



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























**Духовой шкаф с функцией «паровой удар»
HRG656X.2**



BOSCH

[ru] Правила пользования

Оглавление

 Применение по назначению	5	 Функции времени	21
 Важные правила техники безопасности	5	Установка времени приготовления	21
Общая информация	5	Установка времени окончания	22
Пар	6	Установка таймера	23
Термометр для жаркого	7	 Термометр для жаркого	23
Режим очистки	7	Виды нагрева	23
 Причины повреждений	7	Установка термометра для жаркого в продукт	24
Общая информация	7	Установка внутренней температуры продукта	24
Пар	8	Внутренняя температура различных продуктов	25
 Охрана окружающей среды	8	 Блокировка для безопасности детей	26
Экономия электроэнергии	8	Активизация и деактивизация	26
Правильная утилизация упаковки	8	 Базовые установки	26
 Знакомство с прибором	9	Изменение базовых установок	26
Панель управления	9	Список базовых установок	26
Элементы управления	9	Отключение электроэнергии	27
Дисплей	10	Изменение времени суток	27
Режимы работы	10	 Программа «Шаббат»	28
Виды нагрева	11	Запуск программы «Шаббат»	28
Пар	12	 Чистящее средство	28
Дополнительная информация	12	Подходящие чистящие средства	28
Функции рабочей камеры	12	Поверхности рабочей камеры	29
Резервуар для воды	12	Содержание прибора в чистоте	30
 Принадлежности	13	 Режим очистки	30
Принадлежности, входящие в комплект поставки	13	EcoClean Direct	30
Установка принадлежностей	13	Удаление накипи	31
Специальные принадлежности	14	 Навесные элементы	32
 Перед первым использованием	15	Снятие и установка навесных элементов	32
Перед первым вводом в эксплуатацию	15	 Дверца прибора	33
Первый ввод в эксплуатацию	15	Снятие и навешивание дверцы прибора	33
Очистка рабочей камеры и принадлежностей	15	Демонтаж защитной панели	33
 Управление бытовым прибором	16	Снятие и установка стёкол дверцы	34
Включение и выключение прибора	16	 Что делать в случае неисправности?	35
Включение режима	16	Самостоятельное устранение мелких неисправностей	35
Установка режима работы	16	Максимальная продолжительность работы	36
Установка вида нагрева и температуры	16	Лампочки в рабочей камере	36
Быстрый нагрев	17	 Служба сервиса	37
 Пар	18	Номер E и номер FD	37
Шумы	18		
Выпекание - приготовление с помощью пара	18		
Подогрев	18		
Режим подъёма теста	19		
Наполнение резервуара	19		
После каждого режима с использованием пара	20		

 Блюда	37
Указания к установкам	37
Выбор блюда	38
Датчик процесса выпекания	38
Установка блюда	39
 Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	39
Не используйте силиконовые формы для выпекания	39
Пироги и мелкая выпечка	39
Хлеб и булочки	43
Пицца, открытый и пикантный пирог	45
Пудинг и суфле	47
Птица	48
Мясо	50
Рыба	53
Овощи и гарниры	55
Йогурт	56
Виды нагрева Eco	56
Акриламид в продуктах питания	58
Щадящее приготовление	58
Сушка	60
Консервирование	60
Расстойка теста в режиме брожения	61
Размораживание	62
Подогрев	63
Подогрев	63
Контрольное блюдо	64

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.

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

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 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 инжектор 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 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- 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 перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

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 особой 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		
menu	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.

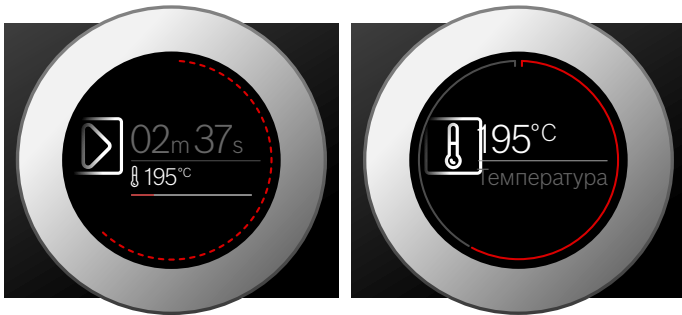
При достижении первого или последнего пункта во время просмотра большинства списков выбора поворотный регулятор нужно снова повернуть назад.

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 функций 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 16	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Assist → "Блюда" на страница 37	Для многих блюд предварительно запрограммированы соответствующие установочные значения.
Пар → "Пар" на страница 18	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева с использованием пара.
Очистка → "Режим очистки" на страница 30	Для очистки предусмотрены различные функции: EcoClean Direct, удаление накипи и сушка.
Базовые установки → "Базовые установки" на страница 26	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.

Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

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

Вид нагрева	Температура	Использование
 4D-Горячий воздух*	30-275 °C	Для выпекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Верхний/нижний жар*	30-300 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
 Горячий воздух Eco	30-275 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента по всей рабочей камере.
 Верхний/нижний жар Eco	30-300 °C	Для щадящего приготовления выбранных блюд. Жар поступает сверху и снизу.
 Гриль с конвекцией*	30-300 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
 Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность 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	30-275 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
 Интенсивный нагрев	30-300 °C	Для блюд с хрустящей нижней корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
 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.
 Сушка	30-80 °C	Для сушки трав, фруктов и овощей.
 Размораживание	30-60 °C	Для щадящего размораживания продуктов.
 Поддержание в горячем состоянии *	60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
 Подогрев 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
 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 подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.

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.

Открытие 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 26

Охлаждающий вентилятор

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

Внимание!

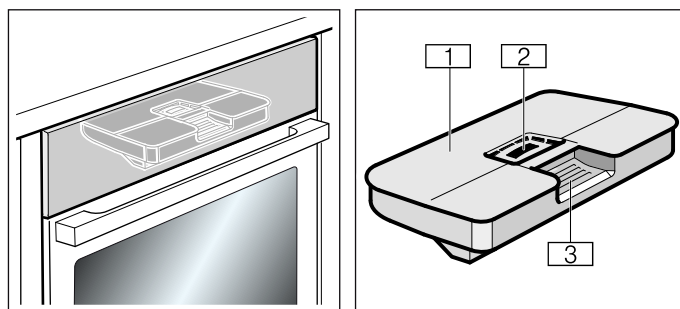
Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

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 26

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 18



- 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, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.</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.</p>
	<p>Противень Для пирогов и мелкой выпечки.</p>
	<p>Термометр для жаркого Обеспечивает точность процесса жарения. Указания по применению можно найти в соответствующей главе. → "Термометр для жаркого" на страница 23</p>

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

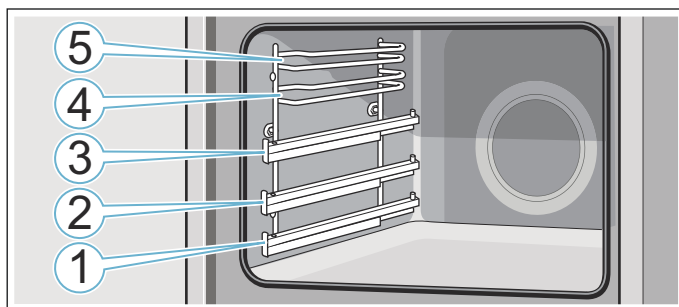
Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

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

Установка принадлежностей

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

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

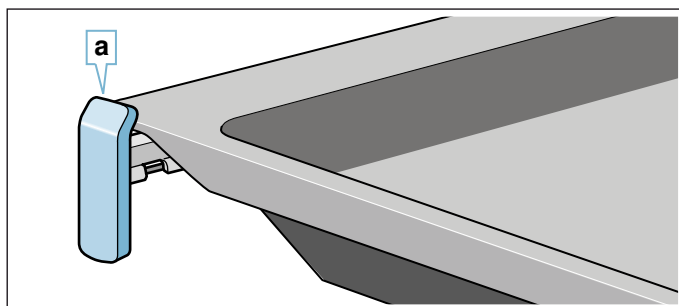


Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 4 и 5 между обоими направляющими стержнями одного уровня.

