

SIEMENS

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и 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!

Руководство по эксплуатации



NB 565.60

ru

9000 041 476

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваша новая плита	7
Панель управления	7
Ручка выбора функций	8
Вращающаяся ручка	8
Дисплей и кнопки управления	9
Утапливаемые ручки выключателей	10
Подсветка	10
Вид нагрева	10
Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности	13
Охлаждающий вентилятор	17
Перед первым использованием	17
Нагревание духового шкафа	18
Предварительная очистка принадлежностей	18
Настройка духового шкафа	18
Установка	19
Автоматическое выключение духового шкафа	20
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	21
Индикатор остаточного тепла	21
Быстрый нагрев	22
Установка	22
Автоматическое приготовление блюд	23
Посуда	23
Приготовление блюда	24

Содержание

Программы	25
Как долго будет готовиться блюдо?	26
Порядок настройки	27
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	28
Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд	29
Отключение функции "Шаббат"	30
Установите:	30
Время суток	31
Порядок настройки	31
Таймер	32
Порядок настройки	32
Базовые установки	33
Изменение базовых установок	34
Блокировка для безопасности детей	35
Автоматическое ограничение времени	36
Уход и очистка	37
Чистка прибора снаружи	37
Духовой шкаф	38
Функция очистки	39
Чистка стекла	40
Уплотнение	42
Принадлежности	42
Вытяжной фильтр	43
Что делать при неисправности?	44
Замена лампочки в духовом шкафу	45
Замена лампочки в духовом шкафу	46
Сервисная служба	47

Содержание

Упаковка и отслуживший прибор	48
Таблицы и рекомендации	49
Пироги и выпечка	49
Рекомендации по выпеканию	52
Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты	53
Рекомендации по жарению в гриле	55
Одновременное приготовление нескольких блюд .	55
Готовые блюда глубокой заморозки	56
Размораживание	57
Подсушивание	58
Рекомендации по экономии электроэнергии	59
Акриламид в продуктах питания	59
Как этого избежать?	60
Контрольные блюда	61

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

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 плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



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

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Ремонт



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

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

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

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

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

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

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

Охлаждение с открытой выдвижной частью духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Выдвижная часть духового шкафа используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на раскрытую выдвижную часть духового шкафа.

Ваша новая плита

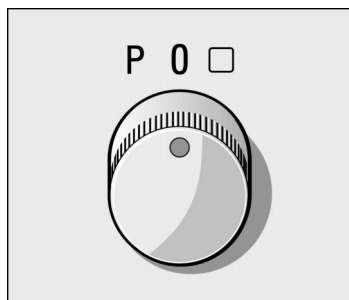
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева дисплей отображает предлагаемое значение.

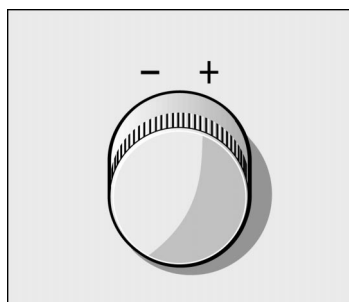
Положения

	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний и нижний жар*
	3D-горячий воздух
	Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль
clean	Очистка
P	Автоматическое приготовление блюд

*Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN50304.

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Вращающаяся ручка



При помощи поворотной ручки изменяются предлагаемые и установленные значения.

Режимы


20 - 300	Температура, в °C макс. температура для режимов "3D-горячий воздух" и "Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы" = 275 °C
1 - 3	Режимы гриля, большая площадь повернуть назад
1 - 3	Режимы гриля, малая площадь
1 - 3	Режимы очистки
1 мин - 23 ч 59 мин	Продолжительность


Режимы

5 сек - 12 ч 00 мин	Время таймера
P 01 - P 24	Программы
P 25	Программы Шаббат


Дисплей и кнопки управления





Кнопка "Часы"  При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I-I и время окончания приготовления ->I.

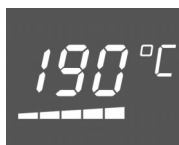
Кнопка "Ключ"  При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Кнопка "Таймер"  При помощи этой кнопки устанавливается таймер.

Кнопка "Info"  При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.

Кнопка "Лампочка в духовом шкафу"  При помощи этой кнопки включается и выключается лампочка в духовом шкафу.

Кнопка "Быстрый нагрев"  С его помощью можно быстро нагреть духовой шкаф.



