



**Встраиваемая печь HB.56S..1.
Piekarnik do zabudowy HB.56S..1.**



BOSCH

[ru] Правила пользования 2

[pl] Instrukcja obsługi 35

Советы и правила техники безопасности	3	Сервисная служба	17
Перед установкой	3	Номер E и номер FD	17
Советы и правила техники безопасности	3	Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	18
Причины повреждений.....	3	Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды.....	18
Ваш новый духовой шкаф	4	Экономия электроэнергии	18
Панель управления.....	4	Режим нагрева «Конвекция "эко"»	18
Кнопки.....	4	Автоматическая программа	19
Поворотная ручка	5	Посуда.....	19
Индикаторная панель.....	5	Приготовление блюда.....	19
Графический индикатор температуры	5	Программы.....	20
Внутреннее оборудование духового шкафа	5	Выбор и настройка программы	22
Дополнительное оборудование.....	5	Советы по использованию автоматических программ	23
Перед первым использованием	6	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	23
Установка текущего времени.....	6	Пироги и выпечка	23
Первое разогревание духового шкафа.....	6	Практические советы по выпеканию	25
Очистка противней и решеток.....	7	Мясо, птица, рыба.....	26
Включение и выключение духового шкафа	7	Рекомендации по жарению в гриле.....	28
Включение.....	7	Щадящее приготовление	28
Выключение.....	7	Рекомендации по щадящему приготовлению	29
Настройка духового шкафа	7	Запеканки, суфле, тосты.....	29
Режимы нагрева	7	Полуфабрикаты	30
Выбор режима нагрева и температуры	8	Особые блюда	31
Включение быстрого нагрева.....	8	Размораживание	31
Функции таймера	9	Сушение.....	31
Кратко об установках функций времени.....	9	Приготовление варенья.....	32
Программирование сигнального таймера	9	Акриламид в продуктах	33
Программирование продолжительности приготовления	9	Контрольные блюда	33
Программирование времени окончания приготовления	10	Выпекание.....	33
Установка времени суток.....	10	Зажаривание на гриле.....	34
Память	11		
Сохранение параметров работы в памяти.....	11		
Включение духового шкафа с параметрами работы, сохраненными в памяти	11		
Программа «Шаббат»	11		
Программа «Шаббат».....	11		
Блокировка от детей	11		
Базовые настройки	12		
Изменение базовых настроек	12		
Автоматическое отключение	13		
Функция автоматической очистки	13		
Перед очисткой	13		
Программирование степени очистки	13		
После очистки.....	13		
Уход и очистка	14		
Моющие средства	14		
Отсоединение нагревательного элемента гриля.....	15		
Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны.....	15		
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	15		
Установка и снятие стекол дверцы	16		
Что делать в случае неисправности	16		
Таблица неполадок.....	16		
Замена лампочки в духовом шкафу.....	17		
Защитный колпак лампы.....	17		

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

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте руководства вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети; свяжитесь с сервисным центром и подайте письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае у вас не будет права на получение компенсации.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. При некоторых маловероятных обстоятельствах использование прибора без заземления или при неправильной установке может стать причиной серьезных повреждений (травм и смерти от поражения электрическим током). Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Советы и правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления продуктов.

Нельзя пользоваться прибором без присмотра детям и взрослым

- с ограниченными физическими или умственными способностями, или
- лицам без достаточных знаний и опыта.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется всегда держать дверцу духового шкафа закрытой, даже если духовой шкаф выключен.

Не опирайтесь, не садитесь и не играйте с дверцей духового шкафа, даже когда она закрыта.

Горячие внутренние поверхности духового шкафа

Опасность получения ожогов!

- Никогда не дотрагивайтесь до внутренней поверхности духового шкафа или нагревательных элементов. Открывайте дверцу духового шкафа осторожно. Из него может выйти горячий пар. Не разрешайте маленьким детям находиться вблизи духового шкафа.
- Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа. Это может привести к образованию горячего пара.

- Не готовьте блюда с использованием большого количества крепких спиртных напитков. Пары спирта могут воспламениться внутри духового шкафа. Используйте крепкие спиртные напитки только в небольших количествах и открывайте дверцу духового шкафа осторожно.

Существует опасность пожара!!

- Никогда не помещайте внутрь духового шкафа легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу, если из прибора выходит дым. Выключите прибор. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щите предохранителей.
- При предварительном нагреве прибора хорошо зафиксируйте бумагу для выпечки на дополнительном оборудовании. При открывании дверцы прибора возникает приток воздуха. Бумага для выпечки может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться. Всегда придавливайте бумагу для выпечки посудой или формой. Покрывайте бумагой для выпечки только необходимую поверхность. Бумага для выпечки не должна выходить за пределы дополнительного оборудования.

Опасность короткого замыкания!

Никогда не закрепляйте соединительные кабели электроприборов на горячей дверце духового шкафа. Изоляционный материал кабеля может повредиться.

Горячее дополнительное оборудование и посуда

Опасность получения ожогов!

Извлекайте горячее дополнительное оборудование и посуду из духового шкафа с помощью прихваток.

Неправильный ремонт

Опасность поражения электрическим током!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щитке предохранителей, если прибор поврежден. Свяжитесь с сервисным центром.

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

При приготовлении некоторых блюд, которые требуют долгого запекания при высокой температуре, дверца духового шкафа может нагреться. Если у вас дома есть маленькие дети, не оставляйте их без присмотра во время работы духового шкафа.

Кроме того, существует специальное устройство защиты, предотвращающее прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Это дополнительное оборудование (671383) можно заказать в нашем сервисном центре.

Причины повреждений

Внимание!

- Дополнительное оборудование, посуда, пищевая пленка, бумага для выпечки и алюминиевая фольга на дне духового шкафа. Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа пищевыми пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду. Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.
- Вода в горячем духовом шкафу. Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

- Жидкие продукты. Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.
- Фруктовый сок. При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно. По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.
- Охлаждение с открытой дверцей. Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с духовым шкафом мебели со временем могут повредиться, даже если он будет остывать со слегка приоткрытой дверцей.
- Загрязнение прокладки духового шкафа: Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости

мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

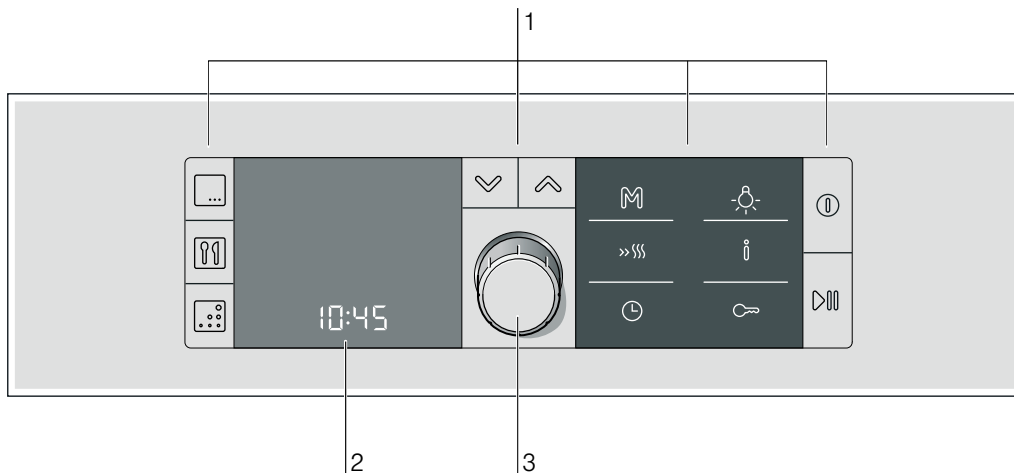
- Дверца духового шкафа в качестве опорной поверхности. Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.
- Переноска электроприбора. Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы. Ручка дверцы не выдерживает веса электроприбора и может поломаться. Стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа, и дверца перестанет плотно закрываться.
- Зажаривание на гриле. При зажаривании продуктов на гриле не следует устанавливать универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа выше уровня 3. Из-за сильного жара они могут деформироваться и повредить эмаль при их извлечении. Используйте уровни 4 и 5 только для зажаривания непосредственно на решетке.

Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Перед вами общий вид панели управления духового шкафа. На индикаторной панели не отображаются все символы одновременно. В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.



	Назначение
1	Кнопки
2	Индикаторная панель
3	Поворотная ручка

Кнопки

Под каждой кнопкой расположены сенсоры. Не нажимайте на кнопки с силой. Просто коснитесь соответствующего символа.

Символ	Функция кнопки
...	Выбор режима нагрева и температуры
👤	Выбор автоматической программы
🧼	Выбор функции автоматической очистки. Функцию автоматической очистки можно выбрать только после установки самоочищающихся панелей для боковых стенок и последующей активации функции автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».

Символ	Функция кнопки
⏴	Переход на одну строку вниз на индикаторной панели
⏵	Переход на одну строку вверх на индикаторной панели
M	Краткое нажатие = выбор параметров работы, сохраненных в памяти Длительное нажатие = сохранение параметров работы в памяти
»»»	Включение быстрого нагрева
🕒	Открытие и закрытие меню функций таймера
💡	Отключение и включение подсветки духового шкафа
i	Краткое нажатие = просмотр температуры Длительное нажатие = открытие и закрытие меню базовых настроек
🔒	Включение и отключение блокировки от детей
🔌	Включение и выключение духового шкафа

Символ	Функция кнопки
	Краткое нажатие = начало или временная остановка работы Длительное нажатие = отмена работы

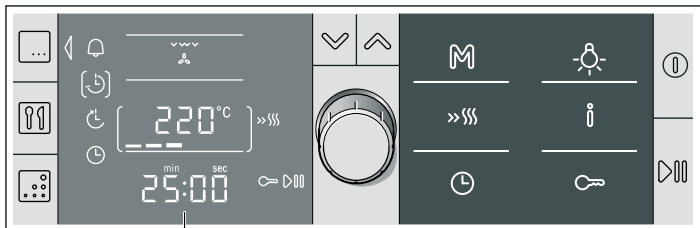
Поворотная ручка

С помощью поворотной ручки можно изменить все выводящиеся по умолчанию и заданные пользователем параметры работы духового шкафа. Квадратными скобками на панели управления выделяется параметр, который можно изменить в настоящий момент.

Поворотная ручка является утапливаемой. Чтобы выдвинуть или скрыть поворотную ручку, нужно на нее нажать.

Индикаторная панель

Индикаторная панель разделена на несколько частей.



Индикаторная панель

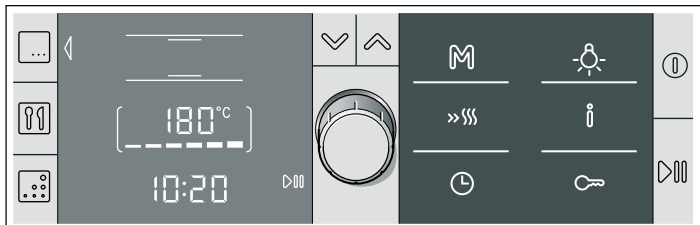
- Левая часть = функции таймера
При открытии меню «Функции таймера» здесь отображаются символы соответствующих функций. Стрелка по левому краю указывает на выбранный режим работы.
- Центральная часть = панель управления
1-я строка = индикатор режима нагрева
2-я строка = индикатор температуры
3-я строка = индикатор времени
С помощью кнопок направления и можно переходить с одной строки на другую. Строка, на которой вы находитесь, выделена квадратными скобками слева и справа. Параметр в квадратных скобках можно изменить с помощью поворотной ручки.
- Правая часть = индикатор
Здесь представлены символы различных функций, например блокировки от детей, быстрого нагрева и т. д.

