



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome










**Духовой паровой шкаф
HSG656R.1**



BOSCH

[ru] Правила пользования

Оглавление

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
|  Применение по назначению | 4 |  Функции времени | 23 |
|  Важные правила техники безопасности | 5 | Установка времени приготовления | 23 |
| Общая информация | 5 | Установка времени окончания | 23 |
| Пар | 6 | Установка таймера | 24 |
| Термометр для жаркого | 6 |  Термометр для жаркого | 25 |
| Режим очистки | 6 | Виды нагрева | 25 |
|  Причины повреждений | 7 | Вставление термометра для жаркого в продукт | 25 |
| Общая информация | 7 | Установка внутренней температуры продукта | 26 |
| Пар | 7 | Внутренняя температура различных продуктов | 27 |
|  Охрана окружающей среды | 8 |  Блокировка для безопасности детей | 27 |
| Экономия электроэнергии | 8 | Активизация и деактивизация | 27 |
| Правильная утилизация упаковки | 8 |  Базовые установки | 28 |
|  Знакомство с прибором | 9 | Изменение базовых установок | 28 |
| Панель управления | 9 | Список базовых установок | 28 |
| Элементы управления | 9 | Отключение электроэнергии | 29 |
| Дисплей | 10 | Изменение времени суток | 29 |
| Режимы работы | 10 |  Программа «Шаббат» | 29 |
| Виды нагрева | 11 | Запуск программы «Шаббат» | 29 |
| Пар | 12 |  Чистящее средство | 30 |
| Дополнительная информация | 12 | Подходящие чистящие средства | 30 |
| Функции рабочей камеры | 12 | Поверхности рабочей камеры | 31 |
| Резервуар для воды | 12 | Содержание прибора в чистоте | 31 |
|  Принадлежности | 13 |  Режим очистки | 32 |
| Принадлежности, входящие в комплект поставки | 13 | EcoClean Direct | 32 |
| Установка принадлежностей | 13 | Удаление известкового налёта | 33 |
| Специальные принадлежности | 14 |  Навесные элементы | 34 |
|  Перед первым использованием | 15 | Снятие и установка навесных элементов | 34 |
| Перед первым вводом в эксплуатацию | 15 |  Дверца прибора | 34 |
| Первый ввод в эксплуатацию | 15 | Снятие и навешивание дверцы прибора | 34 |
| Калибровка прибора и очистка рабочей камеры | 16 | Демонтаж защитной панели | 35 |
| Очистка принадлежностей | 16 | Снятие и установка стёкол дверцы | 35 |
|  Управление бытовым прибором | 17 |  Что делать в случае неисправности? | 37 |
| Включение и выключение прибора | 17 | Самостоятельное устранение | |
| Включение режима | 17 | мелких неисправностей | 37 |
| Установка режима работы | 17 | Максимальная продолжительность работы | 38 |
| Установка вида нагрева и температуры | 17 | Лампочки в рабочей камере | 38 |
| Быстрый разогрев | 18 |  Служба сервиса | 39 |
|  Пар | 19 | Номер E и номер FD | 39 |
| Приготовление на пару | 19 |  Блюда | 39 |
| Выпекание - приготовление с помощью пара | 19 | Указания к установкам | 39 |
| Подогрев | 20 | Датчик процесса выпекания | 40 |
| Режим подъёма теста | 20 | Установка блюда в режиме «Assist» | 40 |
| Размораживание | 20 | | |
| Наполнение резервуара | 21 | | |
| После каждого режима с использованием пара | 22 | | |

**Протестировано для Вас в нашей кухне-студии.**

41

| | |
|--|----|
| Силиконовые формы не применять. | 41 |
| Пироги и мелкая выпечка | 41 |
| Хлеб и булочки. | 45 |
| Пицца, открытый и пикантный пирог | 47 |
| Пудинг и суфле. | 49 |
| Птица | 50 |
| Мясо | 52 |
| Рыба | 56 |
| Овощи, гарниры и яйца | 58 |
| Десерт. | 60 |
| Контрольное блюдо. | 61 |
| Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco). | 62 |
| Акриламид в продуктах питания | 64 |
| Щадящее приготовление | 64 |
| Сушка | 66 |
| Консервирование, выжимание сока и стерилизация. | 66 |
| Расстойка теста в режиме брожения | 67 |
| Размораживание | 68 |
| Подогрев. | 69 |
| Подогрев. | 70 |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте

www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

**Применение по назначению**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение

Опасность возгорания!

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

Предупреждение

Опасность ожога!

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

Предупреждение

Опасность ошпаривания!

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

Предупреждение

Опасность травмирования!

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

Предупреждение

Опасность удара током!

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

Предупреждение

Опасность, связанная с магнитным полем!

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

Пар

Предупреждение

Опасность ошпаривания!

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

Предупреждение

Опасность повреждений и возникновения пожара!

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

Термометр для жаркого

Предупреждение


Опасность удара током!

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

Режим очистки

Предупреждение

Опасность ожога!

 Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

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

- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Пар

Внимание!

- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.

Охрана окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



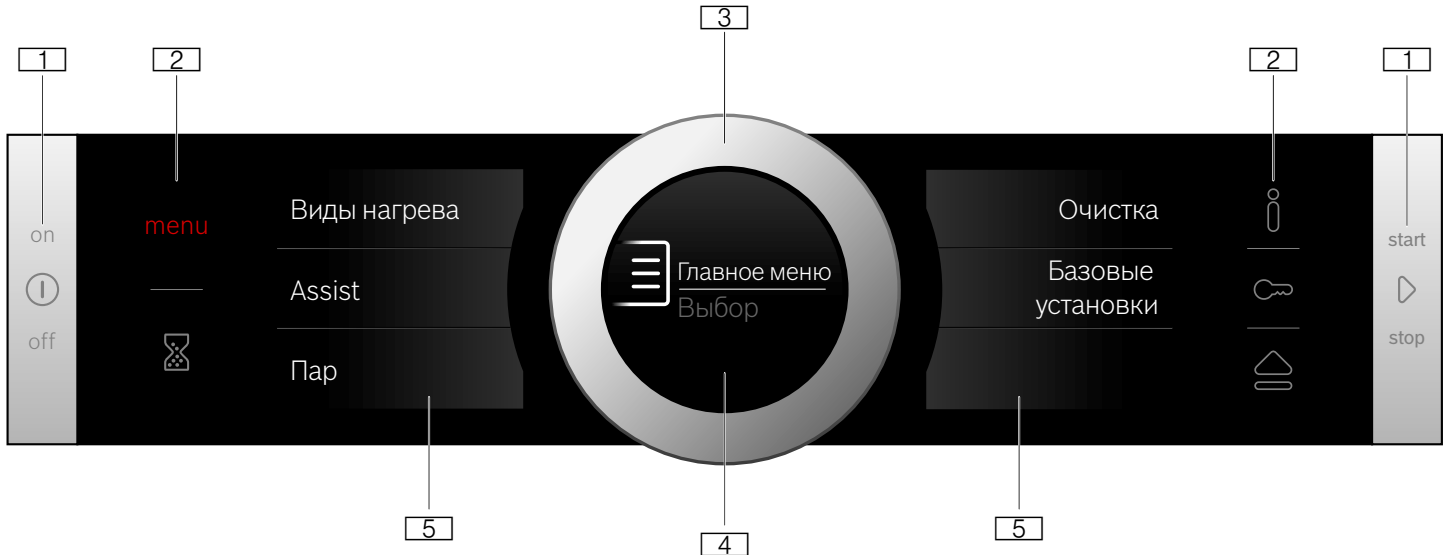
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

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

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



1 Кнопки

На кнопках слева и справа на панели управления имеется точка давления. Для запуска нажмите кнопку.

На приборах без передней панели из высококачественной стали обе эти кнопки являются сенсорными полями без точек давления.

2 Сенсорные поля

Под сенсорными полями расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ.

3 Поворотный регулятор

Поворотный регулятор расположен так, что его можно без ограничений поворачивать влево или вправо. Слегка нажмите на регулятор и поверните его в нужном направлении.

4 Дисплей

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

5 Сенсорные дисплеи

На сенсорных дисплеях можно увидеть текущие опции для выбора. Для того, чтобы выполнить выбор, нужно нажать на соответствующее текстовое поле. В зависимости от вашего выбора текстовые поля изменятся.

Элементы управления

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

Панель управления

Различные функции прибора можно устанавливать с помощью кнопок, сенсорных полей, сенсорных дисплеев и поворотного регулятора. На дисплее также отображаются текущие установки.

При включенном приборе отображается панель управления с индикацией меню.

Кнопки и сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок и сенсорных полей.

| Символ | Значение | |
|-----------------------|-----------------------------------|--|
| Кнопки | | |
| ⓘ | on/off | Включение и выключение прибора |
| ▶ | start/stop | Включение и приостановка режима или отмена режима продолжительным нажатием (ок. 3 секунд) |
| Сенсорные поля | | |
| ☰ | Меню | Открытие меню «Режимы работы» |
| ⌚ | Таймер | Выбор таймера |
| i | Информация | Индикация рекомендаций |
| 🔒 | Блокировка для безопасности детей | Включение и выключение блокировки для безопасности детей продолжительным нажатием (ок. 4 секунд) |
| 🏠 | Открытие панели | Наполнение или опорожнение резервуара |

Поворотный регулятор

С помощью поворотного регулятора можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

Для просмотра всех списков выбора на сенсорных дисплеях также следует воспользоваться поворотным регулятором.

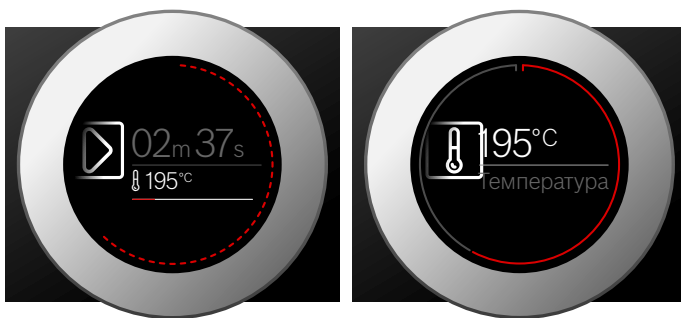
При достижении первого или последнего пункта во время просмотра большинства списков выбора поворотный регулятор нужно снова повернуть назад.

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре дисплея. Оно выделено шрифтом белого цвета. Значение на заднем плане представлено серым цветом.

| | |
|---------------|--|
| Центр дисплея | Значение, находящееся в центре дисплея, можно изменить сразу, не выбирая его предварительно. После запуска режима работы в центре дисплея всегда находится значение температуры или режима приготовления. Белая линия, постепенно становящаяся красной, является одновременно индикатором нагрева. |
| Увеличение | При изменении значения, находящегося в центре дисплея, с помощью поворотного регулятора в увеличенном виде отображается только это значение. |



Кольцевой индикатор

По внешнему краю дисплея расположен кольцевой индикатор.

При изменении значения кольцевой индикатор показывает, где именно в списке выбора вы находитесь. В зависимости от зоны настройки, кольцевой индикатор отображается непрерывной линией в виде кольца или разделён на сегменты, это зависит от длины списка выбора.

Во время работы кольцевой индикатор заполняется красным с секундным тактом. По истечении каждой минуты сегменты начинают заполняться снова. По истечении времени приготовления каждую секунду гаснет по одному сегменту.

Индикатор температуры

После запуска режима текущая температура рабочей камеры представлена на дисплее в виде графического изображения.

| | |
|-----------------------------|--|
| Индикатор нагрева | Белая линия под значением температуры заполняется красным слева направо, в зависимости от степени нагрева рабочей камеры. Если при предварительном разогреве линия стала полностью красной, значит наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда. При таких режимах нагрева как, например, режимы гриля, индикатор разогрева становится красным сразу. |
| Индикатор остаточного тепла | Если прибор выключен, кольцевой индикатор показывает остаточное тепло в рабочей камере. Чем меньше остаётся остаточного тепла, тем темнее становится кольцевой индикатор, а затем исчезает полностью. |

Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Сенсорные дисплеи

Сенсорные дисплеи служат одновременно в качестве индикаторов и элементов управления. Они показывают, какие функции можно выбрать и какие именно установки уже были выполнены. Для выбора функции нужно нажать непосредственно на текстовое поле.

Выборную функцию можно определить по вертикальному столбику красного цвета сбоку. В центре дисплея отображается соответствующее значение, выделенное шрифтом белого цвета.

Маленькая красная стрелка сбоку от текстового поля показывает, к какой функции вы можете перейти.



Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.


Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

Нажмите поле **menu**, чтобы открыть меню «Режимы работы».

| Режим работы | Использование |
|--|--|
| Виды нагрева → "Управление бытовым прибором" на страница 17 | Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева. |
| Assist → "Блюда" на страница 39 | Для многих блюд предварительно запрограммированы соответствующие установочные значения. |
| Пар → "Пар" на страница 19 | Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева с использованием пара. |
| Очистка → "Режим очистки" на страница 32 | Для очистки предусмотрены различные функции: EcoClean Direct, удаление накипи и сушка. |
| Базовые установки → "Базовые установки" на страница 28 | Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас. |

Виды нагрева

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

| Вид нагрева | Температура | Использование |
|--|---|--|
|  4D-Горячий воздух* | 30–250 °C | Для выпекания, запекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
|  Верхний/нижний жар* | 30–250 °C | Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу. |
|  Горячий воздух Eco | 30–250 °C | Для приготовления выбранных блюд на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, равномерно по всей рабочей камере. |
|  Верхний/нижний жар Eco | 30–250 °C | Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления. Жар поступает равномерно сверху и снизу. |
|  Гриль с конвекцией* | 30–250 °C | Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
|  Гриль, большая площадь | Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный | Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. |
|  Гриль, небольшая площадь | Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный | Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. |
|  Режим пиццы | 30-250 °C | Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке. |
|  Щадящее приготовление | 70-120 °C | Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним. |
|  Нижний жар | 30-250 °C | Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу. |
|  Поддержание в горячем состоянии * | 60–100 °C | Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии. |
|  Подогревание посуды | 30-70 °C | Для подогрева посуды. |




* Использование функции пара при выборе данного вида нагрева возможно (эксплуатация только с наполненным водой резервуаром)

Предлагаемые значения

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

Пар

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

| Вид нагрева | Температура | Использование |
|--|-------------|--|
|  Приготовление на пару | 30–100 °C | Для овощей, рыбы, гарниров, выжимания фруктового сока и бланширования |
|  Подогрев | 80–180 °C | Для порционных блюд и хлебобулочных изделий. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. |
|  Режим подъёма теста | 30–50 °C | Для дрожжевого и кислого теста Тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает. |
|  Размораживание | 30–60 °C | Для овощей, фруктов, мяса и рыбы Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются. |

Дополнительная информация

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

Нажмите на поле **i**. Указание отобразится на дисплее на несколько секунд. При отображении длинных указаний перейдите к окончанию указания с помощью поворотного регулятора.

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

Функции рабочей камеры

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

Открывание дверцы прибора

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

Освещение рабочей камеры

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

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

Указание: Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28

Охлаждающий вентилятор

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

Внимание!

