

**Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,**

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

## **Инструкция по эксплуатации**

---

**HBA 36B6.0**

**ru**

**9000 295 049**

# Содержание

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Правила техники безопасности .....</b>         | <b>5</b>  |
| Перед монтажом .....                              | 5         |
| Указания по безопасности .....                    | 5         |
| Причины повреждений .....                         | 7         |
| <b>Ваш новый духовой шкаф .....</b>               | <b>8</b>  |
| Панель управления .....                           | 8         |
| Кнопки .....                                      | 9         |
| Поворотный переключатель .....                    | 10        |
| Дисплей .....                                     | 10        |
| Контроль температуры .....                        | 11        |
| Рабочая камера .....                              | 12        |
| Принадлежности .....                              | 12        |
| <b>Перед первым использованием .....</b>          | <b>16</b> |
| Установка времени .....                           | 16        |
| Разогрев рабочей камеры .....                     | 17        |
| Предварительная чистка принадлежностей .....      | 17        |
| <b>Включение и выключение духового шкафа ....</b> | <b>18</b> |
| <b>Настройка духового шкафа .....</b>             | <b>19</b> |
| Виды нагрева .....                                | 19        |
| Установка вида нагрева и температуры .....        | 20        |
| Установка быстрого нагрева .....                  | 22        |
| <b>Функции времени .....</b>                      | <b>23</b> |
| Установка таймера .....                           | 24        |
| Установка времени приготовления .....             | 25        |
| Изменение времени окончания .....                 | 26        |
| Установка времени .....                           | 28        |

# Содержание

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Память .....</b>                                                                | <b>29</b> |
| Сохранение установок в памяти .....                                                | 29        |
| Запуск программ из памяти .....                                                    | 29        |
| <b>Блокировка для безопасности детей .....</b>                                     | <b>30</b> |
| <b>Базовые установки .....</b>                                                     | <b>30</b> |
| Изменение базовых установок .....                                                  | 32        |
| <b>Автоматическое отключение .....</b>                                             | <b>33</b> |
| <b>Система очистки .....</b>                                                       | <b>34</b> |
| Перед очисткой .....                                                               | 35        |
| Установка режима очистки .....                                                     | 35        |
| После очистки .....                                                                | 36        |
| <b>Уход и очистка .....</b>                                                        | <b>36</b> |
| Чистящие средства .....                                                            | 37        |
| Нагревательный элемент гриля .....                                                 | 39        |
| Снятие и установка навесных элементов .....                                        | 40        |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа ....                                      | 41        |
| Снятие и установка стекол дверцы.....                                              | 42        |
| <b>Что делать при неисправности? .....</b>                                         | <b>45</b> |
| Таблица неисправностей .....                                                       | 45        |
| Замена лампочки для верхней подсветки<br>духового шкафа .....                      | 47        |
| Замена левой лампочки в духовом шкафу .....                                        | 47        |
| Стекланный колпак .....                                                            | 48        |
| <b>Сервисная служба .....</b>                                                      | <b>49</b> |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и<br/>охране окружающей среды .....</b> | <b>50</b> |
| Экономия электроэнергии .....                                                      | 50        |
| Правильная утилизация упаковки .....                                               | 50        |
| <b>Программы автоматического приготовления ...</b>                                 | <b>51</b> |

# Содержание

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Посуда .....                                                   | 51        |
| Приготовление блюда .....                                      | 52        |
| Программы .....                                                | 53        |
| Выбор программы .....                                          | 58        |
| Рекомендации по программам автоматического приготовления ..... | 60        |
| <b>Для Вас протестировано в нашей кухне-студии</b>             | <b>61</b> |
| Пироги и выпечка .....                                         | 62        |
| Рекомендации по выпеканию .....                                | 68        |
| Мясо, птица, рыба .....                                        | 69        |
| Рекомендации по жарению в гриле .....                          | 75        |
| Щадящее приготовление блюд .....                               | 76        |
| Рекомендации по щадящему приготовлению .....                   | 78        |
| Запеканки, французские запеканки, тосты .....                  | 79        |
| Готовые продукты .....                                         | 80        |
| Некоторые блюда .....                                          | 81        |
| Размораживание .....                                           | 82        |
| Подсушивание .....                                             | 83        |
| Консервирование .....                                          | 84        |
| <b>Акриламид в продуктах питания .....</b>                     | <b>86</b> |
| <b>Контрольные блюда .....</b>                                 | <b>86</b> |

---

# Правила техники безопасности

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу  
легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри  
прибора образовался дым. Выключите прибор.  
Отсоедините прибор от электросети или  
выключите соответствующий предохранитель в  
блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных  
проводов электроприборов горячей дверцей  
прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это  
может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим  
количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя  
могут вспыхнуть во внутреннем пространстве  
прибора. Добавляйте в блюда только небольшое  
количество напитков с высоким содержанием  
спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей  
или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может  
стать источником опасности. Любые ремонтные  
работы должны выполняться только  
специалистами Сервисной службы, прошедшими  
специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой  
розетки или выключите соответствующий  
предохранитель в блоке предохранителей.  
Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## **Причины повреждений**

### **Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры**

Не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

### **Вода в горячей камере**

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

### **Влажные продукты**

Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

### **Фруктовый сок**

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.

### **Остывание с открытой дверцей духового шкафа**

Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца духового шкафа будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

### **Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

### **Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки**

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

## Транспортировка прибора

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

# Ваш новый духовой шкаф

В этой главе мы ознакомим вас с новым духовым шкафом. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



# Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

| Символ                                                                            | Функция кнопки                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Установка вида нагрева и температуры                                                                                                                                                                                             |
|    | Выбор автоматической программы                                                                                                                                                                                                   |
|    | Выбор системы очистки<br>Кнопка не закреплена за функцией.<br>Перед тем, как выбрать систему очистки, необходимо установить самоочищающиеся верхнюю и боковые стенки, а затем активировать систему очистки в базовых установках. |
|    | Строка идет вниз                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Строка идет вверх                                                                                                                                                                                                                |
|    | Продолжительное нажатие = вызвать из памяти<br>Короткое нажатие = запустить из памяти                                                                                                                                            |
|    | Установка быстрого нагрева                                                                                                                                                                                                       |
|    | Открытие и закрытие меню функций времени                                                                                                                                                                                         |
|    | Включение и выключение лампочки в духовом шкафу                                                                                                                                                                                  |
|    | Короткое нажатие = запросить температуру<br>Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок                                                                                                                     |
|    | Включение/выключение блокировки для безопасности детей                                                                                                                                                                           |
|  | Включение и выключение духового шкафа                                                                                                                                                                                            |
|  | Короткое нажатие = начать/остановить режим<br>Продолжительное нажатие = отменить режим                                                                                                                                           |

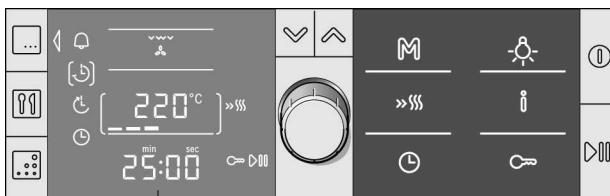
## Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения. Скобка в зоне настройки показывает, какое значение можно изменить.

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на поворотный переключатель.

## Дисплей

Дисплей делится на разные зоны:



Дисплей

- Левая зона = функции времени  
Если вы откроете меню "Функции времени", в этой зоне дисплея будут отображаться символы функций времени. Вверху слева стрелка указывает на выбранный режим работы.
- Средняя зона = зона настройки
  1. строка = индикатор видов нагрева
  2. строка = индикатор температуры
  3. строка = индикатор времениС помощью навигационных кнопок  и  можно переходить с одной строки на другую. Строка, на которой вы в данный момент находитесь, обозначена справа и слева скобками. Значения, заключённые в скобках, можно изменить с помощью поворотного переключателя.

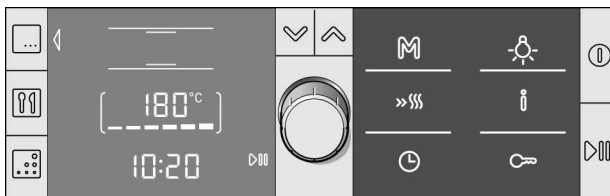
- Правая зона = зона индикации  
Здесь отображаются символы различных функций, например, символ установленной блокировки для безопасности детей, быстрого нагрева и т. д.

## Контроль температуры

### Фазы нагрева

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

После старта контроль температуры показывает фазы нагрева. Установленная температура достигнута, если заполнены все индикаторные столбики.



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки .

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

### Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда все индикаторные столбики заполнены, температура в рабочей камере достигает около 300 °C. Когда температура опустится ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

---

## Рабочая камера

### Лампочка в духовом шкафу

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. При установленной температуре до 60 °C лампочка выключаются. При этом возможна оптимально точная регулировка.

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Кнопкой  можно включить и выключить лампочку.

### Охлаждающий вентилятор

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

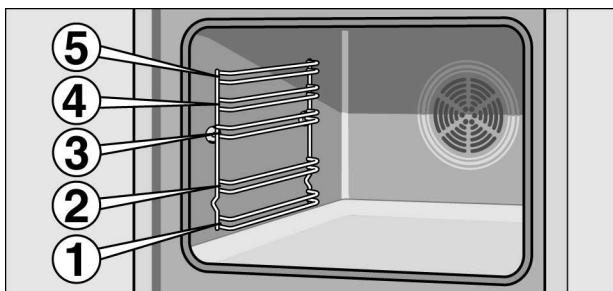
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

---

## Принадлежности

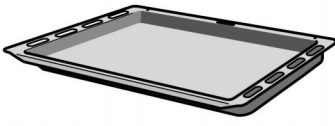
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Что позволяет легко вынимать готовые блюда.



При чрезмерном нагревании принадлежности возможна ее деформация. Деформация исчезает только после остывания принадлежности, что никак не влияет на ее функционирование.

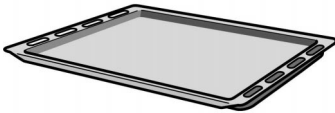
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



### **Универсальный противень**

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.



### **Эмалированный противень**

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



### **Решетка**

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.

Устанавливайте решетку изгибом  вниз.

## **Специальные принадлежности**

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Решетка HEZ 334000

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.