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

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

Пример на рисунке: универсальный противень



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

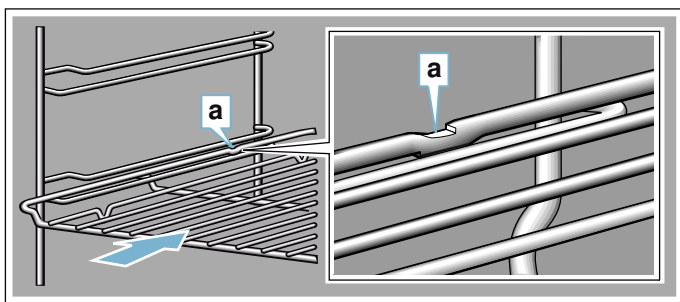
Указания

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

Функция фиксации

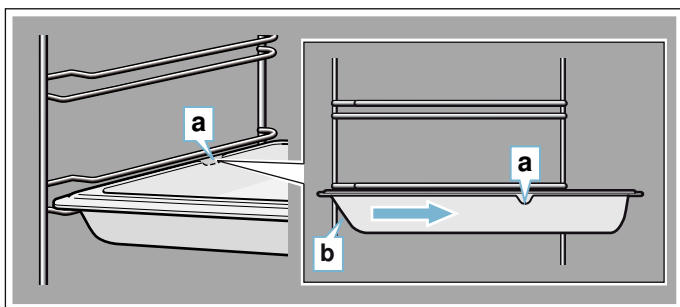
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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

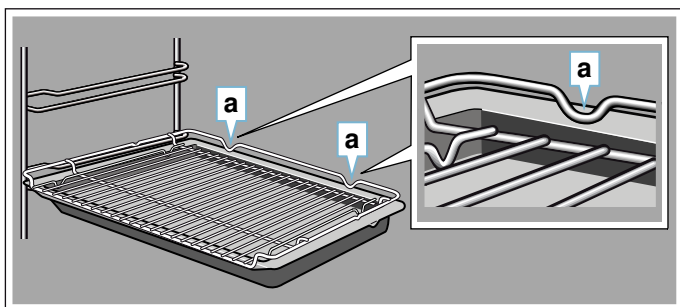


Комбинирование принадлежностей

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.

Пример на рисунке: универсальный противень



Специальные принадлежности

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

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

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 37

Специальные принадлежности

Решётка

Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.

Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.

Противень

Для пирогов и мелкой выпечки.

Вкладываемая решётка

Для мяса, птицы и рыбы.

Для вкладывания в универсальный противень (для стекания капель жира и мясного сока).

Универсальный противень с антипригарным покрытием

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Для удобного приготовления выпечки и жаркого.

Противень с антипригарным покрытием

Для пирогов и мелкой выпечки.

Для удобного приготовления выпечки.

Профессиональная сковорода с вкладываемой решёткой

Для приготовления больших объёмов пищи.

Крышка для профессиональной сковороды

Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.

Форма для пиццы

Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.

Противень-гриль

Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.

Камень для выпекания

Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.

Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.

Стеклопосуда (5,1 л)

Для приготовления тушёных блюд и запеканок.

Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».

Стеклопосуда

Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.

Стеклопосуда

Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.

Выдвижной механизм 1-уровневый

На уровне 2 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

Выдвижной механизм 2-уровневый

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

Выдвижной механизм 3-уровневый

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

Декоративные планки

Для маскировки полок мебели и основания прибора.

Перед первым использованием

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

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 26

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» .

Очистка рабочей камеры и принадлежностей


Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

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

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.
4. Включите прибор кнопкой «on/off» .
5. Наполните резервуар водой.
6. Установите указанный вид нагрева, температуру и подачу пара, запустите режим работы.

Установки	
Вид нагрева	Верхний/нижний жар  с подачей пара, режим 01 (низкая)
Температура	240 °C
Время приготовления	1 час

7. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.
8. По завершении указанного времени приготовления выключите прибор кнопкой «on/off» .
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
11. Опорожните резервуар и просушите рабочую камеру.

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» .

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 26

Выключение прибора


Выключите прибор кнопкой «on/off» .

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 26


Включение режима

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

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

Приостановка режима

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

При нажатии кнопки «start/stop»  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» . 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.

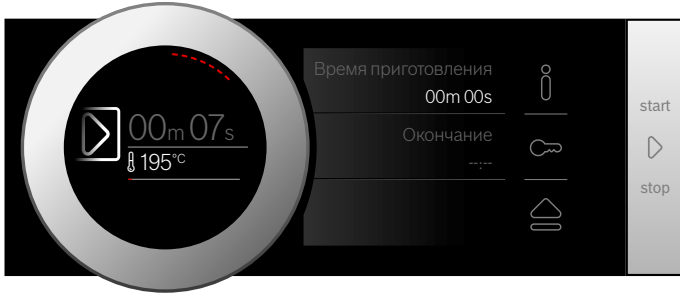


Значение температуры отображается в центре и выделено белым цветом.


2. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.



3. 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 21

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 нагрев

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

Подходящие виды нагрева для функции «Быстрый нагрев»:

-  4D-Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Интенсивный нагрев

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо и принадлежности 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.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. 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

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

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

Шумы

Насос

В процессе эксплуатации и после выключения слышен гудящий шум. Шум возникает в связи с проверкой функционирования насоса. Это обычный шум во время работы.

Панель

При открывании панели слышен гудящий шум или щелчки. Шумы возникают при выдвигании панели. Это обычные шумы во время работы.

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
Сильная	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 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 поднимается 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 39

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» .

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 26

Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполните резервуар для воды водой или рекомендованным 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.

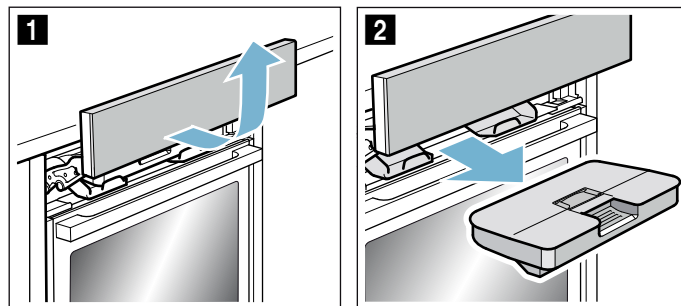
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости.

