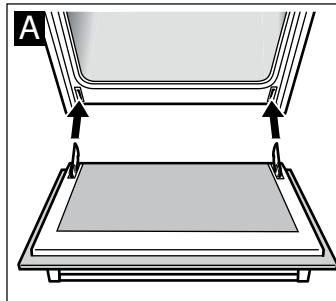
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откините блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



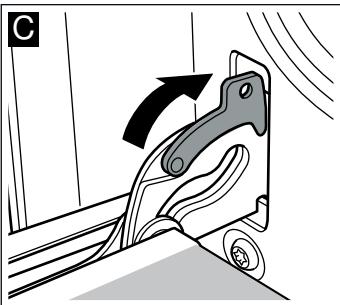
### Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



#### ⚠ Опасность травмирования!

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

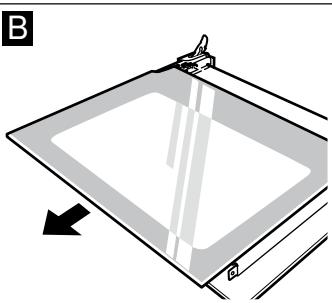
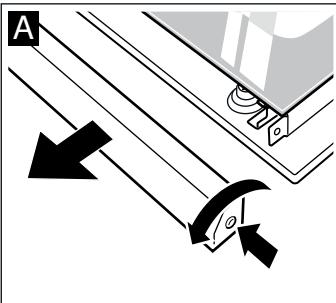
### Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

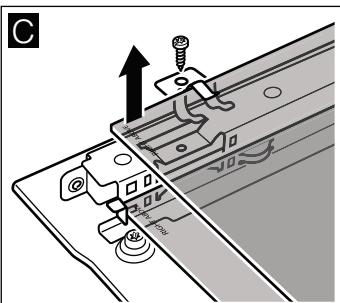
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

#### Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукойtkой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Выверните винты и снимите зажимы с левой и с правой стороны (рис. С). Выньте среднее стекло.



5. Выньте нижнее стекло движением с наклоном вверх.

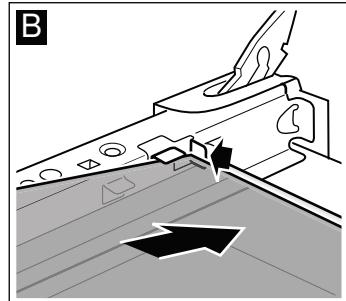
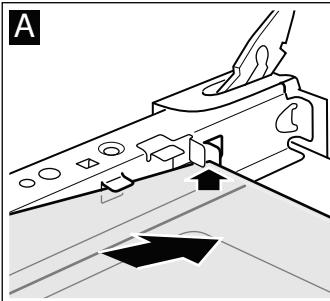
Протрите стёкла мягкой тряпкой, смоченной средством для очистки стёкол.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

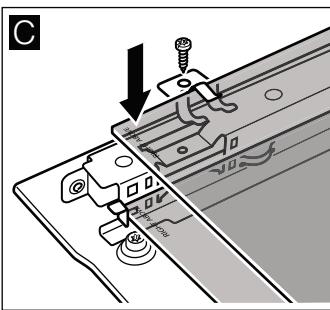
### Установка

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. А).
2. Вставьте среднее стекло (рис. В).



3. Установите правый и левый зажимы на стекло и выровняйте так, чтобы пружины встали над резьбовыми отверстиями и завинтите винты (рис. С).



4. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность должна быть снаружи.
5. Установите защитную панель на место и закрепите её.
6. 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.

| Неисправность   | Возможная причина   | Указание/устранение   |
|---|---|---|
| Прибор не работает.   | Неисправен предохранитель.  | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.   |
| На дисплее появляется текст «Установка времени». Время суток не соответствует фактическому. | Прерывание электропитания.  | Установите текущее время суток поворотным переключателем 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 текст «Demo liftMatic».                | Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.                         | Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой четыре секунды кнопку , пока не исчезнет надпись «Demo liftMatic».                            |
| 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 гл. «Базовые установки». |
| На дисплее появляется «Автоматическое отключение».  | Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается. | Нажмите любую кнопку. Сообщение гаснет. После этого можно опять выполнять установки.  |

