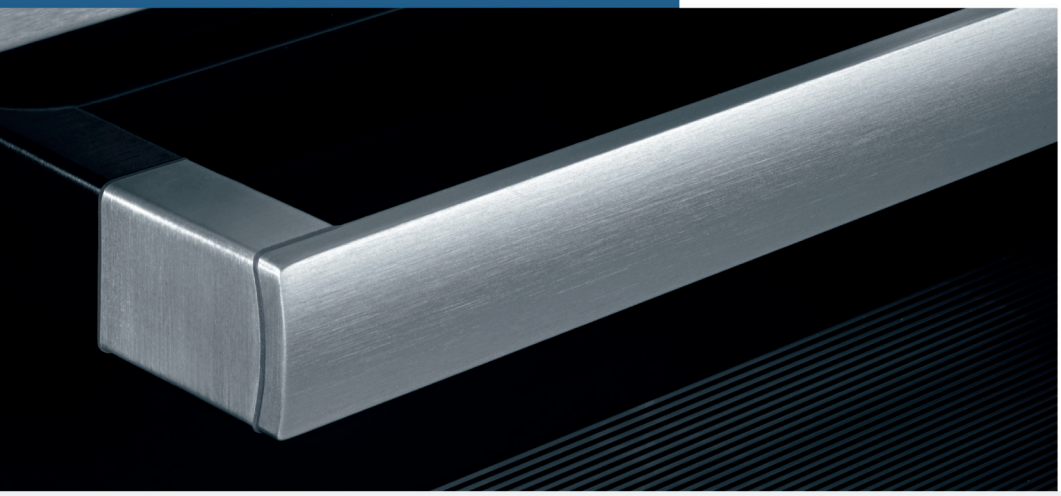




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Встраиваемый духовой шкаф HBG636N.1

BOSCH

[ru] Правила пользования

Оглавление

Применение по назначению 5

Важные правила техники безопасности 5
Общая информация 5
Галогенная лампочка 6

Причины повреждений 7
Общая информация 7

Охрана окружающей среды 7
Экономия электроэнергии 7
Правильная утилизация упаковки 7

Знакомство с прибором 8
Панель управления 8
Элементы управления 8
Дисплей 9
Режимы работы 9
Виды нагрева 10
Дополнительная информация 10
Функции рабочей камеры 11

Принадлежности 11
Принадлежности, входящие в комплект поставки . . . 11
Установка принадлежностей 11
Специальные принадлежности 12

Перед первым использованием 14
Первый ввод в эксплуатацию 14
Очистка рабочей камеры и принадлежностей 14

Управление бытовым прибором 15
Включение и выключение прибора 15
Включение режима 15
Установка режима работы 15
Установка вида нагрева и температуры 15
Быстрый разогрев 16

Функции времени 17
Установка времени приготовления 17
Установка времени окончания 18
Установка таймера 18

Блокировка для безопасности детей 19
Активизация и деактивизация 19

Базовые установки 19
Изменение базовых установок 19
Список базовых установок 19
Отключение электроэнергии 20
Изменение времени суток 20

Программа «Шаббат» 20
Запуск программы «Шаббат» 20

Чистящее средство 21
Подходящие чистящие средства 21
Поверхности рабочей камеры 22
Содержание прибора в чистоте 22

Навесные элементы 23
Снятие и установка навесных элементов 23

Дверца прибора 23
Снятие и навешивание дверцы прибора 23
Демонтаж защитной панели 24
Снятие и установка стёкол дверцы 24

Что делать в случае неисправности? 26
Самостоятельное устранение мелких неисправностей 26
Максимальная продолжительность работы 26
Замена лампочки для верхней подсветки в рабочей камере 27
Стеклянный плафон 27

Служба сервиса 27
Номер E и номер FD 27

Блюда 28
Указания к установкам 28
Установка блюда в режиме «Assist» 28

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 29
Силиконовые формы 29
Пироги и мелкая выпечка 29
Хлеб и булочки 32
Пицца, открытый и пикантный пирог 33
Пудинг и суфле 35
Птица 36
Мясо 37
Рыба 40
Овощи и гарниры 41
Йогурт 42
Контрольное блюдо 42
Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco) 44
Акриламид в продуктах питания 45
Щадящее приготовление 45
Сушка 47
Консервирование 47
Расстойка теста 48
Размораживание 49
Подогрев 49

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Важные правила техники безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение
Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение
Опасность ожога!

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

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

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

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

⚠ Предупреждение
Опасность, связанная с магнитным полем!
В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

Галогенная лампочка

⚠ Предупреждение
Опасность удара током!
При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

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

Охрана окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

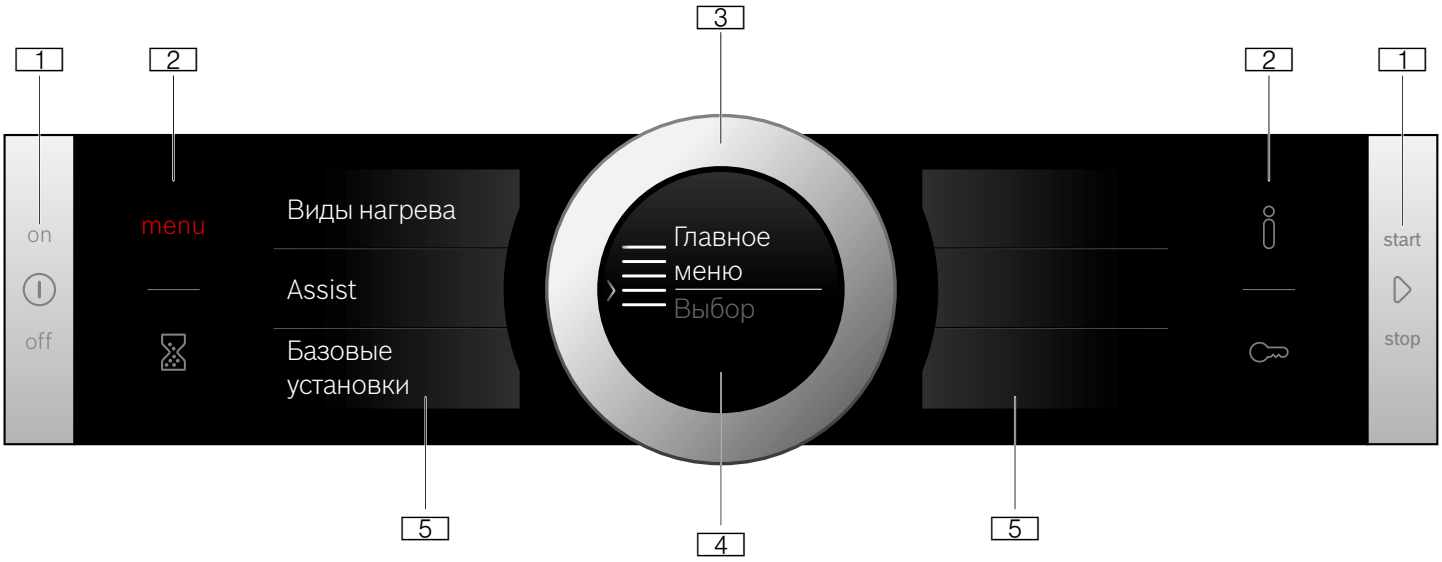
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

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

Панель управления

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

При включенном приборе отображается панель управления с индикацией меню.



1 **Кнопки**
На кнопках слева и справа на панели управления имеется точка давления. Для запуска нажмите кнопку.
На приборах без передней панели из высококачественной стали обе эти кнопки являются сенсорными полями без точек давления.

2 **Сенсорные поля**
Под сенсорными полями расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ.

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

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

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

Элементы управления

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

Кнопки и сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок и сенсорных полей.