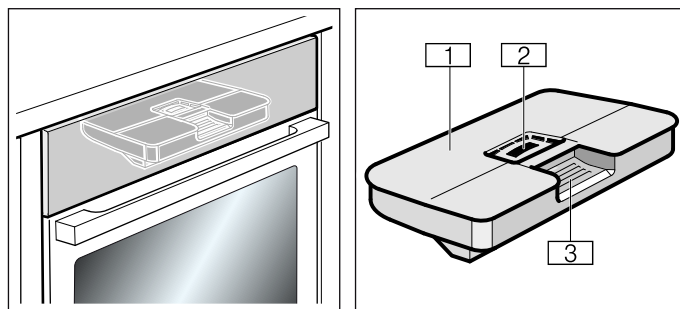
Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

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

Указание: Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28

Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится за панелью. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. → "Пар" на страница 19



- 1** Крышка резервуара
- 2** Отверстие для наполнения
- 3** Ручка для извлечения и установки резервуара для воды

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

| | |
|--|---|
|  | <p>Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, а также кусков мяса на гриле.</p> |
|  | <p>Противень Для пирогов и мелкой выпечки.</p> |
|  | <p>Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. При выполнении режима с использованием функции пара противень может быть также использован в качестве сборника для каплюющей воды.</p> |
|  | <p>Паросборник с отверстиями, размер S Для приготовления овощей на пару, выжимания сока из ягод и размораживания.</p> |
|  | <p>Паросборник без отверстий, размер S Для приготовления риса, бобовых и зерновых.</p> |
|  | <p>Паросборник с отверстиями, размер XL Для приготовления на пару большого количества продуктов.</p> |
|  | <p>Термометр для жаркого Обеспечивает точность процесса жарения. Указания по применению можно найти в соответствующей главе. → "Термометр для жаркого" на страница 25</p> |

Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы к данному прибору.

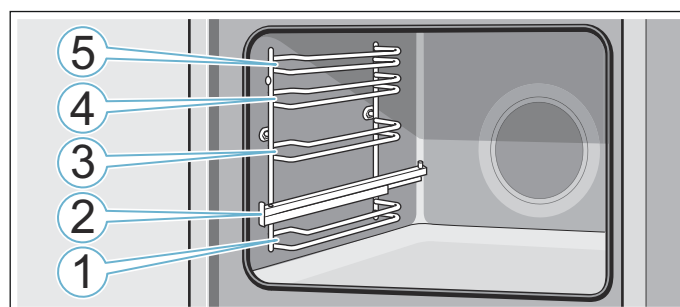
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин.

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

Указание: Паросборник можно использовать при любом виде нагрева с использованием пара. Перед установкой других видов нагрева, выполняемых при высокой температуре, необходимо вынуть паросборник из рабочей камеры. В противном случае высокая температура может способствовать деформированию и изменению цвета паросборника.

Установка принадлежностей

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

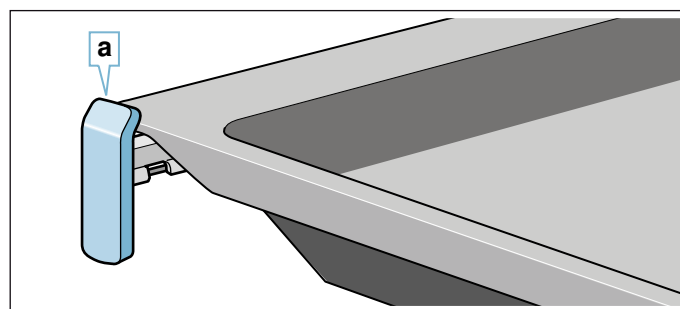


Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 1, 3, 4 и 5 между обоими направляющими стержнями одного уровня.

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

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

Пример на рисунке: универсальный противень



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

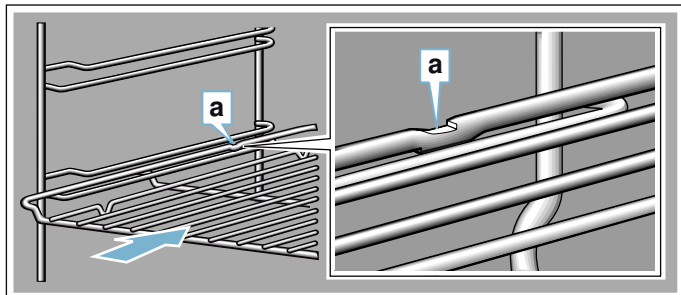
Указания

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

Функция фиксации

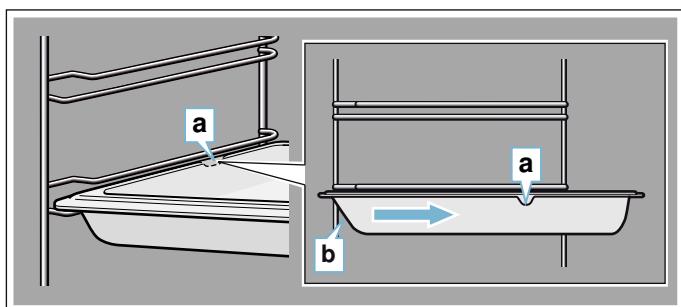
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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



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

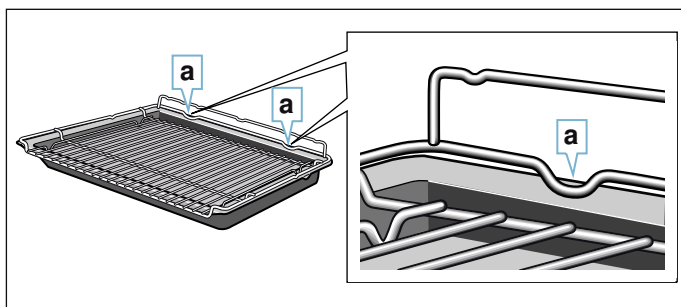
Пример на рисунке: универсальный противень



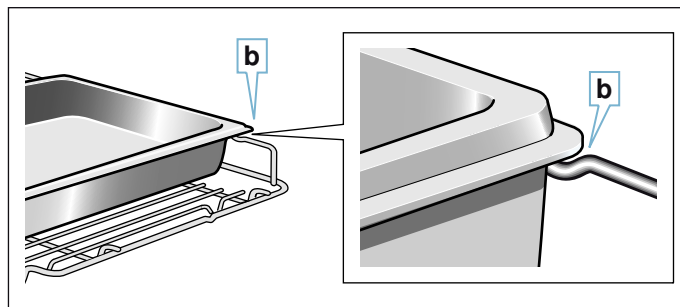
Комбинирование принадлежностей

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

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



Паросборники небольших размеров можно устанавливать в рабочую камеру только вместе с решёткой. Для того, чтобы паросборники не упали, их можно установить углами на ограничительной дуге **b** решётки.



Специальные принадлежности

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

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

При покупке указывайте точный номер для заказа специальных принадлежностей.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 39

| Специальные принадлежности | Номер для заказа |
|---|------------------|
| Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле. | HEZ664070 |
| Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. | HEZ632070 |
| Противень Для пирогов и мелкой выпечки. | HEZ631070 |
| Съёмная решётка Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания капель жира и мясного сока). | HEZ324000 |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Для удобного приготовления выпечки и жаркого. | HEZ632010 |

| | |
|---|------------|
| Противень с антипригарным покрытием Для пирогов и мелкой выпечки. Для удобного приготовления выпечки. | HEZ631010 |
| Профессиональная сковорода Для приготовления больших объёмов пищи. | HEZ633070 |
| Крышка для профессиональной сковороды Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни. | HEZ633001 |
| Форма для пиццы Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов. | HEZ617000 |
| Противень-гриль Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем. | HEZ625071 |
| Камень для выпекания хлеба Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры. | HEZ327000 |
| Стеклопосуда (5,1 л) Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда». | HEZ915001 |
| Стеклопосуда противень Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок. | HEZ864000 |
| Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер XL Для приготовления на пару большого количества продуктов. | HEZ36D663G |
| Лоток для приготовления на пару с отверстиями, размер S Для приготовления овощей на пару, выжимания сока из ягод и размораживания. | HEZ36D163G |
| Лоток для приготовления на пару без отверстий, размер S Для приготовления риса, бобовых и зерновых. | HEZ36D163 |
| Фарфоровый лоток без отверстий, размер S Для приготовления на пару и подачи на стол мяса, рыбы и овощей. | HEZ36D153P |
| Фарфоровый лоток без отверстий, размер L Для приготовления на пару и подачи на стол мяса, рыбы и овощей. | HEZ36D353P |
| Выдвижной механизм 1-уровневый На уровне 2 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. | HEZ638D10 |
| Выдвижной механизм 3-уровневый На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. | HEZ638D30 |



Перед первым использованием

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

Перед первым вводом в эксплуатацию

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

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

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

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

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

Указания

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

| Жёсткость воды | Установка |
|-----------------------|--------------------|
| 0 | 00 — смягчённая |
| 1 (до 1,3 ммоль/л) | 01 — мягкая |
| 2 (1,3-2,5 ммоль/л) | 02 — средняя |
| 3 (2,5-3,8 ммоль/л) | 03 — жёсткая |
| 4 (более 3,8 ммоль/л) | 04 — очень жёсткая |

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Указание: Эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28

Выбор языка сообщений

Сначала отображается язык. Базовой установкой является немецкий.

1. Установите требуемый язык с помощью поворотного регулятора.
2. Для подтверждения нажмите на следующее текстовое поле.
На дисплее появляется следующая установка.

Установка времени суток

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

1. Нажмите на текстовое поле «Время суток».
2. Установите время суток с помощью поворотного регулятора.
3. Для подтверждения нажмите на следующее текстовое поле.
На дисплее появляется следующая установка.

Установка жёсткости воды

По умолчанию для жёсткости воды установлено значение «очень жёсткая».

1. Установите жёсткость воды с помощью поворотного регулятора.
2. Для подтверждения нажмите на текстовое поле «Завершение установок».

На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

После завершения работы выключите прибор кнопкой «on/off» ①.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первом приготовлении на пару. При этом образуется большее количество пара.

Подготовка к калибровке

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед калибровкой протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Указания

- Запуск калибровки возможен только после остывания рабочей камеры (комнатная температура).
- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.

1. Включите прибор кнопкой «on/off» ①.
2. Наполните резервуар водой.
3. Установите указанный вид нагрева, температуру и время для калибровки, запустите режим работы.

| Установки | |
|---------------------|-----------------------|
| Вид нагрева | Приготовление на пару |
| Температура | 100 °C |
| Время приготовления | 30 минут |

4. После калибровки необходимо выполнить нагрев рабочей камеры.

Внимание!

Повреждение эмали

Перед запуском режима убедитесь, что на дне рабочей камеры нет воды. Перед запуском режима протрите дно рабочей камеры, удалив воду.

5. Просушите дно рабочей камеры.
6. Установите указанный вид нагрева и температуру для нагрева, запустите режим работы.

| Нагрев | |
|---------------------|--------------------|
| Вид нагрева | Верхний/нижний жар |
| Температура | 240 °C |
| Время приготовления | 30 минут |

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По истечении указанного времени режим работы должен быть завершён. Выключите прибор кнопкой «on/off» ①.
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
11. Опорожните резервуар и просушите рабочую камеру.

Указания

- Чтобы прибор мог настроиться в новом месте установки после переезда, верните заводские установки. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторение калибровки не требуется.

Очистка принадлежностей

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

Управление бытовым прибором

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

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

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

Включение прибора

Включите прибор кнопкой «on/off» ①.

На дисплее появляется логотип «Bosch», а затем список выбора для видов нагрева.

Указание: В базовых установках можно выбрать режим работы, который будет отображаться после включения. → "Базовые установки" на страница 28

Выключение прибора

Выключите прибор кнопкой «on/off» ①.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток или, при необходимости, индикация остаточного тепла.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе. → "Базовые установки" на страница 28

Включение режима

Для включения любого режима необходимо нажать кнопку «start/stop» ②.

После запуска, помимо индикации установок, на дисплее появляется индикация времени. Также отображаются кольцевой индикатор и индикатор нагрева.

Приостановка режима

Нажатием кнопки «start/stop» ② можно также прервать и возобновить режим работы.

При нажатии кнопки «start/stop» ② в течение прим. 3 секунд режим работы полностью прерывается и сбрасываются все установки.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка режима работы

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы.

Для того, чтобы установить другой режим работы, просмотрите меню. Подробное описание отдельных режимов работы можно найти в соответствующих главах.

Порядок действий:

1. Нажмите на соответствующее текстовое поле. В центре поля отображается функция.
2. Измените выбор значения в центре поля с помощью поворотного регулятора.
3. При необходимости выполните дальнейшие установки. Для этого нажмите на соответствующее текстовое поле и измените значение с помощью поворотного регулятора.
4. Запустите кнопкой «start/stop» ②. Запускается режим работы прибора.

Установка вида нагрева и температуры

Если не выбран режим работы «Виды нагрева», нажмите на текстовое поле «Виды нагрева» в меню. На сенсорных дисплеях появляется список выбора видов нагрева.

Пример на рисунке: режим «Горячий воздух Eco» при 195 °C.


1. Нажмите на текстовое поле с нужным видом нагрева. При необходимости просмотрите список выбора с помощью поворотного регулятора.

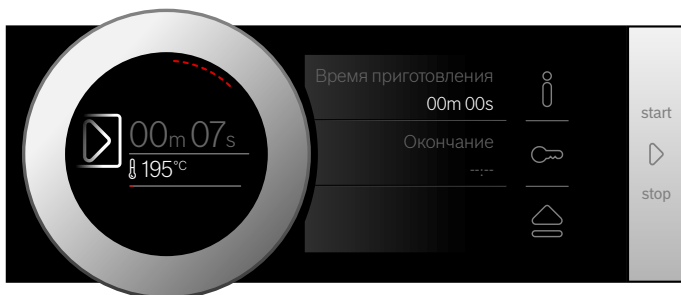


Значение температуры отображается в центре и выделено белым цветом.


- Установите температуру с помощью поворотного регулятора.



- Запустите кнопкой «start/stop» . Время на дисплее показывает, как долго продолжается режим.




Прибор начинает нагреваться.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .

Указание: Вы можете также установить продолжительность режима и время его окончания. → "Функции времени" на страница 23

Изменение

После запуска значение температуры остаётся в центре дисплея. Если вы начнёте поворачивать поворотный регулятор, значение температуры сразу изменится и будет принято.



Для изменения вида нагрева предварительно выполните отмену режима кнопкой «start/stop»  и нажмите на текстовое поле вида нагрева. Появляется список выбора. Нажмите на требуемый вид нагрева. На дисплее появляется соответствующая рекомендуемая температура.

Указание: При изменении вида нагрева также сбрасываются все остальные установки.

Быстрый разогрев

С помощью данной функции, используемой для некоторых видов нагрева, можно сократить время нагрева.

Подходящие виды нагрева для быстрого разогрева:

-  4D-Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

Установка

Обратите внимание на соответствующий вид нагрева, установленная температура должна быть минимум 100 °С, иначе функция быстрого разогрева не активизируется.

- Установите вид нагрева и температуру.
- Нажмите на текстовое поле «Быстрый разогрев». В текстовом поле отображается «Вкл». На дисплее отображается запрос на подтверждение.

После завершения быстрого разогрева раздаётся сигнал, а на дисплее отображается указание. В текстовом поле отображается «Выкл». После этого можно ставить блюдо в духовой шкаф.