Универсальный противень HEZ 332000

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Эмалированный противень HEZ 331000

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Противень-гриль HEZ 325000                                   | <p>Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.</p> <p>Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.</p> <p>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.</p> |
| Решетка HEZ 324000                                           | <p>Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Крышка для противня "Профи" HEZ 333001                       | <p>Легко превращает противень "Профи" в жаровню.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333000             | <p>Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием | <p>Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием | <p>Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Камень для выпечки хлеба HEZ 327000                          | <p>Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.</p> <p>Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| Универсальная посуда HEZ 390800                              | <p>Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.</p>                                                                                                                                                                                              |
| Металлическая посуда HEZ 6000                                | <p>Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме.</p> <p>Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.</p>                                                                                                                                                      |
| Стеклянная посуда HEZ 915001                                 | <p>Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу.</p> <p>Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стекланный противень<br>HEZ 336000                                          | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.                                                                                                                                                                                               |
| Противень для приготовления пиццы HEZ 317000                                | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.        |
| Вытяжной фильтр<br>HEZ 329000                                               | Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.                                                                                    |
| 2-уровневые телескопические направляющие HEZ 338250                         | На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.                                                                                                                            |
| 3-уровневые телескопические направляющие HEZ 338352                         | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.                                                                                                                         |
| 3-уровневые телескопические направляющие HEZ 338356                         | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.                                                                                                                         |
| Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки HEZ 329022                         | Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней и боковыми стенками.                                                                                                |
| <b>Номера артикулов для заказа через сервисную службу</b>                   | Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула. |
| Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали<br>№ артикула 311134 | Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.                                                                                                       |
| Гель для очистки духового шкафа-гриля<br>№ артикула 463582                  | Для очистки рабочей камеры. Без запаха.                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микроволокнистая салфетка<br>с ячеистой структурой<br>№ артикула 460770 | Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла. |
| Блокиратор дверцы<br>№ артикула 612594                                  | Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверей.<br>Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.                |

## Перед первым использованием

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

- Установите время суток.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

### Установка времени

После подсоединения нового прибора на дисплее появляется 00:00. После установки времени суток духовой шкаф готов к работе.

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется символ времени суток [  ] и [ 12:00 ].
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку .

Текущее время суток принято.

### Указание

Информацию об изменении времени суток Вы можете узнать из главы *Функции времени*.

---

## Разогрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Установите вид нагрева  Верхний/нижний жар и 240 °C.

Проверьте, чтобы в рабочей камере не было остатков упаковки, например, частички стиропора.

1. Нажмите кнопку .  
Рекомендуемый вид нагрева  3D-горячий воздух и 160 °C. Скобки стоят слева и справа от вида нагрева.
2. Поворотным переключателем измените вид нагрева на  Верхний/нижний жар.
3. С помощью кнопки  перейдите к настройке температуры.  
Скобки стоят слева и справа от температуры.
4. Поворотным переключателем установите температуру на 240 °C.
5. Нажмите кнопку .  
Режим включается. На дисплее загорается символ .
6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой .  
Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

---

## Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

# Включение и выключение духового шкафа

Кнопка ① служит для включения и выключения духового шкафа.

## Включение

Нажмите кнопку ①.

В качестве рекомендации на дисплее появляется символ  вида нагрева 3D-горячий воздух и 160 °C.



Вы можете сразу запустить эту установку или

- установить другой вид нагрева и температуру
- выбрать программу кнопкой 
- выбрать систему очистки кнопкой .
- выбрать введенную в память установку кнопкой 

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

## Выключение

Нажмите кнопку ①.

Духовой шкаф выключается.

# Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

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

## Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большое количество видов нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный режим приготовления.

| Вид нагрева и температурный диапазон                                                                              | Использование                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-горячий воздух<br>30-275 °C    | Для пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.                                                                                       |
|  Верхний/нижний жар<br>30-300 °C   | Для пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.                                                                                                                                  |
|  Режим нагрева hydro*<br>30-300 °C | Для изделий из дрожжевого теста, например: хлеба, булочек или плетёнок, а также для выпечки из заварного теста, например: заварных булочек. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Влага, содержащаяся в продуктах, превращается в рабочей камере в водяной пар. |
|  Режим пиццы<br>30-275 °C        | Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.                                                 |
|  Нижний жар<br>30-300 °C         | Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.                                                                                                                                                                           |
|  Гриль с конвекцией<br>30-300 °C | Жарение мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.                                                                                   |

## Вид нагрева и температурный диапазон

## Использование

 Гриль, большая площадь  
режимы гриля 1, 2 или 3

Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов.  
При этом виде нагрева включается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.

 Гриль, небольшая площадь  
режимы гриля 1, 2 или 3

Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов.  
Средняя часть нагревательного элемента гриля нагревается.

 Размораживание  
30-60 °C

Размораживание, например мяса, птицы, хлеба и пирогов.  
Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся теплым воздухом.

 Поддержание в горячем  
состоянии  
60-100 °C

Поддержание в горячем состоянии приготовленных блюд.

\* Вид нагрева, определяющий затраты энергии и эффективность по EN50304.

## Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: установка режима  Верхний/нижний жар, 180 °C.

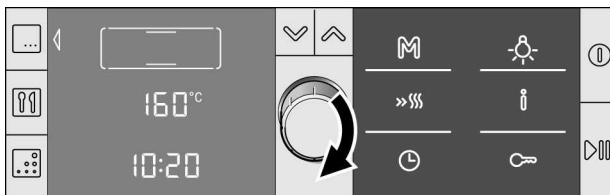
1. Включите духовой шкаф кнопкой  или нажмите кнопку .

На дисплее в качестве предложения появятся символ  для режима "3D-горячий воздух" и температура 160 °C.

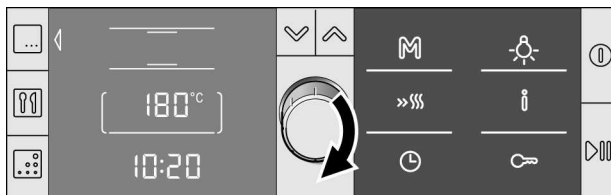
Можно сразу запустить эту установку, нажав кнопку .

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

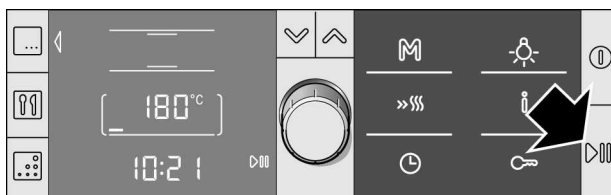
2. Поворотным переключателем установите нужный вид нагрева.



3. Кнопкой  перейдите к настройке температуры.  
Скобки стоят слева и справа от температуры или режима гриля.
4. Поворотным переключателем измените рекомендуемую температуру.



5. Нажмите кнопку .



Режим активизируется. На дисплее загорается символ .

6. Если блюдо готово, выключите духовой шкаф кнопкой  или снова выберите вид нагрева и выполните необходимые установки.

## Рекомендации по настройке:

### Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Поворотным переключателем измените температуру или режим гриля.

### Вызов температуры нагрева

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

### Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Загорается символ . После закрывания дверцы работа возобновляется.

## Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Загорается символ . Опять нажмите кнопку , работа продолжится.

## Отмена режима

Держите нажатой кнопку , пока не появятся символ  для режима "3D-горячий воздух" и температура 160 °C. Теперь можно делать новые установки.

## Установка времени приготовления

См. главу "Функции времени", "Установка времени приготовления".

## Изменение времени окончания

См. главу "Функции времени", "Изменение времени окончания".

---

## Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

### Подходящие виды нагрева

-  = 3D-горячий воздух
-  = верхний/нижний жар
-  = режим нагрева hydro
-  = режим пиццы

Короткий звуковой сигнал предупреждает о том, что выбранный вид нагрева не подходит для быстрого нагрева.

### Подходящие температуры

Быстрый нагрев работает только, если установленная температура выше 100 °C. Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

### Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку  быстрого нагрева. Рядом с установленной температурой появляется символ . Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздастся короткий сигнал. Символ  гаснет.

## Выключение режима "Быстрый нагрев"

### Указания

Нажмите кнопку »§§. Символ гаснет.

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после запуска независимо от быстрого нагрева.

Во время быстрого нагрева можно вызвать температуру нагрева, нажав кнопку .

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

---

## Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

-  = установка таймера
-  = установка времени

Если духовой шкаф включен:

-  = установка таймера
-  = установка времени приготовления
-  = изменение времени окончания

Скобка у символа сигнализирует о том, что эта функция выбрана.

После запуска скобка указывает на активную в данный момент функцию на дисплее.

### Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой .
2. Выберите нужную функцию кнопкой .
3. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню, нажав кнопку .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

## Короткий звуковой сигнал

Если изменить или установить нужное Вам значение невозможно, то раздается короткий звуковой сигнал.

---

## Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время. При включенном и выключенном духовом шкафу.

1. Нажмите кнопку .  
Открывается меню функций времени. Символ  в скобках сигнализирует о том, что эта функция таймера выбрана.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте меню, нажав кнопку .

На индикаторе начнется обратный отсчет времени.

## По истечении времени

раздается сигнал.

Время истекло. На индикаторе стоит **00:00**. Нажмите кнопку . Дисплей гаснет.

## Рекомендации по настройке:

### Сброс времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой . С помощью поворотного переключателя установите снова на **00:00**. Закройте меню, нажав кнопку .

### Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой . Поворотным переключателем измените время в течение нескольких секунд. Закройте меню, нажав кнопку .

## Установка времени приготовления

Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим автоматически завершится по истечении данного времени. Духовой шкаф больше не нагревается.

Необходимое условие:  
вид нагрева и температура должны быть установлены.

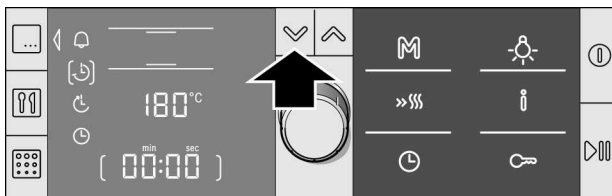
Пример на рисунке: установка режима "Верхний/нижний жар" , 180 °C, время приготовления 45 мин

### 1. Нажмите кнопку .

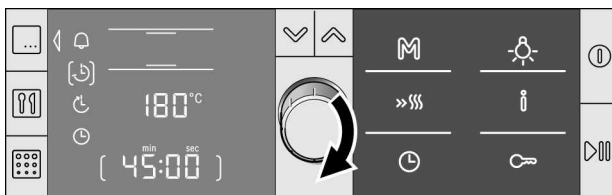
Открывается меню функций времени. Слева на дисплее отображаются функции времени. Выбрана функция таймера .



### 2. Кнопкой перейдите ко времени приготовления .



### 3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку .

Меню функций времени закрывается.

Если выбранный режим ещё не запущен

5. Нажмите кнопку .

На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

## По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается.

На индикаторе стоит **00:00**. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

## Рекомендации по настройке:

### Отмена времени приготовления

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  перейдите ко времени приготовления [>] и поворотным переключателем установите время приготовления **00:00**. Закройте меню, нажав кнопку .

### Изменение времени приготовления

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  перейдите ко времени приготовления [>] и поворотным переключателем измените время приготовления. Закройте меню, нажав кнопку .