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

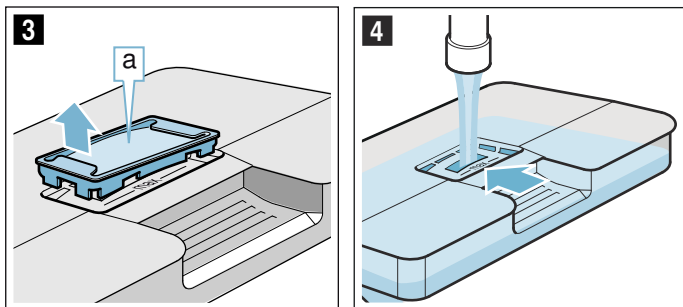
Указания

- 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.

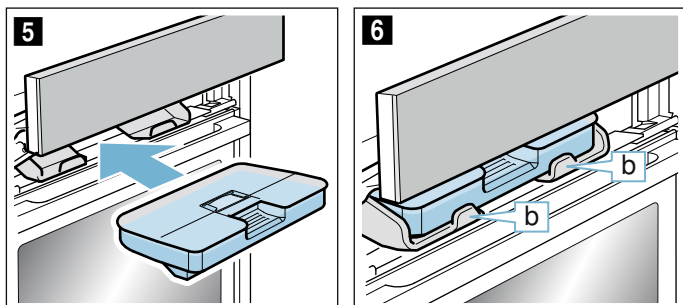
1. Нажмите на поле . Панель автоматически перемещается вперёд.
2. Возьмитесь двумя руками за панель и оттяните её вперёд, затем передвиньте панель вверх так, чтобы она зафиксировалась (рис. **1**).
3. Приподнимите резервуар и извлеките его из шахты (рис. **2**).



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



7. Снова установите крышку **a** в отверстие на резервуаре для воды.
8. Установите наполненный водой резервуар (рис. **5**). Следите за тем, чтобы резервуар зафиксировался за обоими креплениями **b** (рис. **6**).



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

Долив воды в резервуар

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

Указания

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

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

После каждого режима с использованием пара

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

Внимание!

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

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

Указания

- После выключения прибора поле \triangle светится немного дольше, напоминая о необходимости опорожнить резервуар.
- Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягким полотенцем.

Опорожнение резервуара

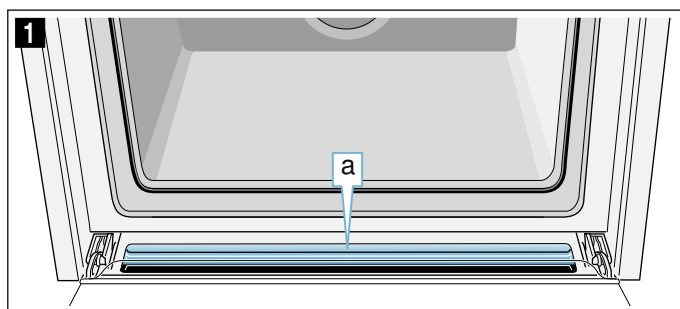
Внимание!

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

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

Просушка жёлоба для отвода конденсата

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





Запуск режима просушивания

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

Внимание!

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




1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. При необходимости включите прибор кнопкой «on/off» .
4. Нажмите на поле **menu**.
Появляется список выбора режимов работы.
5. Нажмите на текстовое поле «Очистка».
6. Нажмите на текстовое поле «Сушка».
Отображается время выполнения, оно не может быть изменено.
7. Запустите кнопкой «start/stop» .
8. 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 тряпкой.
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 26

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.

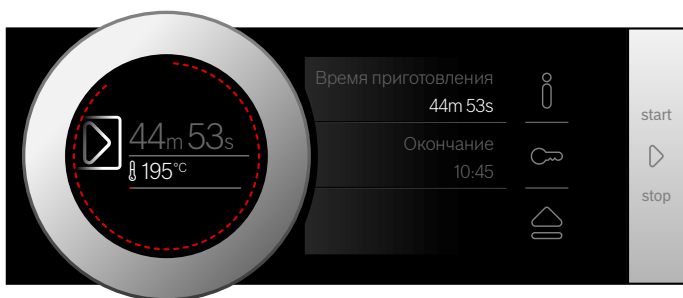
Пример на рисунке: сейчас 10:00, время приготовления 45 минут.

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.

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





- 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

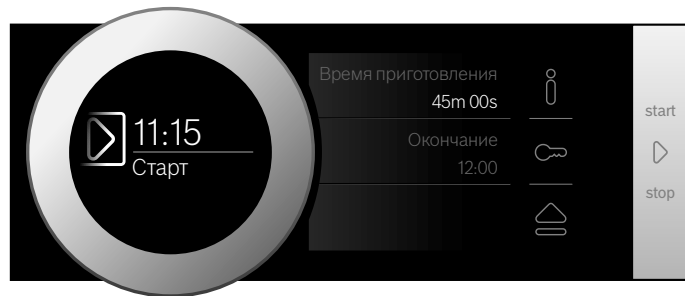
Окончание времени приготовления можно изменить на более позднее, максимум до 23 часов 59 минут.

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

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





- 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
	Подогрев

Указания

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

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 °C.

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

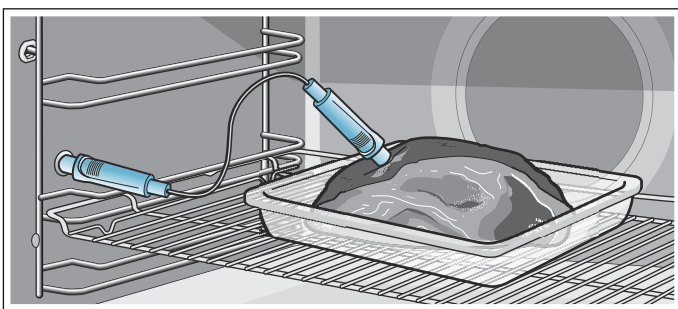
Установка термометра для жаркого в продукт

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

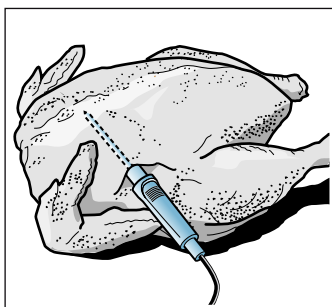
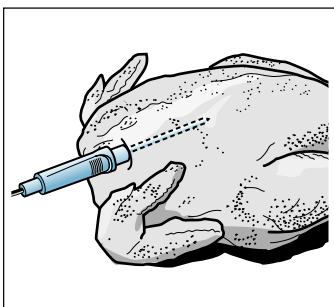
На термометре для жаркого имеются три точки измерения. Следите за тем, чтобы средняя точка измерения на термометре находилась внутри продукта.

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

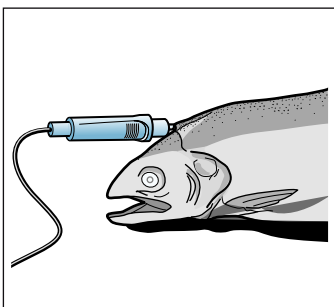
При приготовлении более тонких кусков вставляйте термометр сбоку в самую толстую часть.



Птица: вставьте термометр через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термометр для жаркого вдоль или поперек. Переверните птицу и положите её на решётку грудкой вниз.



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



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

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

Внимание!

