

**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 24U2.0**

**ru**

**9000 347 318**

# 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 и индикаторы .....                      | 9         |
| Переключатель выбора функций .....             | 9         |
| Регулятор температуры .....                    | 10        |
| Рабочая камера .....                           | 11        |
| Принадлежности .....                           | 11        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....       | <b>15</b> |
| Установка времени .....                        | 15        |
| Нагревание духового шкафа .....                | 15        |
| Очистка принадлежностей .....                  | 15        |
| <b>Настройка духового шкафа</b> .....          | <b>16</b> |
| Вид нагрева и температура .....                | 16        |
| Быстрый нагрев .....                           | 17        |
| <b>Установка функций времени</b> .....         | <b>18</b> |
| Таймер .....                                   | 18        |
| Время приготовления .....                      | 19        |
| Время окончания .....                          | 21        |
| Время суток .....                              | 23        |
| <b>Блокировка для безопасности детей</b> ..... | <b>24</b> |
| <b>Изменение базовых установок</b> .....       | <b>25</b> |

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Уход и очистка</b> .....  | <b>26</b> |
| Чистящие средства .....  | 26        |
| Снятие и установка навесных элементов .....  | 28        |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа ....                                      | 29        |
| Снятие и установка стекол дверцы .....   | 31        |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....   | <b>32</b> |
| Таблица неисправностей .....   | 32        |
| Замена лампочки для верхней подсветки<br>духового шкафа .....                      | 33        |
| Стекланный колпак .....  | 34        |
| <b>Сервисная служба</b> .....  | <b>34</b> |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и<br/>охране окружающей среды</b> ..... | <b>35</b> |
| Экономия электроэнергии .....  | 35        |
| Правильная утилизация упаковки .....   | 35        |
| <b>Автоматическое приготовление блюд</b> .....                                     | <b>36</b> |
| Посуда .....   | 36        |
| Приготовление блюда .....  | 37        |
| Мясо .....   | 37        |
| Настройки .....  | 39        |
| Время выполнения программе .....   | 41        |
| Рекомендации по автоматическому<br>приготовлению блюд .....                        | 41        |
| <b>Для Вас протестировано в нашей кухне-студии</b>                                 | <b>42</b> |
| Пироги и выпечка .....   | 42        |
| Рекомендации по выпеканию .....  | 48        |
| Мясо, птица, рыба .....  | 49        |
| Рекомендации по жарению в гриле .....  | 55        |

## Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| Запеканки, французские запеканки, тосты ..... | 56        |
| Готовые продукты .....                        | 57        |
| Особенные блюда .....                         | 58        |
| Размораживание .....                          | 59        |
| Подсушивание .....                            | 60        |
| Консервирование .....                         | 60        |
| <b>Акриламид в продуктах питания .....</b>    | <b>62</b> |
| <b>Контрольные блюда .....</b>                | <b>63</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. Все символы на индикаторе никогда не показываются одновременно. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку в нулевом положении.

## Кнопки

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



## Кнопки и индикаторы

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

| Кнопка                              | Использование  |
|-------------------------------------|--|
| »»» Быстрый нагрев                  | Для быстрого нагрева духового шкафа.   |
| kg Килограмм                        | Выбор веса при приготовлении с помощью программы.                            |
| 🕒 Функции времени                   | Выбор таймера 🕒, продолжительности ⏱, времени окончания 🕒 и времени суток 🕒. |
| 🔒 Блокировка для безопасности детей | Блокировка и разблокировка панели управления.                                |
| - Минус                             | Уменьшение установленного значения.  |
| + Плюс                              | Увеличение установленного значения.  |





Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается.

Исключение: для времени суток символ 🕒 горит только во время изменения.

## Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

| Положение               | Использование   |
|-------------------------|---|
| ○ Нулевое положение     | Выключение духового шкафа.  |
| 🔥 3D-горячий воздух*    | Для приготовления пирогов и выпечки на трех уровнях.<br>Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
| ☑️ Верхний и нижний жар | Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне.<br>Жар поступает равномерно сверху и снизу.  |


| Положение   | Использование  |
|---|--|
|  Гриль с конвекцией                | Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
|  Гриль, большая площадь            | Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность.  |
|  Нижний жар                        | Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.   |
|  Автоматическое приготовление блюд | Программа для приготовления тушеных блюд и сочного жаркого. Вид нагрева и продолжительность приготовления устанавливаются в зависимости от веса.                                     |
|  Лампочка в духовом шкафу          | Включение лампочки в духовом шкафу.  |


\* Вид нагрева, при котором энергозатраты и эффективность соответствуют EN50304.

После выбора настройки в духовом шкафу включается лампочка.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

| Положение                  | Значение  |
|----------------------------|---|
| ● Нулевое положение        | Духовой шкаф не нагревается.  |
| 50-270 Диапазон температур | Температура в рабочей камере в °C.  |
| I, II, III Режимы гриля    | Режим гриля для приготовления на гриле, большая площадь  .<br>I = Режим 1, слабый<br>II = Режим 2, средний<br>III = Режим 3, сильный |


Когда духовой шкаф нагревается, на индикаторе загорается символ . В паузах он отключается.