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

Утапливаемые ручки выключателей

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

Ручку выключателя можно вращать вправо или влево.

Подсветка

Ручка выбора функций

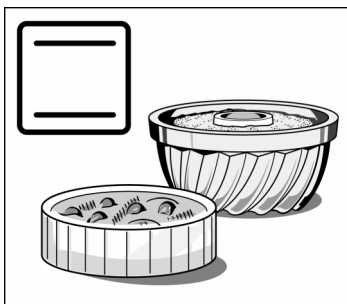
Кольцо на ручке выключателя горит при включении ручки выбора функций.

Вращающаяся ручка

Кольцо на ручке выключателя мигает, пока можно менять установки. Оно загорается постоянно после того, как установка принята.

Вид нагрева


Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

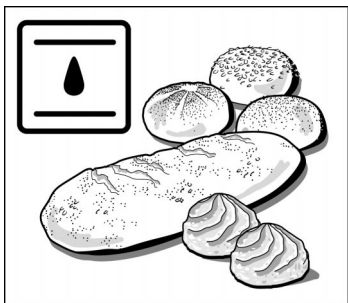


Верхний и нижний жар

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

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

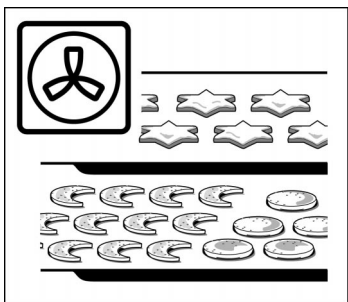
Поддержание в горячем состоянии : Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65 - 100 °С. Не подогревайте блюдо более двух часов.



Специальный верхний и нижний жар

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

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




3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "3D-горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

3D-горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.

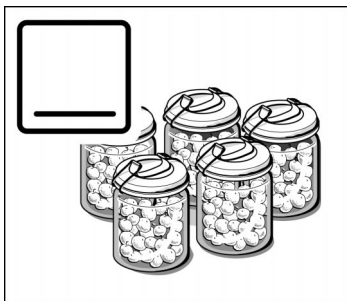
Размораживание : При температуре 20-60 °C Вы можете размораживать блюда.



Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы

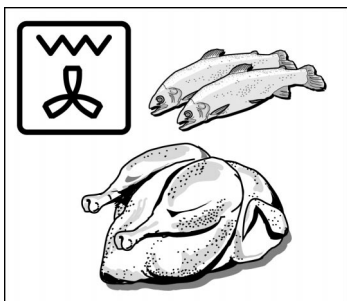
При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



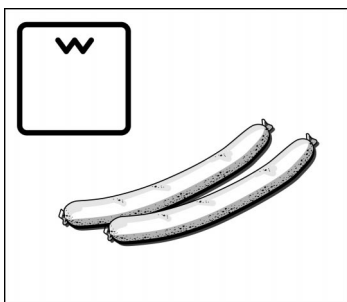
Нижний жар

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



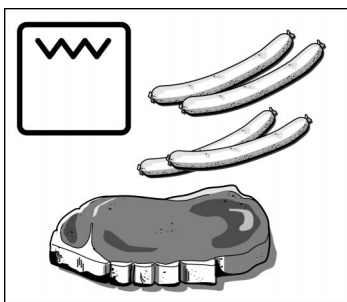
Гриль с конвекцией

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



Варио гриль, малая площадь

Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



Варио гриль, большая площадь

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

Примечания

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

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

Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности

Выдвижная часть духового шкафа

При нажатии кнопки выдвижная часть духового шкафа автоматически выдвигается и задвигается обратно.

Выдвижение выдвижной части духового шкафа
Нажмите кнопку ∇ на панели управления.

Задвигание выдвижной части духового шкафа
Нажмите кнопку \wedge .

Останов выдвижной части духового шкафа:
Нажмите одну из этих двух кнопок.

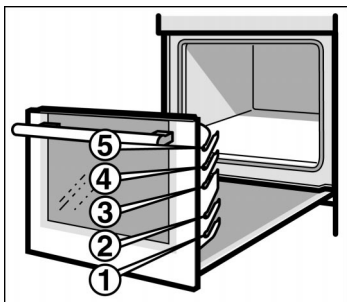
Выдвижную часть духового шкафа всегда можно вручную открыть и закрыть.

Указания

Для обеспечения безопасности выдвижная часть духового шкафа останавливается, если на ее пути возникает препятствие.