Графический индикатор температуры

Полосы графического индикатора температуры соответствуют стадиям нагревания или уровню остаточного тепла внутри духового шкафа.

Графический индикатор температуры

Изменение температуры внутри духового шкафа отображается на графическом индикаторе. Когда все полоски индикатора заполнены, пора ставить продукты в духовой шкаф.



При использовании гриля и функции очистки графический индикатор температуры не отображается.

Нажатием кнопки можно проверить температуру во время нагревания. Отображаемая температура может несколько отличаться от реальной температуры внутри духового шкафа по причине тепловой инерции.

Остаточное тепло

После выключения электроприбора на графическом индикаторе температуры отображается остаточное тепло, сохраняющееся внутри духового шкафа. Если все полоски графического индикатора заполнены, температура внутри духового шкафа составляет приблизительно 270 °С. Индикатор гаснет, когда температура опускается до 60 °С.

Внутреннее оборудование духового шкафа

В духовом шкафу имеются вентилятор и лампа.

Подсветка

Лампа внутри духового шкафа всегда светится во время работы духового шкафа. При использовании температуры ниже 60 °С и во время автоматической очистки духового шкафа лампа не светится. Это позволяет точно регулировать работу духового шкафа.

Подсветка духового шкафа включается и выключается нажатием кнопки .

Вентилятор

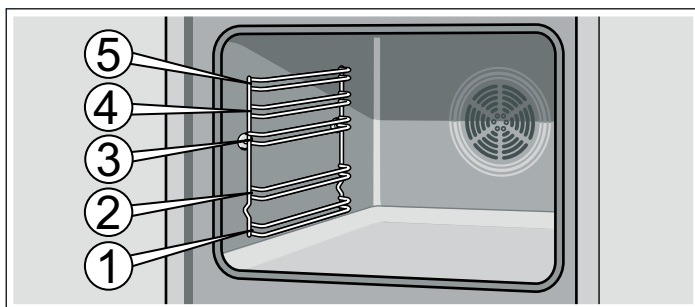
Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через верхнюю часть дверцы. Внимание! Не закрывайте отверстие для вентиляции. Это может привести к перегреванию духового шкафа.

Вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после выключения духового шкафа для ускорения его охлаждения.

Дополнительное оборудование

Противни и решетки могут устанавливаться в духовой шкаф на 5 уровнях.

Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, вы можете легко достать приготовленные блюда из духового шкафа.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из нижеперечисленных видов дополнительного оборудования.

Дополнительные принадлежности для духового шкафа можно приобрести в сервисном центре, в специализированных магазинах или заказать через Интернет. Укажите артикул HEZ.



Решетка

Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.

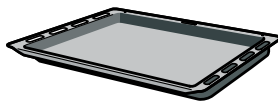
Поместите решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



Плоский эмалированный противень для духового шкафа

Предназначен для пирогов, печеня и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Универсальный глубокий эмалированный противень

Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. В наших брошюрах и в Интернете вы найдете широкий ассортимент дополнительного оборудования для духовых шкафов. Наличие особого дополнительного оборудования и возможность его заказа через Интернет в разных странах

различаются. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Не все особое дополнительное оборудование подходит для всех моделей приборов. При покупке всегда указывайте точное название (E-Nr.) модели вашего прибора.

Особое дополнительное оборудование	Артикул HEZ	Назначение
Плоский эмалированный противень для духового шкафа	HEZ361000	Предназначен для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.
Универсальный глубокий эмалированный противень	HEZ362000	Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.
Решетка	HEZ364000	Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.
Противень для пиццы	HEZ317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и больших круглых пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо глубокого универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Металлическая жаровня	HEZ6000	Данную жаровню можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных панелей. Она подходит для приготовления блюд с использованием инфракрасных сенсоров, а также автоматических программ приготовления или запекания. Снаружи жаровня эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.
Стеклопанель жаровни	HEZ915001	Стеклопанель жаровни идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для автоматических программ приготовления и запекания продуктов.
Тройные выдвижные направляющие (полное выдвижение)	HEZ368301	Выдвижные направляющие, устанавливаемые на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью извлечь из духового шкафа противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

В данном разделе описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

- Установка текущего времени
- Первое разогревание духового шкафа
- Очистка дополнительного оборудования
- Ознакомление с советами и рекомендациями по технике безопасности, приведенными в начале инструкции по эксплуатации духового шкафа. Они очень важны.

Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загораются и **00:00**. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .

Символ текущего времени [] и [**12:00**] появятся на индикаторной панели.

2. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.

3. Подтвердите введение времени нажатием кнопки .

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Указание: Указания относительно изменения текущего времени см. в разделе «Функции таймера».

Первое разогревание духового шкафа

Для устранения специфического запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Самый эффективный результат дает нагревание духового шкафа в течение часа в режиме верхнего и нижнего жара при температуре 240 °C. Перед нагреванием убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковок.

1. Нажмите на кнопку .

По умолчанию рекомендуются следующие параметры работы: режим нагрева — конвекция , температура — 160 °C. Справа и слева от режима нагрева имеются квадратные скобки.

2. С помощью поворотной ручки выберите режим верхнего и нижнего жара .

3. Перейдите к выбору температуры нажатием кнопки . Справа и слева от показателя температуры появляются квадратные скобки.
 4. С помощью поворотной ручки выберите температуру 240 °C.
 5. Нажмите на кнопку .
- Духовой шкаф начинает работу. На индикаторной панели появится символ .

6. По истечении 60 минут выключите духовой шкаф нажатием на кнопку .

Полосы графического индикатора температуры показывают уровень остаточного тепла внутри духового шкафа.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток необходимо тщательно промыть салфеткой для мытья посуды с водой и небольшим количеством мыла.

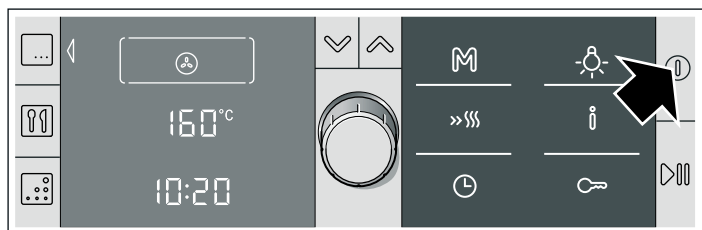
Включение и выключение духового шкафа

Кнопка служит для включения и выключения духового шкафа.

Включение

Нажмите на кнопку .

На индикаторной панели появятся рекомендуемые по умолчанию параметры работы: режим конвекции и температура 160 °C.



Можно сразу включить духовой шкаф с этими параметрами работы либо:

- задать другой режим нагрева и другую температуру
- выбрать автоматическую программу с помощью кнопки
- выбрать функцию автоматической очистки нажатием кнопки
- включить духовой шкаф с параметрами работы, сохраненными в памяти, нажатием кнопки

Дополнительную информацию о настройке параметров работы см. в соответствующих разделах.

Выключение

Нажмите кнопку . Духовой шкаф выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- и как настроить быстрый нагрев.

Режимы нагрева





В духовом шкафу имеется множество разных режимов нагрева. Благодаря этому вы всегда можете выбрать именно тот режим, который больше всего подходит для приготовления каждого блюда.

Режим нагрева и диапазон температур	Назначение
Конвекция 30–270 °C	Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
Конвекция «эко»* 30–270 °C	Приготовление пирогов, мелкой выпечки, продуктов глубокой заморозки, мяса и рыбы на одном уровне без предварительного нагрева. Вентилятор равномерно распределяет жар внутри духового шкафа, обеспечивая рациональное использование энергии.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.


Режим нагрева и диапазон температур	Назначение
Верхний и нижний жар 30–270 °C	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
Функция приготовления пиццы 30–270 °C	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки, например пиццы, картофеля фри или пирогов из слоеного теста, без необходимости предварительного нагревания духового шкафа. Жар подается нижним нагревательным элементом и распространяется по всему пространству духового шкафа вентилятором, расположенным на задней стенке.
Нижний жар 30–270 °C	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
Гриль с конвекцией 30–270 °C	Зажаривание крупных кусков мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.


Режим нагрева и диапазон температур	Назначение
 Гриль с большой площадью нагрева Степени нагрева гриля: 1, 2 или 3	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Гриль с малой площадью нагрева Степени нагрева гриля: 1, 2 или 3	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Размораживание 30–60 °C	Размораживание мяса, птицы, хлеба, пирогов и т. д. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда.
 Программа «Шаббат» 85–140 °C	Приготовление продуктов, помещенных в духовой шкаф, на протяжении 24–73 часов. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом. См. раздел «Программа "Шаббат"».


* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

Выбор режима нагрева и температуры

Пример на рисунке: верхний и нижний жар  с температурой 180 °C.

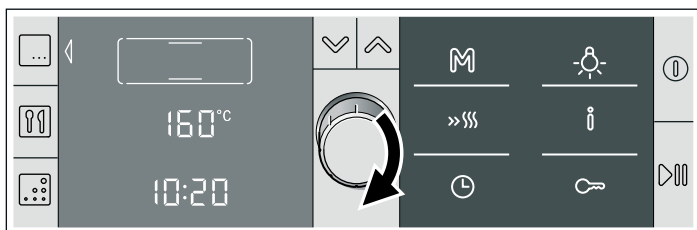
Включите духовой шкаф нажатием кнопки .

На индикаторной панели появляется символ конвекции  и температура 160 °C.

Духовой шкаф можно сразу включить с отображенными на индикаторной панели параметрами работы нажатием кнопки .

Если необходимо задать другой режим нагрева и температуру, выполните следующие действия.

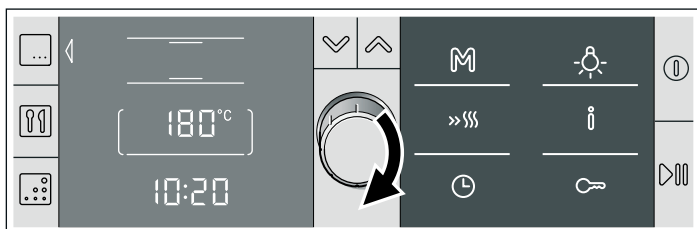
1. Выберите нужный режим нагрева с помощью поворотной ручки.




2. Нажатием кнопки  перейдите к программированию температуры.

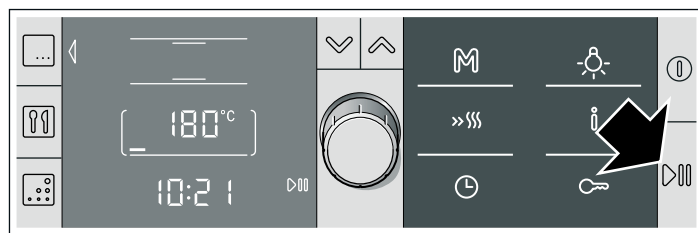
Справа и слева от показателя температуры или степени нагрева гриля появляются квадратные скобки.