---

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

### Охлаждающий вентилятор

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

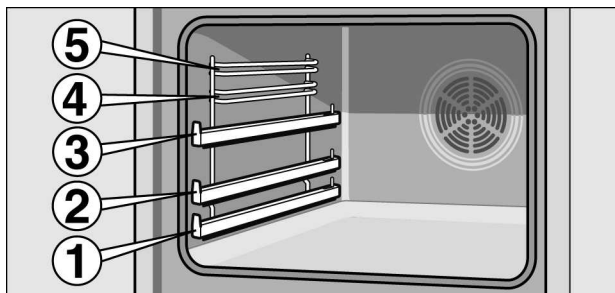
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

---

## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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




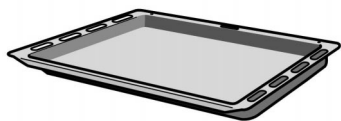
При чрезмерном нагревании принадлежности возможна ее деформация. Деформация исчезает только после остывания принадлежности, что никак не влияет на ее функционирование.

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



#### **Решетка**

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку изгибом  вниз.



#### **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.

### **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.

Решетка HEZ 324000

Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

|  |  |
|--|--|
| 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> |
| Стекланный противень HEZ 336000                              | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.   |
| Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.  |
| 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.  |
| 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>  |
| Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333000             | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.   |
| Крышка для противня "Профи" HEZ 333001                       | Легко превращает противень "Профи" в жаровню.  |
| Стекланная посуда HEZ 915001                                 | Стекланная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.   |

|   |  |
|---|--|
| Металлическая посуда<br>HEZ 6000  | Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.              |
| Универсальная посуда<br>HEZ 390800  | 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.   |
| <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 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 дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.   |

---

# Перед первым использованием

Из этого раздела Вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.

Сначала прочитайте раздел *Правила техники безопасности*.

---

## Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ ☉ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ☉.  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

---

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар" ☐ при температуре 240 °C.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите "Верхний/Нижний жар" ☐.
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °C.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

---

## Очистка принадлежностей

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

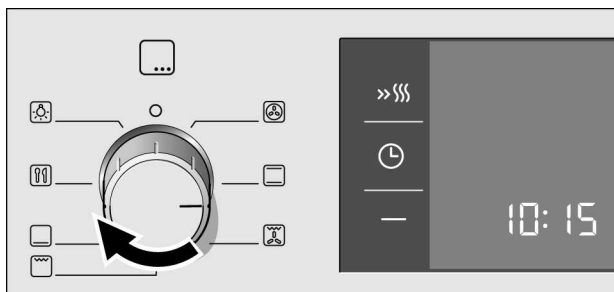
# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

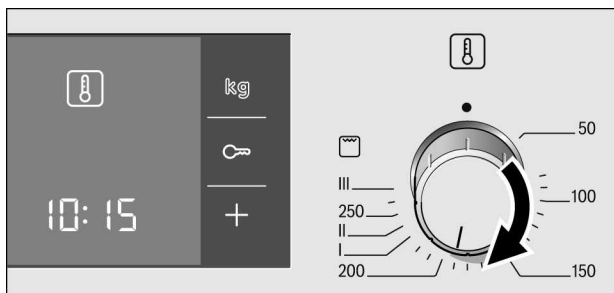
## Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начнет нагреваться.



## **Выключение духового шкафа**

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## **Изменение установки**



Вы можете соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

---

## **Быстрый нагрев**

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- 3d-горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 

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

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку »|||».

На индикаторе загорится символ »|||». Духовой шкаф начнет нагреваться.

## **Быстрый нагрев завершен**


Раздается сигнал. Символ »|||» на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## **Прекращение быстрого нагрева**

Нажмите кнопку »|||». Символ »|||» на индикаторе гаснет.

---

# Установка функций времени



Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [ ] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.


Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

---


## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекли.

1. Нажмите кнопку  один раз.  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками + и -.  
Предлагаемое значение + = 10 минут  
Предлагаемое значение - = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ  и начнется обратный отсчет времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.

### Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой .


### Изменение времени таймера






Измените время таймера кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

### Аннулирование таймера

Кнопками - установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

## Запрос установок времени



Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.

Чтобы запросить показания таймера , продолжительности , времени окончания  или времени суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

## Время приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку  два раза. На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ  заключен в скобки.



4. Установите время приготовления кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ [b] и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Нажмите кнопку [b]. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. А можете два раза нажать на кнопку [b] или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени приготовления**

Измените время приготовления кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку [b].

### **Сброс времени приготовления**

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку [b].

### **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера ⏲, время приготовления ⏲, время окончания ⏲ или время суток ⏲, нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

## Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.