Указание: Функция времени «Время приготовления» запускается одновременно с функцией быстрого разогрева. Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого разогрева.

Отмена

Для отмены быстрого разогрева нажмите на текстовое поле «Быстрый разогрев». В текстовом поле отображается «Выкл».

Пар

Вы можете выбрать для ваших блюд приготовление на пару, являющееся особенно щадящим режимом приготовления пищи. При некоторых видах нагрева возможно приготовление блюд с использованием пара. Кроме того, доступны виды нагрева «Режим подъёма теста», «Размораживание» и «Подогрев».

⚠ Предупреждение

Опасность ошпаривания!


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

Приготовление на пару


При приготовлении на пару горячий водяной пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. При этом способе приготовления сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

Указание: В случае опорожнения резервуара во время приготовления на пару режим прерывается. Наполните резервуар водой.

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
3. Нажмите на текстовое поле «Пар».
4. Нажмите на текстовое поле «Приготовление на пару».
В центре отображается температура.
5. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.
6. Нажмите на текстовое поле «Время приготовления» и установите время приготовления.
Указание: При видах нагрева с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.
7. Запустите кнопкой «start/stop» .
Прибор начинает нагреваться.


По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .

Изменение

Установки изменяются как обычно.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите на соответствующее текстовое поле и измените их с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для изменения вида нагрева прервите режим кнопкой «start/stop» .

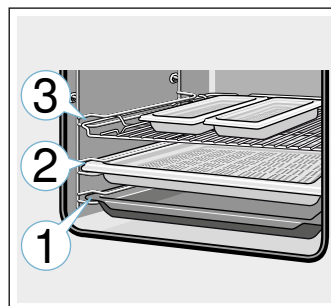
Одновременное приготовление нескольких блюд

На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в прибор первыми, а остальные блюда устанавливайте в определённые моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд увеличивается при каждом открывании дверцы прибора: так как пар выходит, необходимо дополнительное нагревание.

Установите принадлежности в указанной последовательности:

- Уровень 3: решётка с паросборниками, размер S
- Уровень 2: паросборник, размер XL
- Уровень 1: универсальный противень



Выпекание - приготовление с помощью пара

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

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

Требуемое сочетание вида нагрева и степени интенсивности пара вы выбираете самостоятельно. Для выбора подходящего вида нагрева и интенсивности пара используйте данные, приведённые в таблицах, или выберите программу.





Интенсивность пара

Для подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности:


| Интенсивность | Режим |
|---------------|-------|
| Низкая | 01 |
| Средняя | 02 |
| Высокая | 03 |

Подходящие виды нагрева

При этих видах нагрева можно подключить пар:

- 4D-Горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 
- Гриль с конвекцией 
- Поддержание в горячем состоянии 

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите на текстовое поле «Подача пара». В центре дисплея отображается выделенный шрифтом белого цвета показатель уровня пара.
4. Установите уровень подачи пара с помощью поворотного регулятора.
5. Запустите кнопкой «start/stop» . Прибор начинает нагреваться.

Указание: В случае опорожнения резервуара во время режима приготовления с помощью пара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой. Режим работы продолжится без подачи пара.


Изменение и отмена

Для изменения степени интенсивности пара нажмите на текстовое поле «Уровень пара». Степень интенсивности пара отображается в центре и может быть изменена с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для прерывания режима приготовления с помощью пара установите подачу пара на «0».

Указание: Режим работы продолжится без подачи пара.


Подогрев

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


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

Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите на поле **menu**. Появляется список выбора режимов работы.
3. Нажмите на текстовое поле «Пар».
4. Нажмите на текстовое поле «Подогрев». В центре отображается температура.
5. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.
6. Нажмите на текстовое поле «Время приготовления» и установите время приготовления.

Указание: При видах нагрева с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.
7. Запустите кнопкой «start/stop» . Прибор начинает нагреваться.


По истечении времени раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .


Изменение

Установки изменяются как обычно.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите на соответствующее текстовое поле и измените их с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для изменения вида нагрева прервите режим кнопкой «start/stop» .

Режим подъёма теста

При виде нагрева «Подъёма теста»  тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает.


Для выбора подходящей установки используйте данные, приведённые в таблицах. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 41

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


Запуск

1. Наполните резервуар.

Указание: Включайте режим подъёма теста только после полного остывания рабочей камеры (до комнатной температуры).
2. Нажмите на поле **menu**.
3. Нажмите на текстовое поле «Пар».
4. Нажмите на текстовое поле «Подъёма теста». В центре отображается температура.
5. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.
6. Нажмите на текстовое поле «Время приготовления» и установите время приготовления.

Указание: При видах нагрева с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.
7. Запустите кнопкой «start/stop» . Прибор начинает нагреваться.


По истечении времени раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .


Изменение

Установки изменяются как обычно.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите на соответствующее текстовое поле и измените их с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для изменения вида нагрева прервите режим кнопкой «start/stop» .

Размораживание


Для размораживания замороженных продуктов или продуктов глубокой заморозки используйте вид нагрева «Размораживание» .

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


Запуск

1. Наполните резервуар.
2. Нажмите на поле **menu**.
3. Нажмите на текстовое поле «Пар».
4. Нажмите на текстовое поле «Размораживание». В центре отображается температура.
5. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.
6. Нажмите на текстовое поле «Время приготовления» и установите время приготовления.

Указание: При видах нагрева с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.

7. Запустите кнопкой «start/stop» . Прибор начинает нагреваться.


По истечении времени раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .

Изменение

Установки изменяются как обычно.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите на соответствующее текстовое поле и измените их с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для изменения вида нагрева прервите режим кнопкой «start/stop» .

Наполнение резервуара

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

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 28

Предупреждение

Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налёта. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Предупреждение

Опасность ожога!

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

Внимание!


Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

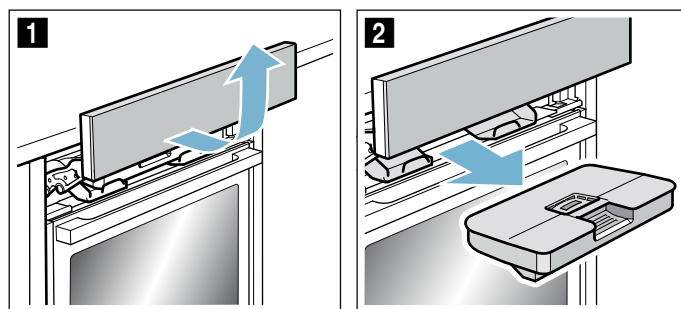
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости.

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

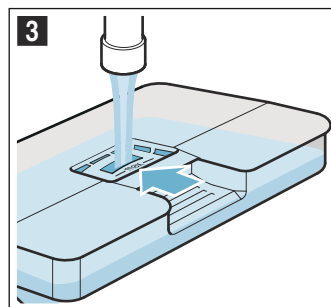
Указания

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

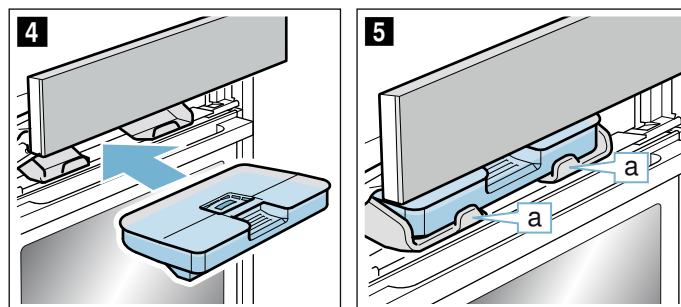
1. Нажмите на поле . Панель автоматически перемещается вверх.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и оттяните её вперёд, затем передвиньте панель вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. **1**).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. **2**).



4. Наполните резервуар холодной водой до отметки «max» (рис. **3**).



5. Установите наполненный водой резервуар (рис. **4**). Следите за тем, чтобы резервуар зафиксировался за обоими креплениями **a** (рис. **5**).



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

Долив воды в резервуар

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

Указания

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

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

После каждого режима с использованием пара** Предупреждение****Опасность ожога паром!**

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

Внимание!

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

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

Указание: Известковый налёт удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

Опорожнение резервуара**Внимание!**

Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.



Внимание!

Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

1. Откройте панель.
2. Извлеките резервуар.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар для воды и промойте его.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
7. Установите резервуар и закройте панель.

Запуск режима просушивания

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

1. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
2. При необходимости включите прибор кнопкой «on/off» .
3. Нажмите на поле **menu**. Появляется список выбора режимов работы.
4. Нажмите на текстовое поле «Очистка».
5. Нажмите на текстовое поле «Сушка». Отображается время выполнения, оно не может быть изменено.
6. Запустите кнопкой «start/stop» . Режим просушивания запустится и через 10 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1-2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

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

Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

| Функция времени | Использование |
|---------------------|--|
| Время приготовления | По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически. |
| Окончание | Установите время приготовления и желаемое время окончания приготовления. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в установленное время. |
| Таймер | Таймер работает как песочные часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени. По истечении установленного времени автоматическое включение или выключение прибора не выполняется. |

После установки режима вы можете вывести на дисплей время приготовления и окончание времени приготовления с помощью сенсорных дисплеев. Для таймера, который можно установить в любое время, предусмотрено собственное поле .

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле или сенсорный дисплей.

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 28

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда. Таким образом предотвращается нежелательное превышение времени приготовления блюда, а вам не нужно прерывать другие процессы, чтобы закончить режим.

Установка

В зависимости от первоначального направления вращения поворотного регулятора, время приготовления начинается с предложенного значения: слева 10 минут, справа 30 минут.

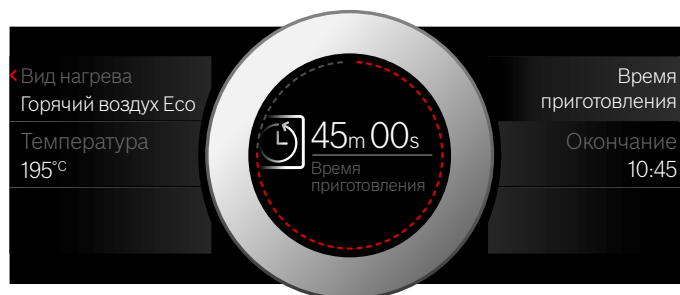
Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа — с шагом в 5 минут.

Время приготовления можно установить максимум до 23 часов 59 минут.

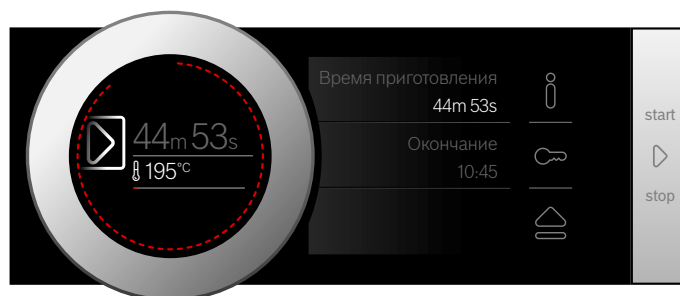
Пример на рисунке: сейчас 10:00, время приготовления 45 минут.

1. Установите режим работы и температуру или степень нагрева.
2. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Время приготовления». В центре дисплея отображается выделенное шрифтом белого цвета время приготовления.

3. Установите время приготовления с помощью поворотного регулятора. Одновременно выполняется автоматический расчёт времени окончания.



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



Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00мин 00с.

Вы можете снова установить время приготовления, нажав на текстовое поле «Время приготовления», или продолжить работу нажатием кнопки «start/stop» , не устанавливая время приготовления.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .

Изменение и отмена

Для изменения времени приготовления нажмите на текстовое поле «Время приготовления». Время приготовления отображается в центре и может быть изменено с помощью поворотного регулятора. Изменение будет сразу принято.

Для того, чтобы прервать время приготовления, снова установите время приготовления на исходное значение. После принятия изменения прибор продолжает работать без установленного времени приготовления.

Установка времени окончания

Вы можете изменить время, к которому должно закончиться время приготовления. Вы можете поставить продукты в рабочую камеру, например, утром, чтобы блюдо было готово днём.

Указания

- Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.
- Не выполняйте установку окончания времени приготовления после того, как был запущен режим работы. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.


Установка

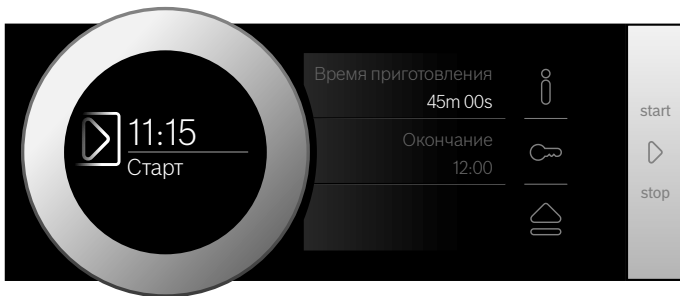
Окончание времени приготовления можно изменить на более позднее, максимум до 23 часов 59 минут.

Пример на рисунке: сейчас 10:00, установленное время приготовления 45 минут, блюдо должно быть готово к 12:00.

1. Установите режим работы и температуру или ступень нагрева.
2. Установите время приготовления.
3. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Окончание». В центре дисплея отображается рассчитанное значение времени окончания, выделенное шрифтом белого цвета.
4. Измените время окончания на более позднее с помощью поворотного регулятора.





5. Запустите кнопкой «start/stop» . На дисплее отображается время суток, в которое будет запущен прибор.



Прибор находится в режиме ожидания. После запуска прибора на дисплее появляется отсчёт времени приготовления.


По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00мин 00с.

Вы можете снова установить время приготовления, нажав на текстовое поле «Время приготовления», или продолжить работу нажатием кнопки «start/stop» , не устанавливая время приготовления.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» .

Изменение и отмена

После запуска время окончания изменить невозможно.

Для сброса времени приготовления и окончания выполните отмену режима кнопкой «start/stop» . Режим работы может быть продолжен без установки времени приготовления и окончания.

Установка таймера



Таймер работает одновременно с другими установками. Вы можете установить его в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

Установка


Время таймера всегда начинается с нулевой минуты.

Чем выше значение, тем больше шаги по времени во время установки.

Время приготовления можно установить максимум до 24 часов.

1. Нажмите на поле . Символ загорается красным цветом. В центре дисплея отображается выделенное шрифтом белого цвета время таймера.
2. Установите время таймера с помощью поворотного регулятора.
3. Запустите нажатием на поле .


Указание: Через несколько секунд также автоматически запускается таймер. Начинается отсчёт времени таймера.

Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе. Во время текущего режима работы установки для данного режима отображаются на переднем плане. При нажатии на поле  время таймера отображается на несколько секунд.

По истечении времени таймера раздаётся сигнал, а на дисплее отображается указание. Символ больше не горит.

Рекомендация: Если установленное время таймера относится к работе прибора, используйте время приготовления. Время отображается на переднем плане, прибор выключается автоматически.

Изменение и отмена

Для изменения времени таймера нажмите на поле . Время таймера отображается в центре дисплея и может быть изменено с помощью поворотного регулятора.

Для того, чтобы прервать работу таймера, снова установите время таймера на исходное значение. После того, как изменение было принято, символ больше не горит.