## Сообщения об ошибке с Е

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой Е, нажмите кнопку . При этом сообщение об ошибке погаснет. После этого может понадобиться повторная установка

### Опасность удара током!

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

## Сообщение об ошибке

| 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. |

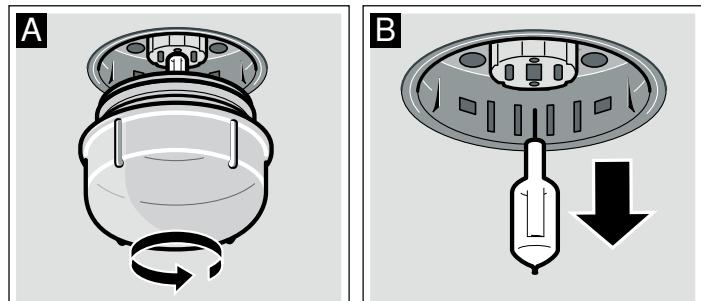
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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. А).
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. В). 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.

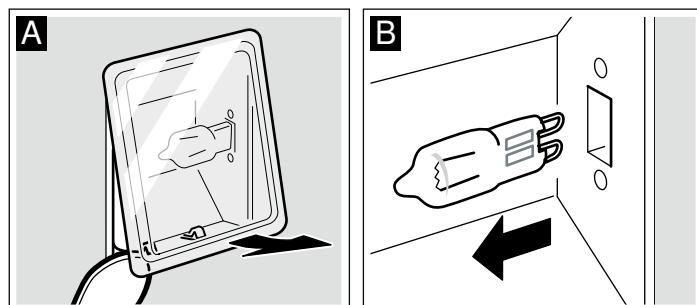
## Замена левой лампочки в духовом шкафу

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. А). Если стеклянный плафон снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. В). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена. А



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 получаются изысканные тушёные 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 изготавителя 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, неглазированной глины и посуда с ручками из пласти массы.

### 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 1/2 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 окорочек, 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                  |
|---|---|---------------------|---------------------------------|
| <b>Птица</b>  |   |                     |                                 |
| Цыпёнок, 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<br>например, куриные, утиные, гусиные или<br>окорочка индейки | 0,3-1,5   | Нет                 | Вес самого тяжёлого<br>окорочка |
| Окорочка, замороженные*   | 0,3-1,5<br>например, куриные, утиные, гусиные или<br>окорочка индейки | Нет                 | Вес самого тяжёлого<br>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        |
|--|--------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>Говядина</b>  |                    |                     |                       |
| Мясо для тушения, свежие продукты<br>Например, тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо | 0,5-3,0            | Да                  | Вес мяса              |
| Мясо для тушения, замороженное*<br>Например, тонкий край, толстый край, лопатка                      | 0,5-2,0            | Да                  | Вес мяса              |
| Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный<br>Например, филе  | 0,5-2,5            | Нет                 | Вес мяса              |
| Ростбиф, свежие продукты, с кровью<br>Например, филе   | 0,5-2,5            | Нет                 | Вес мяса              |
| Ростбиф, мороженый, прожаренный*<br>Например, филе   | 0,5-2,0            | Нет                 | Вес мяса              |
| Мясной рулет*<br>Огузок, свежие продукты   | 0,3-3,0<br>0,5-2,5 | Нет<br>Много        | Общий вес<br>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 |
|---|--------------------|---------------------|----------------|
| <b>Телятина</b>   |                    |                     |                |
| Мясо для жарки, свежие продукты, постное<br>Например, окорок, мясной орех                         | 0,5-3,0            | Да                  | Вес мяса       |
| Мясо для жарки, свежие продукты, с прожилками жира<br>Например, шейка, зашееек                    | 0,5-3,0            | Немного             | Вес мяса       |
| Мясо для жарки, замороженное, постное*<br>Например, окорок, мясной орех                           | 0,5-2,0            | Да                  | Вес мяса       |
| Мясо для жарки, замороженное, с прожилками жира*<br>Например, шейка, зашееек                      | 0,5-2,0            | Немного             | Вес мяса       |
| Свиная ножка на кости, свежие продукты<br>Например, телячьи ножки, рубленные кусочками, с овощами | 0,5-2,5<br>0,5-3,5 | Да                  | Вес мяса       |

### **Свинина**

Выкладывайте мясо на кости костью вниз.