Символ		Значение
Кнопки		
⏻	on/off	Включение и выключение прибора
▷	start/stop	Включение и приостановка режима или отмена режима продолжительным нажатием (ок. 3 секунд)
Сенсорные поля		
menu	Меню	Открытие меню «Режимы работы»
⧖	Таймер	Выбор таймера
i	Информация	Индикация рекомендаций
🔑	Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки для безопасности детей продолжительным нажатием (ок. 4 секунд)

Поворотный регулятор

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

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

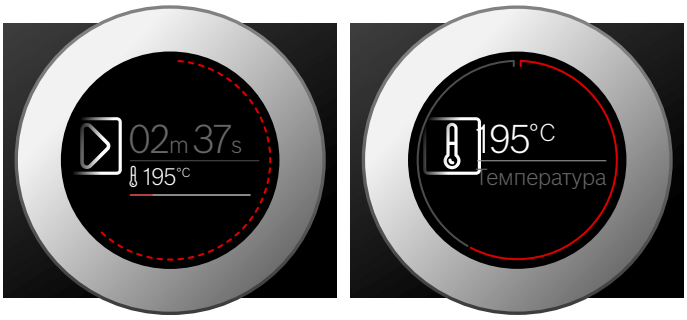
При достижении первого или последнего пункта во время просмотра большинства списков выбора поворотный регулятор нужно снова повернуть назад.

Дисплей

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

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

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



Кольцевой индикатор

По внешнему краю дисплея расположен кольцевой индикатор.

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

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

Индикатор температуры

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

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

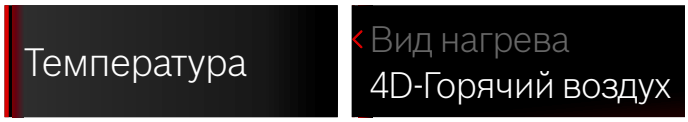
Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Сенсорные дисплеи

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

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

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



Режимы работы

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

Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

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

Режим работы	Использование
Виды нагрева ⟶ *"Управление бытовым прибором" на страница 15*	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Assist ⟶ *"Блюда" на страница 28*	Для многих блюд предварительно запрограммированы соответствующие установочные значения.
Базовые установки ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

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

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

Вид нагрева		Температура	Использование
	4D-Горячий воздух	30-275 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном или нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	30-300 °C	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления. Рекомендуется для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Горячий воздух Eco	30-275 °C	Для приготовления выбранных блюд на одном уровне с оптимизированным уровнем энергопотребления без предварительного разогрева. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, работающего в режиме оптимизированного энергопотребления, равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар Eco	30-300 °C	Для приготовления выбранных блюд с оптимизированным уровнем энергопотребления. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Гриль с конвекцией	30-300 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Гриль, небольшая площадь	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок или тостов и для запекания. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Режим пиццы	30-275 °C	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Щадящее приготовление	70-120 °C	Для щадящего и медленного приготовления нежных обжаренных кусочков мяса в открытой посуде. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.
	Нижний жар	30-250 °C	Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания. Жар поступает снизу.
	Размораживание	30-60 °C	Для щадящего размораживания продуктов.
	Подогревание	60-100 °C	Для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
	Подогревание посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.

Предлагаемые значения

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

Дополнительная информация

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

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

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

Функции рабочей камеры

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

Открывание дверцы прибора

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

Освещение рабочей камеры

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

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

Указание: Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*

Охлаждающий вентилятор

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

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

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

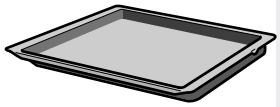
Указание: Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

	**Решётка** Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, а также кусков мяса на гриле.
	**Универсальный противень** Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
	**Противень** Для пирогов и мелкой выпечки.

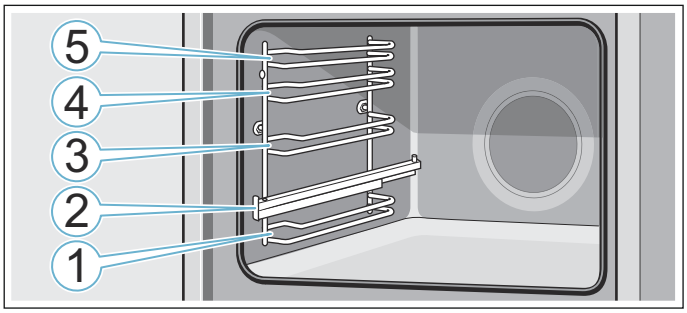
Используйте только оригинальные принадлежности, так как они специально адаптированы к данному прибору.

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

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

Установка принадлежностей

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

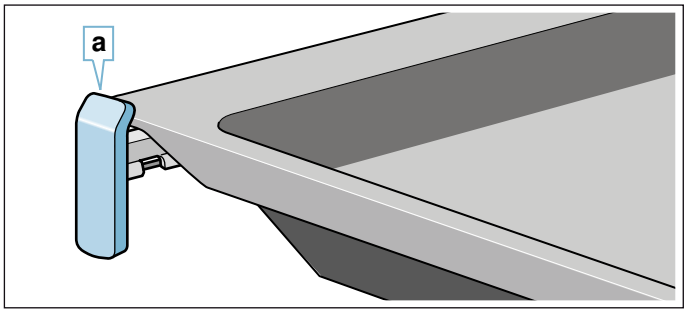


Всегда устанавливайте принадлежности на уровнях 1, 3, 4 и 5 между обоими направляющими стержнями одного уровня.

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

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

Пример на рисунке: универсальный противень



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

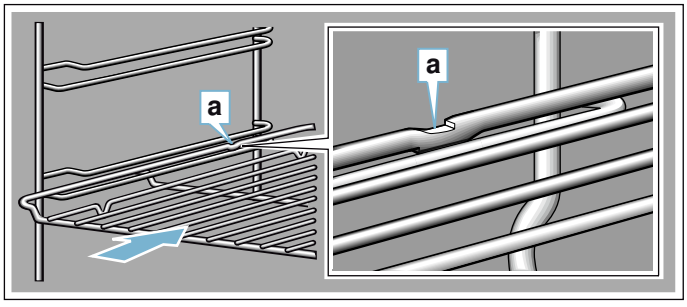
Указания

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

Функция фиксации

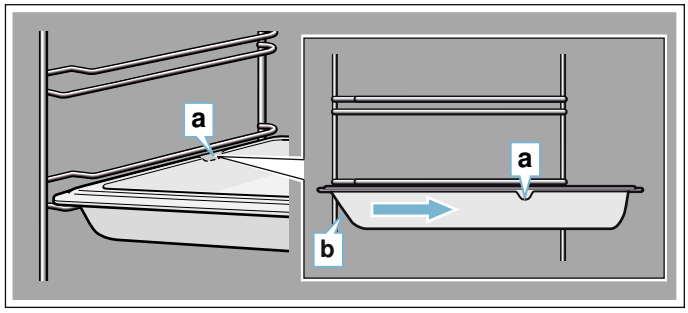
Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

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



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

Пример на рисунке: универсальный противень

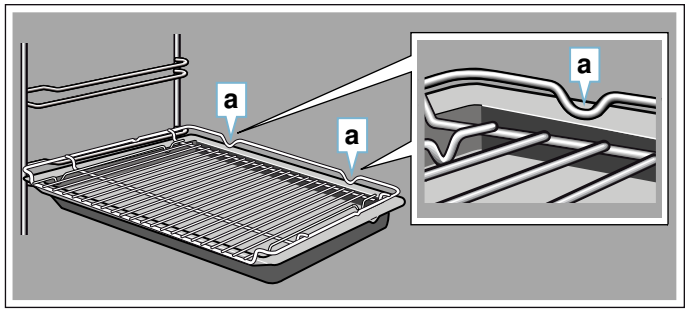


Комбинирование принадлежностей

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

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

Пример на рисунке: универсальный противень



Специальные принадлежности

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

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

При покупке указывайте точный номер для заказа специальных принадлежностей.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. ⟶ *"Служба сервиса" на страница 27*