Термометр для жаркого

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

Виды нагрева

Не все виды нагрева подходят для режима работы с использованием термометра для жаркого.

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

| | |
|---|------------------------|
|  | 4D-Горячий воздух |
|  | Верхний/нижний жар |
|  | Горячий воздух Eco |
|  | Верхний/нижний жар Eco |
|  | Гриль с конвекцией |
|  | Режим пиццы |
|  | Приготовление на пару |
|  | Подогрев |

Указания

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

Предупреждение

Опасность удара током!

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

Температура рабочей камеры

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

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

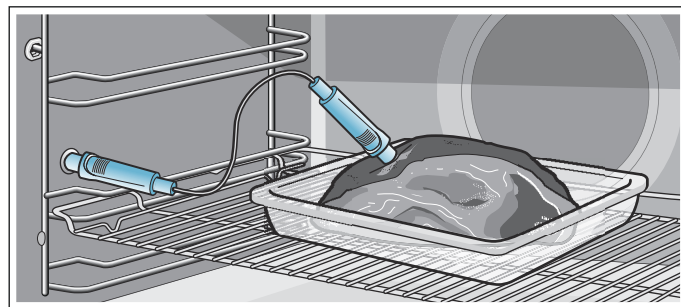
Вставление термометра для жаркого в продукт

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

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

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

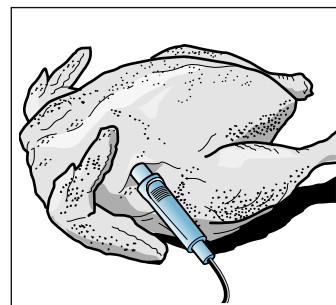
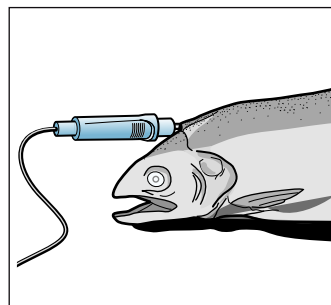
При приготовлении более тонких кусков вставляйте термометр сбоку в самую толстую часть.



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

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

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



Внимание!

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

Установка внутренней температуры продукта

Термометр для жаркого должен быть вставлен в розетку слева в рабочей камере.

Виды нагрева

1. Нажмите на текстовое поле с нужным видом нагрева.
В центре дисплея отображается предложенное значение температуры в рабочей камере, выделенное шрифтом белого цвета.
2. Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного регулятора.
3. Нажмите на текстовое поле «Внутренняя температура».
В центре дисплея отображается предложенное значение внутренней температуры, выделенное шрифтом белого цвета.
4. Установите внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного регулятора.
5. Запустите кнопкой «start/stop» \triangleright .
Время на дисплее показывает, как долго продолжается режим.
Прибор начинает нагреваться.

Приготовление на пару

1. Нажмите на поле **menu**.
2. Нажмите на текстовое поле «Пар».
3. Нажмите на текстовое поле с нужным видом нагрева.
В центре дисплея отображается предложенное значение температуры в рабочей камере, выделенное шрифтом белого цвета.
4. Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного регулятора.
5. Нажмите на текстовое поле «Внутренняя температура».
В центре дисплея отображается предложенное значение внутренней температуры, выделенное шрифтом белого цвета.
6. Установите внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного регулятора.
7. Запустите кнопкой «start/stop» \triangleright .
Время на дисплее показывает, как долго продолжается режим.
Прибор начинает нагреваться.

Assist

1. Нажмите на поле **menu**.
2. Нажмите на текстовое поле «Assist».
3. Нажмите на текстовое поле с нужной категорией.
4. Нажмите на текстовое поле с нужным видом блюда.
5. Нажмите на текстовое поле с нужным блюдом.
6. При необходимости нажмите на текстовое поле «Настройка».
Отрегулируйте температуру в рабочей камере с помощью поворотного регулятора.
или
Нажмите на текстовое поле «Внутренняя температура».
Отрегулируйте внутреннюю температуру с помощью поворотного регулятора.
7. Запустите кнопкой «start/stop» \triangleright .
Время на дисплее показывает, как долго продолжается режим.
Прибор начинает нагреваться.

В центре дисплея отображается выделенное шрифтом белого цвета значение внутренней температуры продукта, слева отображается текущая температура, справа — установленная температура, например, « $\text{15} \mid 80^\circ\text{C}$ ». Индикатор нагрева также относится к внутренней температуре продукта.

При достижении внутренней температуры продукта раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Отображаемая на дисплее текущая внутренняя температура продукта равна установленной температуре, например, « $\text{80} \mid 80^\circ\text{C}$ ». Отсчёт времени останавливается.

Выключите прибор кнопкой «on/off» $\text{\textcircled{1}}$ и отсоедините термометр для жаркого от розетки.

Предупреждение Опасность ожога!

Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются. Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Изменение

После запуска значение внутренней температуры продукта остаётся в центре дисплея. Если вы начнёте поворачивать поворотный регулятор, значение внутренней температуры продукта сразу изменится и будет принято.

Для того чтобы изменить температуру в рабочей камере, сначала нажмите на текстовое поле «Температура».

Для изменения вида нагрева прервите режим кнопкой «start/stop» \triangleright .

Указание: При изменении вида нагрева также сбрасываются все остальные установки.

Отмена

Для выполнения отмены извлеките термометр для жаркого из розетки и из мяса. Вы можете возобновить режим кнопкой «start/stop» \triangleright без использования термометра для жаркого.

Внутренняя температура различных продуктов


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

Подробные сведения о виде нагрева и температуре можно найти в конце руководства по эксплуатации. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 41

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


Блокировка для безопасности детей

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



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

Активизация и деактивизация

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

Нажмите и удерживайте в течение прим. 4 секунд поле .

На дисплее отображается запрос на подтверждение.

Если прибор включён, поле  горит красным. Если прибор выключен, поле  не горит.

Базовые установки


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

Изменение базовых установок

Прибор должен быть включён.


1. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
2. Нажмите на текстовое поле «Базовые установки».
На сенсорных дисплеях отображаются установки.
3. Нажмите на текстовое поле с нужной установкой.
Столбик красного цвета сбоку от текстового поля показывает выбранную установку.
На дисплее отображается соответствующее значение.
4. При необходимости измените значение с помощью поворотного регулятора.
5. Нажмите на текстовое поле со следующей установкой.
На дисплее отображается значение, которое может быть изменено с помощью поворотного регулятора.
6. Просмотрите все установки, при необходимости измените их с помощью поворотного регулятора.
Для просмотра всех установок нажмите на текстовое поле «Дальнейшие установки».
7. Для подтверждения нажмите на поле **menu**.
Появляется запрос на сохранение установок.
8. Нажмите на текстовое поле «Сохранить».
На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения установок, нажмите на поле **menu**, а затем на текстовое поле «Не сохранять». На дисплее появляется сообщение о том, что установки не были сохранены. После завершения изменения установок выключите прибор кнопкой «on/off» .

Список базовых установок

Не все базовые установки доступны — это зависит от оснащения прибора.

| Установка | Выбор |
|--|---|
| Язык | Возможны другие языки |
| Время суток | Время суток в 24-часовом формате |
| Жёсткость воды | 00 (смягчённая) 01 (мягкая) 02 (средняя) 03 (жёсткая) 04 (очень жёсткая)* |
| Заводские установки | Возвратить Не возвращать* |
| Звуковой сигнал | Непродолжит. (30 с) Средн. продолжит. (1 мин!)* Продолжит. (5 мин) |
| Громкость | Режимы 01–05 |
| Звук нажатия кнопок | Включён Выключен* (звук нажатия остаётся у кнопки «on/off» ) |
| Яркость дисплея | Шкала с 5 ступенями |
| Индикатор времени | Выкл. Цифровой* |
| Освещение | При эксплуатации выкл. При эксплуатации вкл.* |
| Режим работы после включения | Главное меню Виды нагрева* Пап Assist |
| Ночной режим освещения | Выключен* Включён |
| Логотип марки | Отображать* Не отображать |
| Время работы вентилятора до автоматического выключения | Рекомендуется* Минимум |
| Система выдвижения | Не установлена* (при наличии навесных элементов и одноуровневой направляющей) Установлена (для двух- и трёхуровневой направляющей) |
| Программа «Шаббат» | Включена Выключена* |

* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)

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

Отключение электроэнергии

Введённые вами изменения для установок сохраняются также после нарушения подачи электроэнергии.

Однако при продолжительном прерывании электропитания необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию. В случае короткого прерывания электропитания прибор может работать от резервного источника питания.

Изменение времени суток

Для настройки времени суток, например, при переходе с летнего времени на зимнее, измените базовую установку.

Прибор должен быть включён.

1. Нажмите на поле **menu**.
На дисплее появляется список выбора режимов работы.
2. Нажмите на текстовое поле «Базовые установки». На сенсорных дисплеях отображаются установки.
3. Нажмите на текстовое поле «Время суток». На дисплее появляется время суток.
4. Измените время суток с помощью поворотного регулятора.
5. Для подтверждения нажмите на поле **menu**.
Появляется запрос на сохранение установок.
6. Нажмите на текстовое поле «Сохранить». На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

Программа «Шаббат»

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


Запуск программы «Шаббат»

Перед использованием программы «Шаббат» необходимо активизировать её в базовых установках.
→ "Базовые установки" на страница 28


После соответствующего изменения базовой установки программа «Шаббат» всегда отображается в качестве последнего вида нагрева.

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

Необходимо выбрать режим работы «Виды нагрева». На сенсорных дисплеях появляется список выбора видов нагрева.

1. Нажмите на текстовое поле «Программа «Шаббат»». На дисплее отображается предложенное значение температуры, выделенное шрифтом белого цвета.
2. Установите требуемую температуру с помощью поворотного регулятора.
3. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Время приготовления». На дисплее отображается предложенное время приготовления, выделенное шрифтом белого цвета.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного регулятора.
Указание: Одновременно выполняется автоматический расчёт времени окончания, которое невозможно изменить.
5. Запустите кнопкой «start/stop» .
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.



Прибор начинает нагреваться.

После завершения выполнения программы «Шаббат» звучит сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s. Выключите прибор кнопкой «on/off» .

Указание: Если вы откроете дверцу прибора, режим не будет прерван.

Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

Для отмены программы «Шаббат» выключите прибор кнопкой «on/off» . Вы больше не можете приостановить режим кнопкой «start/stop» .

Чистящее средство

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

Подходящие чистящие средства

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

Внимание!

Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

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

Предупреждение

Опасность ожога!

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

Зона очистки Очистка

Очистка прибора снаружи

| | |
|--------------------------------------|--|
| Передняя панель из нержавеющей стали | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки. |
| Пластмасса | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. |
| Окрашенные поверхности | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. |

| | |
|-------------------|--|
| Панель управления | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. |
| Стёкла дверцы | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку. |
| Ручка дверцы | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить. |

Очистка прибора изнутри

| | |
|---|--|
| Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности | Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы. |
| Стеклопакет подсветки рабочей камеры | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок. |
| Уплотнитель дверцы Не снимать! | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите. |
| Защитная панель дверцы из нержавеющей стали | Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Перед выполнением очистки снимите защитную панель. |
| Навесные элементы | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. |
| Выдвижной механизм | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Загрязнения лотков из нержавеющей стали крахмалосодержащими продуктами (например, рисом) очистите уксусным раствором. |
| Резервуар для воды | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. |
| Термометр для жаркого | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. |

Указания

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

Поверхности рабочей камеры

Задняя стенка, верхняя панель и боковые стенки рабочей камеры являются самоочищающимися, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно рабочей камеры покрыто эмалью и имеет гладкую поверхность.

Очистка эмалированных поверхностей

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

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

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.

Очистка самоочищающихся поверхностей

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

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку поверхностей с помощью режима очистки. Соблюдайте указания, приведённые в соответствующей главе. → "Режим очистки" на страница 32

Внимание!

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

Содержание прибора в чистоте

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

Рекомендации

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

Режим очистки

Для вашего прибора предусмотрены такие режимы работы, как «EcoClean Direct» и «Удаление накипи». Благодаря режиму очистки «EcoClean Direct» выполняется очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере. С помощью режима удаления накипи удаляется накипь из испарителя.

EcoClean Direct

Благодаря режиму работы «Режим очистки» выполняется очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере.

Самоочищающиеся поверхности (задняя, верхняя и боковые стенки) покрыты пористой матовой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и приготовления на гриле поглощаются этим покрытием и удаляются. Если поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, очистите их, выбрав режим очистки.

Указание: На заднем плане отображаются показания счётчика часов эксплуатации для режима очистки. Момент запуска основывается на средних эксплуатационных показателях. Прибор показывает, с какого времени необходимо выполнение очистки. Указание отображается до тех пор, пока не будет выполнена очистка прибора.

Несоблюдение данного указания может обусловить образование повреждений самоочищающихся поверхностей.

При преждевременном сильном загрязнении прибора или в случае образования тёмных пятен на задней стенке не ждите, пока появится указание о необходимости выполнения очистки. Чем чаще выполняется очистка, тем выше способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке. Очистка прибора с помощью режима очистки может быть выполнена, при необходимости, в любое время.

Перед очисткой

Выньте навесные элементы, направляющие, принадлежности и посуду из рабочей камеры.

Очистка дна рабочей камеры и дверцы прибора

Удалите грубые загрязнения, образовавшиеся на дне рабочей камеры, дверце прибора и на лампочках в рабочей камере. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.


Внимание!

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


Установка режима очистки

Перед установкой режима очистки убедитесь, что все указания по подготовке выполнены.

Продолжительность режима очистки установлена на заводе на 1 час и не может быть изменена.

1. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
2. Нажмите на текстовое поле «Очистка».
3. Нажмите на текстовое поле «EcoClean Direct».
4. Запустите кнопкой «start/stop» .
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Во время выполнения режима очистки индикатор нагрева не отображается. Режим очистки запускается.

Во время выполнения режима очистки проветривайте кухню.



После завершения режима очистки раздаётся сигнал. На дисплее появляется время приготовления 00мин 00с. Выключите прибор кнопкой «on/off» .

Изменение времени окончания

Время окончания можно изменить на более позднее. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Окончание» и измените время окончания на более позднее с помощью поворотного регулятора.

После запуска прибор переключается в режим ожидания. Изменить время окончания больше невозможно.

Отмена

Для отмены режима очистки выключите прибор кнопкой «on/off» . Вы больше не можете приостановить режим кнопкой «start/stop» .

Указание: Показания счётчика часов эксплуатации не сбрасываются. На дисплее и дальше отображается запрос на выполнение режима очистки.

После очистки

После того, как рабочая камера остынет, при необходимости протрите внутреннюю поверхность влажной тряпочкой.

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

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь).

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов. Чтобы восстановить работоспособность прибора, программа удаления известкового налёта в гигиенических целях должна быть выполнена до конца. Общая продолжительность удаления известкового налёта составляет прим. 1 час 15 минут.

- Удаление известкового налёта (ок. 58 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его
- Первая промывка (ок. 8 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и снова наполните его
- Вторая промывка (ок. 8 минут). После этого этапа опорожните резервуар для воды и просушите его

В случае прерывания программы удаления известкового налёта (например, при нарушении подачи электроэнергии или выключении прибора) при повторном включении прибора следует дважды промыть прибор. До завершения второй промывки прибор будет заблокирован для выполнения других режимов.