3. Измените заданную по умолчанию температуру с помощью поворотной ручки.



4. Нажмите на кнопку .

Духовой шкаф начинает работу. На индикаторной панели появится символ .




5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф нажатием кнопки  или задайте новые параметры работы.




Изменение температуры или режима гриля

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



Вызов температуры нагрева

Коротко нажмите кнопку . Текущая температура нагрева в рабочей камере на несколько секунд появляется на дисплее.

Приостановка режима

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

Отмена заданных параметров работы

Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции  и температура 160 °C. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Установка времени приготовления

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




Изменение времени окончания

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

Включение быстрого нагрева

Функция быстрого нагрева работает не со всеми режимами нагрева.

Режимы нагрева, с которыми можно использовать функцию быстрого нагрева



-  Конвекция
-  Верхний и нижний жар
-  Функция приготовления пиццы


Если заданный режим нагрева не допускает использования функции быстрого нагрева, раздается короткий звуковой сигнал.

Температура, с которой можно использовать функцию быстрого нагрева

Быстрый разогрев невозможен при температурах ниже 100 °C. Если температура внутри духового шкафа незначительно меньше заданной, в быстром нагреве нет необходимости. В таком случае эта функция не активируется.

Включение быстрого нагрева

Для выбора функции быстрого нагрева нажмите кнопку . Рядом с заданной температурой появится символ . Полоски графического индикатора температуры постепенно заполняются.

Быстрый нагрев заканчивается, когда все полоски графического индикатора заполнены до конца. Раздается короткий звуковой сигнал. Символ  погаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

Указания

- При изменении заданного режима нагрева быстрый нагрев прекращается.
- Отсчет заданного времени приготовления блюда ведется с момента начала нагревания, в независимости от того, используется ли быстрый нагрев.

- В процессе быстрого нагрева можно узнать температуру в духовом шкафу нажав на кнопку **i**.
- Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку **»»»**. Символ гаснет.

Функции таймера

Доступ к меню функций таймера происходит с помощью кнопки **⌚**. Имеются следующие функции:

Когда духовой шкаф выключен:

- **⌚** = программирование сигнального таймера;
- **⌚** = установка текущего времени.

Когда духовой шкаф включен:

- **⌚** = программирование сигнального таймера;
- **⌚** = программирование продолжительности приготовления;
- **⌚** = программирование времени окончания приготовления.

Квадратные скобки около символа указывают на выбор соответствующей функции. После нажатия на кнопку **▷|||** квадратные скобки выделяют функцию таймера, отсчет времени по которой идет на индикаторной панели.

Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой **⌚**.
2. Выберите нужную функцию кнопкой **∨**.
3. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню нажатием кнопки **⌚**.

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Короткий звуковой сигнал

Если изменить или установить нужное вам значение невозможно, то раздаётся короткий звуковой сигнал.

Программирование сигнального таймера

Сигнальный таймер работает независимо от духового шкафа. Его можно использовать в качестве обычного кухонного таймера и программировать в любое время. Неважно, включен или выключен в это время духовой шкаф.

1. Нажмите на кнопку **⌚**.
Откроется меню «Функции таймера». Символ **[⌚]** в квадратных скобках указывает на то, что выбрана функция «Сигнальный таймер».
2. Задайте время для сигнального таймера поворотом ручки.
3. Закройте меню нажатием кнопки **⌚**.

На индикаторе времени отобразится отсчет заданного времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Время истекло. На индикаторе стоит **00:00**. Нажмите кнопку **⌚**. Индикатор гаснет.

Отмена времени таймера

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

Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой **⌚**. Поворотным переключателем измените время в течение нескольких секунд. Закройте меню нажатием кнопки **⌚**.

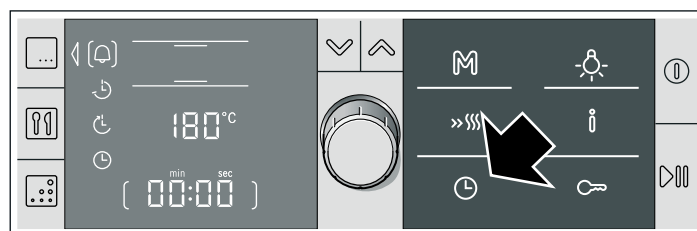
Программирование продолжительности приготовления

При программировании продолжительности приготовления определенного блюда по истечении заданного времени духовой шкаф автоматически отключается. Нагревание духового шкафа прекращается.

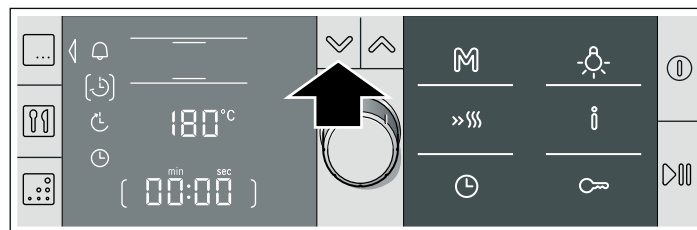
Предварительное условие: необходимо выбрать режим нагрева и температуру.

Пример на рисунке: режим верхнего и нижнего жара **☐**, температура 180 °C, продолжительность приготовления: 45 минут

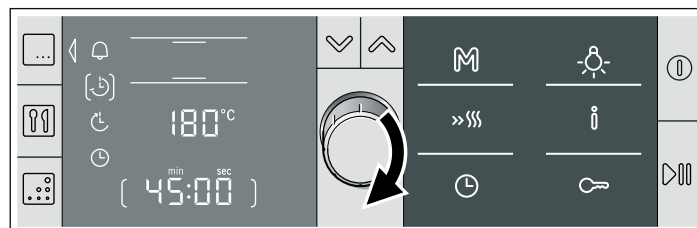
1. Нажмите на кнопку **⌚**.
Откроется меню «Функции таймера». В левой части индикаторной панели появятся символы функций таймера. Выделена функция «Сигнальный таймер» **[⌚]**.



2. Нажатием кнопки **∨** выберите функцию программирования продолжительности приготовления **[⌚]**.



3. Задайте продолжительность приготовления с помощью поворотной ручки.



4. Нажмите на кнопку **⌚**.
Меню «Функции таймера» закроется.
5. Если духовой шкаф не включился, нажмите на кнопку **▷|||**.
На индикаторной панели будет отображаться отсчет заданного времени приготовления.

После окончания заданного времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. Показана продолжительность приготовления 00:00. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки [🕒].

Отмена продолжительности приготовления

Откройте меню нажатием кнопки [🕒]. Нажатием кнопки [↕] перейдите к функции программирования продолжительности приготовления [🕒] и с помощью поворотной ручки установите продолжительность приготовления на 00:00. Закройте меню нажатием кнопки [🕒].

Изменение продолжительности приготовления

Откройте меню нажатием кнопки [🕒]. Нажатием кнопки [↕] перейдите к программированию продолжительности приготовления [🕒] и измените ее с помощью поворотной ручки. Закройте меню нажатием кнопки [🕒].

Программирование времени окончания приготовления

Время окончания работы духового шкафа можно запрограммировать:

- для любого режима нагрева;
- для многих программ;
- для функции автоматической очистки.

Пример: в 9:30 вы помещаете продукты в духовой шкаф. Время приготовления блюда: 45 минут, то есть, оно будет готово в 10:15. Однако вам нужно, чтобы блюдо было готово к 12:45.

Необходимо изменить время окончания приготовления блюда с 10:15 на 12:45. Духовой шкаф включится в 12:00 и отключится в 12:45.

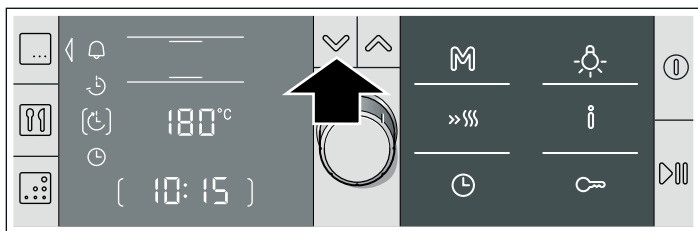
Данная функция также совместима с функцией автоматической очистки. Очистку можно запрограммировать на ночное время, чтобы духовым шкафом можно было пользоваться днем.

Помните, что скоропортящиеся продукты нельзя надолго оставлять внутри духового шкафа.

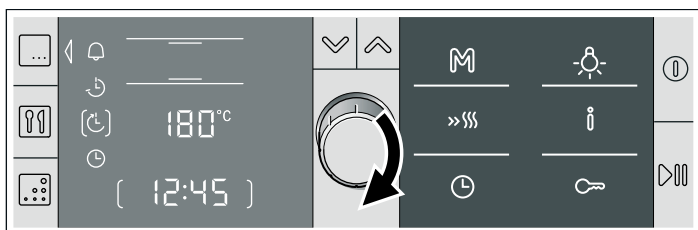
Программирование времени окончания приготовления

Предварительное условие: необходимо задать продолжительность приготовления блюда, но не запускать духовой шкаф. Меню «Функции таймера» [🕒] должно быть открыто.

1. Нажатием кнопки [↕] выберите функцию программирования времени окончания приготовления [🕒].



2. Задайте нужное время окончания приготовления с помощью поворотной ручки.



3. Нажмите на кнопку [🕒].

Меню «Функции таймера» закроется.

4. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки [▶▶].

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания [🕒]. На индикаторе времени показано заданное время окончания приготовления. Когда духовой шкаф включится, на индикаторной панели будет виден отсчет времени.

По истечении времени приготовления

Раздается сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется 00:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой [🕒].

Корректировка времени окончания

Корректировку можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания [🕒]. Для этого откройте меню кнопкой [🕒]. Кнопкой [↕] перейдите ко времени окончания. Поворотным переключателем измените время окончания. Закройте меню нажатием кнопки [🕒].

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню функций времени кнопкой [🕒] кнопкой [↕] перейдите ко времени окончания. Поверните поворотный переключатель влево до нужного времени окончания. Начнется отсчет времени приготовления.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

При перебоях с подачей электроэнергии

После возобновления подачи электроэнергии на индикаторной панели высветятся [🕒] и 00:00. Необходимо установить текущее время.

1. Нажмите на кнопку [🕒].

На индикаторной панели отобразится выбранная функция [🕒] и [12:00].

2. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.

3. Подтвердите введение времени нажатием кнопки [🕒].

На индикаторной панели отобразится текущее время.

Изменение текущего времени

Если необходимо изменить текущее время, например при переходе с летнего на зимнее время:

1. Нажмите на кнопку [🕒].

Откроется меню «Функции таймера».

2. Нажатием кнопки [↕] перейдите к текущему времени [🕒].

3. Установите текущее время с помощью поворотной ручки.

4. Нажмите на кнопку [🕒].

На индикаторной панели отобразится текущее время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае она появляется только при включенном духовом шкафу. Для этого см. главу «Базовые установки».



Память

Функция памяти позволяет сохранить параметры работы духового шкафа, необходимые для приготовления определенного блюда, и использовать их в любой момент.

Данная функция особенно полезна, если вы часто готовите одно и то же блюдо.

Сохранение параметров работы в памяти

Конфигурацию функции автоматической очистки сохранить нельзя.