Специальные принадлежности	Номер для заказа
Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.	HEZ634070
Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.	HEZ632070
Противень Для пирогов и мелкой выпечки.	HEZ631070
Съёмная решётка Для мяса, птицы и рыбы. Для вкладывания в универсальный противень (для стекания каплей жира и мясного сока).	HEZ324000
Универсальный противень с антипригарным покрытием Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Для удобного приготовления выпечки и жаркого.	HEZ632010
Противень с антипригарным покрытием Для пирогов и мелкой выпечки. Для удобного приготовления выпечки.	HEZ631010
Профессиональная сковорода Для приготовления больших объёмов пищи.	HEZ633070
Крышка для профессиональной сковороды Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.	HEZ633001
Форма для пиццы Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.	HEZ617000
Противень-гриль Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.	HEZ625071
Камень для выпекания хлеба Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.	HEZ327000
Стеклянная посуда (5,1 л) Для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для режима работы «Блюда».	HEZ915001
Стеклянный противень Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок.	HEZ864000

Выдвижной механизм 1-уровневый На уровне 2 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.	HEZ638100
Выдвижной механизм 2-уровневый На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.	HEZ638200
Выдвижной механизм 3-уровневый На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.	HEZ638300

Перед первым использованием

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

Первый ввод в эксплуатацию

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

Указание: Эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*

Выбор языка сообщений

Сначала отображается язык. Базовой установкой является немецкий.

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

Установка времени суток

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

1. Нажмите на текстовое поле «Время суток».
2. Установите время суток с помощью поворотного регулятора.
3. Для подтверждения нажмите на текстовое поле «Завершение установок».

На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить вид нагрева и температуру, см. в следующей главе.
⟶ *"Управление бытовым прибором" на страница 15*

Установки	
Вид нагрева	Верхний/нижний жар
Температура	240 °C
Время приготовления	1 час

По завершении указанного времени приготовления выключите прибор кнопкой «on/off» ⏻.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

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

Управление бытовым прибором

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

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

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

Включение прибора

Включите прибор кнопкой «on/off» ⏻.

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

Указание: В базовых установках можно выбрать режим работы, который будет отображаться после включения. ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*

Выключение прибора

Выключите прибор кнопкой «on/off» ⏻.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

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

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе. ⟶ *"Базовые установки" на страница 19*

Включение режима

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

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

Приостановка режима

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

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

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

Установка режима работы

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы.

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

Порядок действий:

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

Запускается режим работы прибора.

Установка вида нагрева и температуры

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

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

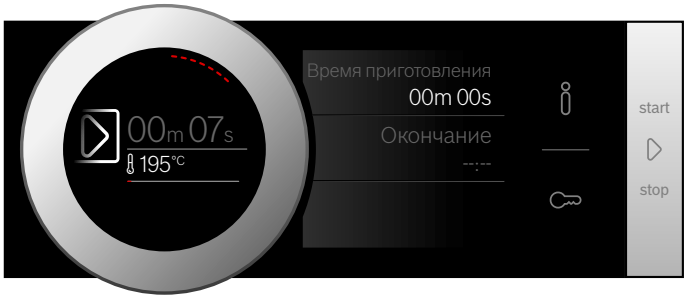
1. Нажмите на текстовое поле с нужным видом нагрева. При необходимости просмотрите список выбора с помощью поворотного регулятора.



   Значение температуры отображается в центре и выделено белым цветом.
2. Установите температуру с помощью поворотного регулятора.



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



Прибор начинает нагреваться.

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

Указание: Вы можете также установить продолжительность режима и время его окончания.
⟶ *"Функции времени" на страница 17*

Изменение

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

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

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

Быстрый разогрев

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

Подходящие виды нагрева для быстрого разогрева:
- 4D-Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

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

Установка

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

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите на текстовое поле «Быстрый разогрев».

В текстовом поле отображается «Вкл». На дисплее отображается запрос на подтверждение.

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

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

Отмена

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

Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

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

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

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

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. ⟶ *"Базовые установки" на странице 19*

Установка времени приготовления

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

Установка

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

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

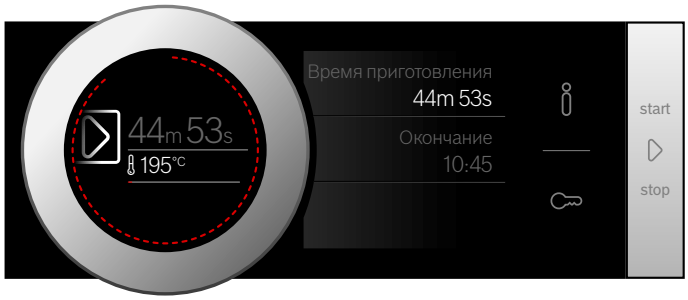
Время приготовления можно установить максимум до 23 часов 59 минут.

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

1. Установите режим работы и температуру или режим приготовления.
2. Перед запуском нажмите на текстовое поле «Время приготовления».
   В центре дисплея отображается выделенное шрифтом белого цвета время приготовления.
3. Установите время приготовления с помощью поворотного регулятора.
   Одновременно выполняется автоматический расчёт времени окончания.



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



Прибор начинает нагреваться.

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

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

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

Изменение и отмена

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

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

Установка времени окончания

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

Указания

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

Установка

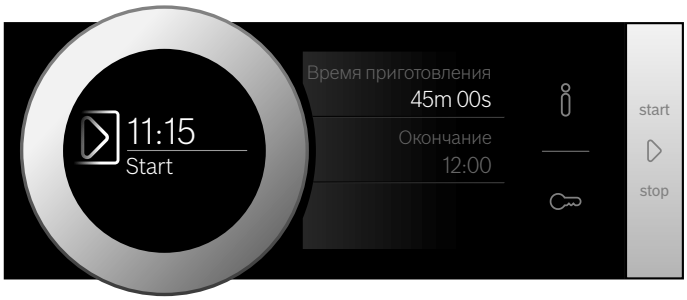
Окончание времени приготовления можно изменить на более позднее, максимум до 23 часов 59 минут.

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

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



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



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

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

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

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

Изменение и отмена

После запуска время окончания изменить невозможно.

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

Установка таймера

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

Установка

Время таймера всегда начинается с нулевой минуты.

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

Время приготовления можно установить максимум до 24 часов.

1. Нажмите на поле ⧖.
   Символ загорается красным цветом. В центре дисплея отображается выделенное шрифтом белого цвета время таймера.
2. Установите время таймера с помощью поворотного регулятора.
3. Запустите нажатием на поле ⧖.
   Указание: Через несколько секунд также автоматически запускается таймер.

Начинается отсчёт времени таймера.

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

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

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

Изменение и отмена

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

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

Блокировка для безопасности детей

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

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

Активизация и деактивизация

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

Нажмите и удерживайте в течение прим. 4 секунд поле ⊶.

На дисплее отображается запрос на подтверждение.

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

Указание: Во время изменения базовых установок активизация блокировки для безопасности детей невозможна.

Базовые установки

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

Изменение базовых установок

Прибор должен быть включён.