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

Запуск программы

Внимание!

Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления известкового налёта. Все прочие средства могут повредить прибор.



Средство для удаления известкового налёта (номер для заказа 311 680)

Внимание!


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

Запуск программы удаления известкового налёта возможен только после полного остывания рабочей камеры прибора. При слишком высокой температуре в рабочей камере на дисплее появляется сообщение. Подождите, пока рабочая камера остынет. Затем снова запустите выполнение процесса.


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

1. Приготовьте раствор из 500 мл воды и 150 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
 2. Запустите кнопкой «on/off» .
 3. Выньте резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
 4. Задвиньте наполненный раствором резервуар до упора.
 5. Закройте панель.
 6. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
 7. Нажмите на текстовое поле «Очистка».
 8. Нажмите на текстовое поле «Удаление накипи». Отображается продолжительность выполнения программы удаления известкового налёта. Продолжительность выполнения не может быть изменена.
 9. Запустите кнопкой «start/stop» .
- Выполняется удаление известкового налёта. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении времени раздаётся сигнал.


Первая промывка

1. Откройте панель.
 2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
 3. Закройте панель.
 4. Запустите кнопкой «start/stop» .
- Прибор промывается.
По истечении времени раздаётся сигнал.

Вторая промывка

1. Откройте панель.
 2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
 3. Закройте панель.
 4. Запустите кнопкой «start/stop» .
- Прибор промывается.
По истечении времени раздаётся сигнал.

Окончательная очистка

1. Откройте панель.
 2. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
 3. Выключите прибор кнопкой «on/off» .
- Удаление известкового налёта завершено, прибор готов к работе.

Навесные элементы

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

Снятие и установка навесных элементов

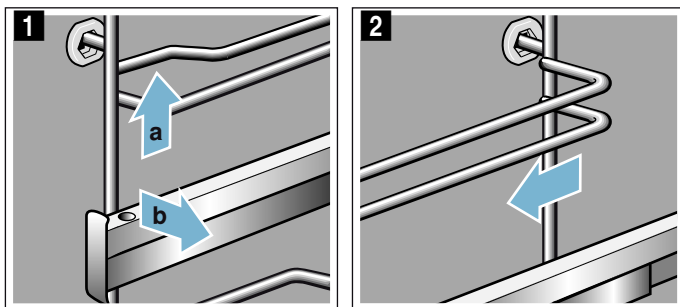
⚠ Предупреждение

Опасность ожога!

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

Снятие навесных элементов

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

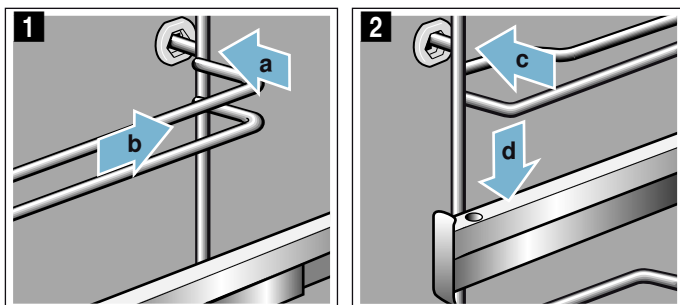


Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

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



Дверца прибора

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

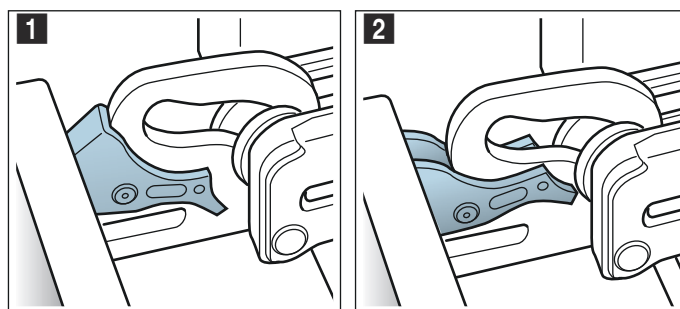
Снятие и навешивание дверцы прибора

Для очистки и демонтажа можно снять стёкла дверцы прибора.

Каждая петля дверцы прибора оснащена блокировочным рычагом.

Когда блокировочные рычаги установлены (рис. **1**), дверца прибора заблокирована, и вы не можете её снять.

Если вы откинете блокировочные рычаги для снятия дверцы прибора (рис. **2**), петли заблокируются. Закрывать дверцу будет невозможно.



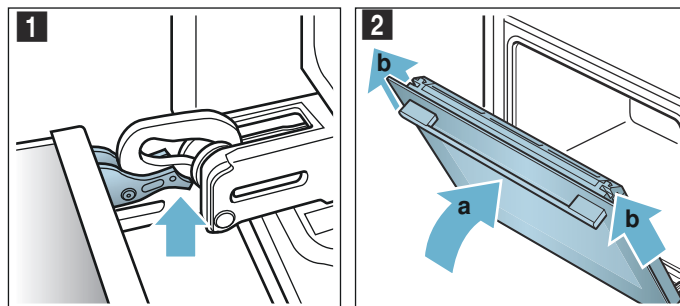
⚠ Предупреждение

Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы прибора

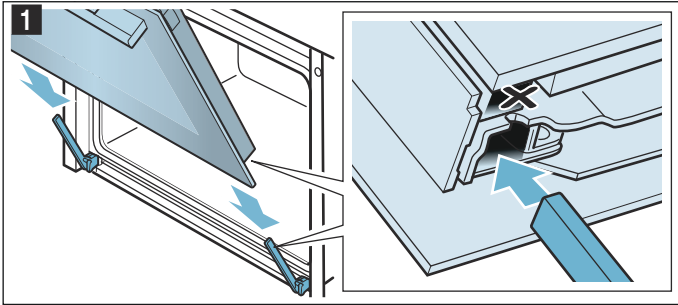
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. **1**).
3. Закройте дверцу прибора до упора **a**. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками **b** и вытяните движением вверх (рис. **2**).



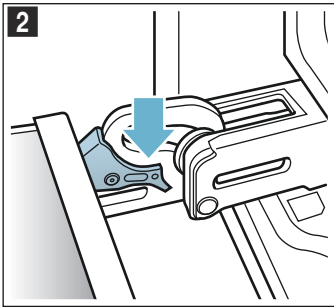
Навешивание дверцы прибора

Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

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



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

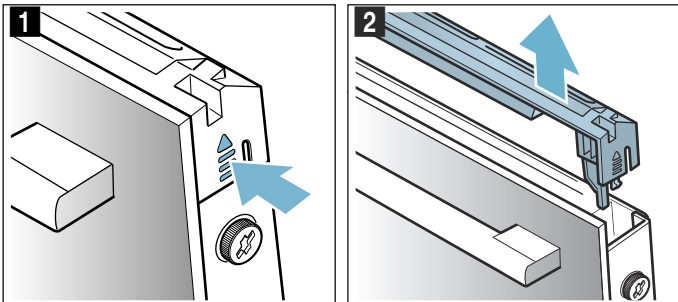


3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Демонтаж защитной панели

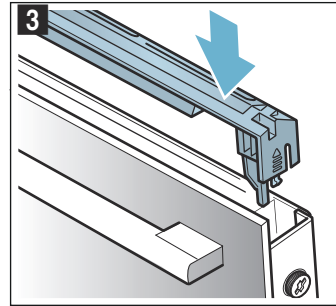
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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



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

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



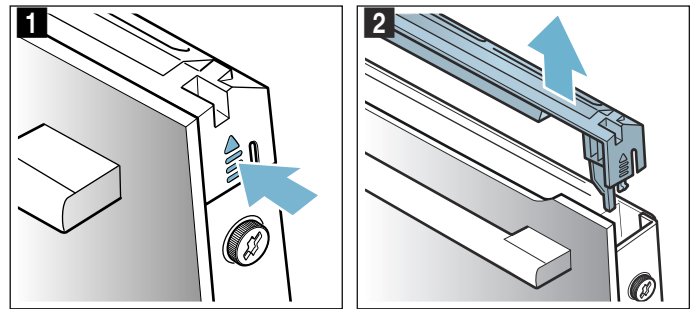
5. Закройте дверцу прибора.

Снятие и установка стёкол дверцы

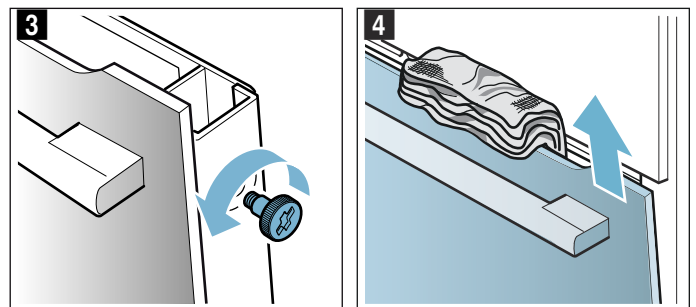
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

Снятие деталей прибора

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



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



Протрите стёкла мягкой тряпкой, смоченной средством для очистки стёкол.

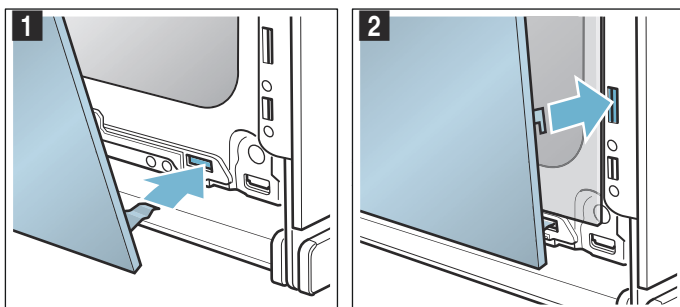
⚠ Предупреждение

Опасность травмирования!

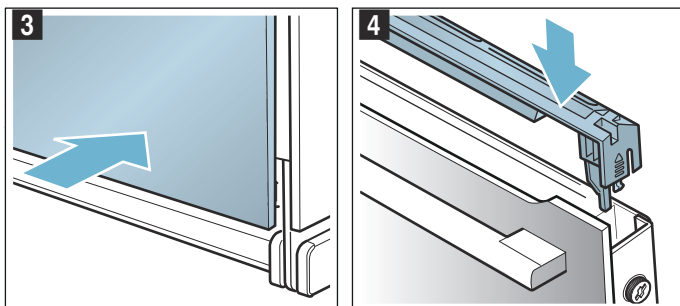
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Установка деталей прибора

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



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



7. Закройте дверцу прибора.

Внимание!

Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать в случае неисправности?


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

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Технические неисправности прибора часто можно легко устранить самостоятельно.

Если вам не вполне удалось блюдо, в конце руководства эксплуатации вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 41

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения/указания |
|---|---|--|
| Прибор не работает. | Неисправен предохранитель. | Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. |
| | Отключение электроэнергии | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы. |
| На дисплее появляется «Sprache Deutsch». | Отключение электроэнергии | Заново установите язык и время суток. |
| Время суток не отображается при выключенном приборе. | Изменена базовая установка. | Измените базовую установку для индикатора времени. |
| Прибор не нагревается, на дисплее горит символ [Z]. | В базовых установках активизирован демонстрационный режим. | Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель в блоке предохранителей), а затем в течение 3 минут деактивизируйте демонстрационный режим в меню базовых установок. |
| Поворотный регулятор выпал из места крепления в панели управления. | Поворотный регулятор был по недосмотру расфиксирован. | Поворотный регулятор является съёмным. Вставьте поворотный регулятор в место крепления в панели управления и нажмите, чтобы он зафиксировался и снова мог поворачиваться. |
| Невозможно повернуть поворотный регулятор. | Загрязнение под поворотным регулятором. | Поворотный регулятор является съёмным. Для того чтобы расфиксировать поворотный регулятор, возьмитесь за него и потяните из места крепления или нажмите на его внешний край так, чтобы он слегка наклонился, и его можно было без усилий снять. Осторожно очистите поворотный регулятор и место его крепления на приборе специальной тряпочкой и мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Для того чтобы обеспечить прочность места крепления поворотного регулятора, не снимайте его слишком часто. |
| Не запускается или не выполняется дальше режим с использованием пара или удаление известкового налёта | Резервуар пуст | Наполните резервуар |
| | Панель открыта | Закройте панель |
| | Во время удаления известкового налёта блокируется режим с использованием пара | Выполните удаление известкового налёта |
| | Датчик неисправен | Вызовите специалиста сервисной службы |
| Прибор даёт указание удалить известковый налёт | В процессе удаления известкового налёта была прервана подача электроэнергии или выключен прибор | После повторного включения прибора продолжите процесс удаления известкового налёта |
| Прибор даёт указание удалить известковый налёт, хотя показания счётчика не отображаются | Установлена слишком низкая жёсткость воды | Выполните удаление известкового налёта Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости выполните настройку |
| Кнопки мигают | Обычное явление, вызванное образованием конденсата за панелью управления | Кнопки перестают мигать после испарения конденсата |
| При приготовлении с паром блюдо получилось слишком сырым или слишком сухим | Неправильно выбрана интенсивность пара | Выберите более высокую или более низкую интенсивность пара |
| Появляется сообщение «Резервуар пуст», хотя резервуар наполнен | Панель открыта | Закройте панель |
| | Датчик неисправен | Вызовите специалиста сервисной службы |


| | | |
|---|--|---|
| Не открывается панель для извлечения резервуара | Вилка не вставлена в розетку | Подключите прибор к электросети |
| | Отключение электроэнергии | Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы |
| | Неисправен предохранитель | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей |
| | Датчик поля  неисправен | Вызовите специалиста сервисной службы При необходимости опорожните резервуар для воды: откройте дверцу прибора, возьмитесь за панель пальцами снизу с левой и правой стороны и выньте её |
| При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара | Происходит автоматическая калибровка прибора | Нормальный процесс |
| При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара | При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку | Верните заводские установки и ещё раз выполните калибровку |
| При приготовлении появляется специфический шум | Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки | Невозможно |

Предупреждение

Опасность удара током!

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

Сообщения об ошибках на дисплее

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке, содержащее букву «D» или «E», например, D0111 или E0111, выключите и снова включите прибор кнопкой «on/off» .

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

Максимальная продолжительность работы


Если в течение нескольких часов не выполнялось изменение установок, нагрев прибора завершается автоматически. Таким образом предотвращается нежелательная работа прибора в течение длительного времени.

Когда именно будет достигнута максимальная продолжительность работы, зависит от соответствующих установок для режима работы.

Достигнута максимальная продолжительность работы

На дисплее появляется сообщение о достижении максимальной продолжительности работы.

Для продолжения выполнения режима нажмите на любое поле или поверните поворотный регулятор.

После завершения работы выключите прибор кнопкой «on/off» .

Рекомендация: Для предотвращения нежелательного выключения прибора, например, при продолжительном времени приготовления, установите время приготовления. Прибор нагревается, пока не истечёт установленное время приготовления.

Лампочки в рабочей камере

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

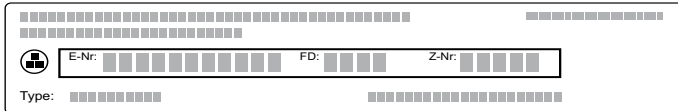
Если светодиодная лампа или стеклянный плафон лампы всё же станут неисправны, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается снимать плафон лампы.