Не пережимайте кабель термометра. 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» ▷.
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» ▷.
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» .
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, « 15 | 80°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, « 80 | 80°C». Отсчёт времени останавливается.

Выключите прибор кнопкой «on/off»  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» .

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»  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 39

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	5 ступенями
Индикатор времени	Выкл. Цифровой*
Освещение	При эксплуатации выкл. При эксплуатации вкл.*
Блокировка для безопасности детей	Только блокировка кнопок* Блокировка дверцы и блокировка кнопок
Режим работы после включения	Главное меню Виды нагрева* Пар Assist
Ночной режим освещения	Выключен* Включён
Логотип марки	Отображать* Не отображать
Время работы вентилятора до автоматического выключения	Рекомендуется* Минимум
Система выдвигания	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 26

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 °С до 140 °С.

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.
Стеклоплавильный фонарь 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. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.
Резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. 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.

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

Очистка самоочищающихся поверхностей

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

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку поверхностей с помощью режима очистки. Соблюдайте указания, приведённые в соответствующей главе. → "Режим очистки" на страница 30

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: Прибор автоматически распознаёт режим. Прибор показывает, с какого времени необходимо выполнение очистки. Указание отображается до тех пор, пока не будет выполнена очистка прибора. Несоблюдение данного указания может обусловить повреждение 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 дольше сохраняется 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» \triangleright .
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» \odot .

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» \odot . Вы больше не можете приостановить режим кнопкой «start/stop» \triangleright .

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 накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

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

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

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

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

Запуск

Внимание!

- Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Номер для заказа средства для удаления накипи: 311 680
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

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

1. Приготовьте раствор из 400 мл воды и 200 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Запустите кнопкой «on/off» \odot .
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 накипи. Продолжительность выполнения не может быть изменена.
9. Запустите кнопкой «start/stop» \triangleright .

Выполняется удаление накипи. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

По истечении времени приготовления звучит 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.

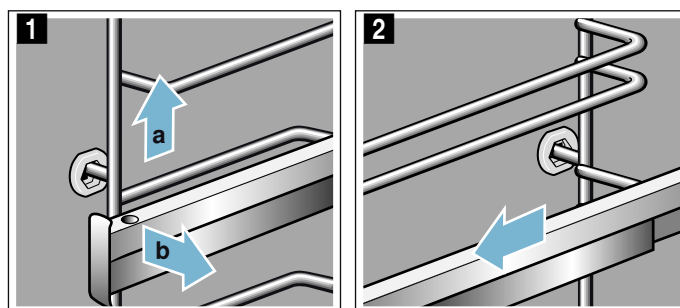
Снятие и установка навесных элементов

⚠ 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**).

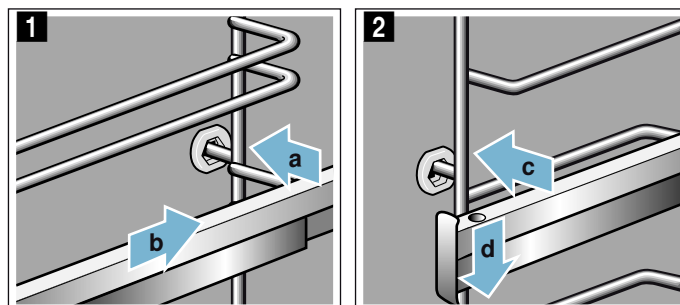


Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

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.

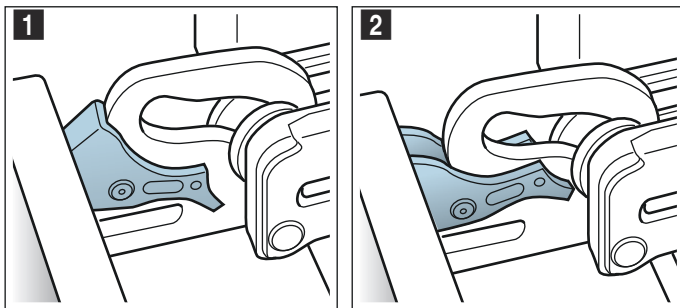
Снятие и навешивание дверцы прибора

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. Закрыть дверцу будет невозможно.

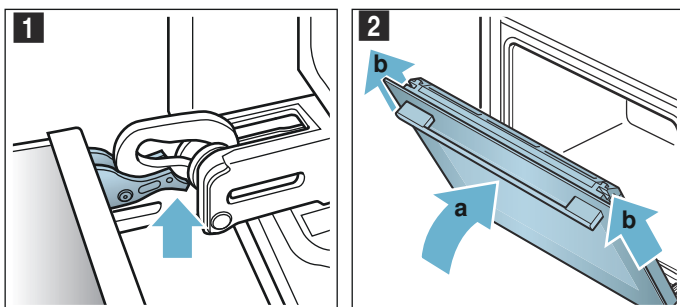


⚠ Предупреждение Опасность травмирования!

- 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 открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Снятие дверцы прибора

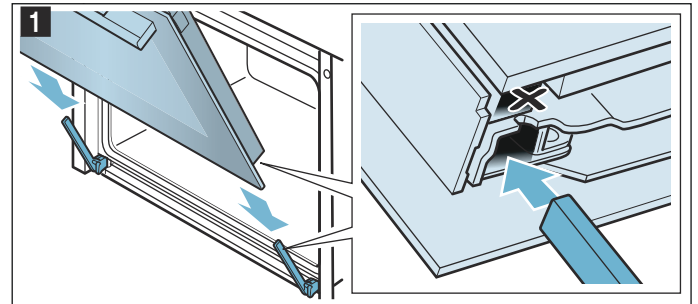
1. Полностью откройте дверцу и слегка нажмите в направлении прибора.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. 1).
3. Закройте дверцу прибора до упора **a**. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками **b** и вытяните движением вверх (рис. 2).



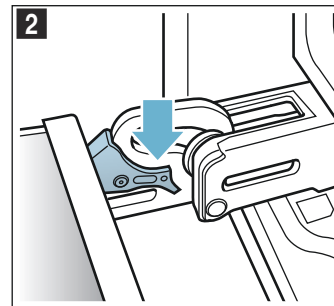
Навешивание дверцы прибора

Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

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



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

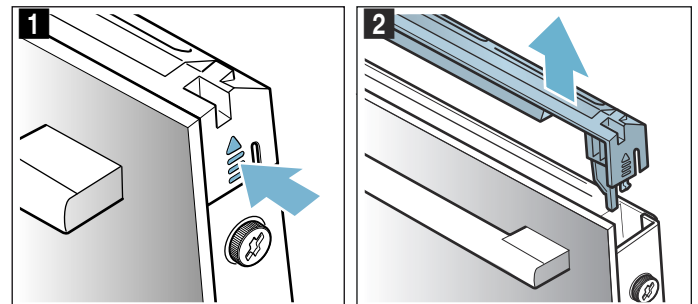


3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Демонтаж защитной панели

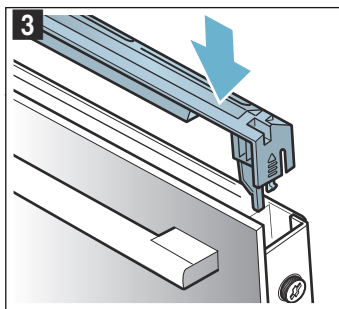
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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



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

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



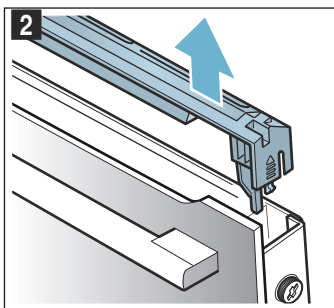
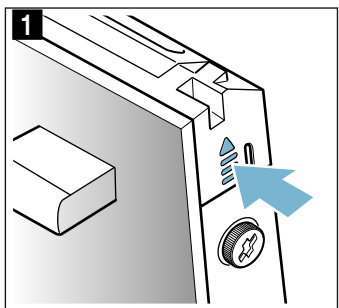
5. Закройте дверцу прибора.