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

На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

Отмена

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

Список базовых установок

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

Установка	Выбор
Язык	Возможны другие языки
Время суток	Время суток в 24-часовом формате
Заводские установки	Возвратить Не возвращать*
Звуковой сигнал	Непродолжит. (30 с) Средн. продолжит. (1 мин)* Продолжит. (5 мин)
Громкость	Шкала с 5 ступенями
Звук нажатия кнопок	Включён Выключен* (звук нажатия остаётся у кнопки «on/off» ⏻)
Яркость дисплея	Шкала с 5 ступенями

Индикатор времени	Выкл. Цифровой* Аналогичный
Освещение	При эксплуатации выкл. При эксплуатации вкл.*
Блокировка для безопасности детей	Только блокировка кнопок* Блокировка дверцы и блокировка кнопок
Режим работы после включения	Главное меню Виды нагрева* Assist
Ночной режим освещения	Выключен* Включён
Логотип марки	Отображать* Не отображать
Время работы вентилятора до автоматического выключения	Рекомендуется* Минимум
Система выдвижения	Не установлена* (при наличии навесных элементов и одноуровневой направляющей) Установлена (для двух- и трёхуровневой направляющей)
Программа «Шаббат»	Включена Выключена*

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

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

Отключение электроэнергии

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

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

Изменение времени суток

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

Прибор должен быть включён.

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

На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

Программа «Шаббат»

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

Запуск программы «Шаббат»

Перед использованием программы «Шаббат» необходимо активизировать её в базовых установках.
→ *"Базовые установки" на страница 19*

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

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

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

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

Прибор начинает нагреваться.

После завершения выполнения программы «Шаббат» звучит сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется время приготовления 00m 00s.

Выключите прибор кнопкой «on/off» ⏻.

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

Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

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

Чистящее средство

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

Подходящие чистящие средства

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

Внимание!
Повреждение поверхности
Нельзя использовать:
- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

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

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

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.
Очистка прибора изнутри	
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Стеклянный плафон подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Защитная панель дверцы из нержавеющей стали	Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. Перед выполнением очистки снимите защитную панель.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной механизм	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку.

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

Поверхности рабочей камеры

Задняя стенка внутри рабочей камеры является самоочищающейся, что можно увидеть по шероховатой поверхности.

Дно, верхняя панель и боковые стенки покрыты эмалью и имеют гладкие поверхности.

Очистка эмалированных поверхностей

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

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

После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.

Очистка самоочищающихся поверхностей

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

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают тёмные пятна, выполните очистку посредством целенаправленного нагрева.

Установка

Предварительно выньте навесные элементы, направляющие, принадлежности и посуду из рабочей камеры. Тщательно очистите эмалированные поверхности в рабочей камере, дверцу прибора и стеклянный плафон подсветки рабочей камеры.

1. Установите режим «4D-Горячий воздух».
2. Установите максимальную температуру.
3. Запустите режим и оставьте выполняться в течение как минимум 1 часа.

За это время керамическое покрытие восстановится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

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

Внимание!

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

Содержание прибора в чистоте

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

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

Навесные элементы

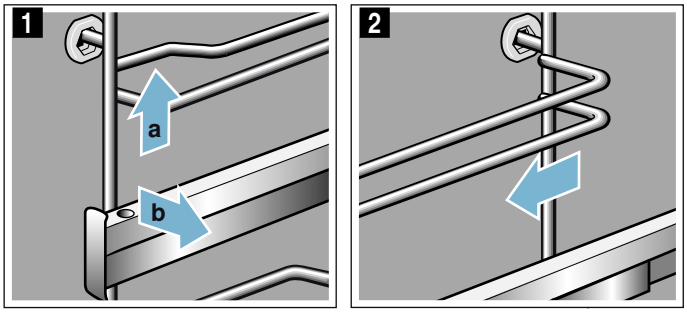
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки навесных элементов.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

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

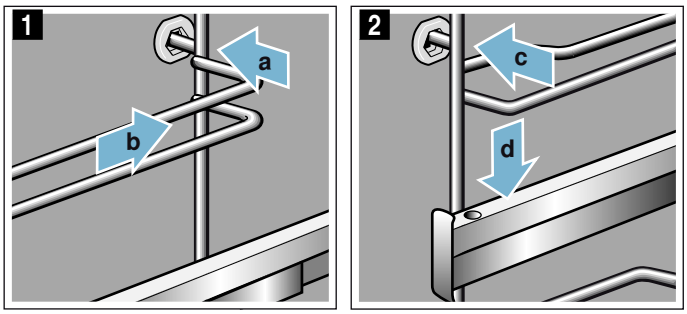


Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперёд.

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



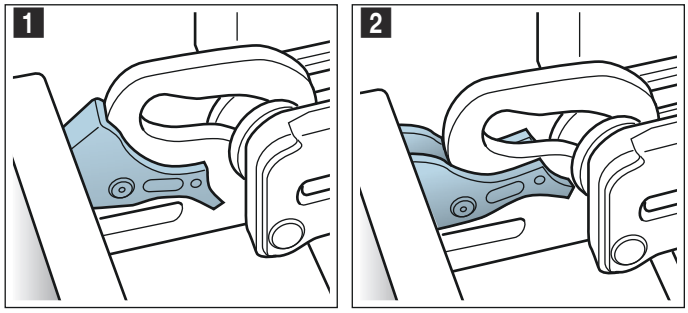
Дверца прибора

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

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для очистки и демонтажа можно снять стёкла дверцы прибора.

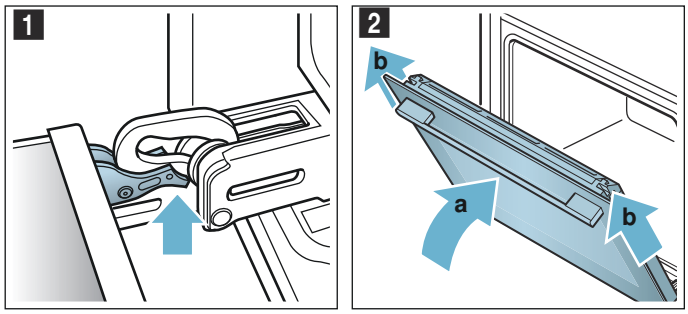
Каждая петля дверцы прибора оснащена блокировочным рычагом.
Когда блокировочные рычаги установлены (рис. 1), дверца прибора заблокирована, и вы не можете её снять.
Если вы откинете блокировочные рычаги для снятия дверцы прибора (рис. 2), петли заблокируются. Закрыть дверцу будет невозможно.



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

Снятие дверцы прибора

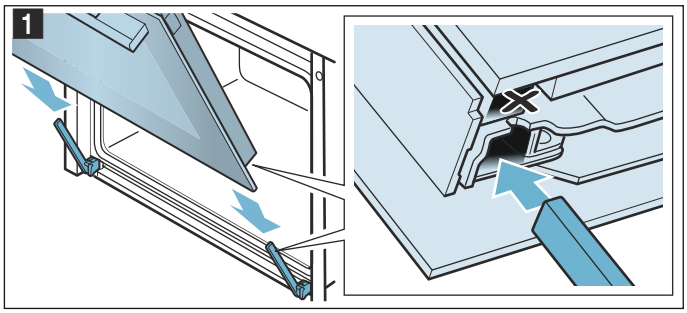
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. 1).
3. Закройте дверцу прибора до упора **a**. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками **b** и вытяните движением вверх (рис. 2).