1. Задайте режим нагрева, температуру и, при желании, продолжительность приготовления нужного блюда. Не запускайте духовой шкаф. Если вы хотите внести в память автоматическую программу, выберите ее и задайте необходимый вес. Не запускайте духовой шкаф.
2. Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока на индикаторной панели не появится символ . Подождите несколько секунд.


Выбранные параметры работы сохранились, и вы можете воспользоваться ими в любой момент.

Сохранение других установок

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

Включение духового шкафа с параметрами работы, сохраненными в памяти

Духовой шкаф можно в любой момент включить с использованием сохраненных в памяти параметров работы, необходимых для приготовления определенного блюда.

1. Коротко нажмите на кнопку .
На индикаторной панели отобразятся сохраненные параметры работы.

2. Нажмите на кнопку .

Духовой шкаф начинает нагревание с заданными параметрами.

Изменение установок

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





Программа «Шаббат»



При использовании данной программы духовой шкаф работает в режиме верхнего и нижнего жара при температуре от 85 до 140 °С. Можно задать продолжительность приготовления от 24 до 73 часов.

В течение этого времени духовой шкаф будет поддерживать температуру продуктов без необходимости включения и выключения.



Программа «Шаббат»

Предварительное условие: в меню базовых настроек должна быть активирована опция «Программа "Шаббат": да». См. раздел «Базовые настройки».

1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки .
На индикаторной панели появляется символ конвекции  и температура 160 °С.
2. С помощью поворотной ручки выберите программу «Шаббат» .
3. Нажатием кнопки  перейдите к выбору температуры и задайте ее с помощью поворотной ручки.

4. Нажатием кнопки  откройте меню «Функции таймера» и выберите функцию программирования продолжительности приготовления [-5] с помощью кнопки .

На индикаторной панели появится время 27:00 часов.

5. Задайте нужное время приготовления с помощью поворотной ручки.
6. Нажмите на кнопку .
Меню «Функции таймера» закроется.
7. Нажмите на кнопку .
Программа «Шаббат» включена. Отсчет заданного времени приготовления отображается на индикаторной панели.



По истечении времени приготовления

Духовой шкаф больше не нагревается.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.



Отмена программы «Шаббат»

Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции  и температура 160 °С. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.



Блокировка от детей



В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения прибора детьми или изменения выбранного режима работы.

Включение блокировки от детей

Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока не появится символ . Время ожидания: около 4 секунд. Панель управления заблокирована.

Отключение блокировки

Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока символ  не исчезнет. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Указание: Даже при включенной блокировке от детей можно выключить духовой шкаф нажатием кнопки  или нажатием и удержанием кнопки . Кроме того, можно пользоваться сигнальным таймером и выключать звуковой сигнал.

Базовые настройки

В духовом шкафу имеются различные базовые настройки, которые при необходимости вы в любой момент можете изменить.

Указание: В таблице указаны все базовые настройки и варианты их изменения. На экране отображаются только те базовые настройки, которые относятся к модели вашего духового шкафа.

Функция	Базовая настройка	Варианты настройки
c 1 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	2 = 2 мин.	1 = 10 сек. 2 = 2 мин. 3 = 5 мин.
c 2 Звуковой сигнал подтверждения при нажатии на кнопку	0 = отключен	0 = отключен* 1 = включен *Исключение: всегда подается звуковой сигнал при включении и выключении духового шкафа.
c 3 Яркость индикаторов	3 = дневной режим	1 = ночной режим 2 = средняя 3 = дневной режим
c 4 Отображение текущего времени при выключенном духовом шкафу	1 = включено	0 = отключено* * Текущее время видно, пока на индикаторной панели не погаснет символ остаточного тепла. 1 = включено
c 5 Подсветка во время работы духового шкафа	1 = включена	0 = отключена 1 = включена
c 6 Возобновление работы после закрытия дверцы шкафа	1 = функция отключена	0 = функция отключена 1 = функция отключена
c 8 Продолжительность работы вентилятора	2 = средняя	1 = краткая 2 = средняя 3 = долгая 4 = очень долгая
c 9 Подтверждение установки самоочищающихся панелей для боковых стенок, устанавливаемых дополнительно. Активация функции автоматической очистки	0 = нет	0 = нет 1 = да
c 10 Подтверждение установки выдвижных направляющих	1 = да	0 = нет 1 = да
c 11 Отмена всех изменений и возврат к начальным базовым настройкам	0 = нет	0 = нет 1 = да
c 12 Программа «Шаббат»	0 = нет	0 = нет 1 = да

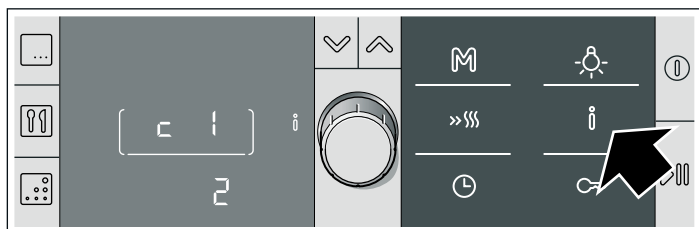
Изменение базовых настроек

Предварительное условие: духовой шкаф должен быть выключен.

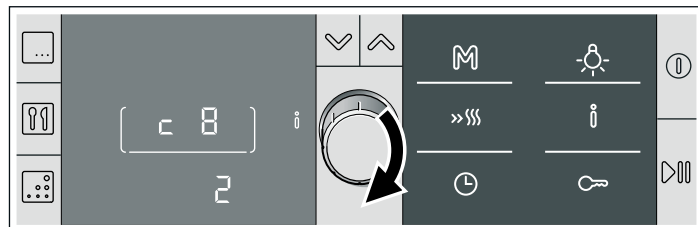
Изучите таблицу базовых настроек, чтобы знать их значение.

Пример на рисунке: необходимо изменить базовую настройку продолжительности работы вентилятора со средней на краткую.

1. Нажмите на кнопку **i** и удержите ее около 4 секунд, пока не появится символ **i**. На индикаторной панели появится первая базовая настройка.

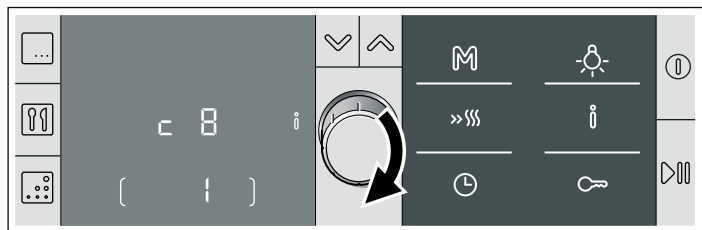


2. С помощью поворотной ручки выберите нужную базовую настройку.



3. Нажмите на кнопку **✓**.

4. Измените базовую настройку при помощи поворотной ручки.



5. Теперь можно изменить другие базовые настройки, повторив действия, описанные в пунктах 2–4.

6. Нажмите на кнопку **i** и удержите ее, пока не появится текущее время. Время ожидания: около 4 секунд. Все изменения сохраняются.

Отмена

Нажмите кнопку **ⓘ**. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Данный духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Эта функция активируется, если продолжительность приготовления не задана и параметры работы духового шкафа не меняются в течение длительного времени. Время отключения зависит от выбранной температуры или степени нагрева гриля.

Активация автоматического отключения

На индикаторной панели появится символ **FB**. Нагревание духового шкафа прекращается.

Для выключения индикатора нажмите на любую кнопку. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Указание: Если задана продолжительность приготовления блюда, по истечении заданного времени нагревание духового шкафа прекращается. В этом случае автоматическое отключение не требуется.

Функция автоматической очистки

Функция автоматической очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности внутри духового шкафа.

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Данная функция позволяет восстанавливать те самоочищающиеся поверхности, которые уже не могут правильно очищаться самостоятельно.

В качестве дополнительного оборудования вы также можете приобрести в сервисном центре самоочищающиеся панели для боковых стенок с артикулом 680828 и 680829.

Если в духовом шкафу установлена задняя самоочищающаяся стенка и самоочищающиеся панели для боковых стенок, можно использовать функцию автоматической очистки. Используя данную функцию, можно улучшить результат восстановления самоочищающихся поверхностей.

Изменение базовых настроек

После установки самоочищающихся панелей для боковых стенок необходимо активировать функцию автоматической очистки в меню базовых настроек. Для этого обратитесь к разделу «Базовые настройки».

Степени очистки

Предусмотрено три степени очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность очистки
1	низкий	прибл. 45 мин.
2	средний	прибл. 1 час
3	высокий	прибл. 1 час 15 минут

Перед очисткой

Извлеките из духового шкафа посуду и дополнительное оборудование, не подлежащее автоматической очистке (решетки, противни без специального покрытия).

Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Перед включением функции автоматической очистки необходимо очистить внутренние поверхности духового шкафа,

которые не являются самоочищающимися. В противном случае на них появятся неудаляемые пятна.

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса. В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для очистки самоочищающихся поверхностей.

Программирование степени очистки

1. Нажмите на кнопку **ⓘ**.

По умолчанию появится степень очистки 3. Можно сразу включить автоматическую очистку нажатием кнопки **▷|||**.

Если нужно изменить степень очистки:

2. Выберите нужную степень очистки с помощью поворотной ручки.

3. Включите автоматическую очистку нажатием кнопки **▷|||**.

По окончании очистки

Духовой шкаф больше не нагревается. На дисплее появляется **00:00**.

Отмена заданных параметров работы

Нажмите на кнопку **▷|||** и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции **☼** и температура 160 °C. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Проведение автоматической очистки ночью

Чтобы духовым шкафом можно было пользоваться днем, рекомендуется проводить очистку в ночное время. См. раздел «Функции таймера» о программировании времени окончания приготовления.

После очистки

После того, как внутренняя часть духового шкафа полностью остынет, удалите остатки соли с самоочищающихся поверхностей с помощью влажной тряпочки.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Указания

- Передняя панель духового шкафа может приобрести различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.
- Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.
- При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства. Нельзя использовать

- абразивные или кислотные моющие средства,
- сильнодействующие средства, содержащие спирт,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Не использовать жидкость для мытья стекол и скребок для стекла.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может начаться процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Индикаторная панель	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать для очистки спирт, уксус и другие абразивные или кислотные моющие средства.

Участок	Моющие средства
Стекла дверцы	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка Не снимать!	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки (направляющие)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмочить, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Выдвижные направляющие	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки. Не оставлять для отмачивания и не мыть в посудомоечной машине.
Дополнительное оборудование	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмочить, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка самоочищающихся внутренних поверхностей духового шкафа

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние стенки могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

В случае дополнительного приобретения и установки самоочищающихся панелей для боковых стенок можно восстанавливать самоочищающиеся поверхности с помощью функции автоматической очистки. Обратитесь к разделу «Функция автоматической очистки».

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Внимание!

- Не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.
- Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов. Если жидкость для очистки духовых шкафов случайно попадет на покрытие, немедленно удалите ее с помощью губки и большого количества воды.

Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для мытья самоочищающихся поверхностей.