---

## Изменение времени окончания

Изменение времени окончания возможно при

- всех видах нагрева
- различных программах
- и при режиме очистки

Например: Вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45.

Измените время окончания с 10.15 на 12.45.

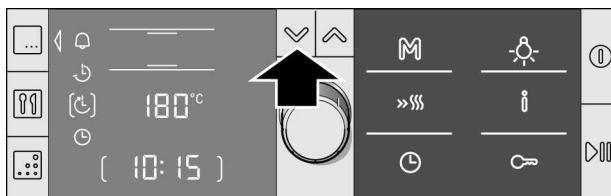
Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

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

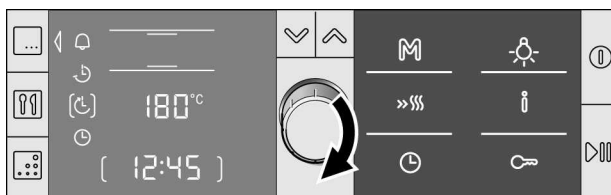
### Установка времени окончания

Необходимые условия: Время приготовления установлено. Выбранный режим ещё не запущен. Меню функций времени  открыто.

1. Кнопкой  перейдите ко времени окончания .



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени, нажав кнопку .
4. Подтвердите кнопкой .

Духовой шкаф находится в режиме ожидания . На индикаторе времени появляется время окончания. После включения духового шкафа начинается отсчёт времени приготовления.

## По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется **00:00**. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

## Рекомендации по настройке:

### Корректировка времени окончания

Корректировку можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания . Для этого откройте меню кнопкой . Кнопкой  перейдите ко времени окончания. Поворотным переключателем измените время окончания. Закройте меню, нажав кнопку .

## Отмена времени окончания

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

---

## Установка времени

### После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии на дисплее загорается **00:00**. Выставьте текущее время суток.

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется выбранная функция  и **[12:00]**.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Подтвердите кнопкой .  
На дисплее появляется время суток.

### Изменение времени суток

Если Вы хотите изменить время суток, например при переходе с летнего времени на зимнее:

1. Нажмите кнопку .  
Открывается меню функций времени.
2. С помощью кнопки  перейдите к времени суток .
3. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
4. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется время суток.

### Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае она появляется только при включенном духовом шкафу. Об этом см. главу *Базовые установки*.

---

# Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

---

## Сохранение установок в памяти

Установки системы очистки нельзя сохранить в памяти.

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления для выбранного блюда или выберите программу. Не запускайте прибор.
2. Держите нажатой кнопку **M**, пока на дисплее не загорится символ **M**. Это продолжается несколько секунд.

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

## Сохранение других установок

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

---

## Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.  
Отображаются сохранённые установки.
2. Нажмите кнопку **▷|||**.

Запускается сохранённая в памяти установка.

## Изменение установок

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

# Блокировка для безопасности детей

## Активизация блокировки для безопасности детей

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

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

## Отмена блокировки

Удерживайте кнопку "Ключ"  нажатой, пока не погаснет символ. После этого можно опять выполнять установки.

## Указание

Даже при активной блокировке для безопасности детей можно выключить духовой шкаф кнопкой  или долгим нажатием кнопки , установить таймер и отключить звуковой сигнал.

# Базовые установки

Для вашего удобства, прибор имеет различные базовые установки.

## Указание

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

|         | Функция                                   | Базовая установка   | Возможные значения                                                 |
|---------|-------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------|
| $c \ 1$ | Сигнал по истечении времени приготовления | $2 = 2 \text{ мин}$ | $1 = 10 \text{ сек}$<br>$2 = 2 \text{ мин}$<br>$3 = 5 \text{ мин}$ |
| $c \ 2$ | Сигнал подтверждения при нажатии кнопки   | $0 = \text{выкл}$   | $0 = \text{выкл}$<br>$1 = \text{вкл}$                              |

| Функция                                                               | Базовая установка                             | Возможные значения                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| с 3 Яркость подсветки дисплея                                         | 3 = день                                      | 1 = ночь<br>2 = средняя<br>3 = день                                                                            |
| с 4 Индикация времени, если духовой шкаф выключен                     | 1 = вкл                                       | 0 = выкл<br>Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.<br>1 = вкл                         |
| с 5 Лампочка в духовом шкафу во время работы                          | 1 = вкл                                       | 0 = выкл<br>1 = вкл                                                                                            |
| с 6 Продолжение работы духового шкафа после закрывания дверцы         | 1 = работа прибора продолжается автоматически | 0 = с помощью <sup>start</sup> stop продолжить работу прибора<br>1 = работа прибора продолжается автоматически |
| с 7 Дополнительная блокировка дверцы для безопасности детей           | 0 = нет                                       | 0 = нет<br>1 = да                                                                                              |
| с 8 Время работы по инерции охлаждающего вентилятора после выключения | 2 = среднее                                   | 1 = короткое<br>2 = среднее<br>3 = долгое<br>4 = очень долгое                                                  |
| с 9 Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки установлены       | 0 = нет                                       | 0 = нет<br>1 = да                                                                                              |
| с 10 Выдвижные телескопические механизмы установлены                  | 0 = нет                                       | 0 = нет<br>1 = да                                                                                              |
| с 11 Сброс всех изменений к базовым установкам                        | 0 = нет                                       | 0 = нет<br>1 = да                                                                                              |

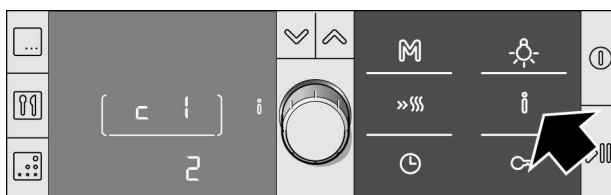
## Изменение базовых установок

Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

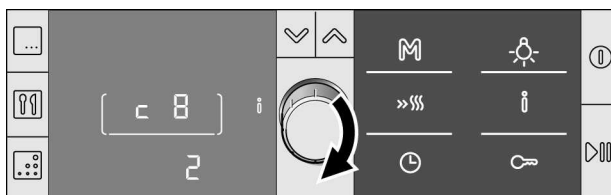
Ознакомьтесь, пожалуйста, с таблицей, где приведены базовые установки, чтобы знать, что скрывается за цифрами.

Пример на рисунке: изменение базовой установки "Работа охлаждающего вентилятора по инерции" со средней продолжительности на короткую.

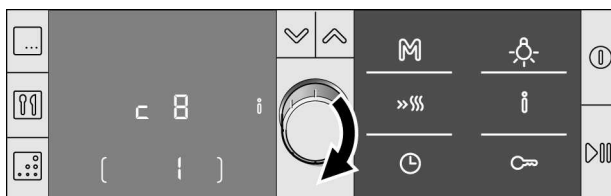
1. Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд, пока на дисплее не появится первая базовая установка.



2. Поворотным переключателем выберите нужную базовую установку.



3. Нажмите кнопку .
4. С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.



После этого вы можете изменить другие базовые установки как описано в пунктах 2-4.

5. Держите нажатой кнопку **i**, пока не будет отображаться текущее время суток. Это займёт примерно четыре секунды. Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

## Отмена

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

---

# Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

## Отключение активировано

На дисплее появится **FS**.

Работа прервана. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Для удаления индикации нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

## Указание

Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.

---

# Система очистки

Система очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности в рабочей камере.

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

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно и на них возникают темные пятна, выполните восстановление поверхностей с помощью системы очистки.

## Установка самоочищающихся верхней панели и боковых стенок

Задняя стенка рабочей камеры покрыта пористой керамикой. Чтобы воспользоваться системой очистки, нужно установить самоочищающиеся крышку и боковые стенки.

Эти специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу.

## Изменение базовых установок

Если самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки установлены, активируйте систему очистки в базовых установках. Как это выполнить объясняется в главе *"Изменение базовых установок"*.

## Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

| Режим | Степень очистки | Продолжительность    |
|-------|-----------------|----------------------|
| 1     | легкая          | прим. 45 минут       |
| 2     | средняя         | прим. 1 часа         |
| 3     | интенсивная     | прим. 1 час 15 минут |

---

## Перед очисткой

### Очистка дна духового шкафа

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

Перед настройкой системы очистки почистите не самоочищающиеся поверхности рабочей камеры. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

---

## Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку .

Предлагается режим очистки 3. Можно сразу запустить очистку кнопкой .

Если Вы хотите изменить режим очистки:

2. Выберите нужный режим очистки поворотным переключателем.
  3. Запустите очистку, нажав кнопку .
- Начинается отсчет времени.

### По окончании очистки

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

### Рекомендации по настройке:

#### Отмена установки

Удерживайте кнопку  нажатой, пока на дисплее не появится надпись  3D-горячий воздух, 160 °C. После этого можно заново выполнить установки.

#### Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

**Очистка должна выполняться в ночное время**

Для того чтобы пользоваться духовым шкафом целый день, сместите окончание очистки на ночное время.

См. главу *Функции времени, Изменение времени окончания*.

---

## После очистки

Когда рабочая камера полностью остынет, протрите самоочищающиеся поверхности влажной тряпочкой.

---

## Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

### Указания

Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

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 защиту от коррозии.

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведенным в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- жесткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

### Зона очистки

### Чистящие средства

Передняя сторона духового шкафа

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпки.

Стекло

Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.

Стекла дверцы

Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.

Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Уплотнение  
Не снимать!

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.

Навесные элементы

Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.

Принадлежности

Горячий мыльный раствор:  
предварительно замочите, а затем очистите с  
помощью мягкой тряпочки или щетки.

### Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Включите режим 3D-Горячий воздух .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится.

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

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Если Вы дополнительно приобретете специальные принадлежности "Самоочищающиеся крышка и боковые стенки", то Вы сможете выполнить их восстановление с помощью системы очистки. Об этом см. в главе *Система очистки*.

### Важные указания

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

## Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

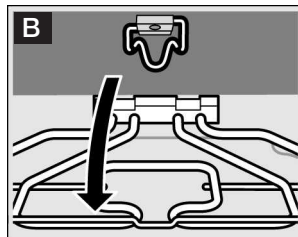
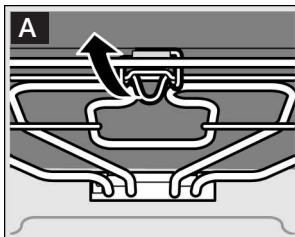
## Нагревательный элемент гриля



Вы можете опустить нагревательный элемент гриля вниз в целях очистки.

Опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. (Рис. А)
2. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем опустите его вниз. (Рис. В)



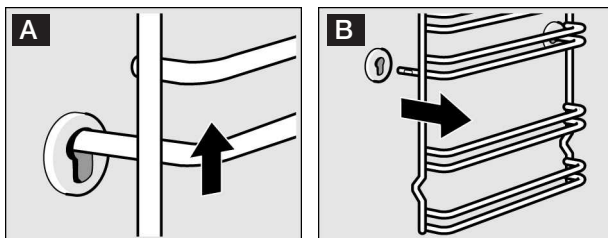
По окончании очистки установите нагревательный элемент гриля обратно в верхнее положение. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

## Снятие и установка навесных элементов

### Снятие навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

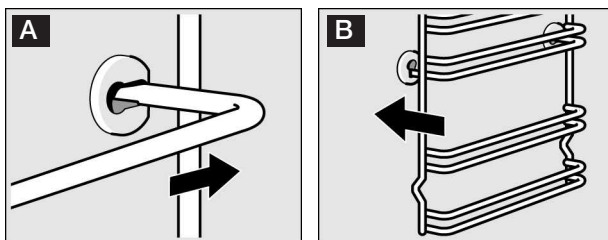
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте. (Рис. В)



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

### Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



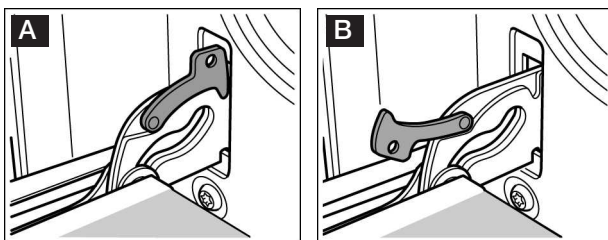
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. А), дверца духового шкафа заблокирована, и Вы не можете ее снять.

Если Вы откинете фиксаторы для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрыть дверцу будет невозможно (Рис. В).



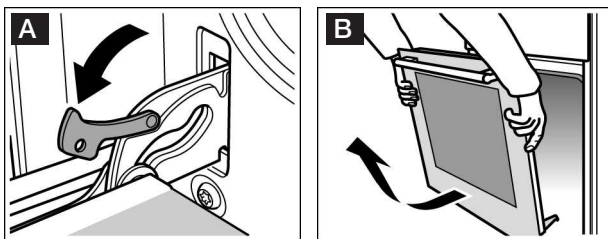
Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинuty, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

### Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (Рис. А).
3. До конца откройте дверцу духового шкафа (Рис. В).

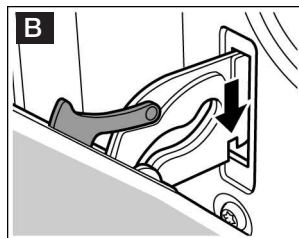
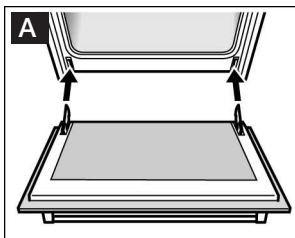
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



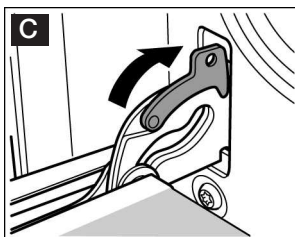
## Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (Рис. А).
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон (Рис. В).



3. Снова установите фиксаторы (Рис. С). Закройте дверцу.



Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

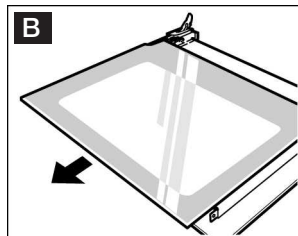
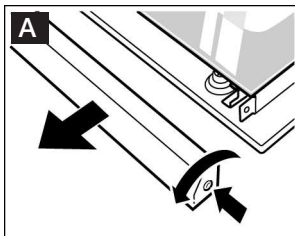
## Снятие и установка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

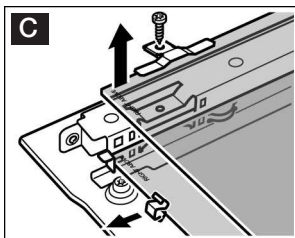
При снятии внутренних стекол обратите внимание на то, в какой последовательности Вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

## Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. А)
3. Приподнимите и выньте верхнее стекло. (Рис. В)



4. Выверните винты и снимите большие скобы с левой и с правой стороны. (Рис. С)  
Выньте среднее стекло.
5. Снимите маленькие скобы с нижнего стекла. (Рис. С)  
Наклоните стекло и выньте его движением вверх.



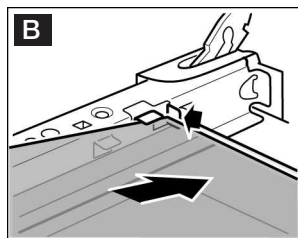
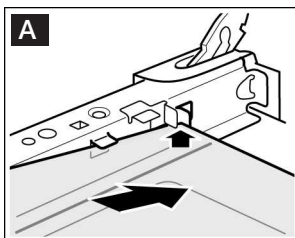
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае стекло можно повредить.

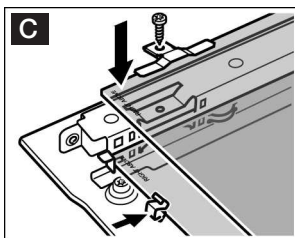
## Установка

При установке следите за тем, чтобы надпись "Right above" располагалась на обоих стеклах в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните нижнее стекло и вставьте его движением назад. (Рис. А)
2. Установите маленькие скобы на нижнее стекло с левой и с правой стороны.
3. Вставьте среднее стекло. (Рис. В)



4. Установите маленькие скобы на нижнее стекло. (Рис. С)
5. Установите большие скобы с левой и с правой стороны и вверните винты. (Рис. С)



6. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
7. Установите защитную панель и вверните винты.
8. Навесьте дверцу духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.**

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно сможете устранить неисправность.

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе *Протестировано для Вас в нашей кухне-студии*. В ней Вы найдете советы по приготовлению блюд.

## Таблица неисправностей

| Неисправность                                                                                                                       | Возможная причина                                                                            | Указания/устранение                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                                                                                                                 | Неисправен предохранитель                                                                    | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.                                                                                                                                                                 |
| На дисплее появляется 00:00.                                                                                                        | Отключение электроэнергии                                                                    | Заново установите время суток.                                                                                                                                                                                                          |
| Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.                                                           | Не распознан вид нагрева                                                                     | Выполните установки еще раз.                                                                                                                                                                                                            |
| Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.                                                        | Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.                                                | Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку ∞, пока квадратик не исчезнет с индикатора.                            |
| После нажатия кнопки  на дисплее появляется п.о. | Верхняя панель и боковые стенки рабочей камеры не самоочищающиеся. Режим очистки невозможен. | Перед тем, как установить систему очистки, необходимо установить самоочищающиеся верхнюю и боковые стенки, а затем активировать систему очистки в базовых установках. См. главу <i>Система очистки</i> и гл. <i>Базовые установки</i> . |

| Неисправность              | Возможная причина                                                               | Указания/устранение   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| На дисплее появится $FB$ . | Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается. | Нажмите любую кнопку. |

## Сообщения об ошибках с $E$

Если на дисплее появилось сообщение об ошибке с  $E$ , нажмите кнопку  $\ominus$ . Сообщение удаляется. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в Сервисную службу.

Следующие неисправности Вы можете устранить самостоятельно.

| Сообщение о неисправности | Возможная причина                         | Указания/устранение                                                                                                                          |
|---------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $ED11$                    | Одна из кнопок была нажата слишком долго. | Проверьте чистоту всех кнопок. Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в Сервисную службу. |



**Опасность удара током!**  
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

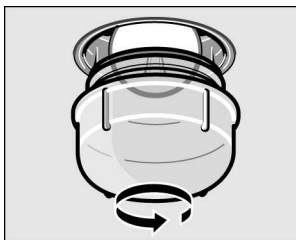
---

## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



4. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите стеклянный колпак на место.
6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

---

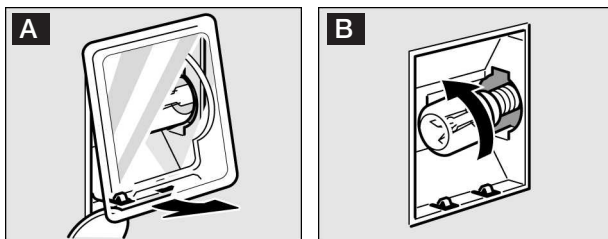
## Замена левой лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

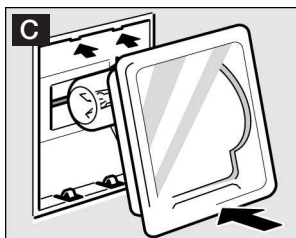


1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.

3. Снимите стеклянный колпак. Для этого подцепите колпак внизу рукой. (Рис. А) Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.



4. Выверните лампочку и замените её лампочкой аналогичного типа. (Рис. В)  
При вворачивании следите за тем, чтобы лампочка была вставлена прямо.
5. Установите стеклянный колпак на место. Следите, чтобы стекло было повернуто выпуклой стороной вправо. Сначала вставьте стеклянный колпак вверх, а затем плотно прижмите вниз. (Рис. С) Убедитесь, что стекло зафиксировано.



6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

## Стеклянный колпак

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене.

Оригинальные колпаки можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

---

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

## Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

|         |          |
|---------|----------|
| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|

|                    |
|--------------------|
| Сервисная служба ☎ |
|--------------------|

---

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем Вам, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать духовой шкаф.

---

## Экономия электроэнергии

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

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

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания варки 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 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

---

# Программы автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой. Результат приготовления зависит от качества мяса, размера и вида посуды. Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

---

## Посуда

Программы автоматического приготовления предназначены для приготовления блюд в закрытой посуде. А вот окорок для жарки с корочкой закрывать не надо. Используйте посуду только с плотно прилегающей крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды.

### Рекомендуемая посуда

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

### Неподходящая посуда

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

## Размер посуды

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

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

---

## Приготовление блюда

Берите для этого свежее или размороженное мясо. Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или птицу. Соблюдайте точные указания, приведенные в соответствующих таблицах. Вес вам потребуется для установки параметров программы.