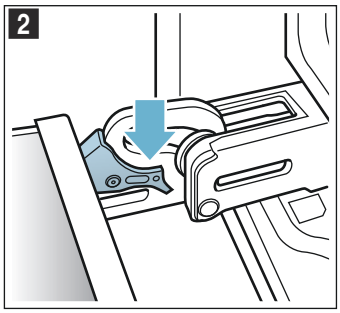
Навешивание дверцы прибора

Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

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



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

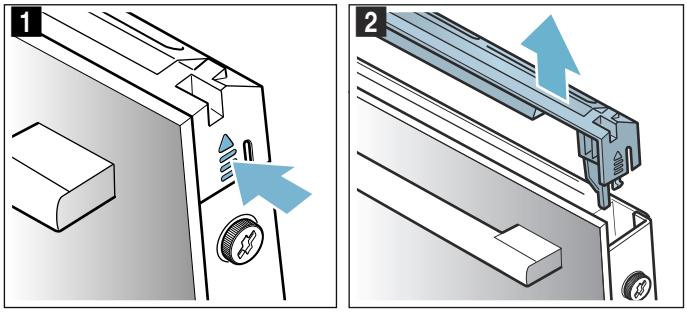


3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Демонтаж защитной панели

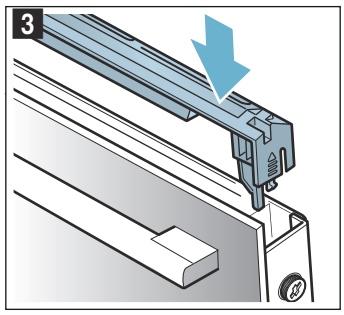
Вставка из нержавеющей стали в защитной панели дверцы может изменить цвет. Для тщательной очистки вы можете её снять.

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



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

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



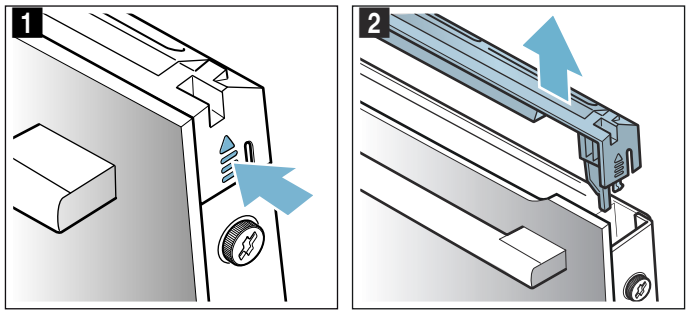
5. Закройте дверцу прибора.

Снятие и установка стёкол дверцы

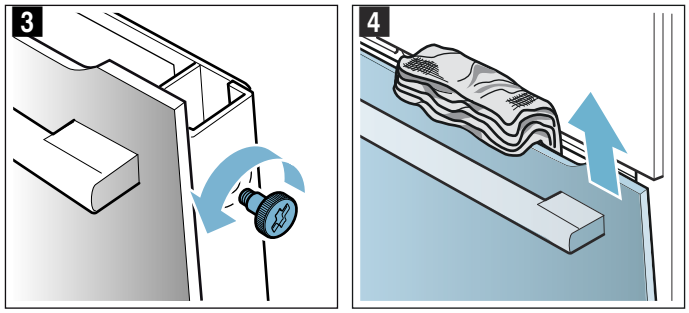
Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

Снятие деталей прибора

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



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

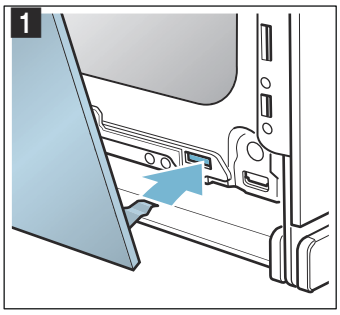


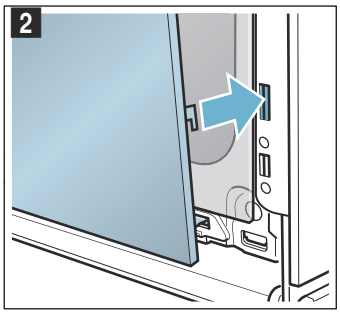
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

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

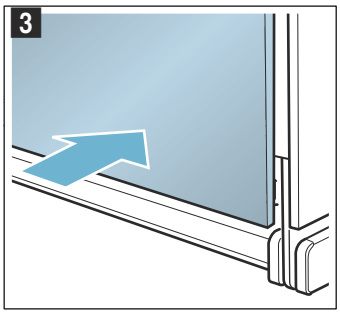
Установка деталей прибора

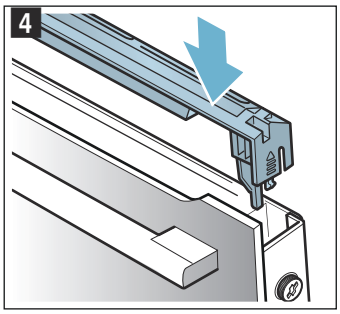
1. Вставьте переднее стекло снизу в крепления (рис. 1).
2. Закройте переднее стекло так, чтобы оба верхних крючка оказались напротив отверстия (рис. 2).





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





7. Закройте дверцу прибора.

Внимание!
Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать в случае неисправности?

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

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Технические неисправности прибора часто можно легко устранить самостоятельно.

Если вам не вполне удалось блюдо, в конце руководства эксплуатации вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению. ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 29*

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее появляется «Sprache Deutsch».	Отключение электроэнергии	Заново установите язык и время суток.
Время суток не отображается при выключенном приборе.	Изменена базовая установка.	Измените базовую установку для индикатора времени.
Прибор не нагревается, на дисплее горит символ ☑.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим.	Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель в блоке предохранителей), а затем в течение 3 минут деактивизируйте демонстрационный режим в меню базовых установок.
Поворотный регулятор выпал из места крепления в панели управления.	Поворотный регулятор был по недосмотру расфиксирован.	Поворотный регулятор является съёмным. Вставьте поворотный регулятор в место крепления в панели управления и нажмите, чтобы он зафиксировался и снова мог поворачиваться.
Невозможно повернуть поворотный регулятор.	Загрязнение под поворотным регулятором.	Поворотный регулятор является съёмным. Для того чтобы расфиксировать поворотный регулятор, возьмитесь за него и потяните из места крепления или нажмите на его внешний край так, чтобы он слегка наклонился, и его можно было без усилий снять. Осторожно очистите поворотный регулятор и место его крепления на приборе специальной тряпочкой и мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Для того чтобы обеспечить прочность места крепления поворотного регулятора, не снимайте его слишком часто.

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

Сообщения об ошибках на дисплее

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

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

Максимальная продолжительность работы

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

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

Достигнута максимальная продолжительность работы
На дисплее появляется сообщение о достижении максимальной продолжительности работы.

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

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

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

Замена лампочки для верхней подсветки в рабочей камере

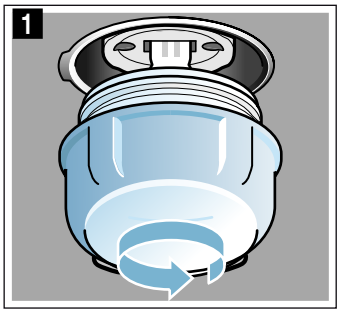
Если лампочка в рабочей камере перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 40 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

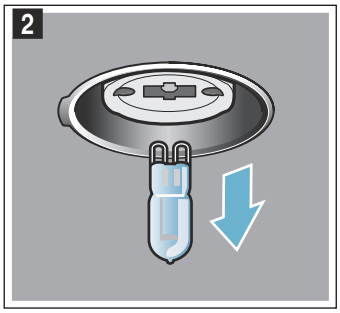
Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Предупреждение
Опасность удара током!
При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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

1. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки (рис. 1).
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. 2). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.