1. Установите переключатель выбора функций.
2. Установите регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку ⏲ два раза.
4. Установите время приготовления кнопками + или -.
5. Нажмите кнопку ⏲.

Символ ⏲ заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.





6. Кнопками + и – установите время окончания на более позднее.




Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ  заключен в скобки. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ  будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ  гаснет.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.


Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или –. А можете два раза нажать на кнопку  или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени окончания**

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.






Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

### **Отмена времени окончания**

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку  дважды.


## Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ  и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.


2. Установите время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку  четыре раза.

На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.

2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---

# Блокировка для безопасности детей

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


Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

## Включение блокировки для безопасности детей


Не должна быть установлено время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ . Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Символ  на индикаторе гаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.

## Блокировка для безопасности детей при автоматическом приготовлении блюд

Во время автоматического приготовления блюд блокировка для безопасности детей не действует.



# Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Эти установки можно заменить на более удобные для вас.

| Базовая установка  | Установка 1 | Установка 2                 | Установка 3 |
|--|-------------|-----------------------------|-------------|
| <b>c1</b> Индикация времени суток  | всегда*     | только при нажатии кнопки ⏸ | -           |
| <b>c2</b> Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера | ок. 10 с    | ок. 2 мин*                  | ок. 5 мин   |
| <b>c3</b> Время ожидания до принятия установки   | ок. 2 с     | ок. 5 с*                    | ок. 10 с    |

\* Заводская установка

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Держите кнопку ⏸ нажатой прим. 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для индикации времени, напр. c1 1 для установки 1.
2. Измените базовую установку кнопкой + или -.
3. Подтвердите кнопкой ⏸. На дисплее появляется следующая базовая установка. С помощью кнопки ⏸ можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + или -.
4. Для завершения держите кнопку ⏸ нажатой прим. 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

---

# 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,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя,
- жесткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

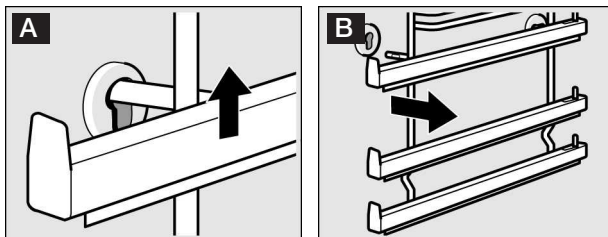
| Зона очистки                               | Чистящие средства   |
|--|---|
| Передняя сторона духового шкафа            | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.   |
| Нержавеющая сталь                          | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите 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 тряпочки. |
| Стекла дверцы                              | Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.  |
| Рабочая камера                             | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.   |
| Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.  |
| Уплотнение<br>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.   |
| Выдвижные телескопические механизмы        | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.   |
| Принадлежности                             | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.   |

## Снятие и установка навесных элементов

### Снятие навесных элементов

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

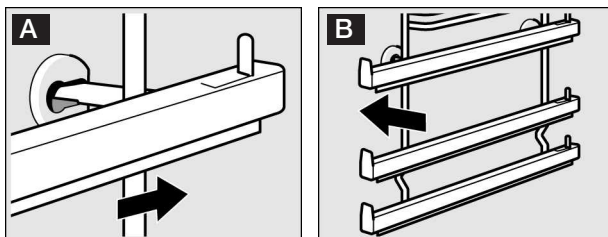
1. Поднимите навесные элементы спереди вверх
2. и отсоедините (Рис. А).
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте (Рис. В).



Очистите навесные элементы с помощью мощного 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).



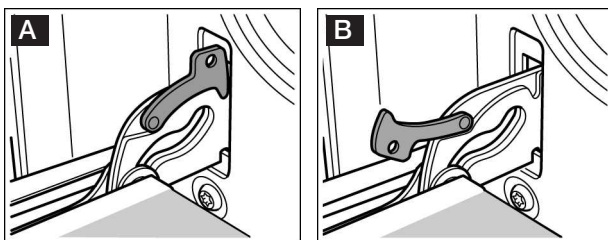
Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## 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 блокирована, и Вы не можете ее снять.

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



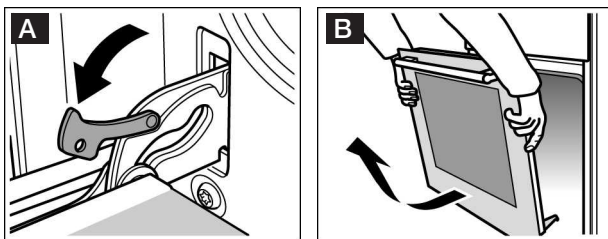
Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откиннуты, 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).