Снятие и установка стёкол дверцы

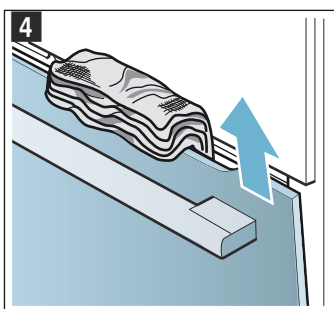
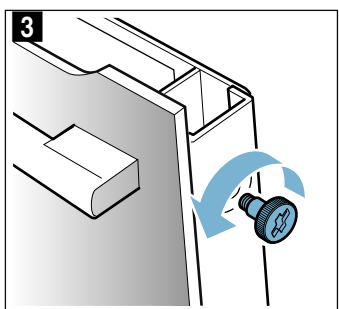
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

Снятие деталей прибора

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



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



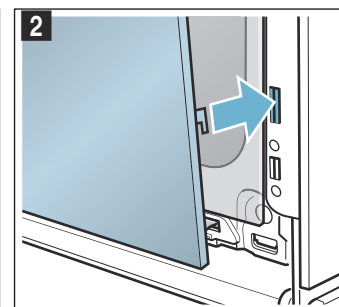
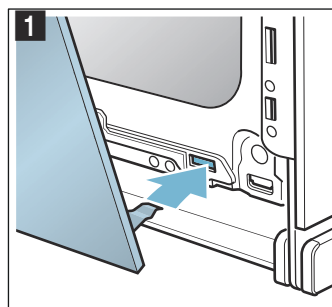
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение **Опасность травмирования!**

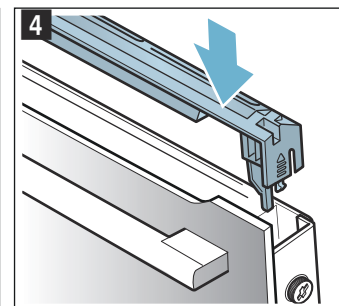
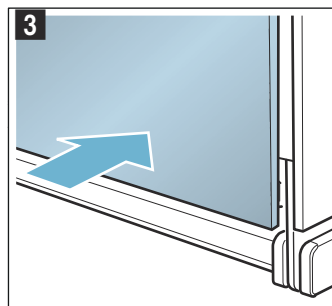
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Установка деталей прибора

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



3. Нажмите на переднее стекло так, чтобы оно 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 39

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.
Прибор не запускается и на дисплее появляется «Рабочая камера слишком горячая».	Для выбранного вами блюда или вида нагрева рабочая камера слишком горячая.	Дайте рабочей камере остыть и снова запустите прибор.
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 тряпкой. 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 выполнить промывку	В процессе удаления известкового налёта была прервана подача электроэнергии или выключен прибор	После повторного включения прибора следует промыть прибор два раза
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 «Наполнить резервуар», хотя резервуар наполнен	Панель открыта	Закройте панель
	Резервуар для воды не зафиксирован	Зафиксируйте резервуар для воды → "Пар" на страница 18
	Датчик неисправен	Вызовите специалиста сервисной службы
	Резервуар для воды упал. После удара внутренние элементы резервуара для воды больше не прилегают плотно, резервуар негерметичен.	Закажите новый резервуар для воды
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 появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Невозможно
Прибор не запускается и на дисплее появляется «Рабочая камера слишком горячая».	Для выбранного вами блюда или вида нагрева рабочая камера слишком горячая.	Дайте рабочей камере остыть и снова запустите прибор.

⚠ 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» ①.

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» ①.

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.

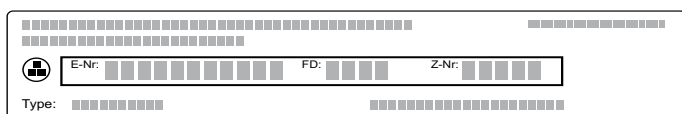
Служба сервиса

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.

Если для вашего прибора предусмотрена функция использования пара, это указано на типовой табличке справа за панелью.



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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Блюда

В режиме «Assist» вы можете готовить самые различные виды блюд. Прибор выбирает для вас оптимальные установки.

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

Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, 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 39

Режим с паром

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 18

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть невиден. 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 23

Выбор блюда

Для просмотра блюд предусмотрена единая структура:

- Категория
- Вид блюда
- Блюдо

В следующей таблице приведены категории с соответствующими видами блюд. Для каждого вида можно найти одно или несколько блюд.

Категории	Вид блюда
Выпечка, хлеб	Пирог
	Мелкая выпечка
	Мелкое печенье
	Хлеб
	Булочки
	Пикантный пирог, пицца, киш
Запеканки, суфле	Запеканка, пикантная, свежие продукты, готовые ингредиенты
	Лазанья, свежие продукты
	Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см
	Запеканка, сладкая, свежие продукты
	Суфле в порционных формочках
Продукты глубокой заморозки	Пицца
	Запеканки
	Изделия из картофеля
	Птица, рыба
	Овощи
Птица	Цыплёнок
	Утка, гусь
	Индейка
Мясо	Свинина
	Говядина
	Телятина
	Баранина
	Дичь
	Мясные блюда
Рыба	Рыба
Овощи	Овощное рагу
	Овощи, запечённые
	Запечённый картофель, половинками
	Картофель печеный, целиком

Категории	Вид блюда
Подогрев, освежение	Овощи
	Меню
	Выпечка
	Гарниры

Датчик процесса выпекания

Ваш прибор оснащён датчиком процесса выпекания. После выбора соответствующей категории выпечки из списка датчик активизируется автоматически.

Категория	Вид блюда	Блюдо
Пироги, хлеб, пицца	Пирог	Пирог в форме
		Пирог на противне
		Открытый пирог/Тарт
	Мелкая выпечка	Выпечка из слоёного теста
		Кексы
		Выпечка из дрожжевого теста
		Пикантный пирог, пицца, киш
	Пикантный пирог, пицца, киш	Пицца
		Тарт фламбе
		Продукты глубокой заморозки
Продукты глубокой заморозки	Изделия из картофеля	Изделия из картофеля

С этого момента прибор берёт на себя функцию контроля. Прибор автоматически регулирует процесс выпекания, от вас не требуется дальнейшая настройка. После того как выпечка будет готова, прибор отключится самостоятельно. Раздастся звуковой сигнал. Время приготовления соответствует времени, указанному в рецепте, и не отображается. Режим работы с использованием датчика процесса выпекания включается только при остывшем духовом шкафу.