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

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто примерно на ½ см. Если в таблице указано "Немного" жидкости, достаточно добавить 2-3 столовых ложки. Если указано "Много" жидкости, то жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

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

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

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

# Программы

## Птица

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

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

Пример:

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

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

| Программы<br>Птица                                                                        | Номер<br>программы | Диапазон<br>веса, кг | Добавление<br>жидкости | Установка<br>веса                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| ЦЫПЛЕНОК, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ                                                              | P1*                | 0,7-2,0              | Нет                    | Вес мяса                           |
| ПУЛЯРКА, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ                                                               | P2*                | 1,4-2,3              | Нет                    | Вес мяса                           |
| УТКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ                                                                     | P3*                | 1,6-2,7              | Нет                    | Вес мяса                           |
| ГУСЬ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ                                                                     | P4*                | 2,5-3,5              | Нет                    | Вес мяса                           |
| МОЛОДАЯ ИНДЕЙКА,<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ                                                       | P5*                | 2,5-3,5              | Нет                    | Вес мяса                           |
| ОКОРОЧКА, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ<br>напр. куриные, утиные,<br>гусиные или окорочка<br>индейки | P6                 | 0,3-1,5              | Нет                    | Вес самого<br>тяжелого<br>окорочка |

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

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

| Программы<br>Говядина                                                                                     | Номер<br>программы | Диапазон<br>веса, кг | Добавление<br>жидкости | Установка<br>веса |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| МЯСО ДЛЯ ТУШЕНИЯ,<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ<br>напр. тонкий край, толстый<br>край, лопатка, маринованное<br>мясо | P7                 | 0,5-3,0              | Да                     | Вес мяса          |
| МЯСО ДЛЯ ТУШЕНИЯ,<br>ЗАМОРОЖЕННОЕ<br>напр. тонкий край, толстый<br>край, лопатка                          | P8*                | 0,5-2,0              | Да                     | Вес мяса          |
| РОСТБИФ, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ, С КРОВЬЮ<br>напр. филе                                                       | P9                 | 0,5-2,5              | Нет                    | Вес мяса          |
| ПРОГРАММЫ<br>ТЕЛЯТИНА                                                                                     |                    |                      |                        |                   |
| МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ, ПОСТНОЕ<br>напр. окорок, мясной орех                                  | P10                | 0,5-3,0              | Да                     | Вес мяса          |
| МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ, С ПРОЖИЛКАМИ<br>ЖИРА<br>напр. шейка, зашеек                           | P11                | 0,5-3,0              | Немного                | Вес мяса          |
| СВИНАЯ НОЖКА Н/КОСТИ<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ                                                                   | P12                | 0,5-2,5              | Да                     | Вес мяса          |
| ПРОГРАММЫ<br>БАРАНИНА                                                                                     |                    |                      |                        |                   |
| НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ,<br>БЕЗ КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ                                                          | P13                | 0,5-2,5              | Немного                | Вес мяса          |
| НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ,<br>БЕЗ КОСТИ,<br>СРЕДНЕПРОЖАРЕННАЯ                                                 | P14                | 0,5-2,5              | Нет                    | Вес мяса          |
| НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ,<br>НА КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ                                                           | P15                | 0,5-2,5              | Немного                | Вес мяса          |

## ПРОГРАММЫ БАРАНИНА

|                                            |      |         |         |          |
|--------------------------------------------|------|---------|---------|----------|
| НОГА, ЗАМОРОЖЕННАЯ, БЕЗ КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ | P16* | 0,5-2,0 | Немного | Вес мяса |
| НОГА, ЗАМОРОЖЕННАЯ, НА КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ  | P17* | 0,5-2,0 | Немного | Вес мяса |

### Дичь

Дичь при приготовлении можно обложить полосками сала; мясо останется сочным и подрумянится, но не очень сильно. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте ее на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

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

Кролика можно готовить порционно. Установите общий вес.

| Программы<br>Дичь                                              | Номер<br>программы | Диапазон<br>веса, кг | Добавление<br>жидкости | Установка<br>веса |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| ОЛЕНИНА Д/ЖАРКИ,<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ<br>напр. лопатка, грудинка | P18                | 0,5-3,0              | Да                     | Вес мяса          |
| НОЖКА КОСУЛИ БЕЗ<br>КОСТИ, СВЕЖ. ПРОД.                         | P19                | 0,5-3,0              | Да                     | Вес мяса          |
| ЗАЯЧЬЯ НОЖКА, НА КОСТИ,<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ                     | P20                | 0,3-0,6              | Да                     | Вес мяса          |
| КРОЛИК, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ                                     | P21                | 0,5-3,0              | Да                     | Вес мяса          |

## Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для тушения рыбы: налейте в посуду на  $\frac{1}{2}$  см жидкости, например, лимонный сок или вино.

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

Рыба целиком приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду брюшком вниз. то есть спинной плавник должен смотреть вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь

брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

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

| Программы Рыба                     | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| ФОРЕЛЬ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ТУШЕНИЕ   | P22*            | 0,3-1,5           | Да                  | Общий вес      |
| ФОРЕЛЬ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ЗАПЕКАНИЕ | P23*            | 0,3-1,5           | Нет                 | Общий вес      |
| ТРЕСКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ТУШЕНИЕ   | P24*            | 0,5-2,0           | Да                  | Общий вес      |
| ТРЕСКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ЗАПЕКАНИЕ | P25*            | 0,5-2,0           | Нет                 | Общий вес      |

## Рagu

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Нарежьте мясо небольшими кусочками. Кусочки курицы можно не резать.

Добавьте в мясо столько овощей, чтобы их количество варьировалось от равного по весу мясу до вдвое большего.

Например: для 0,5 кг мяса можно взять от 0,5 до 1 кг свежих овощей.

Если вы хотите, чтобы мясо подрумянилось, выкладывайте его последним, на овощи. Чтобы мясо подрумянилось меньше, перемешайте его с овощами.

При приготовлении рагу с мясом введите вес мяса. Чтобы овощи были более мягкими, устанавливайте общий вес.

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

| Программы Рагу                         | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|----------------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| С МЯСОМ<br>напр. мясное рагу           | P26             | 0,3-3,0           | Да                  | Вес мяса       |
| С ОВОЩАМИ<br>напр. вегетарианское рагу | P27             | 0,3-3,0           | Да                  | Общий вес      |
| ГУЛЯШ                                  | P28             | 0,3-3,0           | Да                  | Вес мяса       |
| РУЛЕТЫ                                 | P29             | 0,3-3,0           | Да                  | Вес мяса       |

## Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Устанавливайте общий вес готового мясного рулета.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

| Программы Мясной рулет        | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|-------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| ИЗ ПАРНОЙ ГОВЯДИНЫ            | P30*            | 0,3-3,0           | Нет                 | Общий вес      |
| ИЗ ПАРНОЙ БАРАНИНЫ            | P31*            | 0,3-3,0           | Нет                 | Общий вес      |
| ИЗ ПАРНОГО МЯСА РАЗНЫХ СОРТОВ | P32*            | 0,3-3,0           | Нет                 | Общий вес      |
| ИЗ ПАРНОЙ СВИНИНЫ             | P33*            | 0,3-3,0           | Нет                 | Общий вес      |

## Свинина

Жаркое с корочкой выкладывайте в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу "решеточкой", не надрезая мясо.

Окорок для жарки выкладывайте в посуду жиром вверх.

Обжаривайте окорок до образования корочки в открытой посуде.

При приготовлении жаркого устанавливайте вес мяса, при приготовлении мясного рулета и рульки - общий вес блюда.

| Программы Свинина                                  | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|----------------------------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, БЕЗ КОСТИ | P34             | 0,5-3,0           | Да                  | Вес мяса       |

| Программы<br>Свинина                                                 | Номер<br>программы | Диапазон<br>веса, кг | Добавление<br>жидкости | Установка<br>веса |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ ЖАРКИ,<br>ЗАМОРОЖЕННАЯ, БЕЗ<br>КОСТИ                | P35*               | 0,5-2,0              | Да                     | Вес мяса          |
| ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ<br>ЖАРКИ, СВЕЖ.ПРОД.                              | P36                | 0,5-2,5              | Да                     | Вес мяса          |
| МЯСНОЙ РУЛЕТ, СВЕЖИЕ<br>ПРОДУКТЫ                                     | P37                | 0,5-3,0              | Да                     | Общий вес         |
| ЖАРКОЕ С КОРОЧКОЙ,<br>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ<br>ГРУДИНКА                    | P38                | 0,5-3,0              | Нет                    | Вес мяса          |
| ОКОРОК ДЛЯ ЖАРКИ,<br>СВЕЖ.ПРОД., ЗАМАРИНОВ.,<br>ПРИГОТОВЛЕНИЕ        | P39                | 1,0-4,0              | Немного                | Вес мяса          |
| ОКОРОК ДЛЯ ЖАРКИ,<br>СВЕЖ.ПРОД., ЗАМАРИНОВ.,<br>ЗАПЕКАНИЕ ДО КОРОЧКИ | P40*               | 1,0-4,0              | Нет                    | Вес мяса          |

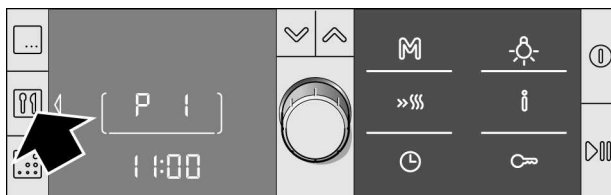
## Выбор программы

Выберите сначала подходящую программу в таблице программ.

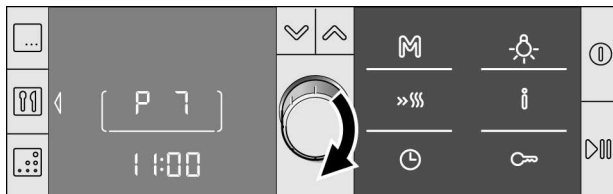
Пример на рисунке: установка для парной говядины для тушения, программа 7, вес мяса 1,3 кг.

1. Нажмите кнопку .

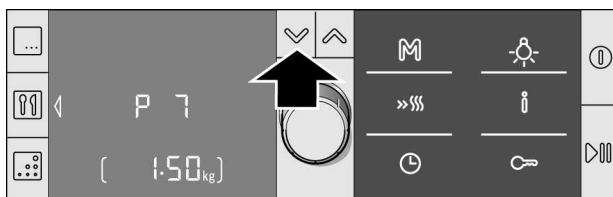
На индикаторе температуры появляется первый номер программ.



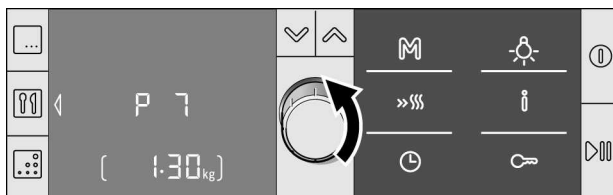
2. Поворотным переключателем установите нужный номер программы.



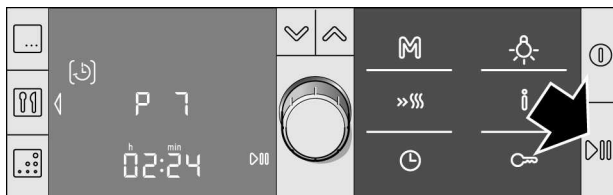
3. Нажмите кнопку .
- На индикаторе времени появится предлагаемый вес.



4. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес блюда.



5. Нажмите кнопку .
- На дисплее появится время выполнения программы.



## По завершении выполнения программы

Программа активизируется. На индикаторе времени начнётся отсчёт времени приготовления [↻].