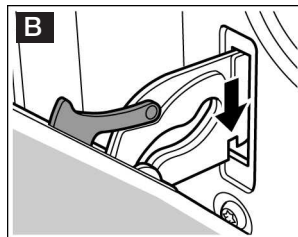
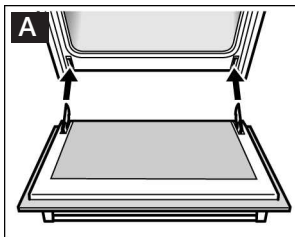
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



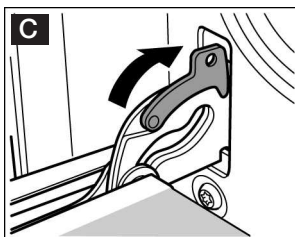
## Установка дверцы

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.



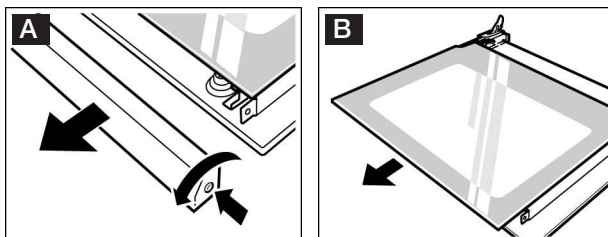
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

## Снятие и установка стекол дверцы

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

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 стекло. (Рис. В)



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.

4. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
5. Установите защитную панель и вверните винты.
6. 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. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

## Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. Там вы найдете советы по приготовлению.

| Неисправность                | Возможная причина           | Устранение/указания   |
|------------------------------|-----------------------------|---|
| Духовой шкаф не работает.    | Неисправен предохранитель.  | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.         |
|                              | Отключение электроэнергии.  | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы. |
| На дисплее горит ⊖ и нули.   | Отключение электроэнергии.  | Заново установите время суток.  |
| Духовой шкаф не нагревается. | Оседание пыли на контактах. | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.                       |

## Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку ⊖. Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована.

Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.



| Сообщение о неисправности | Возможная причина                                       | Устранение/указания   |
|---------------------------|---|---|
| E011                      | Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта. | Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта. |



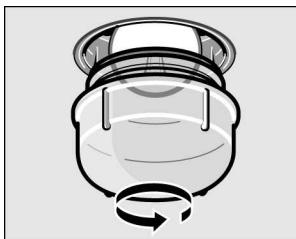
Опасность удара током!  
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

## 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.

---

## Стекланный колпак

Поврежденный стекланный 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.

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

|         |          |
|---------|----------|
| 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.

---

# Автоматическое приготовление блюд

В режиме автоматического приготовления блюд отлично получатся изысканные тушеные блюда и сочное жаркое. 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

Режим автоматического приготовления предназначен для приготовления блюд в закрытой посуде. 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, снимите по окончании программы крышку. Дополнительно готовьте мясо в 3-м режиме гриля еще 8-10 минут. В эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо подрумянивается быстрее. 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

Для приготовления возьмите свежее мясо. Идеально подойдет мясо температуры холодильника или замороженное мясо.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо. Точные указания приведены в таблице. Вес вам потребуется для установки параметров программы.

Если в таблице нет данных для такого веса мяса, возьмите данные для ближайшего большего веса.

Например, у вас есть кусок мяса весом 1,6 кг, установите значение 1,75 кг.

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 прим. на  $\frac{1}{2}$  см. Если в таблице указано "Немного жидкости", достаточно добавить 2-3 столовых ложки. Соблюдайте указания, приведенные в таблице.

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

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

---

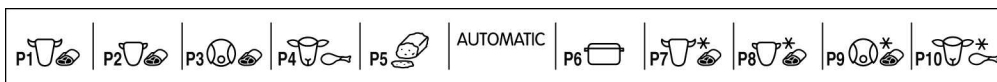
## Мясо

Добавьте в пустую посуду такое количество воды, которое указано в таблице.

При выборе программ приготовления говядины для жарки (P1 и P7) лампочка в духовом шкафу выключается по истечении времени жарения. Для доведения блюда до готовности используется остаточное тепло. Когда блюдо будет готово, раздастся сигнал.

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

Для гуляша используйте высокую посуду. Мясо положите на дно и закройте его овощами.



| Свежее мясо   | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|---|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| Говядина для жарки окорок, мясной орех, огузок, лопатка | P1              | 0,5-2,5           | Да                  | Вес мяса       |
| Жаркое из телятины окорок, мясной орех, огузок          | P2              | 0,5-2,5           | Да                  | Вес мяса       |
| Жаркое из свинины шейная часть, зашеек, зарез           | P3              | 0,5-2,5           | Да                  | Вес мяса       |
| Баранья нога без кости                                  | P4              | 0,5-2,5           | Да                  | Вес мяса       |
| Мясной рулет говядина, говядина со свиной               | P5              | 0,5-2,5           | Нет                 | Общий вес      |
| Гуляш говядина, свинина, говядина со свиной             | P6              | 0,5-2,5           | Да                  | Общий вес      |

| Замороженное мясо                                       | Номер программы | Диапазон веса, кг | Добавление жидкости | Установка веса |
|---|-----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| Говядина для жарки окорок, мясной орех, огузок, лопатка | P7              | 0,5-2,0           | Немного             | Вес мяса       |
| Жаркое из телятины окорок, мясной орех, огузок          | P8              | 0,5-2,0           | Немного             | Вес мяса       |
| Жаркое из свинины шейная часть, зашеек, зарез           | P9              | 0,5-2,0           | Немного             | Вес мяса       |
| Баранья нога без кости                                  | P10             | 0,5-2,0           | Немного             | Вес мяса       |