Служба сервиса


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

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



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

| Номер E | Номер FD |
|--|----------|
| | |
| Сервисная служба  | |

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Блюда

В режиме «Блюда» вы можете готовить самые различные блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Для некоторых блюд предлагается температура, вид нагрева и время приготовления. Температура и время приготовления могут быть по желанию изменены.
- При приготовлении остальных блюд необходимо указать вес. Если нет других указаний, всегда указывайте общий вес. Прибор выполняет настройки времени и температуры. Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении жаркого, когда прибор сам выбирает температуру, может быть установлена температура до 300 °C. В этом случае используйте жаропрочную посуду.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд требуется, например, перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.
→ "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 41

Пар

Для некоторых блюд функция использования пара активизируется автоматически. Прибор указывает на необходимость наполнения резервуара. Общие указания к функции использования пара можно найти в соответствующей главе. → "Пар" на страница 19

После запуска начинает отображаться время приготовления, которое истекает только после достижения установленной температуры.

Предупреждение

Опасность ошпаривания!

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

Термометр для жаркого

При приготовлении некоторых блюд можно также использовать термометр для жаркого. После подключения термометра для жаркого отображаются соответствующие блюда. Вы можете изменить температуру рабочей камеры и внутреннюю температуру продукта. → "Термометр для жаркого" на страница 25

Датчик процесса выпекания

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

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

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

Установка блюда в режиме «Assist»

Просмотрите все уровни, чтобы увидеть, какие именно из них можно на данный момент приготовить в режиме «Assist», и нужно ли указывать вес для выбранного вами блюда. Для этого предварительно взвесьте продукты.

Для просмотра блюд предусмотрена единая структура:

- Категория
- Вид блюда
- Блюдо

Для перехода между некоторыми уровнями воспользуйтесь поворотным регулятором.

Указание: Блюда и установки, выбранные последними, сохраняются в памяти прибора. Вы можете выбрать их сразу нажатием на поле «Выбрано последним». Для этого вам не понадобится просматривать все уровни.

1. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
2. Нажмите на текстовое поле «Assist».
Отображаются категории.
3. Нажмите на требуемую категорию.
Отображаются виды блюд для соответствующей категории.
4. Нажмите на нужный вид блюда.
Отображаются отдельные блюда.
5. Нажмите на нужное блюдо.
На дисплее отображаются соответствующие установки. Установки многих блюд можно заменить на более удобные для вас.
При приготовлении некоторых блюд вместо этого необходимо указать вес.
6. Запустите кнопкой «start/stop» ↵.
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.
Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени приготовления звучит сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой «on/off» ①.

Доведение до готовности

Если вас не устраивает результат приготовления, то по истечении времени приготовления некоторые блюда можно довести до готовности.

На дисплее появляется запрос о том, желаете ли вы довести блюдо до готовности. Если требуется довести блюдо до готовности, нажмите на текстовое поле «Доведение до готовности». Отображается рекомендуемое время приготовления, которое можно изменить. Запустите кнопкой «start/stop» ↵.

Указание: Вы можете выполнять доведение блюда до готовности так часто, как это потребует.

Если вас устраивает результат приготовления, нажмите на текстовое поле «Завершить».

Выключите прибор кнопкой «on/off» ①.

Изменение времени окончания

Для некоторых блюд можно установить время окончания на более позднее. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Окончание» и измените время окончания на более позднее с помощью поворотного регулятора.

После запуска прибор переключается в режим ожидания. Изменить время окончания больше невозможно.

Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

Для отмены выключите прибор кнопкой «on/off» ①. Вы больше не можете приостановить режим кнопкой «start/stop» ↵.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара. Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. Из-за большой разницы температур внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физически обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата. Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

Силиконовые формы не применять.

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

Внимание!

Не использовать силиконовые формы для запекания или принадлежности и фольгу с содержанием силикона. Это может вызвать повреждение датчика процесса выпекания. Даже если датчик процесса выпекания не задействован, он может повредиться.

Пироги и мелкая выпечка

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Выпекание с использованием режима с паром

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

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

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

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

Выпекание на нескольких уровнях

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

Выпекание на двух уровнях:

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

Выпекание на трех уровнях:

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

Выпекание на четырех уровнях:

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

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

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень или противень

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

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

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Бумага для выпечки

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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




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

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

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























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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|------------------------------------|-------------------|---|------------------|--------------------|--------------------------|
| Пирог в форме | | | | | | |
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Сдобный пирог, обычное тесто 2 уровня | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 3+1 |  | 140-160 | - | 50-70 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса | Круглая форма для кекса | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Корж из теста для кекса | Форма для коржа торта | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Корж из теста для кекса | Форма для коржа торта | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Фруктовый или творожный торт с коржом из песочного теста | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 170-190 | - | 60-80 |
| Швейцарский торт | Противень для пиццы | 3 |  | 220-240 | - | 35-45 |
| Торт | Форма для тарта, белая жесь | 3 |  | 190-210 | - | 30-45 |
| Дрожжевая баба | Круглая форма для кекса | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Дрожжевая баба | Круглая форма для кекса | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Пирог из дрожжевого теста | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Пирог из дрожжевого теста | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Бисквитный корж, 2 яйца | Форма для коржа торта | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Бисквитный корж, 2 яйца | Форма для коржа торта | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Бисквитный торт, 3 яйца | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Бисквитный торт, 3 яйца | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Бисквитный торт, 6 яиц | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Бисквитный торт, 6 яиц | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 30-35 |
| Пирог на противне | | | | | | |
| Сдобный пирог с начинкой | Противень | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Сдобный пирог с начинкой | Противень | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |

* предварительный разогрев

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|---|---|-------------------|-------------|------------------|--------------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 140-160 | - | 30-50 |
| Пирог из песочного теста с сухой начинкой | Противень | 3 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 160-170 | - | 35-45 |
| Пирог из песочного теста с сочной начинкой | Универсальный противень | 3 | | 160-180 | - | 55-65 |
| Пирог из песочного теста с сочной начинкой | Универсальный противень | 3 | | 150-170 | - | 55-85 |
| Швейцарский торт | Универсальный противень | 3 | | 200-210 | - | 40-50 |
| Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой | Универсальный противень | 3 | | 160-180* | - | 10-15 |
| Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой | Противень | 3 | | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 150-170 | - | 20-30 |
| Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | - | 30-40 |
| Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Плетенка/венок из дрожжевого теста | Противень | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Плетенка/венок из дрожжевого теста | Противень | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Бисквитный рулет | Противень | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Бисквитный рулет | Противень | 3 | | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Рождественский кекс, 500 г муки | Противень | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Рождественский кекс, 500 г муки | Универсальный противень | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Штрудель, замороженный | Универсальный противень | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Штрудель, замороженный | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |

Мелкая выпечка

| | | | | | | |
|---|---|-------|--|----------|---|-------|
| Маленькие кексы (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Маленькие кексы (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Маленькие кексы, 2 уровня (с разогревом 5 мин.) | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 150* | - | 30-40 |
| Маленькие кексы, 3 уровня (с разогревом 5 мин.) | Противни + универсальный противень | 5+3+1 | | 140* | - | 35-55 |
| Маффины | Противень для маффинов | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Маффины | Противень для маффинов | 3 | | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Маффины, 2 уровня | Противни для маффинов | 3+1 | | 160-180* | - | 15-40 |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 | | 160-170 | 2 | 20-30 |
| Мелкие изделия из дрожжевого теста, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Выпечка из слоеного теста | Противень | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Выпечка из слоеного теста | Противень | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |

* предварительный разогрев

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|---|-------------------|-------------|------------------|--------------------|--------------------------|
| Выпечка из слоёного теста, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Выпечка из слоёного теста, 3 уровня | Противни + универсальный противень | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Выпечка из слоёного теста, плоская, 4 уровня | 4 решетки | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Выпечка из заварного теста, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Выпечка из слоеного дрожжевого теста | Противень | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Выпечка из слоеного дрожжевого теста | Противень | 3 | | 160-170 | 1 | 20-30 |

Мелкое печенье

| | | | | | | |
|--|---|-------|--|----------|---|---------|
| Фигурное печенье (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Фигурное печенье (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Фигурное печенье, 2 уровня (с разогревом 5 мин.) | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |
| Фигурное печенье, 3 уровня (с разогревом 5 мин.) | Противни + универсальный противень | 5+3+1 | | 130-140* | - | 35-55 |
| Мелкое печенье | Противень | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Мелкое печенье, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Мелкое печенье, 3 уровня | Противни + универсальный противень | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Безе | Противень | 3 | | 90-100* | - | 100-130 |
| Безе, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Миндальное печенье | Противень | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Миндальное печенье, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |

* предварительный разогрев

Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

| | |
|--|--|
| Проверка, пропекся ли пирог. | Проткните пирог в наивысшем месте деревянной палочкой. Если на палочке тесто не остается, пирог готов. |
| Пирог опадает. | В следующий раз используйте меньше воды. Или установите температуру на 10 градусов ниже и продлите время выпекания. Учитывайте указанные в рецепте приправы и указания по приготовлению. |
| Пирог посередине поднялся, а по краям остался внизу. | Смазывайте жиром только дно формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом. |
| Сок фруктов вытекает из пирога. | Следующий раз используйте универсальный противень. |
| Мелкая выпечка слипается между собой в процессе выпекания. | Между каждым изделием мелкой выпечки должно быть расстояние ок. 2 см. Этого достаточно, чтобы изделия мелкой выпечки хорошо подошли и подрумянились со всех сторон. |
| Пирог слишком сухой. | Установите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпекания. |
| Пирог получился слишком светлый. | Если высота установки и принадлежности выбраны правильно, увеличьте температуру или удлините время выпекания. |
| Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком темный. | Выберите на следующий раз уровень выше. |
| Пирог сверху слишком темный, а снизу слишком светлый. | Выберите на следующий раз уровень ниже. Выберите более низкую температуру и удлините время выпекания. |
| Пирог после выпекания в форме или коробе слишком темный. | Устанавливайте форму для выпечки не прямо у задней стенки, а посередине на принадлежности. |

| | |
|--|--|
| Весь пирог получился слишком темный. | Выберите на следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания. |
| Выпечка подрумянена неравномерно. | Выберите температуру немного ниже. Выступающая бумага для выпечки может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда отрезайте бумагу для выпечки по удобному размеру. Следите за тем, чтобы форма для выпечки не стояла прямо перед отверстием на задней стенке духового шкафа. При выпекании мелкой выпечки все изделия должны быть, по возможности, одинакового размера и одинаковой толщины. |
| Они выпекались на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно. |
| Пирог выглядит хорошо, но внутри не пропекся. | Выпекайте при более низкой температуре несколько дольше и добавьте, при необходимости, немного воды. Если пирог имеет сочную начинку, предварительно пропеките низ. Посыпьте его миндалем или мукой для панировки и потом добавляйте начинку. |
| Пирог не отделяется при переворачивании. | Дайте пирогу после выпекания постоять еще 5-10 минут. Если и после этого он не отделяется, осторожно подковырните края ножом. Снова переверните пирог и накройте форму несколькими слоями влажной холодной ткани. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте мукой для панировки. |

Хлеб и булочки

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Выпекание с использованием режима с паром

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

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

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

Выпекание на двух уровнях

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

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

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

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень или противень

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

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Бумага для выпечки

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

Внимание!

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

Используемые виды нагрева

- 4D- горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Режим для пиццы

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|---|-------------------|-------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Хлеб | | | | | | |
| Белый хлеб, 750 г | Универсальный противень или прямоугольная форма | 2 | | 180-200* | - | 25-40 |
| Белый хлеб, 750 г | Универсальный противень или прямоугольная форма | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Прямоугольная форма | 2 | | 220* | - | 10 |
| | | | | 180 | - | 20-30 |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Универсальный противень | 2 | | 200-210* | - | 40-50 |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Универсальный противень или прямоугольная форма | 2 | | 210-220 | 3 | 15-20 |
| | | | | 180-190 | - | 45-60 |
| Хлеб из муки грубого помола, 1 кг | Универсальный противень | 2 | | 200-210* | - | 40-50 |
| Хлеб из муки грубого помола, 1 кг | Универсальный противень | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-60 |
| Лаваш | Универсальный противень | 3 | | 240-250 | - | 20-25 |
| Лаваш | Универсальный противень | 3 | | 220-230 | 3 | 25-35 |
| Булочки | | | | | | |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Противень | 3 | | 200-220 | 2 | 10-15 |
| Булочки сладкие, свежие | Противень | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Булочки сладкие, свежие | Противень | 3 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Булочки сладкие, свежие, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Булочки, свежие | Противень | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Булочки, свежие | Противень | 3 | | 200-220 | 2 | 20-25 |
| Багеты, готовые, охлажденные | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Багеты, готовые, охлажденные | Противень | 3 | | 200-220 | 1 | 10-20 |

* предварительный разогрев

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|-------------------------|-------------------|-------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Булочки, замороженные | | | | | | |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | - | 10-15 |
| Булочки или багеты для разогревания, готовые | Противень | 3 | | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Щелочная выпечка, заготовки из теста | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Щелочная выпечка, заготовки из теста | Противень | 3 | | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Круасаны, заготовки из теста | Универсальный противень | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Круасаны, заготовки из теста | Противень | 3 | | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Тосты | | | | | | |
| Тосты, запекание, 4 шт. | Решётка | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Тосты, запекание, 12 шт. | Решётка | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Тосты, поджаривание (без предварит. разогрева) | Решётка | 5 | | 3 | - | 4-6 |
| * предварительный разогрев | | | | | | |

Пицца, открытый и пикантный пирог

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Выпекание с использованием режима с паром

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

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне

Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:

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

Выпекание на нескольких уровнях

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

Выпекание на двух уровнях:

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

Выпекание на четырех уровнях:

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

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

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень или противень

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

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Бумага для выпечки

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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




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

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

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





















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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--------------------------------------|---|-------------------|---|------------------|--------------------|--------------------------|
| Пицца | | | | | | |
| Пицца, свежие продукты | Противень | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Пицца, свежие продукты, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Пицца, свежие продукты, тонкое тесто | Противень для пиццы | 2 |  | 220-230 | - | 20-30 |
| Пицца, охлажденная | Решётка | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Пицца, замороженная | | | | | | |
| Пицца, тонкое тесто, 1 шт. | Решётка | 3 |  | 190-210 | - | 15-20 |
| Пицца, тонкое тесто, 2 шт. | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Пицца, пышное тесто, 1 шт. | Решётка | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Пицца, пышное тесто, 2 шт. | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Пицца-багет | Решётка | 3 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Мини-пиццы | Универсальный противень | 3 |  | 180-200 | - | 15-20 |
| Мини-пиццы, Ø 7 см, 4 уровня | 4 решетки | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-30 |
| Пикантные пироги и киши | | | | | | |
| Пикантные пироги в форме | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |
| Пикантные пироги в форме | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Киши | Форма для тарта, белая жесь | 3 |  | 190-210 | - | 35-45 |
| Открытый пирог (фламмухен) | Универсальный противень | 3 |  | 240-250* | - | 10-18 |
| Открытый пирог (фламмухен) | Универсальный противень | 2 |  | 200-210* | 2 | 15-25 |
| Пирог | Форма для запеканки | 2 |  | 170-190 | - | 50-70 |
| Эмпанада (пирожок из слоеного теста) | Универсальный противень | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Эмпанада (пирожок из слоеного теста) | Универсальный противень | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Бёрек | Универсальный противень | 1 |  | 200-220* | - | 20-30 |

* предварительный разогрев

Пудинг и суфле

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

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

Уровни установки

Используйте указанные уровни установки.