Если в выдвижной части духового шкафа находится вес более 15 кг, автоматика больше не работает. Открывайте и закрывайте выдвижную часть духового шкафа вручную.

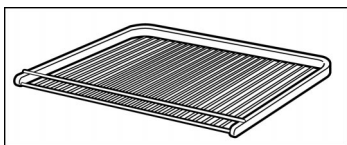
Принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях. при помощи крючков, расположенных слева и справа на стенках духового шкафа.

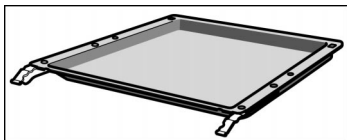
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.



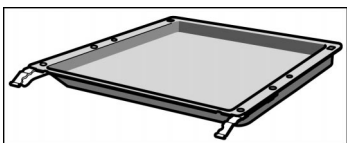
Решетки HZ 344000

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



Эмалированный противень HZ 341070

для приготовления пирогов и круглого печенья.

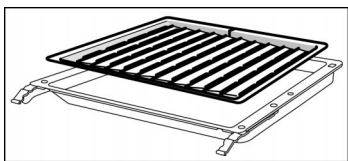


Универсальный противень HZ 342000

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

Спецпринадлежности

Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



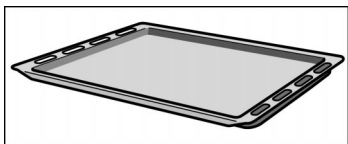
Противень-гриль HEZ 325000

для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Жарение в гриле на противне-гриль:

Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

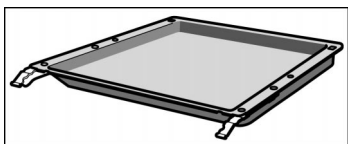
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: Установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Эмалированный противень NZ 331010 с антипригарным покрытием

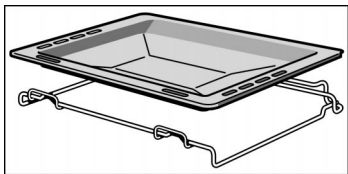
С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

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



Универсальный противень NZ 342010 с антипригарным покрытием

Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.



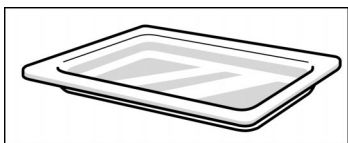
Противень с держателем NZ 341670

для приготовления пирогов и мелкого печенья.

При выпечке на 2 уровнях ставьте противень на уровень 1, а при выпечке на 3 уровнях на уровень 3.

Противень можно выдвигать слева или справа.

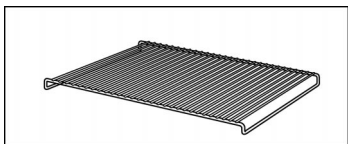
Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвигной части духового шкафа.



Стекланный противень NZ 346000

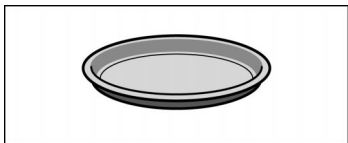
Глубокий стекланный противень, подходящий также в качестве сервировочного блюда.

Стекланный противень ставится на решетку.



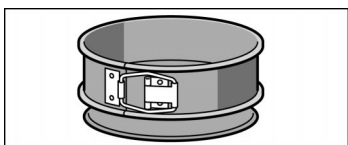
Решетка HZ 324000

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



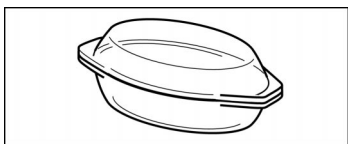
Противень для приготовления пиццы HZ 317000

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



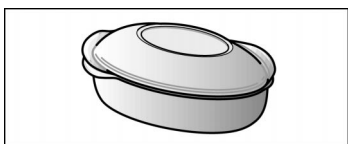
Форма для выпекания HZ 26001

С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша плита всегда остается чистой. Форма для выпекания с антипригарным покрытием.



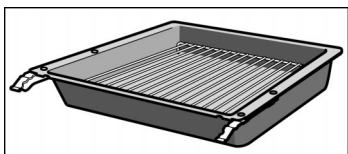
Стеклянная посуда HZ 915000

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



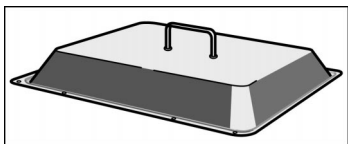
Металлическая посуда HZ 26000

Специально разработана для зоны нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.