Все остальные категории выпечки не контролируются датчиком процесса выпекания. В этом случае используйте опробованную установку с возможностью настройки результата приготовления.


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

Датчик процесса выпекания активен, пока на дисплее отображается «Не открывайте дверцу». Не открывайте дверцу прибора, иначе все установки будут отменены. Прибор предложит вам довести блюдо до готовности. Прибор продолжает нагреваться, и вы можете корректировать рекомендованное время. Процесс выпекания должны контролировать сами.


Установка блюда

Процесс настройки для приготовления выбранного вами вида блюда сопровождается указаниями.

Для перехода между некоторыми уровнями воспользуйтесь поворотным регулятором.


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.
Рекомендация: В текстовом поле «Рекомендация» появятся указания по типу принадлежностей и рекомендуемому уровню.
6. Запустите режим кнопкой «start/stop» .
На дисплее начинается отсчёт времени.
Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени выполнения программы раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

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


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 потребуются.

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

Выключите прибор кнопкой «on/off» .



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» . 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. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.
При использовании режима с паром желательно, чтобы в духовом шкафу образовывалось много водяного пара. Вытирайте духовой шкаф после приготовления, когда он остынет.

Не используйте силиконовые формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Внимание!

Не используйте силиконовые формы для выпекания или принадлежности и плёнки из силикона. Это может вызвать повреждение датчика процесса выпекания. Если датчик процесса выпекания не устанавливается, он также может быть повреждён.
Исключение: если в комплект поставки входит термометр для жаркого, используйте его.

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

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

Выпекание на нескольких уровнях

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

Выпекание на двух уровнях:

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

Выпекание на трех уровнях:

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

Выпекание на четырех уровнях:

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

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

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень или противень

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

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

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

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




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

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

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

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

Используемые виды нагрева




-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Интенсивный нагрев

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
-------	-----------------------	-------------------	-------------	-----------------	--------------------	-------------------------

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	-	60-80

* предварительный разогрев

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
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	25-35
Фруктовый/сырный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2	☐	160-180	-	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	3	☐	190-210	-	50-60
Торт	Форма для торта, черная жесь	1	☐	220-240	-	25-35
Торт	Форма для торта, черная жесь	3	☑	200-220	1	30-40
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
					-	20-30
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
					-	25-35

Пирог на противне

Сдобный пирог с начинкой	Противень	3	☐	160-180	-	20-40
Сдобный пирог с начинкой	Противень	3	☑	160-170	1	30-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1	☑	140-160	-	30-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3	☐	180-190	-	25-30
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
Швейцарский торт	Универсальный противень	3	☐	200-210	-	50-60
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный противень	3	☐	160-180	-	15-20
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	☑	180-200*	1	10-15
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	2	☐	150-170	-	45-60
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3	☑	140-150	2	80-90

* предварительный разогрев

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °С	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
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	Противень	3		160**	-	20-30
Маленькие кексы	Противень	3		150**	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150**	-	25-35
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140**	-	35-45
Кексы	Противень для маффинов	3		170-190	-	15-20
Кексы	Противень для маффинов	3		150-160	1	25-35
Маффины, 2 уровня	Противни для маффинов	3+1		160-180*	-	15-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	-	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	2	25-35
Мелкие изделия из дрожжевого теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170	-	25-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		170-190*	-	20-35
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		200-220*	1	15-25
Выпечка из слоеного 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		160-180	1	25-35

Мелкое печенье

Фигурное печенье	Противень	3		140-150**	-	25-40
Фигурное печенье	Противень	3		140-150**	-	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150**	-	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140**	-	35-55
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	-	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-160	-	15-30
Мелкое печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140-160	-	15-30
Безе	Противень	3		80-90*	-	120-150
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		80-90*	-	120-180
Миндальное печенье	Противень	3		90-110	-	20-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		90-110	-	25-45
Миндальное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		90-110	-	30-45

* предварительный разогрев

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

Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

Проверка, пропекся ли пирог.	Проткните пирог в наивысшем месте деревянной палочкой. Если на палочке тесто не остается, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз используйте меньше воды. Или установите температуру на 10 градусов ниже и продлите время выпекания. Учитывайте указанные в рецепте приправы и указания по приготовлению.
Пирог посередине поднялся, а по краям остался внизу.	Смазывайте жиром только дно формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом.
Сок фруктов вытекает из пирога.	Следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкая выпечка слипается между собой в процессе выпекания.	Между каждым изделием мелкой выпечки должно быть расстояние ок. 2 см. Этого достаточно, чтобы изделия мелкой выпечки хорошо подошли и подрумянились со всех сторон.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Пирог получился слишком светлый.	Если высота установки и принадлежности выбраны правильно, увеличьте температуру или удлините время выпекания.
Пирог сверху слишком светлый, а снизу слишком темный.	Выберите на следующий раз уровень выше.
Пирог сверху слишком темный, а снизу слишком светлый.	Выберите на следующий раз уровень ниже. Выберите более низкую температуру и удлините время выпекания.
Пирог после выпекания в форме или коробе слишком темный.	Устанавливайте форму для выпечки не прямо у задней стенки, а посередине на принадлежности.
Весь пирог получился слишком темный.	Выберите на следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Выпечка подрумянена неравномерно.	Выберите температуру немного ниже. Выступающая бумага для выпечки может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда отрезайте бумагу для выпечки по удобному размеру. Следите за тем, чтобы форма для выпечки не стояла прямо перед отверстием на задней стенке духового шкафа. При выпекании мелкой выпечки все изделия должны быть, по возможности, одинакового размера и одинаковой толщины.
Они выпекались на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листе или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
Пирог выглядит хорошо, но внутри не пропекся.	Выпекайте при более низкой температуре несколько дольше и добавьте, при необходимости, немного воды. Если пирог имеет сочную начинку, предварительно пропеките низ. Посыпьте его миндалем или мукой для панировки и потом добавляйте начинку.
Пирог не отделяется при переворачивании.	Дайте пирогу после выпекания постоять еще 5-10 минут. Если и после этого он не отделяется, осторожно подковырните края ножом. Снова переверните пирог и накройте форму несколькими слоями влажной холодной ткани. В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте мукой для панировки.

Хлеб и булочки

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Выпекание с использованием режима с паром

Хлеб и булочки получают при использовании режима с паром хрустящую корочку и глянцевою 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

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

Выпекание на двух уровнях

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

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

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

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень или противень

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

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

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

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

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

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






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

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

Внимание!