4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклянный плафон

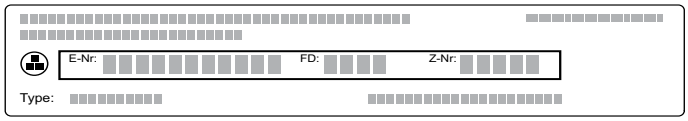
Если стеклянный плафон галогенной лампочки повреждён, его следует заменить. Новый стеклянный плафон можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E		**Номер FD**	

Сервисная служба ☏	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Блюда

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

Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Для некоторых блюд предлагается температура, вид нагрева и время приготовления. Температура и время приготовления могут быть по желанию изменены.
- При приготовлении остальных блюд необходимо указать вес. Если нет других указаний, всегда указывайте общий вес. Прибор выполняет настройки времени и температуры.
  Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении жаркого, когда прибор сам выбирает температуру, может быть установлена температура до 300 °C. В этом случае используйте жаропрочную посуду.
- Отображаются указания, например, об использовании соответствующей посуды, уровне установки или добавлении жидкости при приготовлении мяса. Во время приготовления некоторых блюд требуется, например, перемешивать или переворачивать продукт. Данное сообщение отображается на дисплее после запуска режима. В этом случае в нужное время раздаётся сигнал.
- Указания об использовании соответствующей посуды и рекомендации по приготовлению можно найти в конце руководства по эксплуатации.
  ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 29*

Установка блюда в режиме «Assist»

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

Для просмотра блюд предусмотрена единая структура:
- Категория
- Вид блюда
- Блюдо

Для перехода между некоторыми уровнями воспользуйтесь поворотным регулятором.

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

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

Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени приготовления звучит сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

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

Доведение до готовности

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

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

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

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

Выключите прибор кнопкой «on/off» ⏻.

Изменение времени окончания

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

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

Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.
Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. В связи с высоким перепадом температуры между внутренней камерой духовки и ее наружными частями на дверцах, панели управления или прилегающих элементах мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физически обусловленное явление. При подогревании или осторожном открытии дверцы конденсат может исчезать.

Силиконовые формы

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

Если все же есть желание использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на информацию и рецепты изготовителя. Силиконовые формы часто меньше обычных. Данные по количеству и рецептам могут отличаться.

Пироги и мелкая выпечка

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:
- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
Выпекание на двух уровнях:
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

Выпекание на трех уровнях:
- Противень: уровень 5
  Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1

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

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

Принадлежности

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

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

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

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

Формы для выпечки
Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях для пирогов и мелкой выпечки в приложении к таблице установок.

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

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

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Пироги в форме					
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	50-70
Сдобный пирог, обычное тесто 2 уровня	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	3+1		140-160	50-70
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Круглая форма для кекса	2		160-180	40-60
Корж из теста для кекса	Форма для бисквитной основы торта	3		160-180	20-30
Фруктовый или творожный торт, на основе из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2		170-190	60-80
Швейцарский торт	Форма для пиццы	3		220-240	35-45
Торт	Форма для тарта, белая жесть	3		190-210	30-45
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70
Пирог из дрожжевого теста	Разъёмная форма Ø 28 см	2		160-170	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для бисквитной основы торта	3		150-170*	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170*	25-35
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2		150-170*	30-50
Пирог на противне					
Сдобный пирог с начинкой	Противень	3		160-180	20-40
Сдобный пирог, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		140-160	30-50
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		170-190	20-30
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		160-170	35-45
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		160-180	55-65
Швейцарский торт	Универсальный противень	3		200-210	40-50
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	15-20
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		150-170	20-30
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		180-200	30-40
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		150-170	45-60
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	2		160-170	25-35
Бисквитный рулет	Противень	3		180-200*	8-15
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	2		150-170	45-60
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		200-220	35-45
Мелкая выпечка					
Маленькие кексы	Противень	3		150*	25-35
Маленькие кексы	Противень	3		150*	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		150*	30-40
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140*	35-55

* предварительный разогрев

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Кексы	Противень для кексов	3		170-190	15-20
Кексы, 2 уровня	Противень для кексов	3+1		160-180*	15-40
Мелкие изделия из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
Мелкие изделия из дрожжевого теста, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		150-170	25-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		170-190*	20-35
Выпечка из слоёного теста 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		170-190*	20-45
Выпечка из слоёного теста, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		170-190*	20-45
Выпечка из слоёного теста, плоская, 4 уровня	4 решетки	5+3+2+1		180-200*	20-35
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220	30-40
Выпечка из заварного теста, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		190-210	35-45
Выпечка из слоеного дрожжевого теста	Противень	3		160-180	20-30
Мелкое печенье					
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	25-40
Фигурное печенье	Противень	3		140-150*	25-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		140-150*	30-40
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	35-55
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		140-160	15-30
Мелкое печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		140-160	15-30
Безе	Противень	3		80-90*	120-150
Безе, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		80-90*	120-180
Миндальное печенье	Противень	3		90-110	20-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		90-110	25-45
Миндальное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		90-110	30-45

* предварительный разогрев

Рекомендации относительно пирогов и мелкой выпечки

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

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

Хлеб и булочки

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:
- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

Выпекание на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

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

Принадлежности

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

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

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

Формы для выпечки
Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Хлеб						
Белый хлеб, 750 г	Универсальный противень или прямоугольная форма	2	4D- горячий воздух	180-200*	-	25-40
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2	4D- горячий воздух	220*	-	10
				180	-	20-30
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Универсальный противень	2	Верхний/нижний жар	200-210*	-	40-50
Хлеб из муки грубого помола, 1 кг	Универсальный противень	2	Верхний/нижний жар	200-210*	-	40-50
Лепёшка	Универсальный противень	3	Верхний/нижний жар	250-270	-	20-25
Булочки						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	3	Режим для пиццы	180-200	-	10-15
Булочки, сладкие, свежие продукты	Противень	3	Верхний/нижний жар	170-190*	-	15-20
Булочки, сладкие, свежие продукты, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3	4D- горячий воздух	150-170*	-	20-30
Булочки, свежие продукты	Противень	3	Верхний/нижний жар	180-200	-	20-30
Багеты, готовые, охлажденные	Универсальный противень	3	Режим для пиццы	180-200	-	20-30
Булочки, замороженные						
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Универсальный противень	3	Режим для пиццы	180-200	-	10-15
Щелочная выпечка, заготовки из теста	Универсальный противень	3	Режим для пиццы	180-200	-	20-25
Круасаны, заготовки из теста	Универсальный противень	3	4D- горячий воздух	170-190	-	30-35
Тосты						
Тосты, запекание, 4 шт.	Решётка	3	Гриль с конвекцией	190-210	-	10-15
Тосты, запекание, 12 шт.	Решётка	3	Гриль с конвекцией	230-250	-	10-15
Тосты, поджаривание (без предварит. разогрева)	Решётка	5	Гриль, большая площадь	-	3	4-6

* предварительный разогрев

Пицца, открытый и пикантный пирог

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

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Выпекание на одном уровне
Используйте для выпекания на одном уровне следующую высоту противня:
- Высокая выпечка: уровень 2
- Плоская выпечка: уровень 3

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

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

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

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

Принадлежности

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

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

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

Для пиццы со многими компонентами используйте универсальный противень.

Формы для выпечки
Лучше всего подходят металлические темные формы для выпечки.

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

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

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Пицца					
Пицца, свежие продукты	Противень	3	Верхний/нижний жар	200-220	25-35
Пицца, свежие продукты	Противень	3	Режим для пиццы	200-220	25-35
Пицца, свежие продукты, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3	4D- горячий воздух	180-200	35-45
Пицца, свежие продукты, тонкое тесто	Форма для пиццы	2	Режим для пиццы	220-230	20-30
Пицца, охлаждённая	Решётка	3	Режим для пиццы	190-210	10-15
Пицца, замороженная					
Пицца на тонком тесте 1 шт.	Решётка	3	Режим для пиццы	190-210	15-20
Пицца на тонком тесте 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1	4D- горячий воздух	190-210	20-25
Пицца на пышном тесте 1 шт.	Решётка	3	Режим для пиццы	180-200	20-25
Пицца на пышном тесте 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1	4D- горячий воздух	190-210	20-30
Пицца-багет	Решётка	3	Режим для пиццы	200-220	15-20
Мини-пиццы	Универсальный противень	3	Режим для пиццы	180-200	15-20
Мини-пиццы, Ø 7 см, 4 уровня	4 решетки	5+3+2+1	4D- горячий воздух	180-200*	20-30

* предварительный разогрев

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Пикантные пироги и киши					
Пикантные пироги в форме	Разъёмная форма Ø 28 см	2		170-190	65-75
Киш	Форма для тарта, белая жесть	3		190-210	35-45
Открытый пирог (фламмкухен)	Универсальный противень	3		260-280*	10-15
Пирог	Форма для запеканки	2		170-190	50-70
Эмпанада (пирожок из слоёного теста)	Универсальный противень	3		180-190	30-45
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	35-45
* предварительный разогрев					

Пудинг и суфле

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

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

Высота размещения

Всегда используйте указанные уровни.