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

- Формы на решетке: уровень 2
- Универсальный противень: уровень 2

Для суфле используйте функцию приготовления на пару. Водяная баня не требуется. Поставьте маленькие формочки на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, или на решетку.

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

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень

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

Посуда

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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






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

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

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

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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Режим для пиццы
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

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

* предварительный разогрев

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|-------|-----------------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------|--------------------------|
| Суфле | Форма для запеканки | 2 | | 170-190* | - | 35-45 |
| Суфле | Форма для запеканки | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Суфле | Порционные формы | 3 | | 100 | - | 40-45 |

* предварительный разогрев

Птица

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

Жарка на решетке

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 13

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

Жарка в посуде

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

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

Закрытая посуда

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

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

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

Жарка в режиме с паром

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

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

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

Приготовление на пару

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для тушек птицы. В этом случае они сохраняют особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить тушки птицы перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.

Тушки большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько тушек одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Тушки птицы переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 13

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

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

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если протыкать мясо вилкой, оно теряет сок и становится сухим.

Указания

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

Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 25

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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







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

Рекомендации

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










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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Режим для пиццы
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|---|---------------------------------|-------------------|---|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Цыпленок | | | | | | |
| Цыпленок 1 кг | Решётка | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Цыпленок 1 кг | Решётка | 2 |  | 190-200 | 1 | 20-25 |
| | | |  | 200-220 | - | 35-40 |
| Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле, с разогревом 5 мин.) | Решётка | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Филе куриной грудки (приготовление на пару) | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 15-25 |
| Маленькие кусочки курицы, по 250 г | Решётка | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Маленькие кусочки курицы, по 250 г | Решётка | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-45 |
| Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные | Универсальный противень | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Пулярка, 1,5 кг | Решётка | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Пулярка, 1,5 кг | Решётка | 2 |  | 180-190 | 1 | 30-35 |
| | | |  | 190-210 | - | 40-45 |

* предварительный разогрев

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

* предварительный разогрев

Мясо

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

Жарка и тушение

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

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

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

Жарка на решетке

Особенно хрустящим во всех сторон становится мясо на решетке.

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 13

Жарка и тушение в посуде

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

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

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

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

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

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

Закрытая посуда

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

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

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

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

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

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

Жарка и тушение в режиме с паром

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

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

Продукты для жарки переворачивать нет необходимости.

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

Приготовление на пару

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нем не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность. Как вариант, вы можете обжарить куски мяса перед приготовлением на пару, за счет этого время приготовления сокращается.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски мяса переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → "Принадлежности" на страница 13

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

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

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если протыкать мясо вилкой, оно теряет сок и становится сухим.

Указания

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

Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → "Термометр для жаркого" на страница 25

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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






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

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

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



















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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|---------------------------------|-------------------|--|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Свинина | | | | | | |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 180-190 | - | 100-120 |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 180-190 | 1 | 130-150 |
| Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг | Решётка | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг | Открытая посуда | 2 |  | 100 | - | 25-30 |
| | | |  | 190-200 | - | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 60-70 |
| Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Свиная вырезка, 400 г | Решётка | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Свиная вырезка, 400 г | Открытая посуда | 3 |  | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Свиная вырезка, 400 г | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 18-20 |
| Копчёная грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды) | Закрытая посуда | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Копчёная грудинка на кости, 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Стейки из свинины, толщина 2 см | Решётка | 5 |  | 2 | - | 16-20 |
| Медальоны из свинины, толщина 3 см (с разорговом 5 мин.) | Решётка | 5 |  | 3* | - | 8-12 |
| Говядина | | | | | | |
| Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг | Решётка | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг | Закрытая посуда | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |

* предварительный разогрев

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

*** Отделить сухожилия, надрезать вдоль кости, не переворачивать

**** Подставить универсальный противень на уровень 2

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг** | Открытая посуда | 2 | | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг | Решётка | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Ростбиф, среднепрожаренный, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Огузок** | Открытая посуда | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Стейк, среднепрожаренный толщиной 3 см | Решётка | 5 | | 3 | - | 15-20 |
| Гамбургер высотой 3-4 см | Решётка | 4 | | 3 | - | 25-30 |

Телятина

| | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|---|--|---------|---|---------|
| Жаркое из телятины, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Жаркое из телятины, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Телячья ножка, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Телячья ножка, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |

Баранина

| | | | | | | |
|---|-----------------|---|--|----------|---|-------|
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная | Открытая посуда | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Баранья нога без кости, среднепрожаренная | Открытая посуда | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Баранья спинка на кости*** | Решётка | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Баранья спинка на кости | Открытая посуда | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Баранья котлета**** | Решётка | 5 | | 3 | - | 12-16 |

Колбаски

| | | | | | | |
|-----------------|---------------------------------|---|--|----|---|-------|
| Колбаски | Решётка | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Венские сосиски | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Белые колбаски | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 80 | - | 12-20 |

Мясные блюда

| | | | | | | |
|--------------------|-----------------|---|--|---------|---|-------|
| Мясной рулет, 1 кг | Открытая посуда | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Мясной рулет, 1 кг | Открытая посуда | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* предварительный разогрев

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

*** Отделить сухожилия, надрезать вдоль кости, не переворачивать

**** Подставить универсальный противень на уровень 2

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

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

Рыба

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

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

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

Жарка на решетке

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. → *"Принадлежности" на страница 13*

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

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

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

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

Переворачивайте порционные куски щипцами для гриля. Если протыкать рыбу вилкой, она теряет сок и становится сухой.

Указания

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

Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

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

Закрытая посуда

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

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

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

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

Жарка в режиме с паром

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

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

Переворачивать рыбу нет необходимости.

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

Приготовление на пару

При помощи функции приготовления на пару рыба готовится более щадящим образом и сохраняет особую сочность.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Рыбу переворачивать не нужно.

Используйте лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. Вы можете использовать также стеклянный противень, поставив его на решетку.

Термометр для жаркого

Благодаря термометру для жаркого можно точно выдерживать температуру приготовления. Прочитайте важные указания по применению термометра для жаркого в соответствующей главе. Там содержатся указания по использованию термометра для жаркого, по возможным режимам нагрева и т. д. → *"Термометр для жаркого" на страница 25*

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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






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

Переворачивайте рыбу, которая не находится в положении плавления, после прибл. от 1/2 до 2/3 указанного времени ее приготовления.

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

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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|--|---------------------------------|-------------------|---|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Рыба | | | | | | |
| Рыба целиком, 300 г, на гриле, напр., форель | Решётка | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Рыба целиком, 300 г, жареная, напр., форель | Универсальный противень | 2 |  | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Рыба целиком, 300 г, на пару, напр., форель | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 80-90 | - | 15-25 |
| Рыба на гриле, целиком, 1,5 кг, напр., лосось | Решётка | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Рыба целиком, 1,5 кг, на пару, напр., треска | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 80-90 | - | 35-50 |
| Рыбное филе | | | | | | |
| Рыбное филе без панировки, на гриле | Решётка | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Рыбное филе без панировки, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 80-100 | - | 10-16 |
| Рыбные котлеты | | | | | | |
| Рыбная котлета толщиной 3 см** | Решётка | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Рыба, замороженная | | | | | | |
| Рыба целиком, 300 г, напр., форель | Лоток для приготовления на пару | 3+1 |  | 80-100 | - | 20-25 |
| Рыбное филе без панировки | Закрытая посуда | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Рыбное филе, запеченное | Решётка | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Рыбное филе, запеченное | Открытая посуда | 2 |  | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Рыбные палочки (время от времени переворачивать) | Универсальный противень | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Рыбные блюда | | | | | | |
| Рыбный паштет | Форма для паштета | 2 |  | 70-80 | - | 45-80 |

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 2

Овощи, гарниры и яйца

Здесь вы найдете информацию по приготовлению на пару свежих и замороженных овощей, картофеля, риса, зерновых и яиц. Кроме того, вы получите информацию о выпекании, например, замороженного картофеля фри.

Приготовление на пару

Используйте только оригинальные принадлежности. Готовя блюда в лотке с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, всегда дополнительно устанавливайте под ним универсальный противень. В него будет собираться стекающая жидкость.

Приготовление на пару на одном уровне

Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

Приготовление на пару на двух уровнях

Приготовление на пару на двух уровнях отлично подходит для одновременного приготовления, например, брокколи и картофеля. Если время приготовления продуктов различается, то продукты с более коротким временем приготовления поместить в духовку позже.

- Решетка и подвешенные лотки для приготовления на пару, размер S, с отверстиями и/или без отверстий: уровень 5
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 3

Посуда

Если вы используете посуду, поставьте ее на решетку или лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. При использовании толстостенной посуды время приготовления увеличивается.

Время приготовления и объём продуктов

Время приготовления при готовке на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. При довольно большом общем объёме продлевается время разогрева, а не длительность приготовления.

Куски большего размера требуют больше времени на разогрев и на приготовление. Если вы готовите сразу несколько кусков одинакового размера, это продлевает время разогрева, а не длительность приготовления.

Соблюдайте указания по размеру порций, приведённые в таблице настроек. При приготовлении небольших кусков время сокращается, а при приготовлении больших — несколько продлевается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому указанные значения настроек служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

Рис и зерновые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например, 1:1,5 означает, что на каждые 100 г риса нужно добавить 150 мл жидкости.

Выпекание и приготовление на гриле

Используйте только оригинальные принадлежности.

Приготовление на одном уровне

Используйте указанные в таблицах настроек уровни установки.

Приготовление на двух уровнях

Используйте 4D-горячий воздух. Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень или противень

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

Бумага для выпечки

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

Рекомендуемые параметры установки





В таблице вы найдете оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. При более низкой температуре выпечка подумывается равномернее. Если понадобится, в следующий раз выбирайте параметры повыше.

Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодный духовой шкаф. Если духовка прогрета заранее, указанное время сокращается на несколько минут.

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





































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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Гриль, большая площадь
-  Режим для пиццы
-  Приготовление на пару

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|---|---|-------------------|---|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Овощи, свежие | | | | | | |
| Артишоки, целые, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Цветная капуста, целая, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 25-35 |
| Соцветия брокколи, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 7-9 |
| Стручковая фасоль, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 18-25 |
| Морковь кружками, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 10-20 |
| Кольраби кружками, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 17-20 |
| Лук-порей кольцами, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 6-9 |
| Кукурузные початки, на пару | Форма для паштета | 3 |  | 100 | - | 30-40 |
| Красная свёкла, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 43-50 |
| Краснокочанная капуста соломкой, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 30-35 |
| Белая спаржа, целая, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 7-15 |
| Шпинат, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 2-3 |
| Цуккини, кружками, на пару | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 3-4 |
| Овощи, замороженные | | | | | | |
| Шпинат | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 10-25 |
| Цветная капуста, | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 5-8 |
| Стручковая фасоль | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Брокколи | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 6-10 |
| Горошек | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 2-15 |
| Морковь | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 4-6 |
| Брюссельская капуста | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 8-12 |
| Овощная смесь, 1 кг | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 10-15 |
| Овощные блюда | | | | | | |
| Овощи-гриль | Универсальный противень | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Овощной флан, на пару | Порционные формы | 2 |  | 100 | - | 50-70 |
| Картофель | | | | | | |
| Запечённый картофель, половинками | Универсальный противень | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Запечённый картофель, половинками | Универсальный противень | 3 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Картофель в мундире, целиком | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 35-45 |
| Отварной картофель, четвертинками | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 100 | - | 20-25 |
| Клёцки | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 95 | - | 20-25 |
| Изделия из картофеля, замороженные | | | | | | |
| Жареный картофель | Универсальный противень | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Картофельные зразы, с начинкой | Универсальный противень | 3 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Крокеты | Универсальный противень | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Картофель фри | Универсальный противень | 3 |  | 190-210 | - | 25-35 |
| Картофель фри, 2 уровня | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Рис | | | | | | |
| Рис басмати, 1:1,5 | Плоская посуда | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Длиннозёрный рис, 1:1,5 | Плоская посуда | 3 |  | 100 | - | 20-30 |
| Неполированный рис, 1:1,5 | Плоская посуда | 3 |  | 100 | - | 32-40 |

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C / режим гриля | Интенсивность пара | Продолжительность в мин. |
|------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Пропаренный рис, 1:1,5 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 15-20 |
| Ризотто, 1:2 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 25-35 |

Зерновые

| | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|--|--------|---|-------|
| Кускус, 1:1 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Пшено, цельное, 1:2,5 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Полента/кукурузная крупа, для устройства Fullsteam 1:5 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 7-10 |
| Перловка, 1:3 | Плоская посуда | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Чечевица, 1:2 | Плоская посуда | 3 | | 100 | - | 32-45 |
| Белая фасоль, замоченная; 1:2 | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Клѐчки из манной крупы | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 95 | - | 6-10 |

Яйцо

| | | | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Яичная заправка для супа, из 2 яиц | Открытая посуда | 2 | | 80 | - | 14-16 |
| Яйца, сваренные вкрутую | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 100 | - | 10-12 |
| Яйца, сваренные всмятку | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 100 | - | 5-8 |

Десерт

При помощи своего прибора вы можете легко приготовить различные десерты.

Приготовление йогурта

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

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

Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис и добавьте 2,5-кратное количество молока.
2. Высота риса и молока в миске не должна превышать 2,5 см. Для больших количеств вы можете использовать также универсальный противень.

3. Выполните установки, как это указано в таблице.
4. После приготовления перемешайте. Оставшееся молоко быстро впитается.

Компот

Взвесьте фрукты, добавьте примерно 1/3 воды. Сахар и специи добавьте по вкусу. Выполните установки, как это указано в таблице.

Крем- карамель

Поставьте формочки непосредственно на лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL. Водяная баня не требуется. Выполните установки, как это указано в таблице.

Горячие кнедли

Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту, не давая ему расстояться. Сформируйте шарики и положите его на смазанный жиром лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и дайте им расстояться. Выполните установки, как это указано в таблице.

Рекомендуемые параметры установки

Используемые виды нагрева

- Приготовление на пару
- Режим подъема теста

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|------------------|--------------------------|
| Крем-карамель | Лоток для приготовления на пару | 3 | | 80-95 | 15-25 |
| Горячие кнедли | Универсальный противень | 3 | | 100 | 20-30 |
| Йогурт | Порционные формы | Дно рабочей камеры | | 35-40 | 300-360 |
| Молочный рис, 1:2,5 | Универсальный противень | 3 | | 100 | 25-35 |
| Компот из фруктов, 1/3 воды | Универсальный противень | 3 | | 100 | 10-20 |

Контрольное блюдо

Эти таблицы были составлены для контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки духовки.

Согласно EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011.