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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
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	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50

* предварительный разогрев

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим работы гриля	Интенсивность пара	Продолжительность в мин.
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Лепешки	Универсальный противень	3		250-270	-	-	20-25
Лепешки	Универсальный противень	3		220-230	-	3	20-30

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	10-20
Булочки, сладкие, свежие	Противень	3		170-190*	-	-	15-20
Булочки, сладкие, свежие	Противень	3		150-170	-	3	25-35
Булочки, сладкие, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150-170*	-	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	-	-	20-30
Булочки, свежие	Противень	3		200-220	-	2	20-30
Багеты, готовые, охлажденные	Универсальный противень	3		180-200	-	-	20-30
Багеты, готовые, охлажденные	Противень	3		200-220	-	1	10-20
Булочки, багет, разогрев	Решетка	2		150-160*	-	-	10-20

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
Булочки, багет, разогрев	Решетка	2		160-170	-	-	10-20

Тосты

Тосты, запекание, 4 шт.	Решетка	3		190-210	-	-	10-15
Тосты, запекание, 12 шт.	Решетка	3		230-250	-	-	10-15
Тосты, поджаривание (без предварит. разогрева)	Решетка	5		-	3	-	4-6

* предварительный разогрев

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

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

Выпекание на нескольких уровнях

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

Выпекание на двух уровнях:

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

Выпекание на четырех уровнях:

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

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

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень или противень

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

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

Формы для выпечки

Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

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





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

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

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

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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
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	Решетка	3		190-210	-	10-15

* предварительный разогрев

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Пицца, замороженная						
Пицца на тонком тесте 1 шт.	Решетка	3		190-210	-	15-20
Пицца на тонком тесте 2 шт.	Универсальный противень + решетка	3+1		190-210	-	20-25
Пицца на пышном тесте 1 шт.	Решетка	3		180-200	-	20-25
Пицца на пышном тесте 2 шт.	Универсальный противень + решетка	3+1		190-210	-	20-30
Пицца-багет	Решетка	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		180-200	-	60-70
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		170-190	1	60-70
Киши	Форма для торта, черная жель	1		190-210	-	40-50
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	3		280-300*	-	10-18
Открытый пирог (фламмухен)	Универсальный противень	2		200-220*	2	15-25
Пирог	Форма для запеканки	2		190-200	-	30-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	3		180-190	-	30-45
Эмпанада (пирожок из слоеного теста)	Универсальный противень	2		170-190	2	30-40
Бёрек	Универсальный противень	3		200-210	-	30-40
* предварительный разогрев						

Пудинг и суфле

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

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

Высота размещения

Используйте заданные уровни размещения.

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

■ Формы на решетке: уровень 2

■ Универсальный противень: уровень 3

Для приготовления суфле используйте режим с паром. Водяная ванночка не требуется.

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

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень

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

Посуда

Используйте для воздушных пирогов и gratenov 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 выберите 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

Уровни интенсивности пара приводятся в таблице цифрами:

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

Запеканки и суфле	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	40-50
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	-	40-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		160-180	-	50-60
Лазанья, 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
Суфле	Форма для запеканки	2		160-180*	-	35-45
Суфле	Форма для запеканки	2		170-180	2	30-40
Суфле	Порционные формы	3		190-210	-	25-30

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 1/2 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 сохнут.

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

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

Приготовление на гриле

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

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

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

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

Указания

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

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 23

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Цыпленок 1 кг	Решетка	2		200-220	-	-	60-70
Цыпленок 1 кг	Решетка	2		190-210	-	2	50-60
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)	Решетка	4		-	3*	-	15-20
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	3		220-230	-	-	30-35
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решетка	3		200-220	-	2	30-45
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные	Универсальный противень	3		190-210	-	-	20-25

* Предварительный разогрев 5 минут

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	2		200-220	-	-	70-90
Пулярка, 1,5 кг	Решетка	2		180-200	-	2	65-75
Утка и гусь							
Утка, 2 кг	Решетка	1		180-200	-	-	90-110
Утка, 2 кг	Решетка	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	3		230-250	-	-	25-30
Утиная грудка, по 300 г	Решетка	3		220-240	-	2	25-30
Гусь, 3 кг	Решетка	2		160-180	-	-	120-150
Гусь, 3 кг	Решетка	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	2		210-230	-	-	40-50
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	3		190-200	-	2	45-55
Индейка							
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	2		180-200	-	-	70-90
Молодая индейка, 2,5 кг	Решетка	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	-	-	80-100
Верхняя часть окорочка индейки, на кости, 1 кг	Решетка	2		180-200	-	-	80-100
Верхняя часть окорочка индейки, на кости, 1 кг	Решетка	2		170-180	-	2	80-100
* Предварительный разогрев 5 минут							

Мясо

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

Жарка и тушение

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

Жесткую кожицу 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 1/2 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 прибол. на 1/2 см.

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

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

Закрытая посуда

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

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

При открытии крышки после приготовления может 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 гриле

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

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

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

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

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

Указания

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

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 23

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Свинина							
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	-	110-130
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	1	110-130
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решетка	2		190-200	-	-	130-140
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Открытая посуда	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
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	Решетка	3		220-230	-	-	20-25
Свиная вырезка, 400 г	Открытая посуда	3		210-220*	-	1	25-30
Копченая грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	2		210-230	-	-	70-90
Копченая грудинка на кости, 1 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	1	70-80
Стейки из свинины толщиной 2 см	Решетка	5		-	2	-	16-20
Медальоны из свинины толщиной 3 см (с разогревом 5 мин.)	Решетка	5		-	3*	-	8-12
Говядина							
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решетка	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
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решетка	2		220-230	-	-	60-70
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Открытая посуда	2		190-200	-	1	65-80
Стейк среднепрожаренный толщиной 3 см***	Решетка	3		-	3	-	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см	Решетка	4		-	3	-	25-30
Телятина							
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	-	100-120
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

* предварительный разогрев

** не переворачивать

*** без предварительного разогрева

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим работы гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Баранина							
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-190	-	-	50-80
Баранья нога без кости, среднепрожаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	1	80-90
Баранья спинка на кости**	Решетка	2		180-190	-	-	40-50
Баранья спинка на кости**	Открытая посуда	3		200-210*	-	1	25-30
Баранья котлета	Решетка	3		-	3	-	12-16

Колбаски

Колбаски для гриля	Решетка	4		-	3	-	10-15
--------------------	---------	---	--	---	---	---	-------

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

** не переворачивать

*** без предварительного разогрева

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 плавления спинными плавниками вверх. Нарезанный картофель или небольшая стойкая к условиям духовки емкость в брюхе рыбы придает ей устойчивость.

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

Жарение и приготовление на гриле на решетке

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

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

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

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

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

Указания

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

Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

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

Закрытая посуда

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

Для приготовления в 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.

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 23

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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





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

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

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









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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара приводятся 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.
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, на гриле 1,5 кг, напр., семга	Решётка	2		170-190	-	-	30-40
Рыбное филе							
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решётка	4		-	1*	-	15-25
Рыбные котлеты							
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решётка	4		-	3	-	10-20
Рыба, замороженная							
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	2		210-230	-	-	20-30
Рыбное филе, запеченное	Решётка	2		200-220	-	-	45-60
Рыбное филе, запеченное	Открытая посуда	2		200-220	-	1	35-45
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	3		200-220	-	-	20-30

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 2

Овощи и гарниры

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

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Приготовление на одном уровне

Учитывайте данные из таблицы.

Приготовление на двух уровнях

Используйте 4D-Горячий воздух. Одновременно вставленные листы не должны быть одновременно готовыми.

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень или противень

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

Бумага для выпечки

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

Используемые виды нагрева

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

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Овощные блюда							
Овощи-гриль	Универсальный противень	5		-	3	-	10-15
Картофель							
Запеченный картофель, половинками	Универсальный противень	3		160-180	-	-	45-60
Запеченный картофель, половинками	Универсальный противень	3		180-190	-	1	40-50
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

Йогурт

В данной духовке можно самостоятельно приготовить йогурт.