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой [⏏].

## Рекомендации по настройке:

### Изменение времени выполнения программы

Время приготовления изменить нельзя.

### Изменение программы

После запуска изменить программу уже невозможно.

### Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы работа возобновляется.

### Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку [⏏]. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку [⏏], работа продолжится.

### Отмена программы

Держите нажатой кнопку [⏏], пока не появятся символ [🔥] для режима "3D-горячий воздух" и температура 160 °C. Теперь можно делать новые установки.

### Изменение времени окончания

См. главу "Функции времени", "Изменение времени окончания".

---

## Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает указанный.

Диапазон веса специально ограничен, так как для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режиме [🔥] "Верхний и нижний жар" или [🔥] "Гриль с конвекцией".

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте больше жидкости.

---

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

---

Жаркое сверху пересушено.

---

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.

---

Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.

---

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

---

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

---

Крышка закрыта неправильно, или мясо поднялось и приподняло крышку. Всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

---

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более позднее время. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

---

---

## Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

### Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.

Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.

Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

---

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Если Вы будете выпекать пирог на одном уровне с функцией "Верхний/нижний жар" , он получится наиболее удачным.

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

### Выпекание на нескольких уровнях

При приготовлении на двух уровнях одновременно:

универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

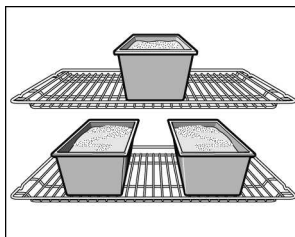
противень на уровне установки 5

универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



## Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

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

## Таблицы

После предварительного разогрева время выпечки сокращается на 5-10 минут.

В таблице Вы найдете оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдёте в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Указание: Из-за высокой влажности при выпекании в "Режиме нагрева Hydro"  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, пар будет выходить.

| Выпечка в форме              | Посуда                      | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------|-----------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма "венок"/прямоугольная | 2       |  | 160-180         | 50-60                            |
|                              | 3 прямоугольные формы       | 3+1     |  | 140-160         | 60-80                            |
| Сдобный пирог, тонкое тесто  | Форма "венок"/прямоугольная | 2       |  | 150-170         | 60-70                            |

| Выпечка в форме                                             | Посуда                       | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Корж из теста для кекса                                     | Форма для фруктового пирога  | 3       |    | 160-180         | 20-30                            |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса                    | Разъемная/чашеобразная форма | 2       |    | 160-180         | 50-60                            |
| Бисквитный корж, из 2 яиц, предварительный разогрев         | Форма для фруктового пирога  | 2       |    | 160-180         | 20-30                            |
| Бисквитный торт, из 6 яиц, предварительный разогрев         | Темная разъемная форма       | 2       |    | 160-180         | 40-50                            |
| Корж с бортиком, из песочного теста                         | Темная разъемная форма       | 1       |    | 180-200         | 25-35                            |
| Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*           | Темная разъемная форма       | 1       |    | 160-180         | 70-90                            |
| Швейцарский торт                                            | Противень для пиццы          | 1       |    | 220-240         | 35-45                            |
| Круглый кекс                                                | Круглая форма для кекса      | 2       |    | 150-170         | 60-70                            |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки, предварительный разогрев | Противень для пиццы          | 1       |   | 280-300         | 10-15                            |
| Пикантный пирог*                                            | Темная разъемная форма       | 1       |  | 170-190         | 45-55                            |

\* Оставьте пирог остывать прим. 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

| Пирог на противне                          | Принад-<br>лежности                 | Уровень | Вид<br>нагрева | Темпера-<br>тура, °С | Продолжи-<br>тельность<br>выпекания,<br>мин |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|---------|----------------|----------------------|---------------------------------------------|
| Сдобное тесто, сухая начинка               | Противень                           | 2       |                | 170-190              | 20-30                                       |
|                                            | Универсальный противень + противень | 3+1     |                | 150-170              | 35-45                                       |
| Сдобное тесто, сочная начинка (фрукты)     | Универсальный противень             | 2       |                | 170-190              | 25-35                                       |
|                                            | Универсальный противень + противень | 3+1     |                | 140-160              | 40-50                                       |
| Дрожжевое тесто, сухая начинка             | Противень                           | 3       |                | 170-190              | 25-35                                       |
|                                            | Универсальный противень + противень | 3+1     |                | 150-170              | 35-45                                       |
| Дрожжевое тесто, сочная начинка (фрукты)   | Универсальный противень             | 3       |                | 160-180              | 40-50                                       |
|                                            | Универсальный противень + противень | 3+1     |                | 150-170              | 50-60                                       |
| Песочное тесто, сухая начинка              | Противень                           | 1       |                | 180-200              | 20-30                                       |
| Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)    | Универсальный противень             | 2       |                | 160-180              | 60-70                                       |
| Швейцарский торт                           | Универсальный противень             | 1       |                | 210-230              | 40-50                                       |
| Бисквитный рулет, предварительный разогрев | Противень                           | 2       |                | 170-190              | 15-20                                       |
| Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки    | Противень                           | 2       |                | 180-200              | 25-35                                       |
| Рождественский кекс, 500 г муки            | Противень                           | 3       |                | 160-180              | 60-70                                       |
| Рождественский кекс, 1 кг муки             | Противень                           | 3       |                | 140-160              | 90-100                                      |
| Штрудель, сладкий                          | Универсальный противень             | 2       |                | 190-210              | 55-65                                       |

| Пирог на противне                             | Принад-<br>лежности                       | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                    | Темпера-<br>тура, °С | Продолжи-<br>тельность<br>выпекания,<br>мин |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| Пицца                                         | Противень                                 | 2       |  | 220-240              | 25-35                                       |
|                                               | Универсальный<br>противень +<br>противень | 3+1     |  | 180-200              | 40-50                                       |
| Жареный пирог,<br>предварительный<br>разогрев | Универсальный<br>противень                | 2       |  | 280-300              | 10-12                                       |

| Мелкая<br>выпечка                | Принадлежности                             | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                      | Темпера-<br>тура, °С | Продолжи-<br>тельность<br>выпекания,<br>мин |
|----------------------------------|--------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|
| Мелкое<br>печенье                | Противень                                  | 3       |    | 140-160              | 15-25                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень + противень     | 3+1     |    | 130-150              | 25-35                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень +<br>2 противня | 1+3+5   |    | 130-150              | 30-40                                       |
| Миндальное<br>печенье            | Противень                                  | 2       |    | 100-120              | 30-40                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень + противень     | 3+1     |    | 100-120              | 35-45                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень +<br>2 противня | 1+3+5   |    | 100-120              | 40-50                                       |
| Безе                             | Противень                                  | 3       |  | 80-100               | 100-150                                     |
| Кексы                            | Решетка с формой для<br>кексов             | 3       |  | 180-200              | 20-25                                       |
|                                  | 2 решетки с формой<br>для кексов           | 3+1     |  | 160-180              | 25-30                                       |
| Выпечка из<br>заварного<br>теста | Противень                                  | 2       |  | 210-230              | 30-40                                       |
| Выпечка из<br>слоеного<br>теста  | Противень                                  | 3       |  | 180-200              | 20-30                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень + противень     | 3+1     |  | 180-200              | 25-35                                       |
|                                  | Универсальный<br>противень +<br>2 противня | 1+3+5   |  | 170-190              | 35-45                                       |

| Мелкая выпечка              | Принадлежности                      | Уровень | Вид нагрева                                                                       | Температура, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Выпечка из дрожжевого теста | Противень                           | 3       |  | 190-210         | 20-30                            |
|                             | Универсальный противень + противень | 3+1     |  | 160-180         | 25-35                            |

## Хлеб и булочки

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

| Хлеб и булочки                          | Принад- лежности                    | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Темпера- тура, °C | Продолжи- тельность выпекания, мин |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки             | Универсальный противень             | 2       |    | 300<br>200        | 5<br>30-40                         |
| Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки      | Универсальный противень             | 2       |    | 300<br>200        | 8<br>35-45                         |
| Лепешки                                 | Универсальный противень             | 2       |    | 300               | 10-15                              |
| Булочки, без предварительного разогрева | Противень                           | 3       |   | 200-220           | 20-30                              |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие    | Противень                           | 3       |  | 180-200           | 15-20                              |
|                                         | Универсальный противень + противень | 3+1     |  | 150-170           | 20-30                              |

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

Пирог опадает.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Пирог сверху слишком темный.

Пирог слишком сухой.

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).

Выпечка подрумянивается неравномерно.

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

Фруктовый сок вытекает.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.

В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух" . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## Мясо, птица, рыба

### Указания по выбору посуды

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

При использовании посуды из нержавеющей стали мясо получается не таким румяным и прожаренным. Увеличьте время приготовления.

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая  
Посуда с крышкой = закрытая

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

## **Рекомендации по жарению**

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на  $\frac{1}{2}$  см. К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. При приготовлении мяса в эмалированной посуде в него следует добавлять больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

## **Рекомендации по приготовлению на гриле**

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

Перед приготовлением на гриле разогрейте шкаф в течение прим. 3 минут.

Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите кушанье после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

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

## **Мясо**

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом

духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

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

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

| Мясо                                              | Вес    | Принад-<br>лежности и<br>посуда              | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                      | Темпера-<br>тура, °С,<br>режим<br>гриля | Продолжи-<br>тельность<br>пригото-<br>вления,<br>мин |
|---------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Говядина</b>                                   |        |                                              |         |                                                                                     |                                         |                                                      |
| Говядина для<br>тушения                           | 1,0 кг | закрытая                                     | 2       |    | 200-220                                 | 100                                                  |
|                                                   | 1,5 кг |                                              | 2       |    | 190-210                                 | 120                                                  |
|                                                   | 2,0 кг |                                              | 2       |    | 180-200                                 | 140                                                  |
| Филе говядины,<br>среднепрожаре<br>нное           | 1,0 кг | открытая                                     | 2       |    | 210-230                                 | 60                                                   |
|                                                   | 1,5 кг |                                              | 2       |    | 200-220                                 | 80                                                   |
| Ростбиф,<br>среднепрожаре<br>нный                 | 1,0 кг | открытая                                     | 1       |    | 220-240                                 | 60                                                   |
| Стейки<br>толщиной 3 см,<br>среднепрожаре<br>нные |        | Решетка +<br>универ-<br>сальный<br>противень | 5+1     |    | 3                                       | 15                                                   |
| <b>Телятина</b>                                   |        |                                              |         |                                                                                     |                                         |                                                      |
| Телятина для<br>жарки                             | 1,0 кг | открытая                                     | 2       |  | 190-210                                 | 110                                                  |
|                                                   | 1,5 кг |                                              | 2       |  | 180-200                                 | 130                                                  |
|                                                   | 2,0 кг |                                              | 2       |  | 170-190                                 | 150                                                  |
| Телячья ножка                                     | 1,5 кг | открытая                                     | 2       |  | 210-230                                 | 140                                                  |
| <b>Свинина</b>                                    |        |                                              |         |                                                                                     |                                         |                                                      |
| Жаркое без<br>кожи<br>(например,<br>шейка)        | 1,0 кг | открытая                                     | 1       |  | 190-210                                 | 120                                                  |
|                                                   | 1,5 кг |                                              | 1       |  | 180-200                                 | 150                                                  |
|                                                   | 2,0 кг |                                              | 1       |  | 170-190                                 | 170                                                  |