Выпекание

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

Высота установки при выпекании на двух уровнях:

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

Высота установки при выпекании на трех уровнях:

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

Закрытый яблочный пирог

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

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




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

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

Указания

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

Используемые виды нагрева

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|--|---|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Выпекание | | | | | |
| Фигурное печенье (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Фигурное печенье (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Фигурное печенье, 2 уровня (с разогревом 5 мин.) | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Фигурное печенье, 3 уровня (с разогревом 5 мин.) | Противни + универсальный противень | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Маленькие кексы (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Маленькие кексы (с разогревом 5 мин.) | Противень | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Маленькие кексы, 2 уровня (с разогревом 5 мин.) | Универсальный противень + противень для выпечки | 3+1 |  | 150* | 30-40 |
| Маленькие кексы, 3 уровня (с разогревом 5 мин.) | Противни + универсальный противень | 5+3+1 |  | 140* | 35-55 |
| Бисквит на воде | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 160-170* | 20-35 |
| Бисквит на воде | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Бисквит на воде, 2 уровня | Разъемная форма Ø 26 см | 3+1 |  | 150-170* | 30-50 |
| Закрытый яблочный пирог | 2 формы из черной жести Ø 20 см | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Закрытый яблочный пирог | 2 формы из черной жести Ø 20 см | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Закрытый яблочный пирог, 2 уровня | 2 формы из черной жести Ø 20 см | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* предварительный разогрев

Приготовление на пару

Под лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, всегда дополнительно устанавливайте универсальный противень. Стекающая жидкость будет собираться в нём.


Высота установки при приготовлении на пару на одном уровне (размещать не более 2,5 кг):




- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 3

Высота установки при приготовлении на пару на двух уровнях (размещать не более 1,8 кг на уровень):

- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 5
- Лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL: уровень 3

Использованный вид нагрева:


-  Приготовление на пару



| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|---|--|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Приготовление на пару | | | | | |
| Горошек, замороженный, два контейнера по 1,8 кг | 2 лотка для приготовления на пару XL + универсальный противень | 5+3+1 |  | 100 | 8-15 |
| Брокколи, свежая, 300 г | Лоток для приготовления на пару XL + универсальный противень | 3 |  | 100 | 7-8 |
| Брокколи, свежая, один контейнер | Лоток для приготовления на пару XL + универсальный противень | 3 |  | 100 | 7-8 |

Приготовление на гриле

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

Использованный вид нагрева:

-  Гриль, большая площадь

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Режим работы гриля | Продолжительность в мин. |
|--|----------------|-------------------|---|--------------------|--------------------------|
| Приготовление на гриле | | | | | |
| Поджаренные тосты* | Решётка | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Бифбургер, 12 шт.** | Решётка | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * без предварительного разогрева | | | | | |
| ** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления | | | | | |

Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco).

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

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

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

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

Принадлежности

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

Решетка

Вставляйте решетку открытой стороной к дверце духового шкафа и изгибом вниз.

Универсальный противень или противень

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

Формы для выпечки и посуда

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

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

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

Бумага для выпечки



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























Рекомендуемые параметры установки

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

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух Eco
-  Верхний/нижний жар Eco

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|--|------------------------------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Пирог в форме | | | | | |
| Сдобный пирог в форме | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Корж из теста для кекса | Форма для коржа торта | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бисквитный корж, 2 яйца | Форма для коржа торта | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Бисквитный торт, 3 яйца | Разъемная форма Ø 26 см | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Бисквитный торт, 6 яиц | Разъемная форма Ø 28 см | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Дрожжевая баба | Круглая форма для кекса | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Пирог на противне | | | | | |
| Сдобный пирог с сухой начинкой | Противень | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Пирог из песочного теста с сухой начинкой | Противень | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Бисквитный рулет | Противень | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Плетенка/веночек из дрожжевого теста | Противень | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой | Противень | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Мелкая выпечка | | | | | |
| Маффины | Противень для маффинов | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Маленькие кексы | Противень | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Выпечка из слоеного теста | Противень | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Мелкое печенье | Противень | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Фигурное печенье | Противень | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Хлеб и булочки | | | | | |
| Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг | Прямоугольная форма | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Лаваш | Универсальный противень | 3 |  | 240-250 | 20-25 |
| Булочки сладкие, свежие | Противень | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Булочки, свежие | Противень | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Продолжительность в мин. |
|--|-----------------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------------|
| Мясо | | | | | |
| Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг | Закрытая посуда | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Жаркое из телятины, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| Рыба | | | | | |
| Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель | Закрытая посуда | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Рыба целиком, тушеная 1,5 кг, напр., сёмга | Закрытая посуда | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Рыбное филе без панировки, тушеное | Закрытая посуда | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется, прежде всего, при высокотемпературной обработке в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или мелкой выпечке (кексы, пряники, печенье).

| Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида | |
|--|---|
| Общие сведения | <ul style="list-style-type: none"> ■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| Выпекание | С верхним/нижним нагревом макс. 200 °С. Горячим воздухом макс. 180 °С. |
| Мелкое печенье | С верхним/нижним нагревом макс. 190 °С. Горячим воздухом макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали. |

Щадящее приготовление

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

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

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

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

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

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

Посуда

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

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 2.

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


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

















На плите прижарить мясо на сильном огне и достаточно долго со всех сторон, даже по краям. Сразу же переложить в предварительно нагретую посуду. Посуду с мясом снова поставить в духовой шкаф и готовить до состояния нежной готовности.

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:

-  Щадящее приготовление

| Блюдо | Посуда | Уровень установки | Вид нагрева | Длительность обжаривания в мин. | Температура в °С | Продолжительность в мин. |
|---|-----------------|-------------------|---|---------------------------------|------------------|--------------------------|
| Птица | | | | | | |
| Утиная грудка, 400 г | Открытая посуда | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Филе куриной грудки, по 200 г | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 90* | 60-90 |
| Грудка индейки, без кости, 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Свинина | | | | | | |
| Жаркое из свиной вырезки толщиной 5-6 см, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-210 |
| Свиная вырезка, целиком | Открытая посуда | 2 |  | 6-8 | 80* | 60-120 |
| Медальоны из свинины толщиной 4 см | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Говядина | | | | | | |
| Говядина для жарки (огузок) толщиной 6-7 см, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Говяжье филе, целиком, 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 4-6 | 80* | 180-240 |
| Ростбиф, 5-6 см толщиной | Открытая посуда | 2 |  | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Медальоны из говядины/ромштекс толщиной 4 см | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Телятина | | | | | | |
| Жаркое из телятины толщиной 4-5 см, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 8-10 | 80* | 180-240 |
| Жаркое из телятины толщиной 10-15 см, 1,5 кг | Открытая посуда | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Филе телятины, целиком, 800 г | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Медальоны из телятины толщиной 4 см | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-45 |
| Баранина | | | | | | |
| Куски спинки барашка, без костей, по 200 г | Открытая посуда | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Баранья нога без кости, обвязанная среднежаренная, 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 6-8 | 80* | 150-210 |

* предварительный разогрев

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Сушка

Режим «4D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки. При этом виде консервирования ароматические вещества концентрируются за счет извлечения воды.

Используйте только не порченные фрукты, овощи и травы, тщательно их промывая. Выложите решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой. Дайте фруктам стечь и подсохнуть.

При необходимости, нарежьте их дольками одинакового размера и толщины. Разложите неочищенные фрукты на кожуру местами нарезки вверх. Следите за тем, чтобы как фрукты, так и грибы, разложенные на решетке, не перекрывались.

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

Травы сушите со стеблями. Разложите травы на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:

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


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



Рекомендуемые параметры установки

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

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

Использованный вид нагрева:

-  4D- горячий воздух

| Блюдо | Принадлежности | Вид нагрева | Температура в °C | Время приготовления в часах |
|--|----------------|---|------------------|-----------------------------|
| Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку) | 1-2 решетки |  | 80 | 5-9 |
| Семечковые (сливы) | 1-2 решетки |  | 80 | 8-10 |
| Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная | 1-2 решетки |  | 80 | 5-8 |
| Грибы, ломтиками | 1-2 решетки |  | 60 | 6-9 |
| Зелень, почищенная | 1-2 решетки |  | 60 | 2-6 |

Консервирование, выжимание сока и стерилизация

Ваш прибор пригоден также для консервирования, выжимания сока и стерилизации посуды.

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

Предупреждение

Опасность травмирования!

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

Банки

Берите только чистые целые банки. Используйте только жаропрочные, чистые и неповрежденные резиновые кольца. Проверьте предварительно скобы и пружины.

Рекомендация: Для очистки банок вы можете использовать функцию стерилизации.

Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера. Для консервирования в духовой шкаф можно одновременно устанавливать максимум шесть банок ёмкостью ½, 1 или 1½ литра. Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Запрещается трогать банки в духовом шкафу во время консервирования.

Подготовка овощей и фруктов

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Фрукты или овощи очистите, уберите косточки/зерна в зависимости от их вида, измельчите и положите в банки, оставив около 2 см до края.

Фрукты: положите фрукты в банки с горячим сахарным сиропом без пены (около 400 мл на литровую банку). На один литр воды:

- прим. 250 г сахара для сладких фруктов
- прим. 500 г сахара для кислых фруктов

Овощи: овощи положите в банки с горячей кипяченой водой.

Оботрите края банок — они должны быть чистыми. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки с помощью скоб. Установите банки в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом. Влейте в универсальный противень 500 мл горячей воды (прим. 80 °C). Выполните установки, как это указано в таблице.

Завершение режима консервирования

По истечении заданного времени откройте дверцу прибора. Вынимайте банки из духового шкафа только после того, как они полностью остынут.

Затем протрите духовой шкаф.

Выжимание сока

Положите ягоды, из которых будет выжиматься сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните ягодами лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и поставьте на уровень 2. Для улавливания сока подставьте под него универсальный противень. Выполните установки, как это указано в таблице.

По истечении времени приготовления заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Затем протрите духовой шкаф.

Стерилизация

Стерилизуемый предмет должен быть чистым на вид. Поставьте его на решётку.


Выберите программу «Стерилизация бутылочек».






Затем протрите духовой шкаф.

Рекомендуемые параметры установки

Указанное в таблице настроек время является ориентировочным для консервирования фруктов и овощей и для выжимания сока из фруктов. На указанное время могут влиять окружающая температура, количество банок, количество продуктов, температура и качество содержимого банок. Указанные данные относятся к цилиндрическим литровым банкам.

Использованный вид нагрева:

-  Приготовление на пару

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Консервирование | | | | | |
| Овощи, напр., морковь | Литровые банки для консервирования | 2 |  | 100 | 30-120 |
| Косточковые, напр., вишни, сливы | Литровые банки для консервирования | 2 |  | 100 | 25-30 |
| Семечковые, напр., яблоки, клубника | Литровые банки для консервирования | 2 |  | 100 | 25-30 |
| Выжимание сока | | | | | |
| Малина | Лоток для приготовления на пару XL | 3 |  | 100 | 30-45 |
| Смородина | Лоток для приготовления на пару XL | 3 |  | 100 | 40-50 |

Расстойка теста в режиме брожения

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

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

Расстойка теста

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

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

Расстойка заготовок для выпечки

Установите выпечку на указанный в таблице уровень.













Перед выпеканием протереть влагу в духовом шкафу.

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:

-  Режим подъёма теста

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Шаг | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|--|-----------------------|-------------------|--|---------------------------------|------------------|--------------------------|
| Дрожжевое тесто, сладкое | | | | | | |
| Например, мелкие изделия из дрожжевого теста | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 35-40 | 30-45 |
| | Противень | 2 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 35-40 | 10-20 |
| Жирное тесто, напр., панеттоне | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 40-45 | 40-90 |
| | Противень | 2 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 40-45 | 30-60 |
| Дрожжевое тесто, несладкое | | | | | | |
| Например, пицца | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 35-40 | 20-30 |
| | Противень | 2 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 35-40 | 10-15 |
| Тесто для хлеба | | | | | | |
| Белый хлеб | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 35-40 | 30-40 |
| | Противень | 2 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 35-40 | 15-25 |
| Хлеб из различных видов муки | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 35-40 | 25-40 |
| | Противень | 2 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 35-40 | 10-20 |
| Булочки | Миска | 2 |  | Расстойка теста | 35-40 | 30-40 |
| | Противень | 3 |  | Расстойка заготовок для выпечки | 35-40 | 15-25 |

Размораживание

Функция обдува паром «Размораживание» подходит для размораживания замороженных фруктов и овощей. Для размораживания выпечки используйте вид нагрева 4D-горячий воздух. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике.

Для размораживания выньте замороженные продукты из упаковки.

Положите замороженные фрукты и овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару, размер XL, и установите под ним универсальный противень. За счет этого продукт не будет лежать в воде, образующейся при размораживании, и стекающая жидкость будет

собираться в данной ёмкости. Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте универсальный противень или посуду на решетке.



Положите выпечку на решетку.


Рекомендуемые параметры установки

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

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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Размораживание

| Блюдо | Принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Продолжительность в мин. |
|----------------------|---------------------------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Хлеб, булочки | | | | | |
| Хлеб и булочки любые | Противень | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Пирог | | | | | |
| Пирог, сочный | Противень | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Пирог, сухой | Противень | 2 |  | 60 | 60-75 |
| Овощи, фрукты | | | | | |
| Ягоды | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 40-50 | 15-20 |
| Овощи | Лоток для приготовления на пару | 3 |  | 40-50 | 15-50 |

Подогрев

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

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

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

В процессе подогрева с паром не накрывайте блюда крышкой.

Поставьте посуду с блюдом на решетку или положите непосредственно на решетку на уровне 2.

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


Рекомендуемые параметры установки

В таблице указаны оптимальные установки для разных блюд. Значения времени являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов. Заданы диапазоны времени. Установите сперва самое короткое время и удлиняйте его, если это необходимо.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф. Для некоторых блюд предварительный прогрев необходим, что указано в таблице.

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

Использованный вид нагрева:

-  Подогрев

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °С | Продолжительность в мин. |
|--|-----------------------|-------------------|---|------------------|--------------------------|
| Овощи охлажденные | | | | | |
| 1 кг | Открытая посуда | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 г | Открытая посуда | 2 |  | 120-130 | 5-15 |
| Блюда охлажденные | | | | | |
| Готовые блюда, 1 порция | Открытая посуда | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| Суп, густой суп, 400 мл | Открытая посуда | 2 |  | 120-130 | 10-25 |
| Гарниры, напр., макаронные изделия, клецки, картофель, рис | Открытая посуда | 2 |  | 120-130 | 8-25 |
| Запеканки, напр., лазанья, картофельная запеканка | Открытая посуда | 2 |  | 120-140 | 10-25 |
| Пицца, испеченная | Решётка | 2 |  | 170-180* | 5-15 |

* предварительный разогрев

| Блюдо | Посуда/принадлежности | Уровень установки | Вид нагрева | Температура в °C | Продолжительность в мин. |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------------|
| Выпечка | | | | | |
| Булочки, багеты, испеченные | Решётка | 2 | | 150-160 | 10-20 |
| Пирожки без начинки (волованы) | Решётка | 2 | | 180* | 4-10 |
| Выпечка, замороженная | | | | | |
| Пицца, испеченная | Решётка | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Булочки, багеты, испеченные | Решётка | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * предварительный разогрев | | | | | |

Подогрев

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

Не накрывайте блюда.

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

Для подогревания подходят разные степени использования пара:

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001023924

940716