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

Жаркое с корочкой выкладывайте в посуду корочкой вверх.

Надрежьте перед приготовлением кожу «решёткой», не надразрезая мясо.

| Программы   | Диапазон веса, кг  | Добавление жидкости | Установка веса |
|---|--------------------|---------------------|----------------|
| <b>Свинина</b>  |                    |                     |                |
| Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости<br>Шейная часть для жарки, свежие продукты, с костью | 0,5-3,0<br>0,5-3,0 | Да                  | Вес мяса       |
| Шейная часть для жарки, замороженная, без кости*<br>Шейная часть для жарки, замороженная, с костью*     | 0,5-2,0<br>0,5-2,0 | Да                  | Вес мяса       |
| Котлетная часть для жарки, свежие продукты, на кости  | 0,5-3,0            | Да                  | Вес мяса       |

| <b>Программы</b>   | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|--|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 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                                | 0,5-3,0                  | Нет                        | Вес мяса              |
| Например, грудинка   |                          |                            |                       |
| Мясо для жарки в панировке, свежие продукты                                | 0,5-3,0                  | Нет                        | Вес мяса              |
| Например, лопатка  |                          |                            |                       |
| 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 ягнётина**

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

| <b>Программы</b>                                    | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|---|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Баранина</b>                                     |                          |                            |                       |
| 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             |

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

#### **Дичь**

Также можно обложить дичь кусочками шпика, мясо останется сочным и поддумянится, 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.

| <b>Программы</b>                         | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b>   |
|--|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
| <b>Дичь</b>                              |                          |                            |                         |
| Оленина для жарки, свежие продукты       | 0,5-3,0                  | Да                         | Вес мяса                |
| Например, лопатка, грудинка              |                          |                            |                         |
| Оленина для жарки, замороженная*         | 0,5-2,0                  | Да                         | Вес мяса                |
| Например, лопатка, грудинка              |                          |                            |                         |
| 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                |
| 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 |

| <b>Программы</b>                       | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|--|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Мясо кабана для жарки, свежие продукты | 0,5-3,0                  | Да                         | Вес мяса              |
| Например, лопатка, грудинка            |                          |                            |                       |
| Мясо кабана для жарки, замороженное*   | 0,5-2,0                  | Да                         | Вес мяса              |
| Например, лопатка, грудинка            |                          |                            |                       |
| 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 1/2 см жидкость, например, вино или лимонный сок.

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

Рыба целиком удаётся 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.

| <b>Программы</b>                    | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Рыба</b>                         |                          |                            |                       |
| 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.

| <b>Программы</b>               | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Мясной рулет</b>            |                          |                            |                       |
| 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             |

### **Ragu**

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.

| <b>Программы</b>              | <b>Диапазон веса, кг</b> | <b>Добавление жидкости</b> | <b>Установка веса</b> |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Ragu</b>                   |                          |                            |                       |
| С мясом                       | 0,3-3,0                  | Да                         | Вес мяса              |
| Например, мясное рагу         |                          |                            |                       |
| С овощами                     | 0,3-3,0                  | Да                         | Общий вес             |
| Например, вегетарианское рагу |                          |                            |                       |
| Гуляш                         | 0,3-3,0                  | Да                         | Вес мяса              |
| Рулеты                        | 0,3-3,0                  | Да                         | Вес мяса              |

## Выбор и настройка программы

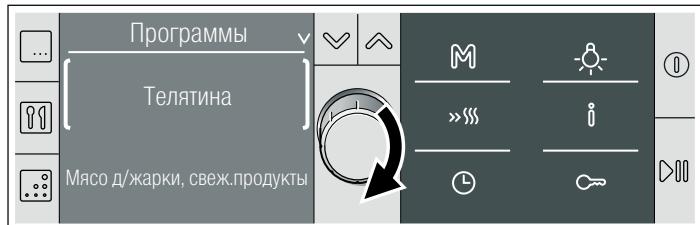
Пример на рисунке: программа для замороженной телятины для жарки, постное, 1,3 кг.