| Мясо                                                  | Вес    | Принад-<br>лежности и<br>посуда              | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                      | Темпера-<br>тура, °С,<br>режим<br>гриля | Продолжи-<br>тельность<br>пригото-<br>вления,<br>мин |
|-------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Жаркое с<br>кожей<br>(например,<br>лопатка)           | 1,0 кг | открытая                                     | 1       |    | 190-210                                 | 130                                                  |
|                                                       | 1,5 кг |                                              | 1       |    | 180-200                                 | 160                                                  |
|                                                       | 2,0 кг |                                              | 1       |    | 170-190                                 | 190                                                  |
| Свиное филе                                           | 500 г  | Решетка +<br>универ-<br>сальный<br>противень | 3+1     |    | 230-240                                 | 30                                                   |
| Свинина для<br>жарки, постная                         | 1,0 кг | открытая                                     |         |    | 200-220                                 | 120                                                  |
|                                                       | 1,5 кг |                                              | 2       |    | 190-210                                 | 140                                                  |
|                                                       | 2,0 кг |                                              |         |    | 180-200                                 | 160                                                  |
| Копченая<br>грудинка на<br>кости                      | 1,0 кг | закрытая                                     | 2       |    | 210-230                                 | 70                                                   |
| Стейки<br>толщиной 2 см                               |        | Решетка +<br>универ-<br>сальный<br>противень | 5+1     |    | 3                                       | 15                                                   |
| Медальоны из<br>свинины<br>толщиной 3 см              |        | Решетка +<br>универ-<br>сальный<br>противень | 5+1     |    | 3                                       | 10                                                   |
| <b>Баранина</b>                                       |        |                                              |         |                                                                                     |                                         |                                                      |
| Баранья спинка<br>на кости                            | 1,5 кг | открытая                                     | 2       |  | 190-210                                 | 60                                                   |
| Баранья нога<br>без кости,<br>среднеп-<br>ро жаренная | 1,5 кг | открытая                                     | 1       |  | 160-180                                 | 120                                                  |
| <b>Дичь</b>                                           |        |                                              |         |                                                                                     |                                         |                                                      |
| Спинка косули<br>на кости                             | 1,5 кг | открытая                                     | 2       |  | 200-220                                 | 50                                                   |
| Ножка косули<br>без кости                             | 1,5 кг | закрытая                                     | 2       |  | 210-230                                 | 100                                                  |
| Мясо кабана<br>для жарки                              | 1,5 кг | закрытая                                     | 2       |  | 180-200                                 | 140                                                  |

| Мясо              | Вес           | Принад-<br>лежности и<br>посуда   | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                    | Темпера-<br>тура, °С,<br>режим<br>гриля | Продолжи-<br>тельность<br>пригото-<br>вления,<br>мин |
|-------------------|---------------|-----------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Оленина для жарки | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       |  | 180-200                                 | 130                                                  |
| Кролик            | 2 кг          | закрытая                          | 2       |  | 220-240                                 | 60                                                   |
| Мясной рулет      | из 500 г мяса | открытая                          | 1       |  | 180-200                                 | 80                                                   |
| Колбаски          |               | Решетка + универсальный противень | 4+1     |  | 3                                       | 15                                                   |

## Птица

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.

Кусочки птицы переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени приготовления.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать ее маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

| Птица                          | Вес        | Принад-<br>лежности и<br>посуда | Уровень | Вид<br>нагрева                                                                      | Темпера-<br>тура, °С,<br>режим<br>гриля | Продолжи-<br>тельность<br>пригото-<br>вления,<br>мин |
|--------------------------------|------------|---------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Цыпленок,<br>целиком           | 1,2 кг     | Решетка                         | 2       |    | 220-240                                 | 60-70                                                |
| Пулярка,<br>целиком            | 1,6 кг     | Решетка                         | 2       |    | 210-230                                 | 80-90                                                |
| Цыпленок,<br>половина          | по 500 г   | Решетка                         | 2       |    | 220-240                                 | 40-50                                                |
| Цыпленок,<br>кусочки           | по 150 г   | Решетка                         | 3       |    | 210-230                                 | 30-40                                                |
| Цыпленок,<br>кусочки           | по 300 г   | Решетка                         | 3       |    | 210-230                                 | 35-45                                                |
| Куриные<br>грудки,             | по 200 г   | Решетка                         | 3       |    | 3                                       | 30-40                                                |
| Утка, целиком                  | 2,0 кг     | Решетка                         | 2       |    | 190-210                                 | 100-110                                              |
| Утиные грудки                  | по 300 г   | Решетка                         | 3       |    | 240-260                                 | 30-40                                                |
| Гусь, целиком                  | 3,5 - 4 кг | Решетка                         | 2       |    | 170-190                                 | 120-140                                              |
| Гусиные<br>окорочка,           | по 400 г   | Решетка                         | 3       |    | 220-240                                 | 40-50                                                |
| Молодая<br>индейка,<br>целиком | 3,0 кг     | Решетка                         | 2       |    | 180-200                                 | 80-100                                               |
| Рулет из<br>индейки            | 1,5 кг     | открытая                        | 1       |  | 200-220                                 | 110-130                                              |
| Грудка<br>индейки,             | 1,0 кг     | закрытая                        | 2       |  | 180-200                                 | 80-90                                                |
| Окорочок<br>индейки,           | 1,0 кг     | Решетка                         | 2       |  | 180-200                                 | 90-100                                               |

Рыба

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником кверху и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

| Рыба                             | Вес               | Принад-<br>лежности<br>и посуда | Уро-<br>вень | Вид<br>нагре-<br>ва                                                                | Темпера-<br>тура, °C,<br>режим<br>гриля | Время<br>приго-<br>товления,<br>мин |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Рыба, целиком,                   | прим. по<br>300 г | Решетка                         | 2            |   | 2                                       | 20-25                               |
|                                  | 1,0 кг            | Решетка                         | 2            |   | 200-220                                 | 45-55                               |
|                                  | 1,5 кг            | Решетка                         | 2            |   | 190-210                                 | 60-70                               |
|                                  | 2,0 кг            | закрытая                        | 2            |   | 190-210                                 | 70-80                               |
| Рыбные котлеты,<br>толщиной 3 см |                   | Решетка                         | 3            |   | 2                                       | 20-25                               |
| Рыбное филе                      |                   | закрытая                        | 2            |  | 210-230                                 | 25-30                               |

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.

Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое слишком темное,  
а корочка местами  
подгорела.

Жаркое получилось хорошо,  
а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо,  
но соус слишком светлый и  
жидкий.

Во время приготовления  
жаркого образуется водяной  
пар.

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или  
добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или  
добавьте меньше жидкости.

Это нормально и обусловлено законами физики.  
Большая часть водяного пара отводится через  
выходы пара. Он может конденсироваться на  
холодной панели выключателей или на близлежащей  
поверхности мебели и стекать каплями по ней.

## Щадящее приготовление блюد

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, - идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовом шкафу теплым.

### Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр. фарфоровый поднос или стеклянный противень для жарки без крышки.  
Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решетку.

### Последовательность действий

1. Выберите режим «Верхний/нижний жар»  и установите температуру 80 °C. Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Посуду с мясом поставьте в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °C.

Рекомендации по  
щадящему  
приготовлению

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

Поджаривайте мясо при высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.

Большие куски мяса переворачивать не нужно.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Время выдержки для него не требуется.

Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Если вы хотите добавить в мясо соус, доводите его до готовности в закрытой посуде. В этом случае время доведения до готовности следует сократить.

Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Температура 60 °С в толще продукта должна сохраняться минимум 30 минут.

Таблица

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

| Блюдо                                                   | Вес        | Уро-<br>вень | Вид<br>наг-<br>рева                                                                 | Темпе-<br>ратура,<br>°С | Время<br>обжари-<br>вания,<br>мин | Время<br>доведения<br>до<br>готовности<br>в щадящем<br>режиме в<br>часах |
|---------------------------------------------------------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Птица                                                   |            |              |                                                                                     |                         |                                   |                                                                          |
| Грудка индейки                                          | 1000 г     | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 4-5                                                                      |
| Утиная грудка*                                          | 300-400 г  | 2            |  | 80                      | 3-5                               | 2-2,5                                                                    |
| Говядина                                                |            |              |                                                                                     |                         |                                   |                                                                          |
| Говядина для жарки<br>(напр. огузок)<br>6-7 см толщиной | ок. 1,5 кг | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 4,5-5,5                                                                  |

| Блюдо                                                                                                       | Вес        | Уро-<br>вень | Вид<br>наг-<br>рева                                                               | Темпе-<br>ратура,<br>°C | Время<br>обжари-<br>вания,<br>мин | Время<br>доведения<br>до<br>готовности<br>в щадящем<br>режиме в<br>часах |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Филе говядины,<br>целиком                                                                                   | ок. 1,5 кг | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 5-6                                                                      |
| Ростбиф, 5-6 см<br>толщиной                                                                                 | ок. 1,5 кг | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 4-5                                                                      |
| Стейки из говядины,<br>3 см толщиной                                                                        |            | 2            |  | 80                      | 5-7                               | 80-110 мин                                                               |
| <b>Телятина</b>                                                                                             |            |              |                                                                                   |                         |                                   |                                                                          |
| Телятина для жарки<br>6-7 см толщиной<br>(напр. окорок)                                                     | ок. 1,5 кг | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 5-6                                                                      |
| Филе телятины                                                                                               | ок. 800 г  | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 3-3,5                                                                    |
| <b>Свинина</b>                                                                                              |            |              |                                                                                   |                         |                                   |                                                                          |
| Постная свинина для<br>жарки (напр. филе)<br>5-6 см толщиной                                                | ок. 1,5 кг | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 5-6                                                                      |
| Филе свинины,<br>целиком                                                                                    | ок. 500 г  | 2            |  | 80                      | 6-7                               | 2,5-3                                                                    |
| <b>Баранина</b>                                                                                             |            |              |                                                                                   |                         |                                   |                                                                          |
| Баранье филе со<br>спинной части,<br>целиком                                                                | ок. 200 г  | 2            |  | 80                      | 5-6                               | 1,5-2                                                                    |
| * Чтобы кожаца утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте ее после щадящего приготовления на сковороде. |            |              |                                                                                   |                         |                                   |                                                                          |

## Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

После приготовления щадящим способом уменьшите температуру до 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

## Запеканки, французские запеканки, тосты

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решетку.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

| Запеканки                                                  | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Запеканка, сладкая                                         | Форма для запеканки     | 2       |    | 180-200         | 50-60                            |
| Суфле                                                      | Форма для запеканки     | 2       |    | 180-200         | 35-45                            |
|                                                            | Порционные формочки     | 2       |    | 200-220         | 20-25                            |
| Запеканка из макарон                                       | Форма для запеканки     | 2       |   | 200-220         | 40-50                            |
| Лазанья                                                    | Форма для запеканки     | 2       |  | 180-200         | 40-50                            |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высотой макс. 4 см | 1 форма для запеканки   | 2       |  | 160-180         | 60-80                            |
|                                                            | 2 формы для запеканки   | 1+3     |  | 150-170         | 60-80                            |
| Тосты запеченные, 4 шт.                                    | Решетка                 | 4       |  | 3               | 7-10                             |
| Тосты запеченные, 12 шт.                                   | Решетка                 | 4       |  | 3               | 5-8                              |

# Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если Вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

| Блюдо                                          | Принадлежности                      | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °C, режим гриля | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| <b>Пицца, глубокой заморозки</b>               |                                     |         |                                                                                     |                              |                                  |
| Пицца на тонком тесте                          | Универсальный противень             | 2       |    | 200-220                      | 15-25                            |
|                                                | Универсальный противень + решетка   | 3+1     |    | 180-200                      | 20-30                            |
| Пицца на пышном тесте                          | Универсальный противень             | 2       |    | 170-190                      | 20-30                            |
|                                                | Универсальный противень + решетка   | 3+1     |    | 170-190                      | 25-35                            |
| Пицца-багет                                    | Универсальный противень             | 3       |  | 170-190                      | 20-30                            |
| Минипицца                                      | Универсальный противень             | 3       |  | 190-210                      | 10-20                            |
| Пицца, охлажденная, предварительный разогрев   | Универсальный противень             | 1       |  | 180-200                      | 10-15                            |
| <b>Изделия из картофеля глубокой заморозки</b> |                                     |         |                                                                                     |                              |                                  |
| Картофель фри                                  | Универсальный противень             | 3       |  | 190-210                      | 20-30                            |
|                                                | Универсальный противень + противень | 3+1     |  | 180-200                      | 30-40                            |

| Блюдо                                            | Принадлежности                    | Уровень | Вид нагрева                                                                        | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность выпекания, мин |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Крокеты                                          | Универсальный противень           | 3       |   | 190-210                      | 20-25                            |
| Жареный картофель, фаршированный картофель       | Универсальный противень           | 3       |   | 200-220                      | 15-25                            |
| <b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b> |                                   |         |                                                                                    |                              |                                  |
| Булочки, багет                                   | Универсальный противень           | 3       |   | 180-200                      | 10-20                            |
| Крендели (мелкие изделия из теста)               | Универсальный противень           | 3       |   | 200-220                      | 10-20                            |
| <b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>            |                                   |         |                                                                                    |                              |                                  |
| Разогрев зачерствевших булочек или багетов       | Универсальный противень           | 2       |   | 190-210                      | 10-20                            |
|                                                  | Универсальный противень + решетка | 3+1     |   | 160-180                      | 20-25                            |
| <b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>          |                                   |         |                                                                                    |                              |                                  |
| Рыбные палочки                                   | Универсальный противень           | 2       |   | 220-240                      | 10-20                            |
| Палочки и нагеты из цыпленка                     | Универсальный противень           | 3       |   | 200-220                      | 15-25                            |
| <b>Штрудель, глубокой заморозки</b>              | Универсальный противень           | 3       |  | 190-210                      | 30-35                            |

## Некоторые блюда

### Йогурт

На вашей плите вы можете устанавливать температуру от 30 до 300 °С. При 40 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Молоко (3,5% жирности) вскипятить и охладить до 45 °С. Смешать со 150 г йогурта. Перелить в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставить закрытыми на решетку. В течение 5

минут разогреть до 45 °С. Затем приготовить, как указано в рецепте.

## Подъем дрожжевого теста

Приготовить дрожжевое тесто как обычно. Положить его в термостойкую посуду и накрыть. В течение 5-10 минут разогревать духовой шкаф. Затем выключить его и поставить тесто подниматься в выключенный духовой шкаф.

## Порядок приготовления

| Блюдо                    | Посуда                                                                                  | Уровень                         | Вид наг-рева                                                                      | Температура, °С                                   | Время пригото-вления |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|
| Йогурт                   | Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решетку | 1                               |  | 40                                                | 6-8 ч                |
| Подъем дрожже-вого теста | Термостойкая посуда                                                                     | Поставить на дно духового шкафа |  | Нагреть духовой шкаф до 50 °С,                    | 5-10 мин             |
|                          |                                                                                         |                                 |                                                                                   | затем выключит ь и поставить туда дрожжевое тесто | 20-30 мин            |

## Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Блюдо                                                                                                                                                                   | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева                                                                       | Температура, °C |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Нежные замороженные продукты</b><br>напр., торты со взбитыми сливками,<br>торты с масляным кремом,<br>пирожные с шоколадной или<br>сахарной глазурью, фрукты и т. п. | Решетка        | 1       |  | 30 °C           |
| <b>Прочие продукты глубокой заморозки</b><br>Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и<br>булочки, пирожки и прочая выпечка                                                      | Решетка        | 1       |  | 50 °C           |

## Указание

До 60 °C лампочка в духовом шкафу не горит.  
При этом возможна оптимально точная  
регулировка.

## Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и  
тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Универсальный противень установите на уровне 3,  
решетку - на уровне 1.

Выложите универсальный противень и решетку  
бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

| Блюдо                  | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °C | Продолжительность, час |
|------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Яблоки кружками, 600 г | 1+3     |  | 80              | ок. 5                  |
| Груши дольками, 800 г  | 1+3     |  | 80              | ок. 8                  |
| Сливы, 1,5 кг          | 1+3     |  | 80              | ок. 8-10               |
| Зелень, 200 г, мытая   | 1+3     |  | 80              | ок. 1½                 |

# Консервирование

## Подготовка

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

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в воде образуются пузырьки.

## Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в универсальный противень  $\frac{1}{2}$  литра горячей воды (прибл. 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим "Нижний жар" .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.
6. Включите духовой шкаф.

## Консервирование фруктов

Приблизительно через 40-50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25-35 минут после выключения духового шкафа, обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов. Выключите духовой шкаф.

| <b>Фрукты в литровых банках</b>     | <b>После появления пузырьков</b> | <b>Дополнительное прогревание</b> |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Яблоки, Смородина, Клубника         | Выключить                        | Ок. 25 минут                      |
| Вишни, Абрикосы, Персики, Крыжовник | Выключить                        | Ок. 30 минут                      |
| Яблочное пюре, Груши, Сливы         | Выключить                        | Ок. 35 минут                      |

### **Консервирование овощей**

Когда в банках начнут подниматься пузырьки, уменьшите температуру до 120-140 °С, в зависимости от сорта овощей прим. через 35-70 минут. Затем выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

| <b>Овощи в холодной заливке в литровых банках</b> | <b>После появления пузырьков</b> | <b>Дополнительное прогревание</b> |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Огурцы                                            | -                                | Ок. 35 минут                      |
| Свёкла                                            | Ок. 35 минут                     | Ок. 30 минут                      |
| Брюссельская капуста                              | Ок. 45 минут                     | Ок. 30 минут                      |
| Фасоль, Кольраби, Красноочанная капуста           | Ок. 60 минут                     | Ок. 30 минут                      |
| Горошек                                           | Ок. 70 минут                     | Ок. 30 минут                      |

### **Внимание банок**

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

# Акриламид в продуктах питания

|                                                                           |  |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>В каких блюдах содержится большое количество акриламида?</b>           |  | Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).                                           |
| <b>Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида</b> |  |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Общие сведения</b>                                                     |  | Время приготовления должно быть по возможности коротким.<br>Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| <b>Выпекание</b>                                                          |  | В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.                                                                                                    |
| Мелкое печенье                                                            |  | В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С.<br>Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.                                        |
| Картофель фри в духовом шкафу                                             |  | Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.                                                                                      |

## Контрольные блюда

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

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

|                  |                                                                                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Выпекание</b> | При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным противнем. |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|

При выпекании на 3 уровнях всегда ставьте универсальный противень в центре.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:  
Тёмные разъёмные формы ставьте друг над другом.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:  
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Разъёмные формы из белой жести:  
При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара  устанавливайте формы на уровень 1. Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.

| Блюдо                                     | Принадлежности и посуда              | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье                          | Противень                            | 3       |    | 160-180         | 20-30                    |
|                                           | Противень                            |         |                                                                                     |                 |                          |
|                                           | Универсальный противень + противень  | 3       |    | 160-180         | 20-30                    |
|                                           | Универсальный противень + 2 противня | 3+1     |    | 140-150         | 30-40                    |
|                                           | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   |    | 130-150         | 40-50                    |
| Маленькие кексы предварительный разогрев  | Противень                            | 3       |    | 160-180         | 20-25                    |
|                                           | Универсальный противень + противень  | 3+1     |   | 150-170         | 25-30                    |
|                                           | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   |  | 140-160         | 25-30                    |
| Маленькие кексы                           | Противень                            | 3       |  | 160-180         | 20-25                    |
| Бисквит на воде, предварительный разогрев | Разъемная форма на решетке           | 2       |  | 160-180         | 30-40                    |
| Бисквит на воде                           | Разъемная форма на решетке           | 2       |  | 160-180         | 30-40                    |

| Блюдо                     | Принадлежности и посуда               | Уровень | Вид нагрева                                                                       | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|---------------------------|---------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Пирог из дрожжевого теста | Универсальный противень               | 3       |  | 160-180         | 40-50                    |
|                           | Универсальный противень               | 3       |  | 160-180         | 40-50                    |
|                           | Универсальный противень + противень   | 3+1     |  | 150-170         | 50-60                    |
| Закрытый яблочный пирог   | Решетка + 2 разъёмные формы Ø 20 см   | 1       |  | 200-220         | 70-80                    |
|                           | 2 решетки + 2 разъёмные формы Ø 20 см | 1+3     |  | 190-210         | 70-80                    |

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решетку, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Блюдо                                              | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева                                                                         | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин     | Решетка                           | 5       |    | 3           | ½-2                      |
| Бифбургер, 12 шт.*, без предварительного разогрева | Решетка + Универсальный противень | 4+1     |  | 3           | 25-30                    |

\* Через  $\frac{2}{3}$  времени перевернуть.