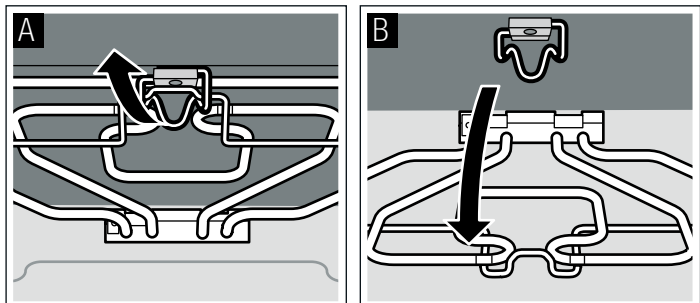
Отсоединение нагревательного элемента гриля

Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.

⚠ Существует опасность получения ожогов!!

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и подтолкните его вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно возьмитесь за нагревательный элемент гриля и опустите его (рисунок В).



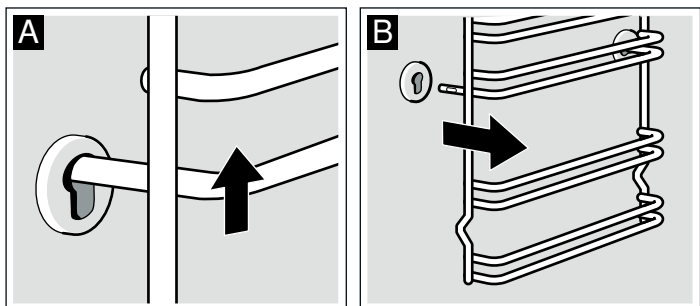
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Сместите зажим гриля вниз и вставьте нагревательный элемент на место.

Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны

Опорные решетки (направляющие), находящиеся на правой и левой стенках духового шкафа, можно снять для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие опорных решеток (направляющих)

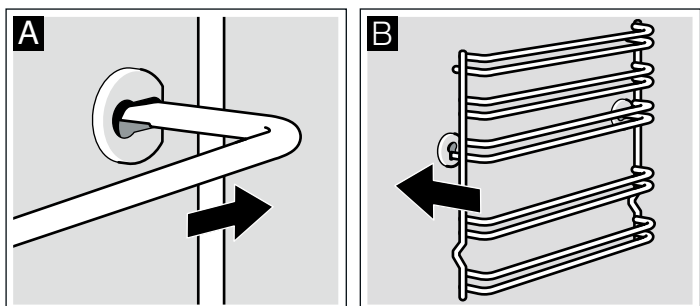
1. Приподнимите опорную решетку спереди
2. и снимите ее (рисунок А).
3. После этого потяните опорную решетку на себя и вытащите ее из духового шкафа (рисунок В).



Очистите опорные решетки (направляющие) с помощью посудомоечной машины и губки. Для удаления стойких пятен рекомендуется пользоваться щеткой.

Установка опорных решеток (направляющих)

1. Сначала вставьте опорную решетку в задний паз и слегка отодвиньте ее назад (рисунок А).
2. После этого вставьте ее в передний паз (рисунок В).

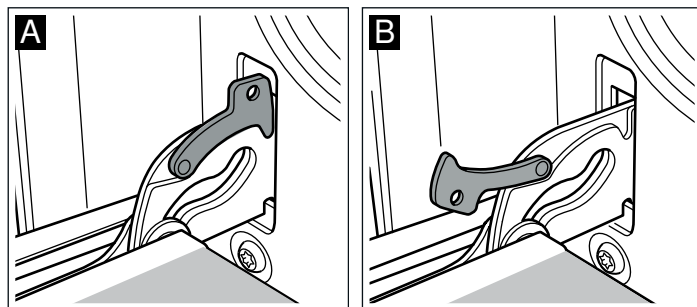


Опорные решетки (направляющие) устанавливаются с левой и с правой стороны. Изогнутая часть решетки всегда должна быть направлена вниз.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя. Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

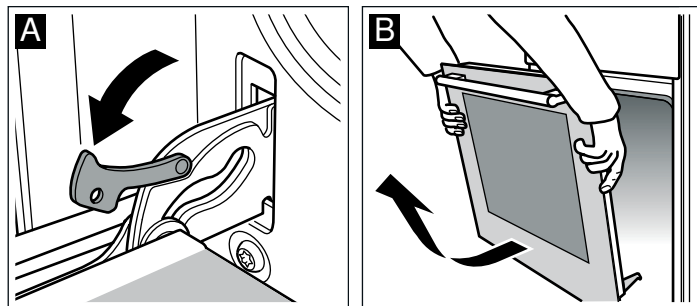


⚠ Существует опасность получения травм!!

Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

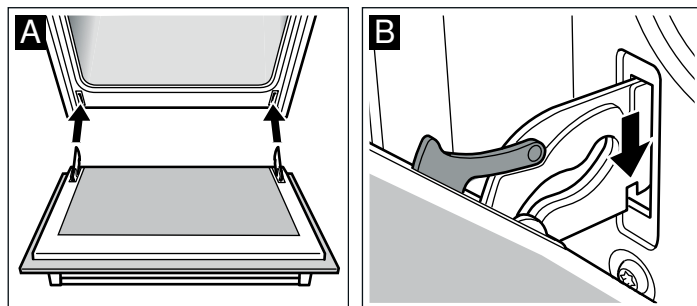
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

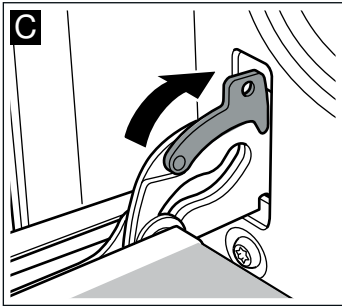
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна попасть в пазы с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).
Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Существует опасность получения травм!!

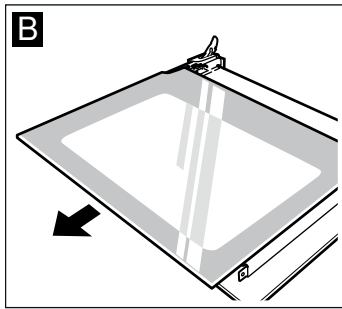
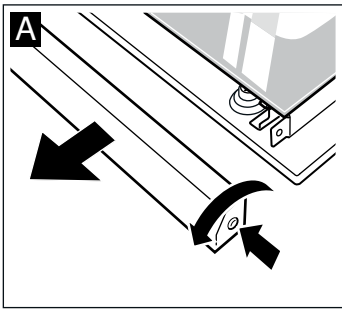
Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

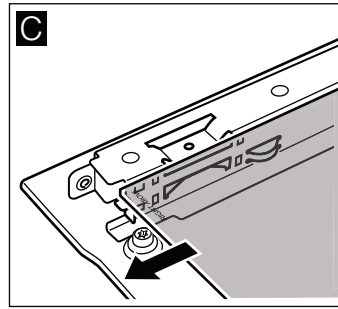
Демонтаж

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты, расположенные слева и справа (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом необходимо совершить дополнительное действие.

4. Извлеките нижнее стекло (рисунок С).



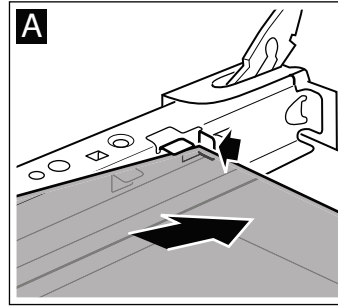
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла и жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Монтаж

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте нижнее стекло в дверцу под наклоном (рисунок А). При установке стекол следите за тем, чтобы надпись right above внизу слева была перевернутой.




2. Вставьте верхнее стекло в дверцу под наклоном, гладкой стороной наружу.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.



Пользуйтесь духовым шкафом только после правильной установки стекол.

Что делать в случае неисправности


Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.
На индикаторной панели светятся 00:00.	Перебои с подачей электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается или невозможно задать нужный режим нагрева.	Не распознается режим нагрева.	Задайте другие параметры работы.
Духовой шкаф не нагревается. На панели индикатора температуры появляется маленький квадрат.	Духовой шкаф включился в демонстрационном режиме.	Отключите предохранитель и снова подключите его не раньше, чем через 20 секунд. В течение следующих 2 минут нажмите кнопку  и удержите ее 4 секунды, пока квадрат не исчезнет с индикатора.

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
При нажатии кнопки  на индикаторной панели появляется надпись пО	Боковые внутренние стенки духового шкафа не являются самоочищающимися. Функцию автоматической очистки использовать нельзя.	Функцию автоматической очистки можно включить нажатием кнопки  только при условии, что в духовом шкафу установлены самоочищающиеся боковые панели и активирована функция автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».
На индикаторной панели появляется символ FB .	Включилась функция автоматического отключения. Нагревание духового шкафа прекращается.	Нажмите на любую кнопку.

Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появляется сообщение об ошибке с символом **E**, нажмите на кнопку . Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Решение/советы
E011	Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило.	По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок.

Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

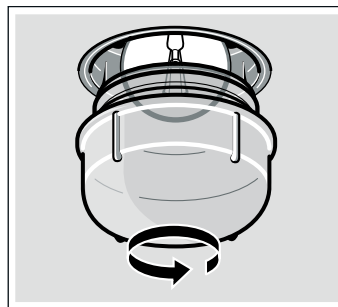
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. Новые термостойкие (до 300 °C) лампочки для напряжения 220–240 В с цоколем E14 и мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только лампочки этого типа.

Существует опасность поражения электрическим током!!

Отключите прибор от электросети. Убедитесь, что он полностью отключен.

1. Поместите внутрь холодного духового шкафа кухонное полотенце во избежание повреждений.
2. Снимите защитный колпак лампы: отвинтите его, поворачивая влево.



3. Замените лампочку на новую аналогичного типа.
4. Снова завинтите защитный колпак.
5. Извлеките кухонное полотенце и снова подключите прибор к электрической сети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить. Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.


Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, запишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды

Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.




Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.
- Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.
- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления продуктов.
- Если вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Также можно одновременно помещать в духовой шкаф две прямоугольные формы, ставя их рядом.

- При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Режим нагрева «Конвекция "Эко"»

Используя режим нагрева «Конвекция "эко"» , можно достичь значительной экономии электроэнергии при приготовлении блюд на одном уровне. Предварительный нагрев для приготовления различных блюд и выпечки не требуется.


Указания

- Для максимально эффективного использования режима экономии энергии необходимо поместить продукты в холодный и пустой духовой шкаф.
- Во время приготовления дверцу духового шкафа можно открывать только в случае необходимости, например, чтобы перевернуть продукты. В разделе «Таблицы и рекомендации» приведено множество советов и рекомендаций по приготовлению различных блюд в духовом шкафу.

Таблица

В приведенную ниже таблицу включены блюда, которые оптимально подходят для приготовления в экономном режиме нагрева. В таблице указана температура, дополнительное оборудование и высота установки противня или решетки для каждого блюда.

В зависимости от количества, состояния и качества продуктов температура и время приготовления могут варьироваться, поэтому они указаны в таблице приблизительно. Для начала ориентируйтесь на меньшее время и на самую низкую температуру. При приготовлении блюда на более низкой температуре оно запекается более равномерно. Если результат окажется неудовлетворительным, в следующий раз вы сможете повысить температуру.