## Рекомендации по жарению

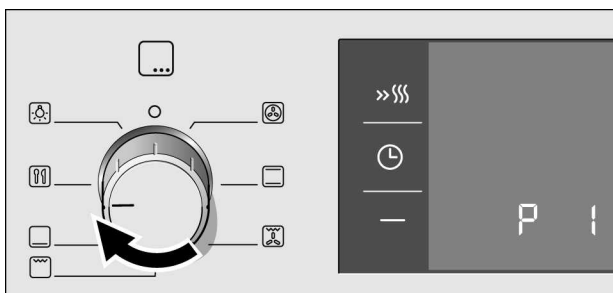
Когда жаркое будет готово, его можно оставить еще на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

## Настройки

Если программа выбрана, выполните настройки духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

Пример на рисунке: Свежее жаркое из телятины (программа 2), вес 1,5 кг.

1. Установите переключатель выбора на автоматическое приготовление блюд . На дисплее появляется первый номер программы.



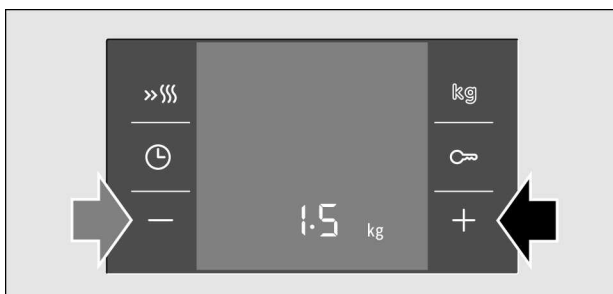
2. Кнопкой + или - выберите номер программы.




3. Нажмите кнопку **kg**.  
На дисплее появляется предлагаемое значение веса в килограммах.



4. Установите вес кнопкой **+** или **-**.



Программа начнется через несколько секунд. Начинается обратный отсчет времени, а символ  заключается в скобки.

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.

### **По завершении выполнения программы**

### **Изменение программ**

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

### **Отмена выполнения программы**


Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.



## Изменение времени приготовления и окончания

После запуска автоматического приготовления изменить время приготовления и окончания уже нельзя.



## Время выполнения программе

Если вы хотите знать, сколько еще будет длиться программа, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На дисплее появляется время приготовления .

Если вы хотите прервать выполнение программы, установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

Вес жаркого превышает приведенный диапазон веса.

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено.

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

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.

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

Мясо в гуляше слишком сильно подрумянилось.

В следующий раз положите в посуду сначала мясо, а потом накройте его сверху овощами.

---

# 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 использовании режима "3D-горячий воздух" .

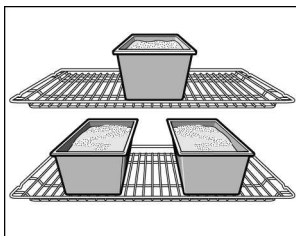
Выпекание на 2 уровнях:  
универсальный противень на уровне установки 3  
обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:  
противень на уровне установки 5  
универсальный противень на уровне установки 3  
противень на уровне установки 1.

Блюда на одновременно установленных противнях не обязательно будут готовы в одно и то же время.

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 поджаривается 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.

| Выпечка в форме                                     | Посуда                        | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | 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         | 65-75                            |
| 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       |  | 170-190         | 25-35                            |
| Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*   | Темная разъемная форма        | 1       |  | 170-190         | 70-90                            |
| Швейцарский торт                                    | Противень для пиццы           | 1       |  | 220-240         | 35-45                            |
| Круглый кекс  | Круглая форма для кекса       | 2       |  | 150-170         | 60-70                            |

| Выпечка в форме   | Посуда                 | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|---|------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки, предварительный разогрев | Противень для пиццы    | 1       |  | 250-270         | 10-15                            |
| Пикантный пирог*  | Темная разъемная форма | 1       |  | 180-200         | 45-55                            |