Вы можете готовить на одном уровне в формах или использовать универсальный противень.
- Формы на решетке: уровень 2
- Универсальный противень: уровень 3

Суфле можно готовить в водяной ванночке на универсальном противне. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 2.

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

Принадлежности

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

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

Запеканки и суфле	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Запеканка, пикантная, готовые продукты	Форма для запеканки	2		200-220	30-50
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	40-60
Лазанья, свежие продукты, 1 кг	Форма для запеканки	2		160-180	50-60
Лазанья, замороженная, 400 г	Решётка	2		190-210	30-35
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		160-190	50-70

Запеканки и суфле	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см, 2 уровня	Форма для запеканки	3+1		150-170	60-80
Суфле	Форма для запеканки	2		170-190	35-45
Суфле	Порционные формы	3		190-210	25-30

Птица

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

Жарка на решетке

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

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

Жарка в посуде

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

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

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

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

Указания

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

Переворачивайте птицу после прибл. от ½ до ⅔ указанного времени ее приготовления.

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

Рекомендации

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

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

Используемые виды нагрева

- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Режим для пиццы

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Цыплёнок						
Цыплёнок 1 кг	Решётка	2		200-220	-	60-70
Филе куриной грудки, по 150 г (приготовление на гриле)	Решётка	4		-	3*	15-20
Маленькие кусочки курицы, по 250 г	Решётка	3		220-230	-	30-35
Палочки и нагеты из цыпленка, замороженные	Универсальный противень	3		190-210	-	20-25
Пулярка, 1,5 кг	Решётка	2		200-220	-	70-90
Утка и гусь						
Утка, 2 кг	Решётка	1		180-200	-	90-110
Утиная грудка, по 300 г	Решётка	3		230-250	-	17-20
Гусь, 3 кг	Решётка	2		160-180	-	120-150
Гусиные окорочка, по 350 г	Решётка	2		210-230	-	40-50
Индейка						
Молодая индейка, 2,5 кг	Решётка	2		180-200	-	70-90
Грудка индейки, без костей, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	-	80-100
Верхняя часть окорока индейки, на кости, 1 кг	Решётка	2		180-200	-	80-100

* предварительный разогрев

Мясо

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

Жарка и тушение

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

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

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

Жарка на решетке

Особенно хрустящим во всех сторон становится мясо на решетке.

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

Жарка и тушение в посуде

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

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

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

К постному мясу добавляйте немного жидкости. В стеклянной посуде ее дно должно быть покрыто прибл. на ½ см.

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Капающий жир собирается в нем. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне.
⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

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

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

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

Указания

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

Переворачивайте продукты для жарки и гриля по истечении от ½ до ⅔ указанного для приготовления времени.

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

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

Используемые виды нагрева
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Свинина						
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	-	110-130
Жаркое из свинины с кожей напр., лопатка, 2 кг	Решётка	2		190-200	-	130-140
Жаркое из свиной вырезки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		220-230	-	70-80
Свиная вырезка, 400 г	Решётка	3		220-230	-	20-25
Копчёная грудинка на кости, 1 кг (добавить немного воды)	Закрытая посуда	2		210-230	-	70-90
Стейки из свинины толщиной 2 см	Решётка	5		-	2	16-20
Медальоны из свинины толщиной 3 см	Решётка	5		-	3*	8-12
Говядина						
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Решётка	2		210-220	-	40-50
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	-	130-160
Ростбиф, среднепрожаренный 1,5 кг	Решётка	2		220-230	-	60-70
Стейк, среднепрожаренный толщиной 3 см	Решётка	5		-	3	15-20
Гамбургер высотой 3-4 см	Решётка	4		-	3	25-30
Телятина						
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		160-170	-	100-120
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		200-210	-	100-120
Баранина						
Баранья нога без кости, среднепрожаренная	Открытая посуда	2		170-190	-	50-80
Баранья спинка на кости (отделить сухожилия, надрезать вдоль кости, не переворачивать)	Решётка	2		180-190	-	40-50
Баранья котлета**	Решётка	5		-	3	12-16
Колбаски						
Колбаски для гриля	Решётка	4		-	3	10-15
Мясные блюда						
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		170-180	-	60-70

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 2

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте блюда в закрытом жарочном противне или используйте щиток для гриля. Оптимальные результаты получаться при использовании щитка для гриля. Щиток для гриля можно докупить в качестве специальных принадлежностей.
Жаренное блюдо слишком темное и местами пригорела корочка и/или блюдо слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. Выберите в следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или после завершения жарки на короткое время включите гриль.

Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус подгорел.	В следующий раз выберите меньшую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте больше жидкости.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз выберите большую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте меньше жидкости.
При тушении мясо подгорает.	Посуда для тушения и крышка к ней должны хорошо подходить друг к другу и хорошо закрываться. Следует уменьшить температуру и, по потребности, в процессе тушения добавлять воду.
Приготовленное на гриле блюдо слишком сухое.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает воду. Продукт для приготовления на гриле не прокалывать. Используйте щипцы для гриля.

Рыба

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

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

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

Жарка на решетке

Вставьте универсальный противень с наложенной на него решеткой на заданный уровень. Следите за тем, чтобы решетка правильно размещалась на универсальном противне. ⟶ *"Принадлежности" на страница 11*

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

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

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

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

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

Указания

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

Жарка рыбы и приготовление ее в посуде в собственном соку

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

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

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

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

В таблице указаны данные для рыбы с рекомендуемой массой. Если необходимо приготовить рыбу с большей массой, применяйте в каждом случае более низкую температуру. Если рыбин несколько, для определения времени приготовления ориентируйтесь на массу

самой крупной из них. Отдельные рыбины должны быть приблизительно одинакового размера.

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

Переворачивайте рыбу, которая не находится в положении плавания, после прибл. от ½ до ⅔ указанного времени ее приготовления.

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

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

Используемые виды нагрева
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Рыба						
Рыба целиком 300 г, на гриле, напр., форель	Решётка	2		170-190	-	20-30
Рыба целиком, на гриле 1,5 кг, напр., семга	Решётка	2		170-190	-	30-40
Рыбное филе						
Рыбное филе без панировки, на гриле	Решётка	4		-	1*	15-25
Рыбные котлеты						
Рыбные котлеты толщиной 3 см**	Решётка	4		-	3	10-20
Рыба, замороженная						
Рыбное филе без панировки	Закрытая посуда	2		210-230	-	20-30
Рыбное филе, запеченное	Решётка	2		200-220	-	45-60
Рыбные палочки (время от времени переворачивать)	Универсальный противень	3		200-220	-	20-30

* предварительный разогрев

** Подставить универсальный противень на уровень 2

Овощи и гарниры

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

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

Высота размещения

Используйте заданную высоту размещения.

Приготовление на одном уровне
Учитывайте данные из таблицы.