### 1. Нажмите кнопку .

Появляется первая группа программ и первая программа.

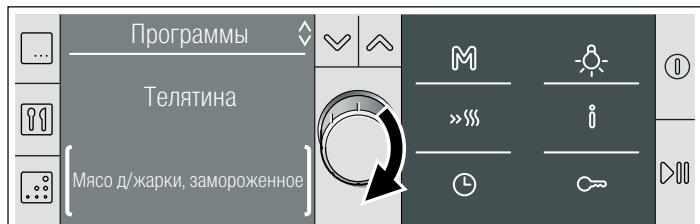


### 2. Поворотным переключателем выберите группу программ.

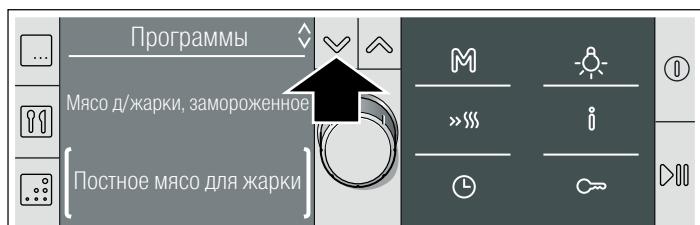


### 3. Кнопкой перейдите на другую строку.

### 4. Выберите программу поворотным переключателем.



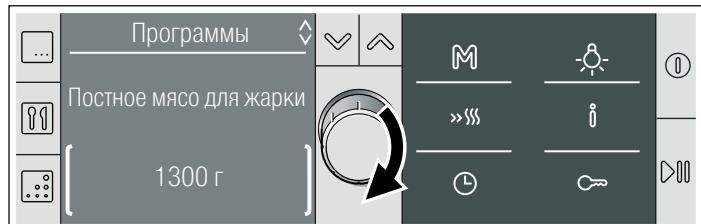
### 5. Далее вы можете еще более уточнить необходимую программу, например, «Жаркое из постной телятины» или «Жаркое из телятины с прожилками жира». Нажмите кнопку и выберите нужную настройку поворотным переключателем.



### 6. Нажмите кнопку .

Для выбранной программы появляется предустановленный вес.

### 7. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.



### 8. Нажмите кнопку .

Начнётся выполнение программы. 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 , пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C. Теперь вы можете делать новые установки.

### Вызов информации

До запуска: нажмите кнопку . Для получения другой информации снова нажмите кнопку .

### 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 ее изменить.

Выполните установку, как описано в пунктах 1-7.

Затем нажмите кнопку  и поворотным переключателем переместите светящееся поле.

- 000•000 +

Влево = степень готовности меньше.

Вправо = степень готовности больше.

Время приготовления для программы изменится.

## Рекомендации по программам автоматического приготовления

|  |   |
|--|---|
| Вес жаркого или птицы превышает указанный.                             | 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 подгорел.                             | 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 пересушило.  | Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если вы положите на него полоски сала.  |
| Во время приготовления пахло пригоревшим, 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 <i>Программы автоматического приготовления, индивидуальные настройки</i> /   |

# 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

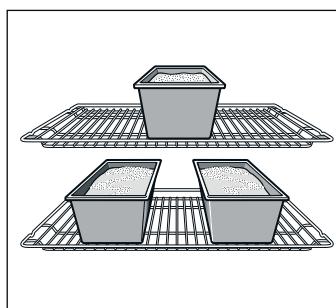
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

- 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 выключеннем 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

| 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                    |
| Плетёночка 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                    |

#### Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = Верхний/нижний жар

| 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                    |

| Мелкая выпечка                              | Принадлежности                       | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|---|--------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| 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 неравномерно.  | 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 мясо 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, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|----------------------------------|--------|-------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>Говядина</b>                  |        |                         |         |             |                              |                          |
| 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                       |

| Мясо                                    | Вес           | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева                         | Температура, ° С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---------------|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные |               | Решётка + универсальный противень | 5+1     | <input type="checkbox"/>            | 3                             | 15                       |
| <b>Телятина</b>                         |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Телятина для жарки                      | 1,0 кг        | Открытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 190-210                       | 110                      |
|   | 1,5 кг        |                                   | 2       | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                       | 130                      |
|   | 2,0 кг        |                                   | 2       | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                       | 150                      |
| Телячья ножка                           | 1,5 кг        | Открытая                          | 2       | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230                       | 140                      |
| <b>Свинина</b>                          |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Жаркое без кожи (напр., шейка)          | 1,0 кг        | Открытая                          | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                       | 120                      |
|   | 1,5 кг        |                                   | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                       | 150                      |
|   | 2,0 кг        |                                   | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                       | 170                      |
| Жаркое с кожей (например, лопатка)      | 1,0 кг        | Открытая                          | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                       | 130                      |
|   | 1,5 кг        |                                   | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                       | 160                      |
|   | 2,0 кг        |                                   | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                       | 190                      |
| Филе свинины                            | 500 г         | Решётка + универсальный противень | 3+1     | <input checked="" type="checkbox"/> | 230-240                       | 30                       |
| Свинина для жарки, постная              | 1,0 кг        | Открытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 200-220                       | 120                      |
|   | 1,5 кг        |                                   | 2       | <input type="checkbox"/>            | 190-210                       | 140                      |
|   | 2,0 кг        |                                   | 2       | <input type="checkbox"/>            | 180-200                       | 160                      |
| Копчёная грудинка на кости              | 1,0 кг        | закрытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 210-230                       | 70                       |
| Стейки толщиной 2 см                    |               | Решётка + универсальный противень | 5+1     | <input type="checkbox"/>            | 3                             | 15                       |
| Медальоны из свинины толщиной 3 см      |               | Решётка + универсальный противень | 5+1     | <input type="checkbox"/>            | 3                             | 10                       |
| <b>Баранина</b>                         |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Баранья спинка на кости                 | 1,5 кг        | Открытая                          | 2       | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                       | 60                       |
| Нога без кости, среднепрожаренная       | 1,5 кг        | Открытая                          | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180                       | 120                      |
| <b>Дичь</b>                             |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Спинка косули на кости                  | 1,5 кг        | Открытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 200-220                       | 50                       |
| Ножка косули без кости                  | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 210-230                       | 100                      |
| Мясо кабана для жарки                   | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 180-200                       | 140                      |
| Оленина для жарки                       | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 180-200                       | 130                      |
| Кролик                                  | 2,0 кг        | закрытая                          | 2       | <input type="checkbox"/>            | 220-240                       | 60                       |
| <b>Мясной фарш</b>                      |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Мясной рулет                            | из 500 г мяса | Открытая                          | 1       | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                       | 80                       |
| <b>Колбаски</b>                         |               |                                   |         |                                     |                               |                          |
| Колбаски                                |               | Решётка + универсальный противень | 4+1     | <input type="checkbox"/>            | 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  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  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, ° С, 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 окорочки,             | 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                    |
| Окорочек индейки              | 1,0 кг     | Решётка                 | 2       |             | 180-200                       | 90-100                   |

## Рыба

Переверните куски рыбы по истечении  $\frac{2}{3}$  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, ° С, 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 образуется 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

- Выберите режим «Щадящее приготовление» и установите температуру от 70 до 90 °C.  
Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
- Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
- 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 |
|---|------------|---------|-------------|-----------------|------------------------|--|
| <b>Птица</b>  |            |         |             |                 |                        |  |
| Грудка индейки  | 1000 г     | 2       |             | 80              | 6-7                    | 4-5  |
| Утиная грудка*  | 300-400 г  | 2       |             | 80              | 3-5                    | 2-2½                                       |
| <b>Говядина</b>   |            |         |             |                 |                        |  |
| 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.                                |
| <b>Телятина</b>   |            |         |             |                 |                        |  |
| 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                                       |
| <b>Свинина</b>  |            |         |             |                 |                        |  |
| 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                                       |
| <b>Баранина</b>   |            |         |             |                 |                        |  |
| 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.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.