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

| Пирог на противне                        | Принадлежности                      | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|--|-------------------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Сдобное тесто, сухая начинка             | Универсальный противень             | 2       |    | 170-190         | 20-30                            |
|  | Универсальный противень + противень | 3+1     |    | 150-170         | 35-45                            |
| Сдобное тесто, сочная начинка (фрукты)   | Универсальный противень             | 2       |    | 180-200         | 25-35                            |
|  | Универсальный противень + противень | 3+1     |    | 140-160         | 40-50                            |
| Дрожжевое тесто, сухая начинка           | Универсальный противень             | 3       |    | 170-180         | 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            | Универсальный противень             | 2       |  | 170-190         | 20-30                            |
| Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)  | Универсальный противень             | 2       |  | 170-190         | 60-70                            |
| Швейцарский торт                         | Универсальный противень             | 1       |  | 210-230         | 40-50                            |

| Пирог на противне                          | Принад- лежности                    | Уро- вень | Вид нагрева | Темпера- тура, °С | Продолжи- тельность выпекания, мин |
|--|-------------------------------------|-----------|-------------|-------------------|------------------------------------|
| Бисквитный рулет, предварительный разогрев | Универсальный противень             | 2         | ☐           | 170-190           | 15-20                              |
| Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки    | Универсальный противень             | 2         | ☐           | 170-190           | 25-35                              |
| Рождественский кекс, 500 г муки            | Универсальный противень             | 3         | ☐           | 160-180           | 60-70                              |
| Рождественский кекс, 1 кг муки             | Универсальный противень             | 3         | ☐           | 140-160           | 90-100                             |
| Штрудель, сладкий                          | Универсальный противень             | 2         | ☐           | 190-210           | 55-65                              |
| Пицца                                      | Универсальный противень             | 2         | ☐           | 210-230           | 25-35                              |
|  | Универсальный противень + противень | 3+1       | ☉           | 180-200           | 40-50                              |
| Жареный пирог, предварительный разогрев    | Универсальный противень             | 2         | ☐           | 250-270           | 10-15                              |

| Мелкая выпечка     | Принадлежности                       | Уровень | Вид нагрева | Темпера- тура, °С | Продолжи- тельность выпекания, мин |
|--------------------|--------------------------------------|---------|-------------|-------------------|------------------------------------|
| Мелкое печенье     | Универсальный противень              | 3       | ☉           | 140-160           | 15-25                              |
|                    | Универсальный противень + противень  | 3+1     | ☉           | 130-150           | 25-35                              |
|                    | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   | ☉           | 130-150           | 30-40                              |
| Миндальное печенье | Универсальный противень              | 2       | ☐           | 100-120           | 30-40                              |
|                    | Универсальный противень + противень  | 3+1     | ☉           | 100-120           | 35-45                              |
|                    | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   | ☉           | 100-120           | 40-50                              |



| Мелкая выпечка              | Принадлежности                       | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|-----------------------------|--------------------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Безе                        | Противень                            | 3       |  | 80-100          | 100-150                          |
| Кексы                       | Решетка с формой для кексов          | 2       |  | 180-200         | 20-25                            |
|                             | 2 решетки с формой для кексов        | 3+1     |  | 170-190         | 25-30                            |
| Выпечка из заварного теста  | Универсальный противень              | 2       |  | 210-230         | 30-40                            |
| Выпечка из слоеного теста   | Универсальный противень              | 3       |  | 180-200         | 20-30                            |
|                             | Универсальный противень + противень  | 3+1     |  | 180-200         | 25-35                            |
|                             | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   |  | 170-190         | 35-45                            |
| Выпечка из дрожжевого теста | Универсальный противень              | 2       |  | 180-200         | 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                     | Принадлежности          | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------------|-------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки        | Универсальный противень | 2       |  | 270             | 5                                |
|                                    |                         |         |   | 200             | 30-40                            |
| Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2       |  | 270             | 8                                |
|                                    |                         |         |   | 200             | 35-45                            |

| Хлеб и булочки                          | Принадлежности                      | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|---|-------------------------------------|---------|-------------|-----------------|----------------------------------|
| Лепешки                                 | Универсальный противень             | 2       | ☐           | 270             | 10-15                            |
| Булочки, без предварительного разогрева | Универсальный противень             | 3       | ☐           | 200-220         | 20-30                            |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие    | Универсальный противень             | 3       | ☐           | 180-200         | 15-20                            |
|   | Универсальный противень + противень | 3+1     | ☉           | 160-180         | 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).

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.



Выпечка подрумянивается неравномерно.

---

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

---

Фруктовый сок вытекает.

---


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.

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.

---

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 жареным. 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.

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.

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.

Нельзя устанавливать противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

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

## **Рекомендации по жарению**

## **Рекомендации по приготовлению на гриле**

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

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается 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    | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|---|--------|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Говядина</b>                         |        |                                   |         |             |                              |                                      |
| Говядина для тушения                    | 1,0 кг | закрытая                          | 2       |             | 210-230                      | 100                                  |
|   | 1,5 кг |                                   | 2       |             | 200-220                      | 120                                  |
|   | 2,0 кг |                                   | 2       |             | 190-210                      | 140                                  |
| Филе говядины, среднепрожаренное        | 1,0 кг | открытая                          | 2       |             | 210-230                      | 60                                   |
|   | 1,5 кг |                                   | 2       |             | 200-220                      | 80                                   |
| Ростбиф, среднепрожаренный              | 1,0 кг | открытая                          | 1       |             | 220-240                      | 60                                   |
| Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные |        | Решетка + универсальный противень | 5+1     |             | 3                            | 15                                   |
| <b>Телятина</b>                         |        |                                   |         |             |                              |                                      |
| Телятина для 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                                  |