Приготовление на двух уровнях
Используйте 4D-Горячий воздух. Одновременно вставленные листы не должны быть одновременно готовыми.
- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Принадлежности

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

Используемые виды нагрева

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Овощные блюда						
Овощи-гриль	Универсальный противень	5		-	3	10-15
Картофель						
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	3		160-180	-	45-60
Изделия из картофеля, замороженные						
Жареный картофель	Универсальный противень	3		200-220	-	25-35
Картофельные зразы, с начинкой	Универсальный противень	3		190-210	-	20-30
Крокеты	Универсальный противень	3		200-220	-	25-35
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	-	25-35
Картофель фри, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		190-210	-	30-40

Йогурт

В данной духовке можно самостоятельно приготовить йогурт.

Приготовление йогурта

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

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

Использованный вид нагрева:
- 4D- горячий воздух

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления в часах
Йогурт	Порционные формы	Дно рабочей камеры		40-45	7-8

Контрольное блюдо

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

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

Выпекание

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

Высота установки при выпекании на двух уровнях:
- Универсальный противень: уровень 3
  Противень: уровень 1
- Формы на решетке
  Первая решетка: уровень 3
  Вторая решетка: уровень 1

Высота установки при выпекании на трех уровнях:
- Противень: уровень 5
- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

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

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

Пироги в разъемных формах из белой жести: выпекать с верхним/нижним нагревом на одном уровне. Используйте вместо решетки универсальный противень и поставьте на него разъемные формы.

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

Указания

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

Используемые виды нагрева

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

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

* предварительный разогрев

Приготовление на гриле

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

Использованный вид нагрева:

- Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность в мин.
Приготовление на гриле					
Поджаренные тосты*	Решётка	5		3	4-6
Бифбургер, 12 шт.**	Решётка	4		3	25-30

* без предварительного разогрева

** перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

Экономия энергии с использованием экономичных режимов нагрева (Eco).

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

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

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

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

Принадлежности

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

Используемые виды нагрева
- Горячий воздух Eco
- Верхний/нижний жар Eco

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Пироги в форме					
Сдобный пирог в форме	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	2		140-160	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для бисквитной основы торта	2		150-170	20-30
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для бисквитной основы торта	2		150-170	20-30
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170	25-40
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2		150-160	50-60
Дрожжевая баба	Круглая форма для кекса	2		150-170	50-70
Пирог на противне					
Сдобный пирог с сухой начинкой	Противень	3		150-170	25-40
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Противень	3		170-180	25-35
Бисквитный рулет	Противень	3		180-190	15-20
Плетенка/венок из дрожжевого теста	Противень	3		160-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	3		160-180	15-20
Мелкая выпечка					
Кексы	Противень для кексов	2		160-180	15-25
Маленькие кексы	Противень	3		150-160	25-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Противень + универсальный противень	1+3		150-160	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		170-190	20-35
Выпечка из заварного теста	Противень	3		200-220	35-45
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-30

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Фигурное печенье	Противень	3		140-150	25-35
Мелкие изделия из дрожжевого теста	Противень	3		160-180	25-35
Хлеб и булочки					
Хлеб из различных видов муки, 1,5 кг	Прямоугольная форма	2		200-210	35-45
Лепёшка	Универсальный противень	3		250-275	15-20
Булочки, сладкие, свежие продукты	Противень	3		170-190	15-20
Булочки, свежие продукты	Противень	3		180-200	20-30
Мясо					
Жаркое из свинины без кожи, напр. шейная часть, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-190	120-140
Жаркое из тушеной говядины, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	140-160
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		170-180	110-130
Рыба					
Рыба целиком, тушеная 300 г, напр., форель	Закрытая посуда	2		190-210	25-35
Рыба целиком, тушеная 1,5 кг, напр., сёмга	Закрытая посуда	2		190-210	45-55
Рыбное филе без панировки, тушеное	Закрытая посуда	2		190-210	15-25

Акриламид в продуктах питания

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	С верхним/нижним нагревом макс. 200 °C. Горячим воздухом макс. 180 °C.
Мелкое печенье	С верхним/нижним нагревом макс. 190 °C. Горячим воздухом макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределить картофель на противне равномерно в один слой. Готовить минимум 400 г на противне, чтобы чипсы не пересыхали.

Щадящее приготовление

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

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

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

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

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

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

Посуда

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

Всегда ставьте открытую посуду на решетку на уровень 2.

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

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

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

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- Щадящее приготовление

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

* предварительный разогрев

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Сушка

Для сушки великолепно подходит режим 4D-горячий воздух. При этом способе консервации происходит концентрация ароматических веществ в результате удаления влаги.

Используйте только неиспорченные фрукты, овощи и коренья, и тщательно их промывайте. Выложите решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой. Дайте фруктам стечь и подсохнуть.

При необходимости нарежьте их дольками одинакового размера и толщины. Разложите неочищенные фрукты на кожуру местами нарезки вверх. Следите за тем, чтобы фрукты, либо грибы, разложенные на решетке, не лежали друг на друге.

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

Коренья сушите со стеблями. Разложите коренья на решетке равномерно небольшими кучками.

Используйте для сушки следующие уровни:
- 1 решетка: уровень 3
- 2 решетки: уровень 3+1

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

Рекомендуемые параметры установки

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

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

Использованный вид нагрева:
- 4D- горячий воздух

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

Консервирование

Данная духовка позволяет консервировать фрукты и овощи.

⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!
Банки с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться. Следуйте рекомендациям по консервированию.

Стеклянные банки

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

В ходе одного процесса консервирования используйте только стеклянные консервные банки одного размера с одинаковым продуктом питания. Духовой шкаф позволяет одновременно вместить максимум шесть стеклянных консервных банок емкостью ½, 1 или 1½ литра. Не используйте банок большего размера и большей высоты. Можно накрыть крышками.

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

Подготовить фрукты и овощи.

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

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

Фрукты
Залить фрукты в стеклянных консервных банках горячим маринадом без пены (ок. 400 мл на 1-литровую банку). На один литр воды:
- ок. 250 г сахара для сладких фруктов;
- ок. 500 г сахара для кислых фруктов.

Овощи
Залить овощи в стеклянных консервных банках горячей кипяченой водой.

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

Завершение консервации

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

Овощи
Через некоторое время начинают подниматься частые пузырьки. Как только вода в стеклянных консервных банках закипит, снизить температуру до 120 °C и дать покипеть банкам в закрытом духовом шкафу, как указано в таблице. По истечении этого времени выключите духовку и дайте еще дополнительно несколько минут прогреться, как указано в таблице.

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

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- 4D- горячий воздух

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

Расстойка теста

В данной духовке можно ускорить процесс подхода теста по сравнению с приготовлением при комнатной температуре. Используйте для этого режим верхнего/нижнего нагрева. Запускайте этот режим только тогда, когда духовой шкаф полностью охлажден.

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

Расстойка теста
Установить, как указано в таблице, и нагреть духовку. Поставьте емкость с тестом на решетку.

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

Расстойка заготовок для выпечки
Установите выпечку на указанный в таблице уровень.

Если хотите предварительно прогреть духовку, расстойка заготовок для выпечки осуществляется отдельно в теплом месте.

Рекомендуемые параметры установки

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

Использованный вид нагрева:
- Верхний/нижний жар

Блюдо	Посуда/принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Шаг	Температура в °C	Продолжительность в мин.
Дрожжевое тесто, легкое	Миска	2		Брожение теста	35-40	25-30
	Противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	10-20
Дрожжевое тесто, тяжелое и жирное	Миска	2		Брожение теста	35-40	20-40
	Противень	2		Расстойка кусков теста	35-40	15-25

Размораживание

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

Используйте для размораживания следующие уровни:
- 1 решетка: уровень 2
- 2 решетки: уровень 3+1

Рекомендуемые параметры установки

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

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

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

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

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

Использованный вид нагрева:
- Размораживание

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

Подогрев

Приготовленные блюда можно поддерживать теплыми в режиме подогрева. Так устраняется образование конденсата, и нет необходимости вытирать духовой шкаф.

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001028072

940804