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.

Использованный вид нагрева:

- Режим подъема теста

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		35-40	5-6

Виды нагрева Eco

Виды нагрева «Горячий воздух Eco» и «Верхний/нижний жар Eco» относятся к «умным» видам нагрева, используемым для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. Таким образом оно остаётся сочным и меньше подрумянивается. В зависимости от приготовления и продуктов можно экономить энергию.

Устанавливайте блюда в холодную пустую рабочую камеру. В процессе выпекания дверца прибора должна быть закрыта.

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

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

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

Принадлежности

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

Решётка

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

Универсальный противень или противень

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

Формы для выпечки и посуда

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

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

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

Бумага для выпечки



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























Рекомендуемые параметры установки

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

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

Используемые виды нагрева

-  Горячий воздух Eco
-  Верхний/нижний жар Eco

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пирог в форме					
Сдобный пирог в форме	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		140-160	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для коржа торта	2		150-170	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для коржа торта	2		150-170	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170	30-45
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70
Пирог на противне					
Сдобный пирог с сухой начинкой	Противень	3		150-170	25-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		170-180	25-35
Бисквитный рулет	Противень	3		180-190	15-20
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	3		160-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	3		160-180	15-20
Мелкая выпечка					
Кексы	Противень для маффинов	2		160-180	15-25
Маленькие кексы	Противень	3		150-160	25-35
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		170-190	20-35
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220	35-45
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-30
Фигурное печенье	Противень	3		140-150	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
Хлеб и булочки					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2		200-210	35-45
Лепёшка	Универсальный противень	3		250-275	15-20
Булочки сладкие, свежие	Противень	3		170-190	15-20
Булочки, свежие	Противень	3		180-200	20-30

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, 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 тушеная, целиком 1,5 кг, напр., лосось	Закрытая посуда	2		190-210	45-55
Рыбное филе без панировки, тушеное	Закрытая посуда	2		190-210	15-25

Акриламид в продуктах питания

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

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	<ul style="list-style-type: none"> ■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. ■ 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	90*	45-60
Филе куриной грудки, по 200 г	Открытая посуда	2		5-7	90*	30-60
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*	210-240
Свиная вырезка, целиком	Открытая посуда	2		6-8	80*	90-120
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*	210-270
Говяжье филе, целиком, 1 кг	Открытая посуда	2		4-6	80*	150-210
Ростбиф толщиной 5-6 см	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*	210-240
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*	45-90
Баранина						
Куски спинки барашка, без костей, по 200 г	Открытая посуда	2		5-7	80*	120-180
Баранья нога без кости, обвязанная среднепрожаренная, 1 кг	Открытая посуда	2		6-8	80*	180-240

* предварительный разогрев

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Сушка

Данная духовка имеет несколько видов нагрева для сушки, с помощью которых можно прекрасно высушить фрукты, овощи и корни. При этом способе консервации ароматические вещества концентрируются в результате удаления влаги.

Используйте только не порченные фрукты, овощи и корни, 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.

Корни сушите со стеблями. Разложите корни на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:

- 1 решетка: уровень 3
- 2 решетки: уровень 3+1
- 3 решетки: уровень 5+3+1
- 4 решетки: уровень 5+3+2+1

Очень нежные 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:

- ☼ Сушка

Овощи, фрукты и зелень	Принадлежности	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	1-2 решетки	☼	80	3-6
Семечковые (кольца из яблок толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	3-4 решетки	☼	80	6-8
Семечковые (сливы)	1-2 решетки	☼	80	4-8
Семечковые (сливы)	3-4 решетки	☼	80	8-10
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	1-2 решетки	☼	80	6-8
Корнеплоды (морковь), нарезанная, бланшированная	3-4 решетки	☼	80	6-8
Грибы, ломтиками	1-2 решетки	☼	60	4-7
Грибы, ломтиками	3-4 решетки	☼	60	7-9
Зелень, почищенная	1-2 решетки	☼	60	1-3
Зелень, почищенная	3-4 решетки	☼	60	3-6

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Стеклянные банки

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

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

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

Подготовить фрукты и овощи.

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

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

Фрукты

Залить фрукты в стеклянных консервных банках горячим маринадом без пены (ок. 400 мл на 1-литровую банку). На один литр воды:

- ок. 250 г сахара для сладких фруктов;
- ок. 500 г сахара для кислых фруктов.

Овощи

Залить овощи в стеклянных консервных банках горячей кипяченой водой.

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

Завершение консервации**Фрукты**

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

Овощи

Через некоторое время начинают подниматься частые пузырьки. Как только вода в стеклянных консервных банках закипит, снизить температуру до 120 °С и дать покипеть банкам в закрытом духовом шкафу, как

указано в таблице. По истечении этого времени выключите духовку и дайте еще дополнительно несколько минут прогреться, как указано в таблице.




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

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:

-  4D- горячий воздух

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

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		Брожение теста	35-40	30-45
	Универсальный противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	10-20
Жирное тесто, напр., панеттоне	Миска	2		Брожение теста	40-45	40-90
	Форма на решётке	2		Расстойка кусков теста	40-45	30-60
Дрожжевое тесто, несладкое						
Например, пицца	Миска	2		Брожение теста	35-40	20-30
	Универсальный противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	10-15
Тесто для хлеба						
Белый хлеб	Миска	2		Брожение теста	35-40	30-40
	Универсальный противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	15-25
Хлеб из различных видов муки	Миска	2		Брожение теста	35-40	25-40
	Универсальный противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	10-20
Булочки	Миска	2		Брожение теста	35-40	30-40
	Универсальный противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	15-25

Размораживание

Для размораживания замороженных фруктов, овощей и выпечки подходит в качестве выбранного вида нагрева размораживание. Птицу, мясо и рыбу лучше всего размораживать в холодильнике.

Используйте для размораживания следующие уровни:

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

Использованный вид нагрева:

- Размораживание

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

Подогрев

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 устанавливать 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 °C	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, картофельна запеканка	Открытая посуда	2		120-140	10-25
Пица, испеченная	Решётка	2		170-180*	5-15
Выпечка					
Булочки, багеты, испеченные	Решётка	2		150-160*	10-20
Пирожки без начинки (волованы)	Решётка	2		180*	4-10
Выпечка, замороженная					
Пица, 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 высохли.

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:

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

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.




Бисквит на воде

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

Указания


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

Используемые виды нагрева

-  4D- горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Интенсивный нагрев

Уровни интенсивности пара указаны в таблице цифрами:

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Интенсивность пара	Продолжительность, мин.
Выпекание						
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	-	25-40
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	-	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		140-150*	-	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	4+3+1		130-140*	-	35-55
Маленькие кексы	Противень	3		160*	-	20-30
Маленькие кексы	Противень	3		150*	-	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень для выпечки	3+1		150*	-	25-35
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140*	-	35-45
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	-	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170**	-	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		150-160	1	10
					-	20-25
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		170-180	-	75-95
Закрытый яблочный пирог, 2 уровня	2 формы из черной жести Ø 20 см	3+1		170-190	-	70-90


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



** Предв. разогрев, не используйте функцию быстрого разогрева

Приготовление на гриле

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

Использованный вид нагрева:

-  Гриль, большая площадь

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001140203
960425