| Мясо  | Вес    | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|---|--------|-----------------------------------|---------|---|------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Свинина</b>                              |        |                                   |         |   |                              |                                      |
| Жаркое без кожи (например, шейка)           | 1,0 кг | открытая                          | 1       |    | 190-210                      | 120                                  |
|   | 1,5 кг |                                   | 1       |    | 180-200                      | 150                                  |
|   | 2,0 кг |                                   | 1       |    | 170-190                      | 170                                  |
| Жаркое с кожей (например, 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 + универсальный противень | 3+1     |    | 220-230                      | 30                                   |
| Свинина для жарки, постная                  | 1,0 кг | открытая                          |         |    | 200-220                      | 120                                  |
|   | 1,5 кг |                                   | 2       |    | 190-210                      | 140                                  |
|   | 2,0 кг |                                   |         |    | 180-200                      | 160                                  |
| Копченая грудка на кости                    | 1,0 кг | закрытая                          | 2       |    | 200-220                      | 70                                   |
| Стейки толщиной 2 см                        |        | Решетка + универсальный противень | 5+1     |    | 3                            | 20                                   |
| Медальоны из свинины толщиной 3 см          |        | Решетка + универсальный противень | 5+1     |    | 3                            | 10                                   |
| <b>Баранина</b>                             |        |                                   |         |   |                              |                                      |
| Баранья спинка на кости                     | 1,5 кг | открытая                          | 2       |  | 190-210                      | 60                                   |
| Баранья нога без кости, среднеп-ро жаренная | 1,5 кг | открытая                          | 1       |  | 150-170                      | 120                                  |
| <b>Дичь</b>                                 |        |                                   |         |   |                              |                                      |
| Спинка косули на кости                      | 1,5 кг | открытая                          | 2       |  | 200-220                      | 50                                   |

| Мясо                   | Вес           | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|------------------------|---------------|-----------------------------------|---------|---|------------------------------|--------------------------------------|
| Ножка косули без кости | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       |  | 210-230                      | 100                                  |
| Мясо кабана для жарки  | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       |  | 180-200                      | 140                                  |
| Оленина для жарки      | 1,5 кг        | закрытая                          | 2       |  | 180-200                      | 130                                  |
| Кролик                 | 2 кг          | закрытая                          | 2       |  | 220-240                      | 60                                   |
| <b>Мясной рулет</b>    | из 500 г мяса | открытая                          | 1       |  | 180-200                      | 80                                   |
| <b>Колбаски</b>        |               | 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        | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|--------------------------|------------|-------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------------------|
| Цыпленок, целиком        | 1,2 кг     | Решетка                 | 2       |             | 230-250                      | 60-70                                |
| Пулярка, целиком         | 1,6 кг     | Решетка                 | 2       |             | 200-220                      | 80-90                                |
| Цыпленок, половина       | по 500 г   | Решетка                 | 2       |             | 220-240                      | 40-50                                |
| Цыпленок, кусочки        | по 150 г   | Решетка                 | 3       |             | 210-230                      | 30-40                                |
| Цыпленок, кусочки        | по 300 г   | Решетка                 | 3       |             | 220-240                      | 35-45                                |
| Куриные грудки,          | по 200 г   | Решетка                 | 2       |             | 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 окорочка,        | по 400 г   | Решетка                 | 3       |             | 220-240                      | 50-60                                |
| Молодая индейка, целиком | 3,0 кг     | Решетка                 | 2       |             | 180-200                      | 80-100                               |
| Рулет из индейки         | 1,5 кг     | открытая                | 1       |             | 190-210                      | 110-130                              |
| Грудка индейки,          | 1,0 кг     | закрытая                | 2       |             | 180-200                      | 80-90                                |
| Окорочок 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 вверх 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            | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|-------------------------------|----------------|-------------------------|---------|---|------------------------------|--------------------------|
| Рыба, целиком,                | прим. по 300 г | Решетка                 | 2       |  | 2                            | 20-25                    |
|                               | 1,0 кг         | Решетка                 | 2       |  | 210-230                      | 45-55                    |
|                               | 1,5 кг         | Решетка                 | 2       |  | 180-200                      | 60-70                    |
|                               | 2,0 кг         | закрытая                | 2       |  | 180-200                      | 70-80                    |
| Рыбные котлеты, толщиной 3 см |                | Решетка                 | 3       |  | 2                            | 20-25                    |
| Рыбное филе                   |                | закрытая                | 2       |  | 210-230                      | 20-30                    |

## Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

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.

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.

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.

## 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, °C | Продолжительность выпекания, мин |
|--|-------------------------|---------|---|-----------------|----------------------------------|
| Запеканка, сладкая   | Форма для запеканки     | 2       |    | 180-200         | 50-60                            |
| Суфле  | Форма для запеканки     | 2       |    | 170-190         | 35-45                            |
|  | Порционные формочки     | 2       |    | 190-210         | 25-30                            |
| 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, 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 приготовляемому блюду.

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

| Блюдо  | Принадлежности                      | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность выпекания, мин |
|--|-------------------------------------|---------|---|------------------------------|----------------------------------|
| <b>Пицца, глубокой заморозки</b>               |                                     |         |   |                              |                                  |
| Пицца на тонком тесте                          | Универсальный противень             | 2       |    | 190-210                      | 15-25                            |
|  | Универсальный противень + решетка   | 3+1     |    | 180-200                      | 20-30                            |
| Пицца на пышном тесте                          | Универсальный противень             | 2       |    | 180-200                      | 20-30                            |
|  | Универсальный противень + решетка   | 3+1     |    | 170-190                      | 25-35                            |
| Пицца-багет                                    | Универсальный противень             | 3       |    | 180-200                      | 20-30                            |
| Минипицца                                      | Универсальный противень             | 3       |  | 190-210                      | 10-20                            |
| Пицца, охлажденная, предварительный разогрев   | Универсальный противень             | 3       |  | 190-210                      | 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       | ☐           | 200-220                      | 20-25                            |
| Жареный картофель, фаршированный картофель       | Универсальный противень           | 3       | ☐           | 210-230                      | 15-25                            |
| <b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b> |                                   |         |             |                              |                                  |
| Булочки, багет                                   | Универсальный противень           | 3       | ☐           | 170-190                      | 10-20                            |
| Крендели (мелкие изделия из теста)               | Универсальный противень           | 3       | ☐           | 210-230                      | 15-25                            |
| <b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>            |                                   |         |             |                              |                                  |
| Разогрев зачерствевших булочек или багетов       | Универсальный противень           | 3       | ☐           | 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       | ☐           | 200-220                      | 35-40                            |

## Особенные блюда

### Йогурт

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 50 °С. Смешайте со 150 г йогурта. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на решётку. В течение 5 минут разогрейте до 50 °С. Затем готовьте, как указано в рецепте.

## Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

## Порядок приготовления

| Блюдо                   | Посуда  | Уровень                  | Вид нагрева | Температура, °C  | Время приготовления |
|-------------------------|---|--------------------------|-------------|--|---------------------|
| Йогурт                  | Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку | 1                        | ☉           | 50   | 6-8 ч               |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда   | Поставить на дно духовки | ☉           | Нагреть духовку до 50 °C, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто | 5 мин<br>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.

| Замороженные продукты  | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C                            |
|--|----------------|---------|-------------|--|
| напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка | Решетка        | 1       | ☉           | Регулятор температуры остается выключенным |

## 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, приведенные 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.

Избегайте чрезмерного наполнения банок 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  $\frac{1}{2}$  литра горячей воды (прибл. 80 °С) в универсальный противень.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на "Нижний жар" .
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °С.

## 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.

| Фрукты в литровых банках            | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 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.

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

### Вынимание банок

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

## Акриламид в продуктах питания

### В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

#### Общие сведения

Время приготовления должно быть по возможности коротким.  
Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.  
Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

#### Выпекание

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.  
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.

## Выпекание

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


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

Фигурное печенье: на одновременно установленных противнях не обязательно будет готово в одно и то же время.

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                            | 3       |  | 160-180         | 20-30                    |
|                  | Универсальный противень + противень  | 3+1     |  | 150-170         | 30-40                    |
|                  | Универсальный противень + 2 противня | 1+3+5   |  | 140-160         | 40-50                    |

| Блюдо                                     | Принадлежности и посуда               | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Маленькие кексы предварительный разогрев  | Противень                             | 3       |             | 160-180         | 20-30                    |
|   | Универсальный противень + противень   | 3+1     |             | 150-170         | 30-40                    |
|   | Универсальный противень + 2 противня  | 1+3+5   |             | 140-160         | 35-45                    |
| Маленькие кексы                           | Противень                             | 3       |             | 160-180         | 20-30                    |
| Бисквит на воде, предварительный разогрев | Разъемная форма на решетке            | 2       |             | 170-190         | 30-40                    |
| Бисквит на воде                           | Разъемная форма на решетке            | 2       |             | 160-180         | 30-40                    |
| 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 разъемные формы Ø 20 см   | 1       |             | 190-210         | 70-80                    |
|   | 2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см | 1+3     |             | 190-210         | 65-75                    |

## 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           | 1/2-2                    |
| Бифбургер, 12 шт.*, без предварительного разогрева | Решетка + Универсальный противень | 4+1     |             | 3           | 25-30                    |

\* Через 2/3 времени перевернуть.