Режим нагрева =  конвекция «эко»

	Дополнительное оборудование	Высота	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пироги и выпечка				
Ореховые треугольники	плоский противень	3	185-195	35-45
Простой бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	170-180	55-70
Слоеные пирожки с абрикосами	плоский противень	3	190-200	25-35
Двухцветный кекс	решетка + прямоугольная форма	2	160-170	95-105
Масляный бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	150-160	60-75
Ромовая баба	решетка + форма	2	150-160	75-95
Рулет	плоский противень	3	160-170	15-25
Бисквит на воде	решетка + эмалированная темная форма	2	160-165	40-45
Традиционный испанский бисквит на 3 яйца	решетка + эмалированная темная форма	1	160-170	45-55
Плоский пирог из дрожжевого теста	плоский противень	3	160-170	30-45
Печенье	плоский противень	3	130-140	15-25
Яблочный пирог	универсальный глубокий противень	3	170-180	70-90
Маффины	плоский противень	3	150-160	30-45
Заварные пирожные с кремом	универсальный глубокий противень	3	200-210	35-45
Масляные булочки (12 штук)	плоский противень	3	170-180	15-20
Хлеб (1 кг)	плоский противень	3	200-210	60-75
Мясо				
Запеченная куском говядина (1,5 кг говяжьего ошейка)	решетка + жаровня с крышкой	2	200-210	110-120

	Дополнительное оборудование	Высота	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Запеченная куском свинина (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	180-190	110-120
Рыба				
Запеченная дорада / лаврак (2 рыбы по 350 г каждая)	универсальный глубокий противень	2	180-190	30-35
Дорада в соли (2 рыбы по 450 г каждая)	плоский противень	3	180-190	40-45
Мерлуза (1 рыба весом 1 кг)	плоский противень	2	180-190	50-55
Форель (2 рыбы по 300 г каждая)	плоский противень	2	180-190	25-30
Морской черт (2 рыбы по 400 г каждая)	плоский противень	2	180-190	30-35
Замороженные полуфабрикаты				
Замороженная пицца на тонкой основе	Решетка	2	210-220	15-25
Пицца на толстой основе	Решетка	2	180-190	25-30
Картофель фри для запекания	плоский противень	3	210-220	20-25
Куриные крылышки	плоский противень	3	200-210	15-20
Рыбные палочки	плоский противень	3	210-220	20-25
Мини-пирожки из слоеного теста	плоский противень	3	180-190	15-20
Замороженная лазанья (450 г)	Решетка	2	210-230	40-55
Лазанья (2 штуки по 450 г каждая)	Решетка	2	210-230	40-55
Сырные палочки из моцареллы	плоский противень	2	230-240	12-20
Фаршированный перец халапеньо	плоский противень	3	200-210	15-20
Другие блюда				
Картофельная запеканка	решетка + жаровня без крышки	2	155-165	65-75
Свежая лазанья	решетка + жаровня без крышки	2	175-180	45-60

Автоматическая программа

Автоматическая программа прекрасно подходит для простого приготовления особых блюд, изысканного жаркого и сочного запеченного мяса. При этом не нужно переворачивать мясо и добавлять жидкость, а внутренняя поверхность духового шкафа остается чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса и размера жаровни. Обязательно используйте прихватки, когда вытаскиваете из духового шкафа готовое блюдо. Жаровня сильно нагревается. При снятии крышки выходит горячий пар.

Посуда

Для рецептов обращайте внимание на данные по посуде, содержащиеся в специальной приложенной брошюре. Для всех других программ используйте закрытую посуду с плотно подогнанной крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды. Указания к другим программам находятся в приложении.

Рекомендуемая посуда

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

Неподходящая посуда

Керамические жаровни, формы из полированного алюминия, неэмалированная посуда, пластиковая посуда или посуда с пластиковыми ручками.

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

Готовьте блюда по рецептам согласно данным, приведенным в брошюре с рецептами. Для всех других программ для приготовления берите свежее или замороженное мясо. Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

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

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

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто прим. на 1/2 см. Если в таблице указано «Немного» жидкости, достаточно добавить 2-3 столовые ложки. Если указано «Много» жидкости, то жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

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

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

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Рецепты

Первые 14 программ описаны в брошюре с рецептами. Там же приводятся точные данные для каждого блюда.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Установка веса
Рецепты			
Баклажановый гратен	P1*	0,2-0,8	Вес овощей
Эскалибада	P2*	0,8-1,6	Вес овощей
Помидоры, фаршированные яйцом	P3*	0,7-2,0	Вес овощей
Морской карась	P4*	0,5-2,1	Общий вес рыбы
Дорада в соли	P5*	0,3-1,1	Общий вес рыбы
Хек	P6*	0,5-2,0	Общий вес рыбы
Рёбрышки	P7*	0,8-2,0	Вес мяса
Цыплёнок с овощами	P8*	1,0-2,0	Вес мяса
Мясное филе, запечённое в тесте	P9*	0,3-1,5	Вес мяса
Эмпанада (пирожок из слоёного теста)	P10*	0,3-1,0	Вес теста
Пицца	P11*	0,1-0,4	Вес теста
Бисквит	P12*	0,6-1,2	Вес теста
Флан с карамелью	P13*	0,3-1,3	Вес жидкой массы
Чизкейк	P14*	0,8-1,4	Вес жидкой массы

Птица

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

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

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

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

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточное количество воды.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Птица				
Цыплёнок, свежие продукты	P15*	0,7-2,0	Нет	Вес мяса
Утка, свежие продукты	P16*	1,6-2,7	Нет	Вес мяса
Молодая индейка, свежие продукты	P17*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Грудка индейки, свежие продукты	P18*	0,5-2,5	Много	Вес мяса
Окорочка, свежие продукты	P19*	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорочка
Например, куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки				

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад. Ростбиф укладывают в посуду жировым слоем вверх.

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Говядина				
Мясо для тушения, свежие продукты	P20	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Например, тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо				
Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный	P21	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Например, филе				
Ростбиф, свежие продукты, с кровью	P22	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Например, филе				

Телятина

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

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Телятина				
Мясо для жарки, свежие продукты, постное Например, окорок, мясной орех	P23	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, свежие продукты, с прожилками жира Например, шейка, зашеек	P24	0,5-3,0	Немного	Вес мяса
Оссобуко Например, телячьи ножки, рубленые кусочками, с овощами	P25	0,5-3,5	Да	Вес мяса

Свинина

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

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Свинина				
Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости	P26	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Филейная часть для жарки, свежие продукты	P27	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Мясной рулет, свежие продукты	P28	0,5-3,0	Да	Общий вес
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, грудинка	P29	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты Например, лопатка	P30	0,5-3,0	Нет	Вес мяса

Баранина

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

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Баранина				
Нога, свежие продукты, без кости, прожаренная	P31	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная	P32	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная	P33	0,5-2,5	Немного	Вес мяса

Дичь

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

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

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

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Дичь				
Заячья ножка, на кости, свежие продукты	P34	0,3-0,6	Да	Вес мяса
Мясо кабана для жарки, свежие продукты Например, лопатка, грудинка	P35	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Кролик, свежие продукты	P36	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

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

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

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

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

Программы	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Рыба				
Форель, свежие продукты, тушение	P37*	0,3-1,5	Да	Общий вес
Форель, свежие продукты, запекание	P38*	0,3-1,5	Нет	Общий вес
Треска, свежие продукты, тушение	P39*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Треска, свежие продукты, запекание	P40*	0,5-2,0	Нет	Общий вес

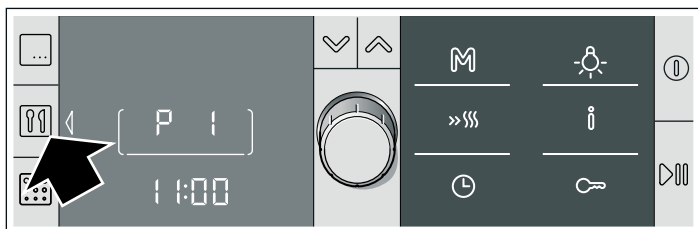
Выбор и настройка программы

В первую очередь необходимо выбрать подходящую программу в таблице программ.

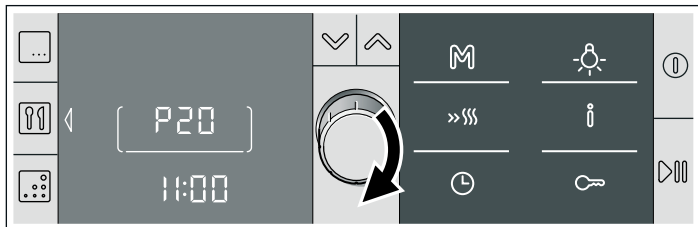
Пример на рисунке: конфигурация для приготовления жаркого из свежей говядины, программа 20, вес мяса: 1,3 кг.

1. Нажмите на кнопку .

На индикаторе температуры появится первая программа.

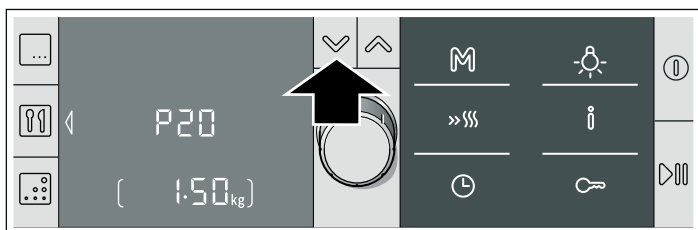


2. Выберите нужный номер программы с помощью поворотной ручки.

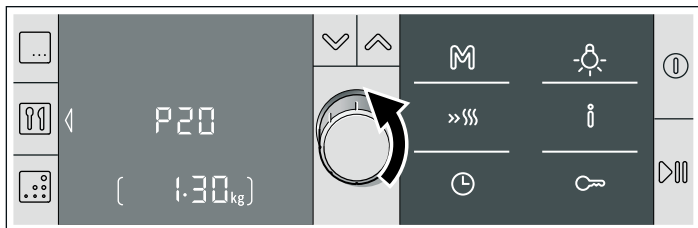


3. Нажмите на кнопку .

На индикаторе времени появится вес по умолчанию.




4. Введите нужный вам вес продуктов с помощью поворотной ручки.




5. Нажмите на кнопку .

Появится продолжительность времени приготовления по программе.



Выполнение программы начинается. Отсчет времени приготовления отображается на индикаторе времени [].

По завершении выполнения программы

Раздается сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .



Изменение продолжительности приготовления при использовании программы

Заложенное в программе время приготовления изменить нельзя.



Изменение программ

После запуска изменить программу уже невозможно.

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.



Отмена программы

Нажмите на кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции  и температура 160 °C. Теперь параметры работы духового шкафа можно задать заново.

Изменение времени окончания

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

Советы по использованию автоматических программ

Если вес мяса или птицы, выбранных для зажаривания, превышает максимально допустимое значение.	Ограничение по весу существует ввиду определенных причин. Зачастую трудно найти жаровню соответствующего размера для зажаривания больших кусков мяса. Готовьте крупные куски мяса в режиме верхнего и нижнего жара  или гриля с конвекцией  .
Если мясо хорошо прожарилось, но соус слишком темный.	В следующий раз используйте жаровню меньшего размера или добавьте больше воды.
Если мясо хорошо прожарилось, но соус слишком водянистый.	В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте меньше воды.
Если сверху мясо вышло слишком сухим.	Используйте посуду с плотной крышкой. Постное мясо выйдет более сочным, если накрыть его ломтиками бекона.
Во время приготовления пахнет горелым, хотя готовое блюдо выглядит нормально.	Крышка жаровни была закрыта неплотно или мясо увеличилось в размере и приподняло крышку. Всегда используйте крышку, которая точно подходит к жаровне. Оставляйте между мясом и крышкой зазор не менее 3 см.
Если нужно запечь замороженное мясо.	Заправьте замороженное мясо так же, как свежее. Внимание! При запекании замороженного мяса нельзя задавать время окончания приготовления. Пока духовой шкаф будет находиться в режиме ожидания, мясо может разморозиться и испортиться.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии


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


Указания

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

Пироги и выпечка


Выпекание на одном уровне

Пирог лучше всего выпекать на одном уровне, в режиме верхнего и нижнего жара .

При выпекании в режиме конвекции  рекомендуется размещать дополнительное оборудование на следующих уровнях:

- Пироги в формах: уровень 2.
- Пироги на противне: уровень 3.

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим конвекции .

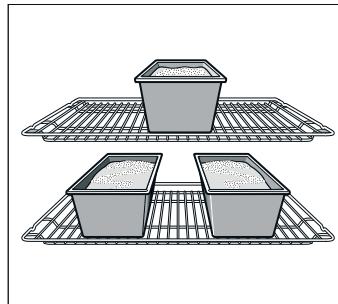
Выпекание на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3.
- Противень для духового шкафа: уровень 1.

Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

В таблицах вы найдёте многочисленные рекомендации по приготовлению блюд.

При одновременном использовании 3 прямоугольных форм установите их на решетку так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы













В таблице приведены оптимальные режимы нагрева для каждого типа пирога или десерта. Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Следует всегда начинать с самой низкой температуры. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. В случае необходимости, в следующий раз температуру можно будет увеличить.

Если вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.





















Дополнительную информацию можно найти в разделе «Советы по выпеканию», который приводится после таблиц.














Для выпекания одного торта на одном уровне поместите форму на эмалированный противень.

При одновременном выпекании нескольких тортов можно поместить несколько форм вместе на решетку.

Пироги в формах	Форма	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Бисквиты	Форма для кекса «венок» или квадратная форма	2		160-180	50-60
	3 квадратные формы	3+1		140-160	60-80
Тонкий пирог из бездрожжевого теста	Форма для кекса «венок» или квадратная форма	2		150-170	60-70
Корж для торта, бисквитное тесто	Форма для запекания	3		160-180	20-30
Тонкий фруктовый пирог, бисквитное тесто	Круглая/разъемная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный корж, 2 яйца (с предварительным нагревом)	Форма для запекания	2		150-170	20-30
Бисквитный корж, 6 яиц (с предварительным нагревом)	Разъемная форма	2		150-170	40-50
Корж с бортиком, песочное тесто	Разъемная форма	1		180-200	25-35
Пирог с фруктовой или творожной начинкой, песочное тесто*	Разъемная форма	1		160-180	70-90
Швейцарский пикантный пирог	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Бисквит в круглой форме	Круглая форма	2		150-170	60-70
Пицца, тонкая основа и тонкий слой начинки (с предварительным нагревом)	Противень для пиццы	1		270	10-20
Пикантный пирог*	Разъемная форма	1		170-190	45-55

* Дайте пирогу остыть в закрытом и выключенном духовом шкафу в течение 20 минут.

Пироги на противне	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Бисквитное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	35-45
Бисквитное тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	40-50
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		170-180	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		150-170	35-45
Дрожжевое тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		150-160	50-60
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	1		180-200	20-30
Песочное тесто с сочной или фруктовой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	60-70
Швейцарский пикантный пирог	Универсальный противень	1		210-230	40-50
Рулет (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Дрожжевая плетенка из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Булка из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Булка из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Сладкий пирог из слоеного теста	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Универсальный противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		190-200	40-50
Тарт фламбе, или фламмухен (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	2		270	15-20
Пирожки бёрек	Универсальный противень	2		190-200	40-55

Мелкая выпечка	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		130-150	25-35
Печенье к чаю (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень	3		140-150	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-150	30-45
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		100-120	35-45
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Тарталетки	Решетка и противень-форма для тарталеток	3		180-200	20-25
	2 решетки и противни-формы для тарталеток	3+1		160-180	25-30
Энсаймада, плюшки	Универсальный противень	2		210-230	30-40
Пироги из слоеного теста	Универсальный противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		180-200	25-35
Кондитерские изделия из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-180	25-35

Хлеб и хлебобулочные изделия



Для приготовления хлеба необходимо предварительно разогреть духовой шкаф, если в таблице не указано иное.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и хлебобулочные изделия	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Хлеб из дрожжевого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб из теста на закваске, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлебные лепешки, лаваш	Универсальный противень	2		270	15-20
Хлебобулочные изделия (без предварительного нагрева)	Универсальный противень	3		200	20-30
Сладкие хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		180-200	15-20
				Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1

Практические советы по выпеканию

Если вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.	Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.
Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.	Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.
Пирог получился плоским.	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
Пирог слишком подрумянился сверху.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала выпекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.

Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру; так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в режиме верхнего и нижнего жара  в один уровень. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог недостаточно пропечен снизу.	В следующий раз установите пирог на более низкий уровень.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень, если он у вас имеется.
Мелкая выпечка из дрожжевого теста слипается во время выпекания.	Старайтесь оставлять между изделиями расстояние около 2 см. Так у них будет достаточно места для увеличения в размерах и подрумянивания со всех сторон.
При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции  . Если вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для зажаривания больших кусков продуктов можно также использовать эмалированный противень.

Лучше всего подходит стеклянная посуда. Убедитесь, что крышка кастрюли хорошо и плотно закрывается.

При использовании эмалированной посуды следует добавлять больше жидкости.

При использовании жаровен из нержавеющей стали мясо будет хуже подрумяниваться и даже может остаться непрожаренным. В данном случае следует увеличить время приготовления.

Дополнительные указания в таблицах:

Приготовление без крышки = без крышки

Приготовление с крышкой = под крышкой

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Жарение

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

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

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

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

Зажаривание на гриле

При зажаривании на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Перед помещением продуктов в духовой шкаф для зажаривания на гриле предварительно нагрейте его в течение примерно 3 минут.

Поместите куски продуктов прямо на решетку. Если вы готовите только один кусок продукта, его лучше поместить в центр решетки.

Установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

Не устанавливайте на уровень 4 или 5 противень для духового шкафа или универсальный противень. Под воздействием сильного жара они могут деформироваться и повредить внутреннюю часть духового шкафа при их извлечении.

По возможности, выбирайте куски одинаковой толщины. Так они равномерно подрумянятся и сохранятся сочными. Филе и стейки следует солить после жарения на гриле.

Переверните куски по прошествии 2/3 времени приготовления.

Нагревательный элемент гриля включается и выключается автоматически. Это нормальное явление. Частота включений и выключений зависит от заданной степени нагрева гриля.








Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.	
Говядина	Жаркое из говядины	1,0 кг	под крышкой	2		200-220	100
		1,5 кг		2		190-210	120
		2,0 кг		2		180-200	140
Говяжий стейк, средне прожаренный	1,0 кг	без крышки	2		210-230	60	
	1,5 кг		2		200-220	80	
Ростбиф, средне прожаренный	1,0 кг	без крышки	1		220-240	60	
Бифштекс толщиной 3 см, средне прожаренный		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15	

Мясо	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Телятина						
Запеченная телятина	1,0 кг	без крышки	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	без крышки	2		210-230	140
Свинина						
Запеченная свинина без наружного слоя сала (например, ошеек)	1,0 кг	без крышки	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Запеченная свинина с наружным слоем сала (например, лопатка)	1,0 кг	без крышки	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Филейная часть свинины	500 г	Решетка + универсальный противень	3+1		230-240	30
Запеченная свинина, постная мякоть	1,0 кг	без крышки	2		190-210	120
	1,5 кг		2		180-200	140
	2,0 кг		2		170-190	160
Вяленая лопатка с косточкой	1,0 кг	под крышкой	2		210-230	70
Бифштекс толщиной 2 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Свинные медальоны толщиной 3 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья лопатка с косточкой	1,5 кг	без крышки	2		190-210	60
Баранья ножка без кости, средне жаренная	1,5 кг	без крышки	1		160-180	120
Дичь						
Вырезка косули с костью	1,5 кг	без крышки	2		200-220	50
Нога косули без кости	1,5 кг	под крышкой	2		210-230	100
Запеченная кабарина	1,5 кг	под крышкой	2		180-200	140
Запеченная оленина	1,5 кг	под крышкой	2		180-200	130
Кролик	2,0 кг	под крышкой	2		220-240	60
Мясной фарш						
Батон из мясного фарша	500 г мяса	без крышки	1		180-200	80
Колбаски						
Колбаски		Решетка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Сначала уложите целую птицу на решетку грудкой вниз. Переверните ее по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

Куски, рулеты и грудку индейки следует переворачивать по истечении половины времени приготовления. Куски птицы лучше перевернуть по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

При приготовлении утки или гуся, проткните кожу птицы под крыльями для вытекания жира.

Птица получится очень румяной, с хрустящей корочкой, если незадолго до конца времени приготовления смазать ее сливочным маслом, раствором соли в воде или апельсиновым соком.

Если вы жарите птицу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

Птица	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Бройлер, целый	1,2 кг	Решетка	2		220-240	60-70
Пулярка, целая	1,6 кг	Решетка	2		210-230	80-90
Курица, половинки	500 г каждая	Решетка	2		220-240	40-50

Птица	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Куски курицы	150 г каждый	Решетка	3		210-230	30-40
Куски курицы	300 г каждый	Решетка	3		210-230	35-45
Куриная грудка	200 г каждая	Решетка	3		3	30-40
Утка, целая	2,0 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиная грудка	300 г каждая	Решетка	3		240-260	30-40
Гусь, целый	3,5-4,0 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные ножки	400 г каждая	Решетка	3		220-240	40-50
Небольшая индейка, целая	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Рулет из мяса индейки	1,5 кг	без крышки	1		200-220	110-130
Грудка индейки	1,0 кг	под крышкой	2		180-200	90
Окорочок индейки	1,0 кг	Решетка	2		180-200	90-100

Рыба

Переверните куски рыбы по прошествии $\frac{2}{3}$ времени.

Целую рыбу переворачивать не нужно. Ставьте целую рыбу в духовой шкаф, уложив ее брюшком вниз, спинным плавником вверх. Для поддержания рыбы в устойчивом положении

положите в ее живот нарезанный картофель или поставьте маленький жаропрочный сосуд.

При запекании филе рыбы добавьте несколько столовых ложек жидкости для тушения.

Если вы жарите рыбу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

Рыба	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Рыба, целая	прибл. 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	под крышкой	2		190-210	70-80
Брюшка рыбы, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		под крышкой	2		210-230	25-30

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуются водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Щадящее приготовление

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

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

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

- Большие куски мяса переворачивать не нужно.
- Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Время выдержки для него не требуется.
- Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.
- Если вы хотите получить мясо с соусом, готовьте его в закрытой посуде. В этом случае время доведения до готовности следует сократить.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура от 60 °С должна удерживаться минимум 30 минут.

Рекомендуемая посуда

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

Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решётку.

Настройки

1. Выберите режим Верхний/нижний жар и установите температуру от 70 до 90 °С.
Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.

2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.

3. Установите посуду с мясом в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °С.

Таблица

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

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

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

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Чтобы готовое мясо не очень быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым. По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранять тёплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Запеканки, суфле, тосты

Всегда ставьте форму на решетку.

При запекании или зажаривании продуктов непосредственно на решетке, без посуды, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Так духовой шкаф меньше загрязнится.

Состояние запеканки будет зависеть от ее высоты и от размера посуды. Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Запеканки					
Сладкая запеканка	Форма для запеканки	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2	<input type="checkbox"/>	180-200	35-45
	Порционные формочки	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50

Блюдо	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Запеканка					
Картофельная запеканка с сырыми ингредиентами, высота не более 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	3+1		150-170	60-80
Тосты					
4 штуки, запеченные	Решетка + универсальный противень	3+1		160-170	10-15
12 штук, запеченные	Решетка + универсальный противень	3+1		160-170	15-20

Полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Покрывая дополнительное оборудование бумагой для выпечки, убедитесь, что эта бумага пригодна для использования при

высоких температурах. Размер бумаги должен соответствовать размеру блюда, которое вы собираетесь готовить.

Полученный результат прямо зависит от типа продукта. Сырые продукты могут иметь неравномерный оттенок.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Пицца глубокой заморозки					
Пицца с тонкой основой	Универсальный противень	2		200-220	15-25
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	20-30
Пицца с толстой основой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	25-35
Пицца на багете	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Мини-пицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Замороженная пицца					
Пицца (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Продукты из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Картофельные оладьи (драники), фаршированный картофель	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Немецкие крендели (из хлебного теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
Хлебобулочные изделия, недовыпеченные заготовки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Блюда глубокой заморозки для жарения во фритюре					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Куриные палочки, наггетсы	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Пироги из слоеного теста глубокой заморозки					
Пироги из слоеного теста	Универсальный противень	3		190-210	30-35

Особые блюда

При низких температурах хорошо получается кремообразный йогурт и прекрасно подходит дрожжевое тесто.

Сначала извлеките из духового шкафа дополнительное оборудование, а также опорные решетки (направляющие), установленные на левой и правой стенке.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и дайте ему охладиться до температуры 40 °С.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (охлажденного в холодильнике) и перемешайте.

3. Разлейте смесь по чашкам или баночкам и закройте их пищевой пленкой.
4. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
5. Затем установите чашки или баночки на дно духового шкафа и готовьте согласно указаниям.

Расстойка дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто обычным способом. Поместите тесто в жаропрочную керамическую посуду и накройте его.
2. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
3. Выключите прибор и после выключения дайте тесту подняться внутри шкафа.

Приготовление

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура	Время
Йогурт	Установите чашки или баночки	на дно духового шкафа.		Предварительный нагрев при 50 °С 50 °С	5 мин. 8 ч
Расстойка дрожжевого теста	Установите жаропрочную посуду	на дно духового шкафа.		Предварительный нагрев при 50 °С, выключите прибор и поместите дрожжевое тесто в духовой шкаф.	5-10 мин. 20-30 мин.

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продуктов.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Извлеките замороженные продукты из упаковки, поместите их в соответствующую посуду, а затем на решетку.

Птицу следует укладывать на блюдо грудкой вниз.

Указание: Лампа подсветки духового шкафа не загорается, пока температура не достигнет 60 °С. Таким образом достигается оптимальная точность регулировки.

Замороженные продукты	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура
Деликатные замороженные продукты Например: торты со сливками, торты с масляным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. д.	Решетка	1		30 °С
Другие замороженные продукты Курица, колбасы и мясо, хлеб, хлебобулочные изделия, пироги и другие кондитерские изделия	Решетка	1		50 °С

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты (овощи).

Установите универсальный противень на уровень 3, а решетку — на уровень 1.

Покройте универсальный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Продукт	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	1+3		80	прибл. 5 ч
800 г нарезанных кусочками груш	1+3		80	прибл. 8 ч
1,5 кг слив	1+3		80	прибл. 8-10 ч
200 г чистых пряных трав	1+3		80	прибл. 1½ ч.

Указание: Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите фрукты (овощи) с бумаги.

Приготовление варенья

При приготовлении варенья банки и резиновые прокладки должны быть чистыми и находиться в хорошем состоянии. По возможности, используйте банки одинакового размера. Данные в таблицах соответствуют круглым литровым банкам.

Внимание!

Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только свежие фрукты и овощи. Хорошо вымойте их.

Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, а также количества и температуры их содержимого. Перед выключением духового шкафа убедитесь, что внутри банок образовались пузыри.

Приготовление

1. Выложите фрукты или овощи в банки, не наполняя их до краев.
2. Вытрите края банок; они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку резиновую прокладку и крышку.

4. Закройте банки с помощью ключа.

Не устанавливайте внутрь духового шкафа более шести банок одновременно.

Настройки

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

Приготовление варенья

Примерно через 40-50 минут начнут образовываться многочисленные пузыри. Выключите духовой шкаф.

Извлеките банки из духового шкафа примерно через 25-35 минут (в течение этого времени они дойдут до готовности благодаря остаточному теплу). Если оставить их охлаждаться внутри духового шкафа в течение большего времени, могут образоваться микробы, способствующие окислению варенья.

Фрукты в литровых банках	С момента появления пузырей	На остаточном тепле
Яблоки, смородина, клубника	отключить	прибл. 25 минут
Черешня, абрикосы, персики, смородина	отключить	прибл. 30 минут
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	отключить	прибл. 35 минут

Приготовление овощных консервов

Когда в банках начнут образовываться мелкие пузыри, задайте температуру 120-140 °C. С этого момента приготовление занимает 35-70 минут, в зависимости от типа овощей. По прошествии этого времени выключите духовой шкаф и доведите консервы до готовности под действием остаточного тепла.

Овощи в холодном маринаде в литровых банках	С момента появления пузырей при температуре 120-140 °C	На остаточном тепле
Огурцы	-	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа

После завершения приготовления извлеките банки из духового шкафа.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную поверхность. Банки могут лопнуть.

Акриламид в продуктах

Акриламид образуется, в первую очередь, в продуктах из злаковых и картофеля, приготовленных при повышенных температурах, например в жареном картофеле, тостах, хлебобулочных изделиях, хлебе и мелкой выпечке (различных видах печенья).

Советы по приготовлению продуктов с низким содержанием акриламида

Общие советы	<ul style="list-style-type: none"> ■ Максимально ограничивайте время приготовления. ■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов. ■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.
Выпекание	<p>В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 200 °С</p> <p>В режиме конвекции при температуре не более 180 °С.</p>
Печенье	<p>В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 190 °С.</p> <p>В режиме конвекции при температуре не более 170 °С.</p> <p>Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.</p>
Картофель-фри, приготовляемый в духовом шкафу	Распределите картофель по противню равномерно, одним слоем. Запекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не пересох.

Контрольные блюда

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

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

Выпекание

Выпекание на двух уровнях.

Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа — на нижний уровень.

Масляное печенье.

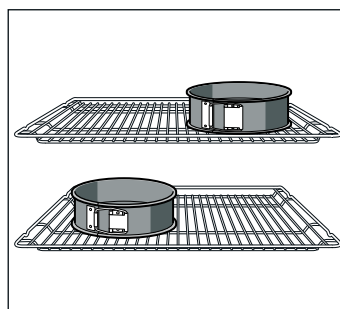
Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

Закрытый яблочный пирог на одном уровне.


Установите разъемные формы темного цвета на некотором расстоянии друг от друга.

Закрытый яблочный пирог на двух уровнях.

Установите разъемные формы темного цвета одну над другой.





Пироги в разъемных формах из белой жести.

Выпекайте в режиме верхнего и нижнего жара  на одном уровне. Используйте универсальный противень вместо решетки и поставьте на него разъемные формы.

Блюдо	Дополнительное оборудование и формы	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время, мин.
Масляное печенье (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3		150-160	20-30
	Универсальный противень	2		140-160	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	20-30
Мелкая выпечка (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	25-35
	Универсальный противень	3		150-160	20-25
Бисквит на воде (с предварительным нагревом*)	Разъемная форма на решетке	2		170-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-170	30-40
Плоский пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	30-40
	Универсальный противень	3		140-160	35-45
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-170	30-40

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного разогревания духового шкафа

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.



Блюдо	Дополнительное оборудование и формы	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время, мин.
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1		190-210	70-90
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	3+1		170-190	60-80

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного разогревания духового шкафа

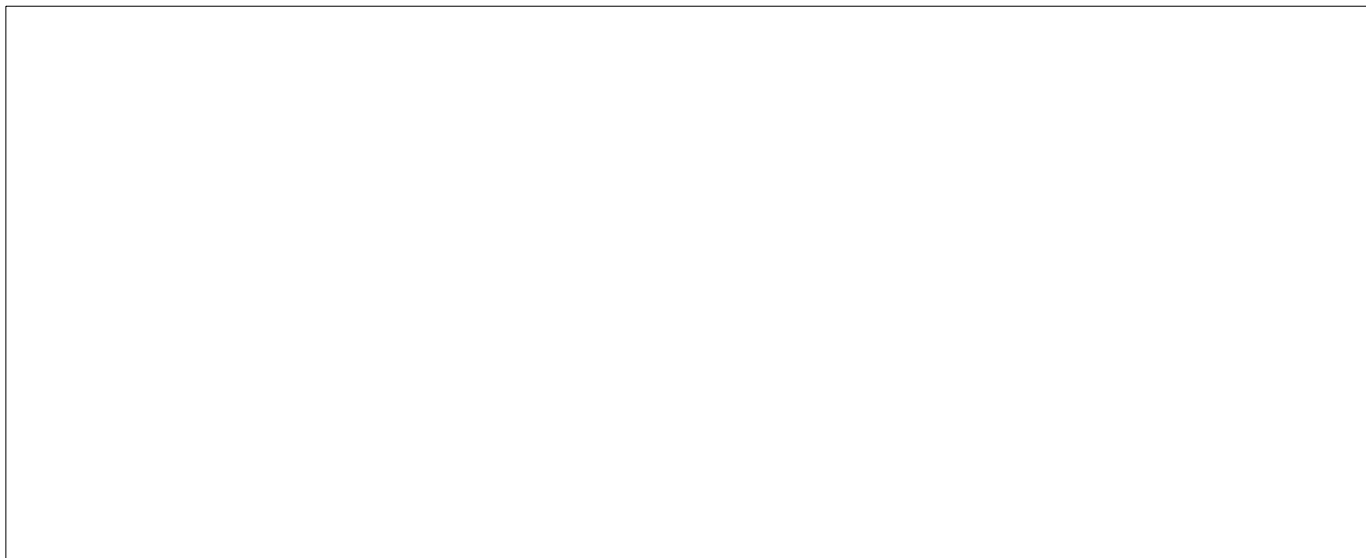
Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле

Если продукты помещаются непосредственно на решетку, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Таким образом, туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф меньше загрязнится.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1/2-2
Телячья котлета для гамбургера, 12 штук* (без предварительного нагрева)	Решетка и эмалированный противень	4+1		3	25-30

* Перевернуть по истечении 2/3 времени.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000706787

00
911115