Чтобы готовое мясо не очень быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

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

| <b>Блюдо</b>   | <b>Принадлежности и посуда</b>                 | <b>Уровень</b> | <b>Вид нагрева</b> | <b>Температура, °C<br/>, режим гриля</b> | <b>Время<br/>приготовления,<br/>мин</b> |
|--|--|----------------|--------------------|--|---|
| <b>Запеканки</b>   |  |                |                    |  |   |
| 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                                   |
| <b>Гратен</b>  |  |                |                    |  |   |
| Картофельная запеканка, сырные продукты, высота макс. 4 см | 1 форма для запеканки<br>2 формы для запеканки | 2<br>3+1       | <br>               | 160-180<br>150-170                       | 60-80<br>60-80                          |
| <b>Тост</b>  |  |                |                    |  |   |
| 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

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

| Блюдо                                    | Принадлежности                    | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Крендели (мелкие изделия из теста)       | Универсальный противень           | 3       | Θ/█         | 200-220         | 10-20                    |
| <b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>    |                                   |         |             |                 |                          |
| Булочки или багеты для разогревания      | Универсальный противень           | 2       | █           | 190-210         | 10-20                    |
|  | Универсальный противень + решётка | 3+1     | Θ           | 160-180         | 20-25                    |
| <b>Полуфабрикаты, глубокой заморозки</b> |                                   |         |             |                 |                          |
| Рыбные палочки                           | Универсальный противень           | 2       | Θ/█         | 220-240         | 10-20                    |
| Палочки и нагеты из цыпленка             | Универсальный противень           | 3       | Θ/█         | 200-220         | 15-25                    |
| <b>Штрудель, глубокой заморозки</b>      |                                   |         |             |                 |                          |
| Штрудель                                 | Универсальный противень           | 3       | Θ/█         | 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 чаши/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                  | Чаши или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой | Поставить на дно рабочей камеры | Θ<br>Разогреть до 50 °C<br>50 °C   | 5 мин<br>8 ч          |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда                                 | Поставить на дно рабочей камеры | Θ<br>Разогреть до 50 °C<br>Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 5-10 мин<br>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 решётку.

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 |
|--|----------------|---------|-------------|-------------|
| <b>Нежные замороженные продукты</b><br>напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п. | Решётка        | 1       | Θ           | 30 °C       |
| <b>Прочие продукты глубокой заморозки</b><br>Цыплятины, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка  | Решётка        | 1       | Θ           | 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.

| <b>Фрукты и травы</b>  | <b>Принадлежности</b>             | <b>Уровень</b> | <b>Вид нагрева</b> | <b>Температура</b> | <b>Время приготовления</b> |
|------------------------|-----------------------------------|----------------|--------------------|--------------------|----------------------------|
| 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                  |
| 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

- Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
- Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
- Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

**4.** Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

### Настройки

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

|                                     | <b>После появления пузырьков</b> | <b>Дополнительное прогревание</b> |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 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

|  | <b>После появления пузырьков</b> | <b>Дополнительное прогревание</b> |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| 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 (кефсы, печенье).

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

### Общие сведения

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
- Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.
- Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

### Выпекание

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.

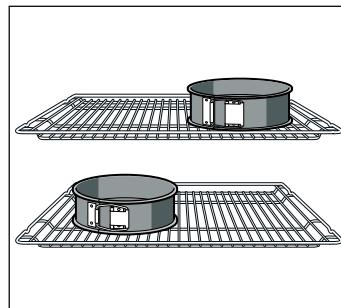
### Выпекание

При приготовлении на 2 уровнях одновременно  
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

При приготовлении на 3 уровнях одновременно:  
Установите универсальный противень в середине.

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.

### Виды нагрева:

- = 3D-Горячий воздух
- = 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                    |
|   | 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                    |
| 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       |             | 150-160         | 35-45                    |

\* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

| Блюдо                   | Принадлежности и формы                | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|-------------------------|---------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| 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 нагрев 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<br>Разогревать в течение 10 минут      | Решётка                           | 5       |             | 3           | 1/2-2                    |
| Бифбургер, 12 шт.*<br>без предварительного разогрева | Решётка + универсальный противень | 4+1     |             | 3           | 25-30                    |

\* По истечении  $\frac{2}{3}$  времени перевернуть





Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND