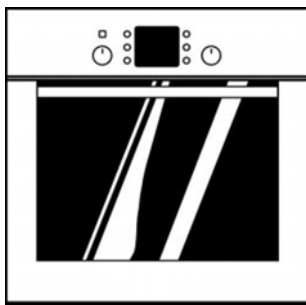


# BOSCH

**RUS** Инструкция по эксплуатации



**HBN 3807.0**

**BOSCH**

902164

**Для того, чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,** прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего духового шкафа.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить духовой шкаф в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и настройки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы – на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

## Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> .....	5
Перед монтажом .....	5
Правила техники безопасности .....	5
Причины повреждений .....	6
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	7
Панель управления .....	7
Ручка выбора функций .....	8
Поворотный переключатель .....	9
Дисплей и кнопки управления .....	10
Утапливаемые ручки выключателей .....	11
Подсветка .....	11
Виды нагрева .....	11
Духовой шкаф и принадлежности .....	15
Охлаждающий вентилятор .....	18
<b>Перед первым использованием</b> .....	19
Выбор языка текстовых сообщений .....	19
Нагревание духового шкафа .....	19
Предварительная чистка принадлежностей .....	20
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	20
Выключение духового шкафа вручную .....	20
Автоматическое выключение духового шкафа ...	22
Автоматическое включение и выключение духового шкафа .....	23
Индикатор остаточного тепла .....	24
<b>Быстрый нагрев</b> .....	24
Установка .....	24

## Содержание

<b>Программа автоматического приготовления блюд</b> .....	25
Посуда .....	25
Приготовление блюда .....	26
Программы .....	27
Как долго будет готовиться блюдо? .....	29
Установка .....	29
Автоматическое включение и выключение духового шкафа .....	31
Рекомендации по программе автоматического приготовления .....	32
<b>Программа «Шабат»</b> .....	33
Установка .....	34
<b>Автоматическая установка</b> .....	35
Установка .....	35
<b>Текущее время</b> .....	37
Установка .....	37
<b>Таймер</b> .....	38
Установка .....	38
<b>Базовые установки</b> .....	39
Изменение базовых установок .....	41
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	42
<b>Автоматическое защитное отключение</b> .....	43
<b>Уход и чистка</b> .....	44
Чистка прибора снаружи .....	44
Духовой шкаф .....	45
Чистка стекла .....	47
Чистка навесных элементов .....	50
Уплотнение .....	51

## Содержание

Принадлежности .....	51
Жиропоглощающий фильтр .....	51
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>52</b>
Замена лампочки в духовом шкафу .....	54
Замена левой лампочки в духовом шкафу .....	54
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>56</b>
<b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....	<b>56</b>
<b>Таблицы и рекомендации</b> .....	<b>57</b>
Пироги и выпечка .....	57
Рекомендации по выпеканию .....	61
Мясо, птица, рыба .....	63
Рекомендации по приготовлению на гриле .....	66
Запеканки, тосты .....	67
Готовые блюда глубокой заморозки .....	68
Щадящее приготовление блюд .....	69
Рекомендации по щадящему приготовлению ....	70
Необычные блюда .....	71
Размораживание .....	72
Сушка фруктов и зелени .....	72
Консервирование .....	73
Рекомендации по экономии электроэнергии ....	75
<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>75</b>
Как этого избежать? .....	76
<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>77</b>

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять духовым шкафом.

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

---

## Правила техники безопасности

### Горячий духовой шкаф



Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Запрещается прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

## Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, из-за чего портится эмаль.

### Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

### Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекая с противня, оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

### Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

### Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

### Дверца духового шкафа используется как сиденье

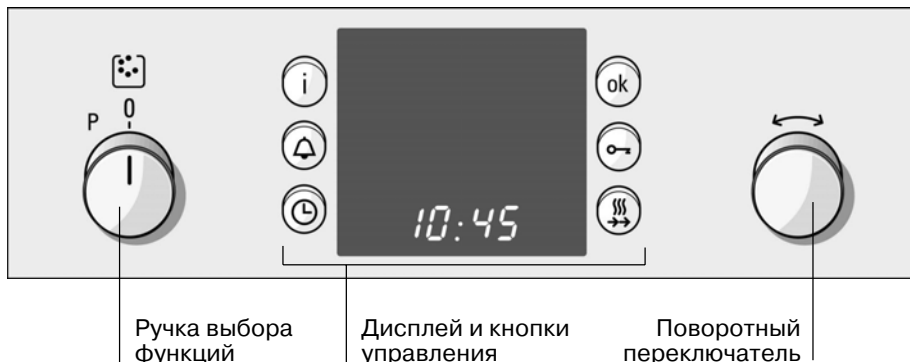
Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

# Ваш новый духовой шкаф

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

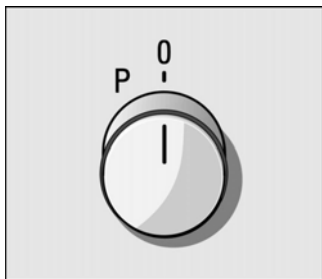
## Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.





## Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

### Положения

	Лампочка в духовом шкафу
	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний/нижний жар*
	Интенсивный нагрев
	3D-горячий воздух
	Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Варио-гриль, малая площадь
	Варио-гриль, большая площадь
	Размораживание
	Предварительный разогрев до 65°C, затем поддержание в горячем состоянии в пределах 100°C
	Программа автоматического приготовления блюд
	Автоматическая установка

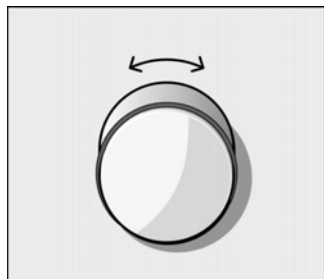
\* Вид нагрева, при котором определяется класс энергетической эффективности в соответствии с EN 50304.

## Лампочка в духовом шкафу

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу. Исключение: при температуре ниже 60°C лампочка не включается.



Нажатием на ручку выбора функций Вы можете выключить и снова включить лампочку в духовом шкафу.

## Поворотный переключатель

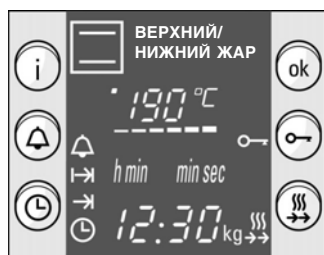


При помощи поворотного переключателя изменяются предлагаемые и установленные значения, а также выбираются различные программы.

### Режимы

20-300	Температура, в °C Максимальная температура для режимов «3D-горячий воздух»  и «Приготовление пиццы»  = 275°C
1-3	Режимы гриля
1 мин. – 23 ч 59 мин.	Продолжительность
1 секунда – 23 ч 59 мин.	Время таймера
P1 – P26	Программа автоматического приготовления блюд
P27	Программа «Шабат»
	Автоматическая установка

## Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Info» i	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.
Кнопка «Таймер» ⏰	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка «Часы» ⌚	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, продолжительность приготовления I→I и время окончания →I.
Кнопка «Ок»	При помощи этой кнопки подтверждается произведенная установка.
Кнопка «Ключ» 🔑	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка «Быстрый нагрев» 🔥	При помощи этой кнопки можно быстро нагреть духовой шкаф.

Дисплей отображает заданные значения.

Текстовый дисплей отображает сделанные установки, дает Вам полезные рекомендации, вызов которых осуществляется с помощью кнопки «i», и показывает наличие неисправности.

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков.



Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.

---

## Утапливаемые ручки выключателей

Ручку выбора функций и поворотный переключатель можно утопить. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на нее.

Ручку выбора функций и поворотный переключатель можно вращать вправо или влево.

---

## Подсветка

### Ручка выбора функций

Кольцо на ручке горит при включении ручки выбора функций.

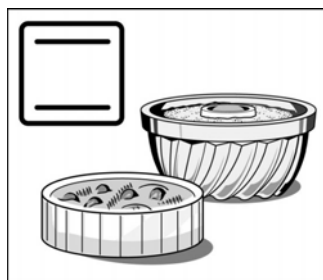
### Поворотный переключатель

Кольцо на ручке переключателя загорается, когда Вы можете устанавливать температуру или режим. Оно мигает, если ожидается какая-либо другая установка.

---

## Виды нагрева

Для духового шкафа предусмотрены различные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

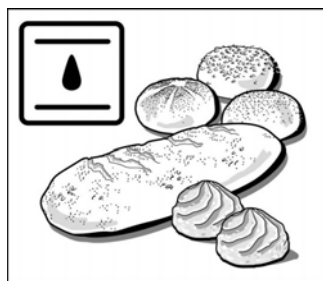


### Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

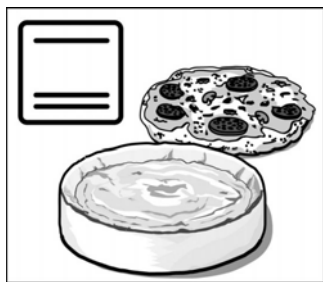
В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 100°C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.



### Специальный верхний и нижний жар

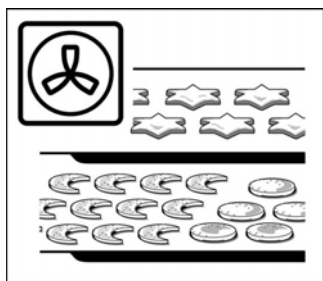
представляет собой наиболее энергосберегающий вид нагрева. В этом режиме тепло равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.

Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста – такие, как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста – таких, как заварные булочки.



### Интенсивный нагрев

При сильном нагреве снизу корж пиццы получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.



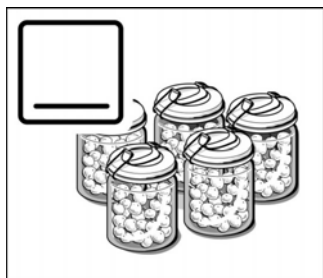
### 3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Мелкое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине. Режим «3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



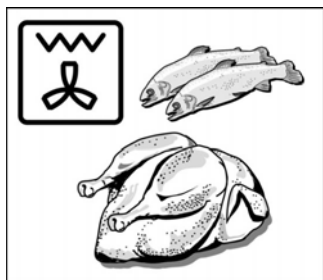
### Приготовление пиццы/Горячий воздух интенсивный

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



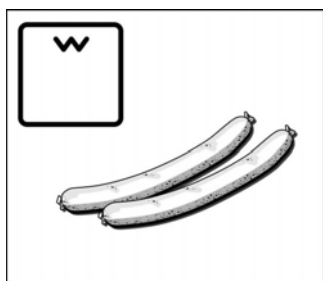
### Нижний жар

С помощью режима «Нижний жар» Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



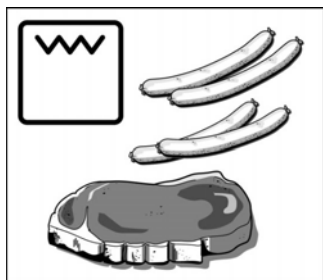
### **Гриль с конвекцией**

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



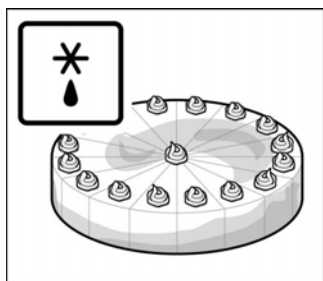
### **Варио-гриль, малая площадь**

В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



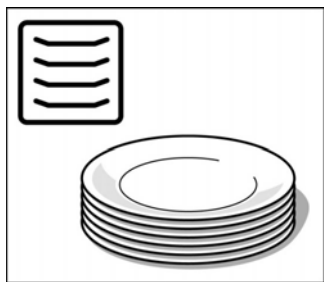
### **Варио-гриль, большая площадь**

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



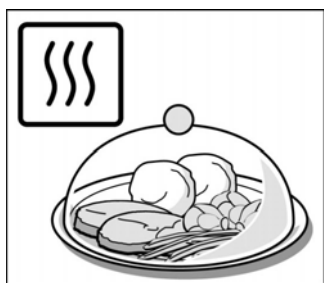
### **Размораживание**

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.



### **Предварительный разогрев**

При температуре от 30 до 65°C Вы можете предварительно нагреть фарфоровую посуду. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми. Посуду всегда вынимайте, используя плотные рукавицы или прихватки.



### **Поддержание в горячем состоянии**

Если для предварительного разогрева Вы установите температуру выше 65°C, то Вы автоматически перейдете к режиму поддержания в горячем состоянии. При температуре от 66 до 100°C Вы можете поддерживать блюда в горячем состоянии.

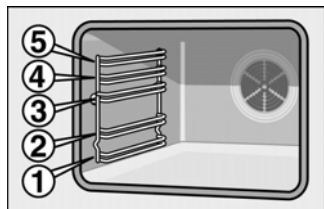
Помните, что теплая пища быстрее портится. Поэтому не следует держать пищу в тепле более двух часов.

### **Примечания**

При открывании дверцы духового шкафа во время работы нагревательный элемент отключается.

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время пауз в работе нагревательных элементов.

## Духовой шкаф и принадлежности



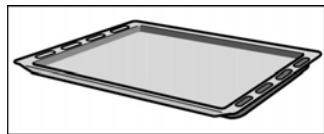
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

### Принадлежности

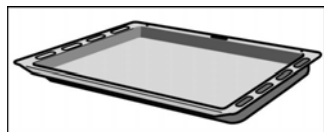


**Решетка HEZ 334000** для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



**Эмалированный противень HEZ 311000** для приготовления пирогов и круглого печенья.

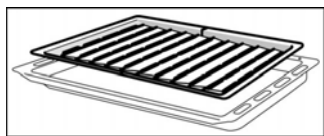
Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



**Универсальный противень HEZ 332000** для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

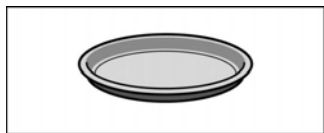




**Противень-гриль HEZ 325000** для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Приготовление на гриле на противне-гриль: устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

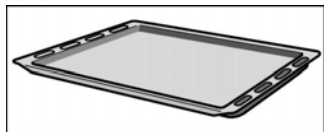
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



**Противень для приготовления пиццы HEZ 317000** идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.

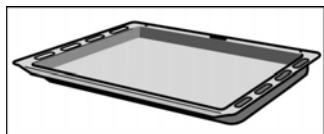
## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



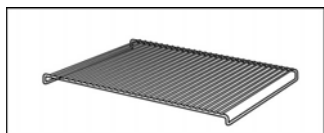
**Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием.** С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

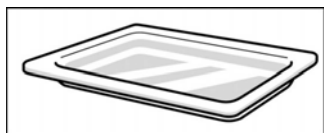


**Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием.** Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

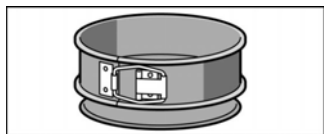


**Решетка HEZ 324000** для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



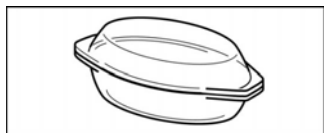
### **Стекланный противень HEZ 336000**

Глубокий стеклянный противень, подходящий также в качестве сервировочного блюда.

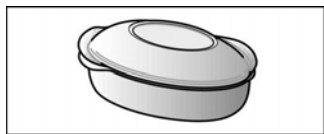


### **Форма для выпекания HEZ 26001**

С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым.

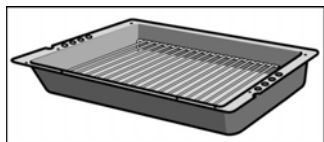


**Стекланная посуда HMZ21GB** для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.

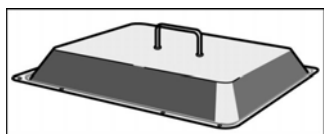


### **Металлическая посуда HEZ 6000**

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.

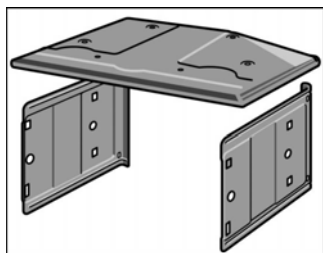


**Профи-противень HEZ 333000** для приготовления больших блюд.

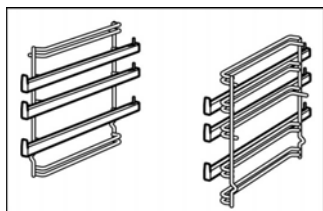


### **Крышка профи-противня HEZ 333001**

С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жарения и тушения.

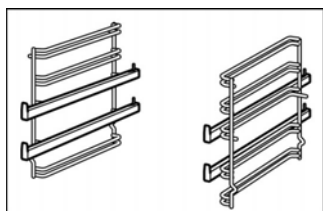


**Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HEZ 329023.** Их можно установить в Вашу духовку. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



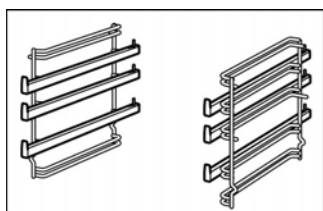
**Телескопические направляющие HEZ 338305**

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



**Телескопические направляющие HEZ 338200**

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



**Телескопические направляющие HEZ 338300**

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

---

## Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

---

# Перед первым использованием


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

Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Во-первых, убедитесь в том, что на дисплее мигают четыре ноля и имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen».

**На дисплее имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen»**

Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» .  
Появятся цифры 12:00.
2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку «ок».

После этого прибор готов к эксплуатации.

---

**Выбор языка текстовых сообщений**


Текст, появляющийся на дисплее Вашего прибора, на немецком языке. Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 языков. Информация об установке языка содержится в главе «Базовые установки».

---

**Нагревание духового шкафа**

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

**Последовательность действий**

1. Установите ручку выбора функций на «Верхний и нижний жар» .  
На дисплее высвечивается предлагаемая температура.
2. С помощью регулятора установите 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

## Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

## Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

### Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

### Автоматическое выключение духового шкафа

### Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

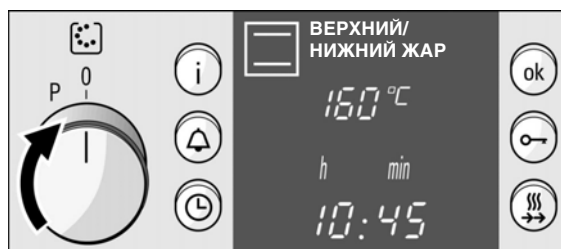
### Таблицы и рекомендации

В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

## Выключение духового шкафа вручную

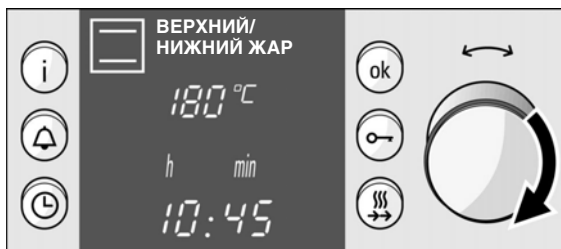
Пример: Верхний и нижний жар , 180°C.

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций. На дисплее высвечивается предлагаемая температура.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.

3. Подтвердите установку с помощью кнопки «ок».



## Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

## Изменение настройки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

## Контроль за нагревом


Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовой шкаф. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.



Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки «i». Оно высвечивается на несколько секунд в третьей текстовой строке справа.

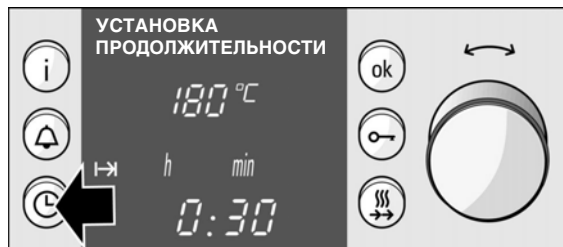
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

## Автоматическое выключение духового шкафа

3. Нажмите кнопку «Часы» .  
На дисплее появится текст «УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ».

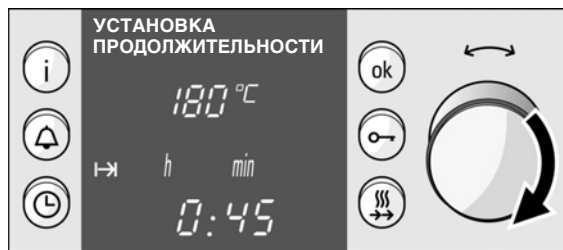
Выполните установки, как описано в пунктах **1** и **2**. Задайте продолжительность приготовления для Вашего блюда.

Пример: продолжительность 45 мин.




4. Установите продолжительность с помощью поворотного переключателя.


5. Нажмите кнопку «ок». Духовой шкаф начинает работать.



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе появляются 3 нуля, и символ продолжительности  мигает. Выключите ручку выбора функций, на индикаторе снова появится текущее время.


## Изменение настройки

Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления. Нажмите кнопку «ок».

## Отмена настройки

Выключите ручку выбора функций.

## Вызов настроек

Вызов оставшегося времени приготовления, времени окончания или текущего времени: нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появятся «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ» или «ВРЕМЯ СУТОК». Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

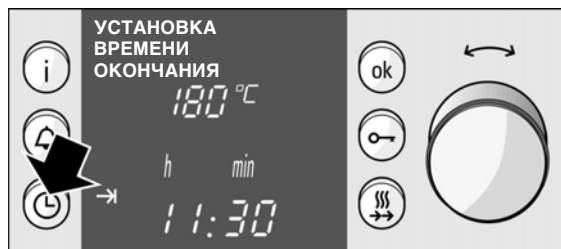
## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

**Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф еще не готов к работе.**

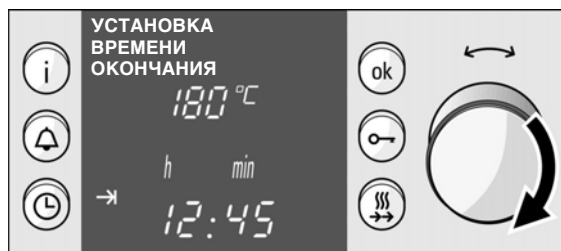
5. Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

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

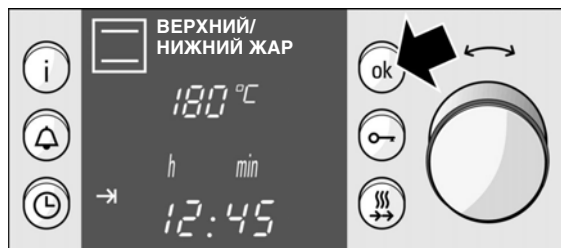
Пример: сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 мин. и должно быть готово в 12:45.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите кнопку «ок». Установка введена. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее выводится время окончания.



**Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. После выключения ручки выбора функций, снова показывается текущее время.



---

## Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа по индикатору контроля за нагревом Вы можете определить количество остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C.

Когда температура опустится примерно до 60°C, индикатор гаснет.

## Использование остаточного тепла

Воспользуйтесь остаточным теплом, чтобы сохранять блюда теплыми в духовом шкафу.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

---


## Быстрый нагрев


С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

### Неподходящие виды нагрева

 = Нижний жар

 = Гриль с конвекцией

 = Варио-гриль, малая площадь

 = Варио-гриль, большая площадь



 = Размораживание

 = Предварительный разогрев


 = Поддержание в горячем состоянии

---


## Установка

Сначала установите вид нагрева духового шкафа. Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» . На дисплее будет гореть символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

### Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

## Отмена «Быстрого нагрева»

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев» . Символ гаснет. Быстрый нагрев отменен.

## Примечания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100°C. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, «Быстрый нагрев» не требуется. Он не включается.

Во время работы режима «Быстрый нагрев» Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки «i».

---

# Программа автоматического приготовления блюд

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что духовой шкаф останется чистым.

---

## Посуда

Программа автоматического приготовления предназначена для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте сотейник с плотно прилегающей крышкой.

## Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300°C) из стекла или стеклокерамики.

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть заполнено жидкостью не менее чем на 5 мм. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо не очень поджаристым.

## Неподходящая посуда

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

## Размер посуды

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

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

---

## Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Всегда закрывайте посуду крышкой. Установите посуду на решетку на уровень 2.

## Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды. Дно должно быть закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

## Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.

Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Указание: рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду животом вниз.



## Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Порежьте мясо на небольшие кусочки. Куриное мясо резать не нужно.

Добавьте в мясо равное ему по весу или вдвое большее количество овощей. Пример: для 0,5 кг мяса Вы можете взять 0,5 или 1 кг свежих овощей.

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

## Программы

<b>Блюда из свежих продуктов</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавить жидкость</b>
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	08	0,5-2,5 кг	нет
Птица	Курица, утка, гусь, молодая индейка	09	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	10	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	11	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	12	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	13	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	«Ложный заяц»	14	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш «по-сегедски»	15	0,3-3,0 кг	да
Рыба на пару	Форель, судак, карп, треска целая	16	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, треска целая	17	0,5-1,5 кг	нет

<b>Блюда из замороженных продуктов*</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер прог-раммы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавить жидкость</b>
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	18	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	19	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	20	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	21	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	22	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	23	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	24	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	25	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь, мороженая	Нога косули, заячий окорочок	26	0,5-2,0 кг	да

\* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

## Как долго будет готовиться блюдо?

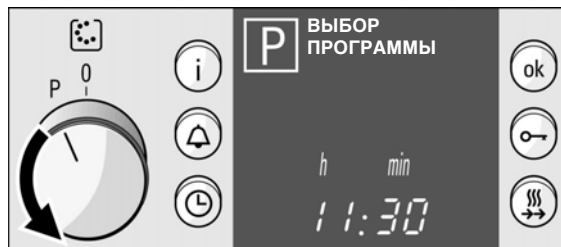
Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах **1-5**. На дисплее появляется время приготовления.

Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.

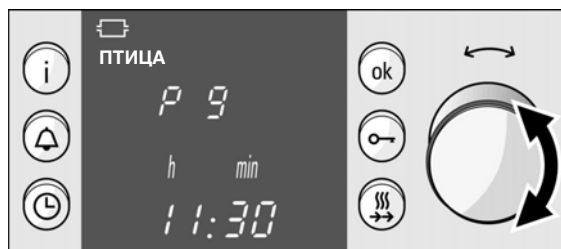
## Установка

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на дисплее не появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».

Пример: P 9. Птица, цыпленок весом 1,5 кг.



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу. Подтвердите установку с помощью кнопки «ок». На дисплее появится текст «УСТАНОВКА ВЕСА».



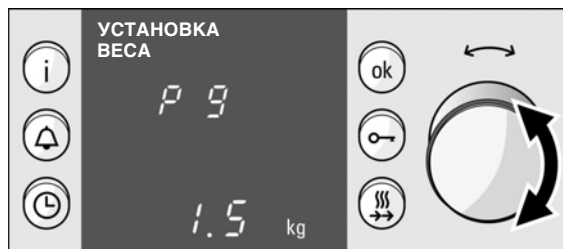
4. Поворотным переключателем установите нужный вес.

Подтвердите установку с помощью кнопки «ок».

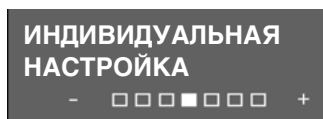
На дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА».

С помощью поворотного переключателя Вы можете выбрать подходящую программу.

5. Нажмите кнопку «ок». Программа начинает выполняться.



### Индивидуальные настройки



Если Вы хотите, чтобы блюдо получилось более светлым или более темным, в следующий раз Вы можете немного изменить программу. Перед началом выполнения программы на дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА» и семь полей. Среднее поле темное. Если Вы повернете переключатель вправо, сместится темное поле. Блюдо получится более темным. Если Вы повернете переключатель влево, блюдо получится более светлым.

### Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. После выключения ручки выбора функций снова индицируется текущее время.

### Отмена выполнения программы


Выключите ручку выбора функций.

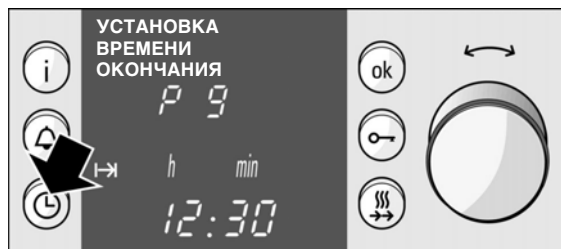
### Вызов информации

С помощью кнопки «i» Вы можете получать различную информацию о программах.

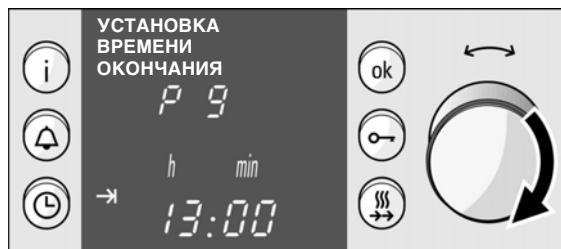
## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах **1-4**.  
Затем:

5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите кнопку «ок».

Установка введена. На дисплее – время окончания. Горит символ «Окончание» →|. В нужный момент времени духовой шкаф включится.

## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций, на индикаторе снова появится текущее время.

Выбирайте только свежее мясо или свежую рыбу.



**Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. После размораживания мясо и рыба быстро портятся.**

Пример: программа 9 Птица.  
Блюдо должно быть готово в 13:00 ч.



## Рекомендации по программе автоматического приготовления

**Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса.**

Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах «Верхний и нижний жар»  или «Гриль с конвекцией» .

**Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.

**Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.**

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

**Жаркое сверху пересушено.**

Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.

**Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.**

Крышка посуды закрыта неправильно, или мясо увеличилось в объеме и подняло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

**Блюда из замороженного мяса.**

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное.  
Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

**Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы.**

Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.

**Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин.**

Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.

**Приготовление фаршированной птицы.**

Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.

---

**Мясо в рагу недостаточно подрумянилось.**

В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.

---

**Овощи в рагу получились слишком жесткими.**

При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).


---

**Приготовление вегетарианского рагу.**

Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

---

**Использование жаровни из нержавеющей стали.**

Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. При приготовлении мяса в режиме гриля 3  дополнительно готовить от 8 до 10 минут.

---

## Программа «Шабат»

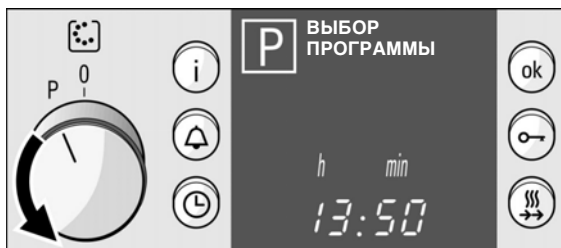
С помощью программы «Шабат» определенный режим нагрева поддерживается в духовом шкафу с 23.50 часов до 0.10 часов следующих суток.

В этот период Вы можете поддерживать определенную температуру блюд в духовом шкафу или подогревать, не производя операций включения или выключения.

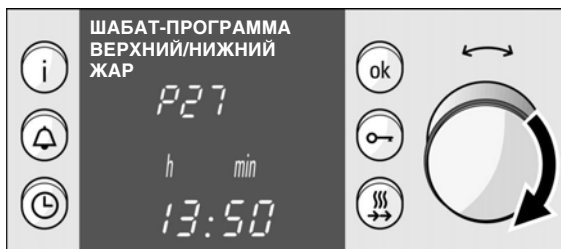
## Установка

1. Установите ручку выбора функций на «Р». На дисплее появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».

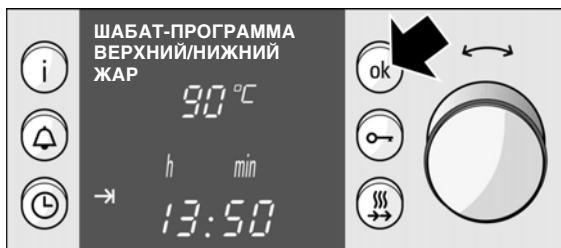
Условие: в базовых установках Вы должны активизировать настройку «ШАБАТ-ПРОГРАММА ДА».



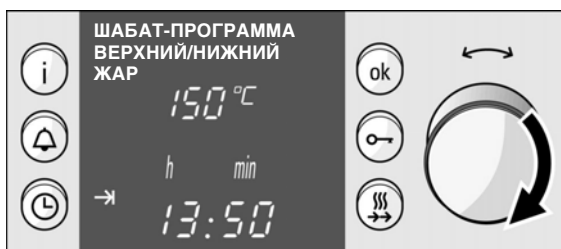
2. С помощью поворотного переключателя установите программу 27.



3. Подтвердите установку с помощью кнопки «ОК». На индикаторе высвечивается предлагаемая температура 90°C.



4. Теперь Вы можете изменить температуру в пределах 30-150°C.



5. Нажмите кнопку «ОК».

Духовой шкаф включится в 23:50. Через сутки, в 0:10 он отключится.

## Программа выполнена

Выключите ручку выбора функций. На дисплее снова появляется индикация текущего времени.


# Автоматическая установка

Если Вы выбираете блюдо по программе автоматической установки, оптимальные рекомендуемые значения уже заданы.

Для приготовления блюда необходимо пройти два или три уровня выбора.

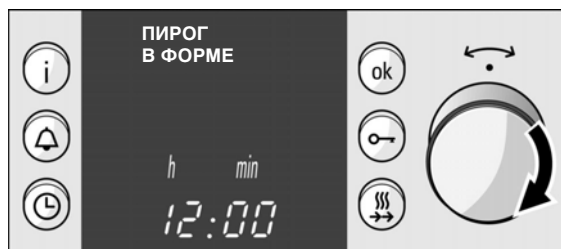
Попробуйте выполнить эти операции. Изучите перечень блюд. Для отмены режима автоматической установки нужно просто выключить ручку выбора функций.

## Установка

1. Установите переключатель выбора функций на  «ВЫБОР БЛЮДА».

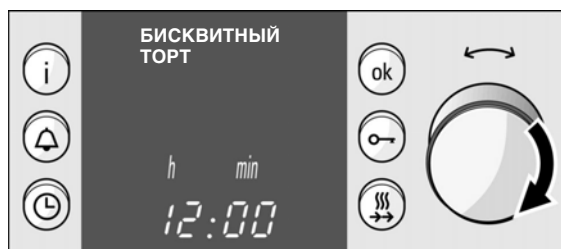
Пример: бисквитный торт

2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную группу программ.



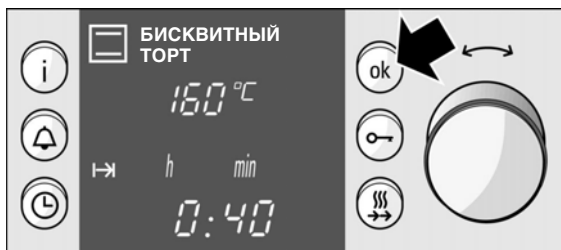
3. Нажав кнопку «ок», перейдите на следующий уровень.

4. С помощью поворотного переключателя выберите программу и, нажав на кнопку «ок», перейдите на следующий уровень.



В зависимости от вида блюда предусмотрены два или три уровня настройки.

5. В заключение нажмите кнопку «ок». Духовой шкаф начинает работать.



**Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

**Изменение**

Температуру и продолжительность приготовления можно изменить в любой момент.

**Возврат на один уровень**

Вращайте поворотный переключатель, пока не появится надпись «НАЗАД». Затем нажмите кнопку «ок».

**Вызов информации**

После выбора блюда Вы можете с помощью кнопки «i» вызвать одну или две справки. Например, Вы можете получить информацию о принадлежностях и об уровне установки противня. Для получения каждой справки нажимайте кнопку «i». Нажав кнопку «ок», Вы вернетесь к выбранному блюду.

**Указание**

Некоторые блюда необходимо предварительно разогреть. Как только раздается сигнал, поставьте блюдо в духовой шкаф. Программа автоматически продолжит работу.

# Текущее время


После первого подключения или после отключения электроэнергии на дисплее мигают 3 нуля. На дисплее появляется текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».

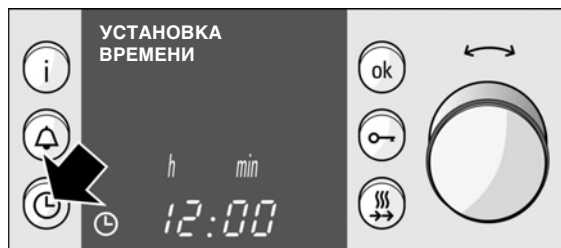
Установите текущее время.

Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

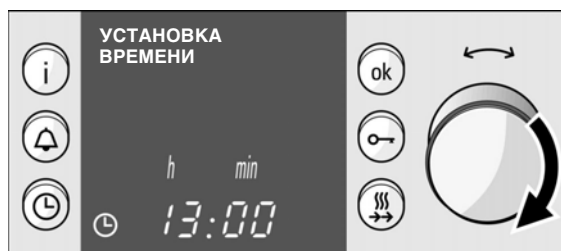
## Установка

Пример: сейчас 13:00.

1. Нажмите кнопку «Часы» .




2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку «ок». Время введено.

## Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку «Часы» , измените с помощью поворотного переключателя время и подтвердите установку с помощью кнопки «ок».

## Выключение индикации текущего времени или уменьшение яркости индикации


Даже если духовой шкаф не используется, на индикаторе всегда высвечивается текущее время. Однако Вы можете уменьшить яркость индикации или вообще отключить ее. Информация об этом содержится в главе «Базовые установки».

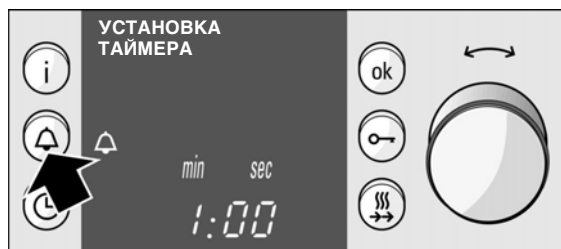
# Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал.

## Установка

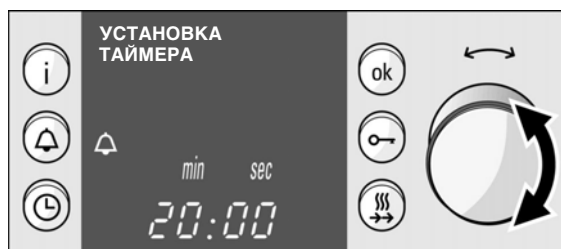
Пример: 20 мин.

1. Нажмите кнопку таймера . Появится текст «УСТАНОВКА ТАЙМЕРА».




2. Поворотным переключателем установите нужное время.


3. Нажмите кнопку «ок». Значение на дисплее – текущее время таймера.




## Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.

## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотным переключателем измените время. Подтвердите установку с помощью кнопки «ок».

## Отмена настройки

Нажимайте кнопку «Таймер»  до тех пор, пока индикация таймера не погаснет.

# Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед самым первым использованием прибора необходимо установить язык текстовых сообщений. Базовая установка «deutsch» (немецкий).

Все остальные установки Вы можете изменять при необходимости в любое время.

Базовая установка	Функция	Изменение
«ВЫБОР ЯЗЫКА РУССКИЙ»	Язык текстовых сообщений	Доступны 19 языков
«ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО»	Индикация текущего времени	«ВРЕМЯ СУТОК ПРИ СЛАБОМ НОЧНОМ ОСВЕЩЕНИИ» «ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ» Исключение: текущее время появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.
«РАДИОТАЙМЕР НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»	Активизация радиочасов (специальная принадлежность)	«РАДИОТАЙМЕР НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»
«ДИСПЛЕЙ ТЕКСТ С ГРАФИКОЙ»	Вид индикации	«ДИСПЛЕЙ ТОЛЬКО ГРАФИКА» «ДИСПЛЕЙ ТОЛЬКО ТЕКСТ»
«КОРОТКИЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 5 секунд	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	«СРЕДНИЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 2 минуты «ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 5 минут
«ВЕРХНИИ/НИЖНИИ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХ./НИЖН. ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ИНТЕНСИВНЫЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C



<b>Базовая установка</b>	<b>Функция</b>	<b>Изменение</b>
«3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 150°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«РАЗМОРАЖИВАНИЕ РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 20°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
«ПРЕДВАР. РАЗОГР./ ГОР. СОСТ. РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 65°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
«КРАТКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»	Продолжительность работы охлаждающего вентилятора	«СРЕДНЕЕ ОХЛАЖДЕНИЕ» «ДЛИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»
«ШАБАТ-ПРОГРАММА НЕТ»	Программа «Шабат»: духовой шкаф начинает работать в 23.50 и выключается через сутки в 0.10.	«ШАБАТ-ПРОГРАММА ДА»

## Изменение базовых установок

Ручка выбора функций должна находиться в положении «выключено».

Пример: установка русского языка.

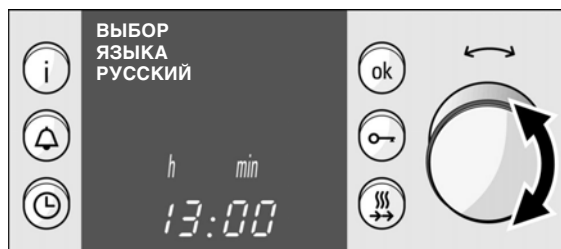
1. Нажимайте кнопку «i» до тех пор, пока на дисплее не появится текст «Sprache auswählen deutsch».



2. Поворотным переключателем измените базовую установку.

3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

На дисплее появится следующая базовая установка «ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО».



Измените базовую установку, как описано в пункте **2**, и подтвердите ее, нажав кнопку или подождите, пока не появится следующая базовая установка. Произведите таким образом все базовые установки. В заключение нажмите кнопку «ок».

### Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять базовую установку, нажмите на кнопку «ок» или подождите, пока не появится следующая базовая установка.

### Отмена

Включите ручку выбора функций и снова выключите ее. Все изменения введены.

### Корректировка



Снова изменить настройку можно в любое время.

---

# Блокировка для безопасности детей

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


## Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВНА» и символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Теперь духовой шкаф больше не включится. Настройки также нельзя изменить.

Внимание! Если ручка выбора функций находится в положении «0» более 2 секунд, текущая установка аннулируется. Блокировка для безопасности детей остается активной.

## Отмена блокировки

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока не погаснут текст и символ. После этого духовой шкаф снова можно включать.

## Указания

Если Вы решили изменить установки духового шкафа, но блокировка для безопасности детей активна, на текстовом дисплее появится надпись «НАЖАТЬ КНОПКУ КЛЮЧ». Отмените блокировку.

---

# Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активируется функция защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до отключения духового шкафа на дисплее появится текст «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ». Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно подается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Индикация гаснет. Теперь Вы можете снова установить режим работы духового шкафа.

## **Отмена автоматического защитного отключения**

Задайте продолжительность, в этом случае произойдет автоматическое выключение духового шкафа.  
Автоматическое защитное отключение отменено.

---

## Уход и чистка

---

### Чистка прибора снаружи

Никогда не используйте очистители водой под давлением или горячим паром.

Протрите прибор влажной тряпкой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

### Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке перед тем, как использовать его на всей поверхности.

### Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволоконистого материала.

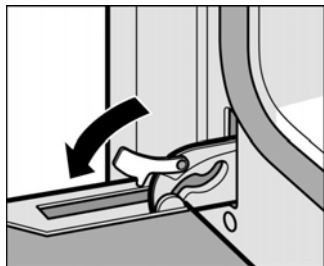
Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

## Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

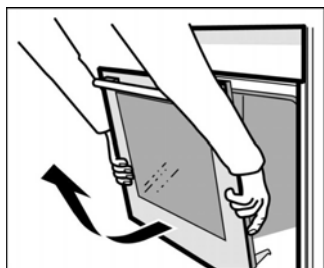
**Для облегчения чистки** Вы можете снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля в верхней части духового шкафа.

### Снятие дверцы духового шкафа



Дверца духового шкафа снимается очень просто.

1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Немного прикройте и вытащите ее.

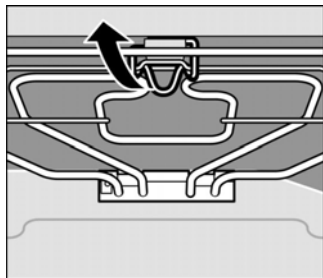
После чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполняя описанные выше действия в обратной последовательности.

## Нагревательный элемент гриля



Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

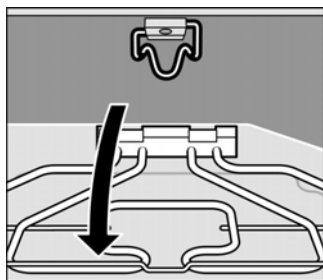
**Внимание!** Перед чисткой духовой шкафа следует охладить. Опасность ожога!



Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После чистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



## Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается чистить каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

## Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

## Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

---

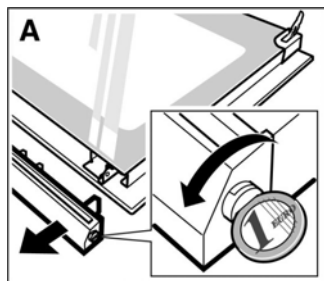
## Чистка стекла

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

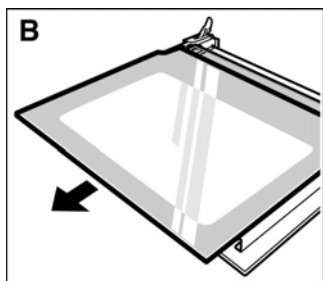
При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

### Снятие стекол

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо (рис. А).

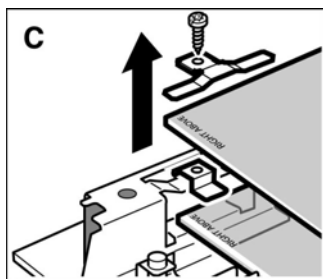






3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. В).

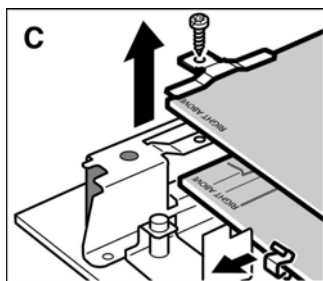
#### Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

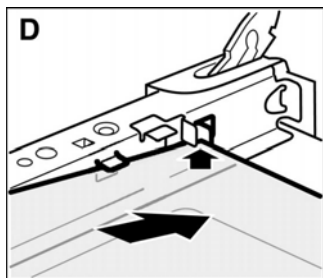
#### или



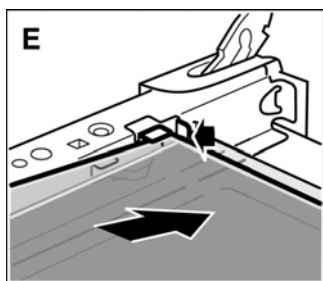
4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

## Установка стекол

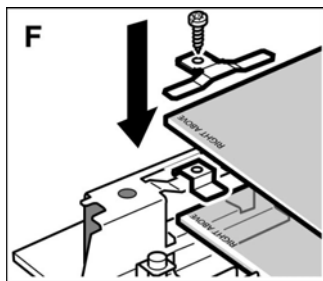
Убедитесь, что надпись «Right above» в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.



1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.

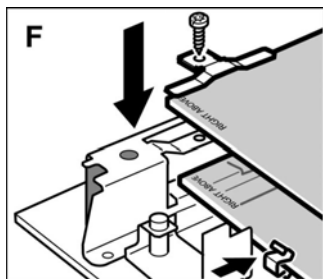


3. Установите среднее стекло (рис. E).



### Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора

4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите (рис. F).



или

4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

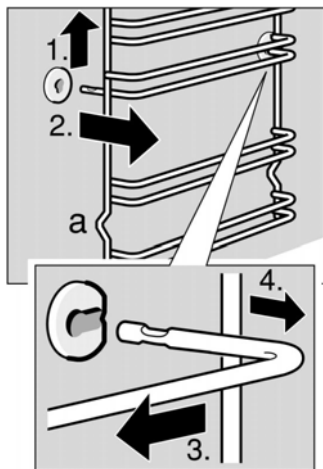
6. Установите верхнее стекло. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

**Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.**

## Чистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

Снятие навесных элементов:



1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов: вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад и установите на место.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

## Уплотнение

Уплотнение духового шкафа чистите моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

## Принадлежности

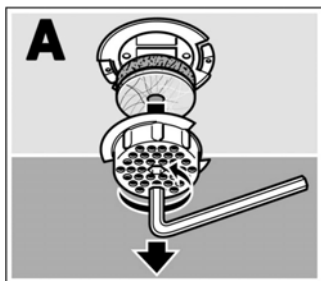
Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Части противня-гриля можно замочить в универсальном противне или вымыть в посудомоечной машине.

## Жиропоглощающий фильтр

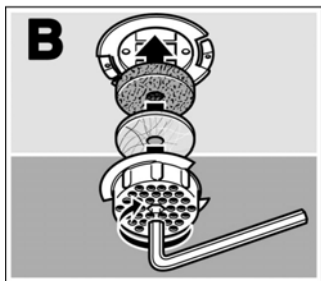
В верхней части духового шкафа находится жиропоглощающий фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

### Последовательность действий:



1. Поверните фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снимите его, см. рис. А.
2. Выньте оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый фильтрующий элемент чистить нельзя. Иначе можно повредить покрытие.



3. Вложите в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. В. Его можно закрепить только в этом положении.

## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка духового шкафа.	Нажмите кнопку с изображением ключа и удерживайте ее до тех пор, пока символ ключа на индикаторе не погаснет.
Символ установленного вида нагрева и индикация времени мигают.	Отключение электроэнергии.	Сначала установите повторно текущее время, а затем выберите вид нагрева.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Прибор не нагревается. На дисплее появляется квадратик.	Духовой шкаф работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите около 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажимайте на 6 секунд кнопку «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На дисплее появляется текст «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее появляется «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

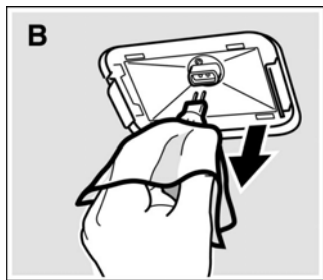
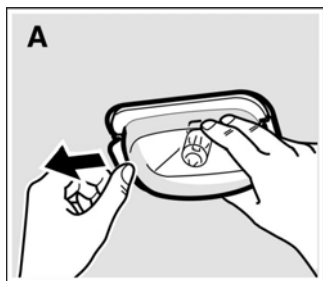
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
На индикаторе появляется «НЕПРАВИЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ» «Er2».	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее появляется «Er3».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «Er3» исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На дисплее появляется «Er5».	Ошибка передачи информации	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er10».	Ошибка в данных.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er11».	Одна из клавиш слишком долго нажата или зажала.	Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение об ошибке не исчезает, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er15».	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть, затем Вы снова можете пользоваться им. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена лампочки в духовом шкафу

### Последовательность действий



## Замена левой лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

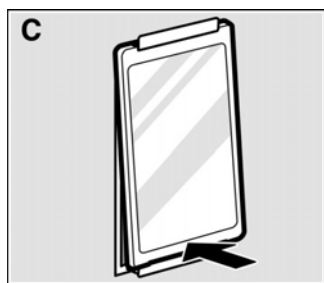
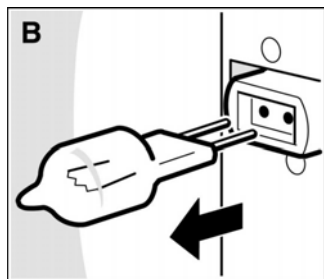
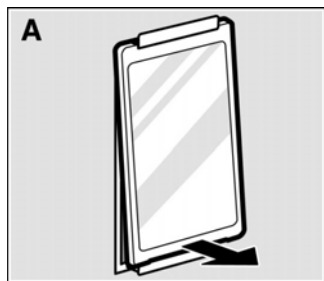
Используйте только такие лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите в сторону металлический язычок (рис. А).
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. В). При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

Используйте только такие лампочки.

## Последовательность действий



## Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите вниз металлический язычок (рис. А).
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого поместите стекло под язычок и защелкните книзу. Крышка фиксируется (рис. С).
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.



---

## Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в конце данной инструкции по эксплуатации или в гарантийном талоне.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

<b>E-№</b>	<b>FD</b>
------------	-----------

Служба сервиса ☎
------------------

---

## Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки. Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте наклейкой «Внимание, металлолом!».


Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

## Таблицы и рекомендации

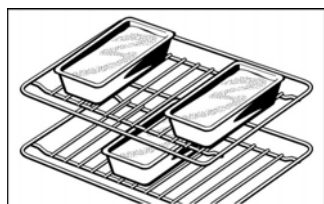
В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

### Пироги и выпечка

#### Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах или стеклянных формах используйте режим «Интенсивный нагрев» .

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.




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

#### Таблицы








Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5-10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

Указание: из-за высокой влажности при выпекании в режиме «Специальный верхний и нижний жар»  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, пар будет выходить.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».




Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	50-60
	3 прямоугольных формы*	1 + 3		140-160	70-100
Сдобный пирог тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		140-160	60-70
	3 прямоугольных формы*	1 + 3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	2		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	40-50

\* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.










\*\* Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 минут.

Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		140-160	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		170-190	25-35
Кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Противень	2		190-210	25-35
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		170-190	40-50

\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	5
				190	30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	4		200-220	20-30

\* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		130-150	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		180-200	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		180-200	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		170-190	35-45

\* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.


\*\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

\*\*\* Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

---


## Рекомендации по выпеканию

---

<b>Вы хотите печь по собственному рецепту.</b>	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
<b>Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.</b>	За 10 мин. до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
<b>Пирог опадает.</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Перемешивайте тесто указанное в рецепте время.
<b>Пирог поднялся только посередине, а по краям – нет.</b>	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
<b>Пирог сверху слишком темный.</b>	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
<b>Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
<b>Выпечка подрумянивается неравномерно.</b>	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
<b>Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.</b>	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

---

**При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.**

Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух» . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

---

**Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.**

При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

---

---

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и универсальный противень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют, в зависимости от количества, от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше, его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

### Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить пищу на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски.

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



## Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2 кг		2		180-200	140
Говяжье филе	1 кг	открытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	90
	2 кг		2		180-190	100
Ростбиф розовый*	1 кг	открытая	1		230-240	60
Стейки прожарен. Стейки розовые		решетка***	5		3	20
			5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	170
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2 кг		1		170-190	190
Корейка на косточке	1 кг	закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	решетка***	4		3	12
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		180-200	110
	2 кг		2		160-180	130
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	1		160-180	120

\* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

\*\* Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать мясо, сначала положите его в посуду кожей вниз.

\*\*\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	решетка	2		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	решетка	2		200-220	50-80
Утка	1,7 кг	решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	решетка	2		160-180	110-130
Молодая индейка	3 кг	решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	решетка	2		180-200	90-110

## Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, приготовленная на гриле	по 300 г	решетка*	2		2	20-25
	1 кг		2		200-220	40-50
	1,5 кг		2		190-210	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	решетка*	3		2	20-25

\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Рекомендации по приготовлению на гриле

**Для такого веса жаркое в таблице нет значений.**

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

**Как узнать, готово жаркое или нет.**

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если мясо упругое, значит блюдо готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

**Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.**

Проверьте уровень установки и температуру.

**Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

**Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.**










В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

**При поливании жаркого мясным соком образуется пар.**

Горячий пар может сконденсироваться на холодной панели управления или расположенной рядом кухонной мебели. Данное явление устранить невозможно, т.к. оно обусловлено физическими законами.

## Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.	
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		170-190	50-60	
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40	
		2		210-230	20-30	
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		160-180	50-60	
		2		160-180	50-60	
Поджаренные тосты	4 шт. 12 шт.	Решетка	5		3	6-7
			5		3	4-5
Тосты с начинкой	4 шт. 12 шт.	Решетка**	4		3	7-10
			4		3	5-8

\* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	2		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Круассаны	2		200-220	5-15
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-200	5-15
	Куриные ножки	2		200-200	10-25
	Овощной бургер	2		200-200	15-30
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

\* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.


## Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым, или его нужно очень точно приготовить. Мясо остается очень сочным и нежным, как сливочное масло. Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню для одновременного приготовления нескольких блюд, так как нежное мясо можно долго держать в духовке теплым.

### Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

### Последовательность действий:

1. Выберите режим «Верхний и нижний жар»  с помощью ручки выбора функций и установите температуру 90°C с помощью поворотного переключателя. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовку и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.

### Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого не нужно ждать, пока оно остынет.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остается розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

## Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

<b>Блюдо</b>	<b>Обжаривание на конфорке (мин.)</b>	<b>Доведение до готовности в духовке (мин.)</b>
<b>Небольшой кусок мяса</b>		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
<b>Средний кусок мяса</b>		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
<b>Большой кусок мяса</b>		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г – 1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1, 1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

## Рекомендации по щадящему приготовлению

**Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом.**

Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

**Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?**

По окончании приготовления поверните поворотный переключатель обратно на температуру 70°C. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

# Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать от 20 до 300°C. При этом сливочный йогурт при температуре 40°C приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 300°C. Попробуйте что-либо приготовить.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 часов
Вскипятите молоко (3,5% жирность) и остудите его до 45°C. Добавьте 150 г йогурта и хорошо размешайте, разложите по чашкам или небольшим баночкам, накройте крышками и поставьте на решетку. Нагревайте духовой шкаф в течение 5 минут до 45°C, затем готовьте, как указано.					
Пицца	Форма для пиццы	1		300	7-12 мин.
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто), с предварительным нагревом	или универсальный противень	3		300	7-12 мин.
Мясо, запеченное в хлебе (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
От 750 г до 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.					
2 кг целой рыбы, (например, свежий лосось)	Решетка*	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложите на решетку. Духовой шкаф следует предварительно нагреть до 280-300°C. Рыбу поджаривайте в течение 10 минут при этой температуре, а затем уменьшите температуру до 95°C.					
* Поставьте универсальный противень на уровень 1.					





## Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
«Нежные» продукты, например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20°C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50°C





\* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей. Птицу положите на тарелку грудкой вниз.

## Сушка фруктов и зелени

Используйте только фрукты и овощи в идеальном состоянии, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Продукты	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность в часах
Яблоки кружками, 600 г	2 + 4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2 + 4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2 + 4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2 + 4		80	ок. 1,5

### Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снимите с бумаги.

---

## Консервирование

### Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

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

Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Край банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

### Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылейте в универсальный противень  $1/2$  литра горячей (ок.  $80^{\circ}\text{C}$ ) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на .
5. Установите регулятор температуры на  $170-180^{\circ}\text{C}$ .

## Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки – приблизительно через 40-50 минут, выключите ручку выбора функций.

Через 25-35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов.

<b>Фрукты в литровых банках</b>	<b>При стекании капель</b>	<b>Дополнительно греть</b>
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

## Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите поворотный переключатель назад примерно на 120-140°C. Когда можно выключать прибор, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

<b>Овощи в холодной заливке в литровых банках</b>	<b>При стекании капель при 120-140°C</b>	<b>Дополнительно греть</b>
Огурцы	–	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

## При вынимании банок

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

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

---

## **Акриламид в продуктах питания**

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

### **Как образуется акриламид?**

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

### **В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

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

## Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приговлении на гриле.

Специальные рекомендации Aid<sup>1</sup> и BMVEL<sup>2</sup> помогут Вам в этом:

### Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления.

«Золотая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

### Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

<sup>1</sup> Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>

<sup>2</sup> Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	5		3	1-2
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварит. разогреть)	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2 + 4		180-200	70-80
	Универсальн. противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		190-210	70-80

\* Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.



\*\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

\*\*\* Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

\*\*\*\* Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

## Приготовление на гриле

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (10 мин. предварительно разогреть)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

\* По истечении половины времени переверните.  
Устанавливайте универсальный противень всегда на уровень 1.