Профи-противень HZ 343000

для приготовления больших блюд.



Крышка профи-противня NZ 333001

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

Охлаждающий вентилятор

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

Перед первым использованием

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

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ⌚ и три нуля.

Если символ ⌚ и три нуля мигает

Установите время суток.


1. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
Появится 12:00, и символ "Часы" ⌚ будет мигать.
2. Установите необходимое время суток с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на Верхний и нижний жар .
На индикаторе высвечивается предлагаемая температура.
2. С помощью регулятора установите 240 °С.
Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

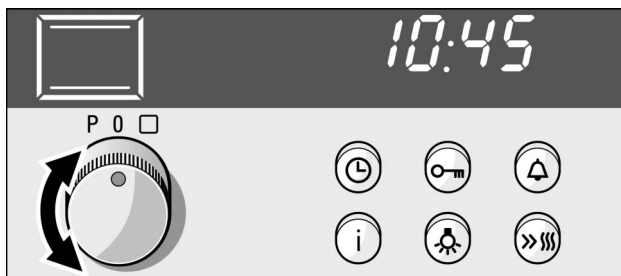
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

1. Ручкой выбора функций установите необходимый способ нагрева.

На индикаторе температуры высвечивается предлагаемая температура.

Пример: Верхний и нижний жар 190 °C



2. Поворотной ручкой выберите нужную температуру или режим гриля.



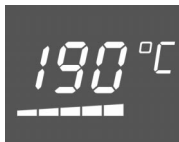
Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

Изменение настройки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Контроль за нагревом





Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку.

В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

С помощью кнопки Info i Вы можете вызывать примерное значение температуры нагрева.

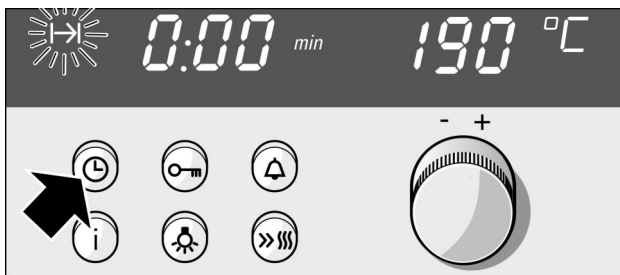
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа


3. Нажмите кнопку "Часы" . Символ "Продолжительность"  мигает.

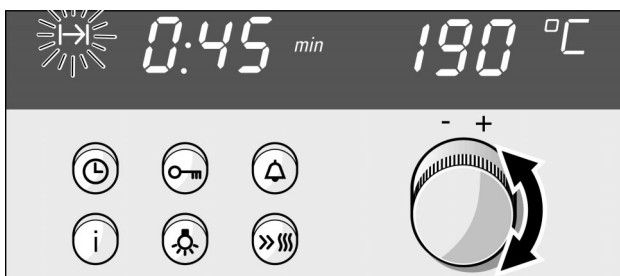
Выполните настройку, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда.

Пример: Продолжительность 45 минут



4. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ  горит на индикаторе.



Время приготовления истекло

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




Изменение настройки

Нажмите кнопку "Часы" . Поворотной ручкой измените время приготовления.

Отмена настройки



Выключите ручку выбора функций.

Вызов настроек

Вызов времени окончания  или времени суток : Нажимайте кнопку "Часы" , пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

5. Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не будет мигать символ "Окончание"  →.

На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.

6. Поворотной ручкой измените время окончания на более позднее.

Через несколько секунд настройка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплей выводится время окончания.

Время приготовления истекло

Указание

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

Пример: Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.



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

Пока символ мигает, устанавливаемое значение можно изменять. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу.

Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 300 °C.

Использование остаточного тепла

Когда температура опускается до 60 °С, индикатор контроля за нагревом гаснет.






С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии.

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

Быстрый нагрев

Подходящие виды нагрева

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

-  = Верхний и нижний жар
-  = Специальный верхний и нижний жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Горячий воздух интенсивный / Приготовление пиццы
-  = Гриль с конвекцией

Установка

Сначала установите режимы духового шкафа.

Затем нажмите кнопку "Быстрый нагрев" »»».

На дисплее загорится символ »»».

Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ »»» гаснет.

Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Прекращение "Быстрого нагрева"

Нажмите кнопку "Быстрый нагрев". Символ гаснет. Быстрый нагрев прекращен.

Примечания

При изменении вида нагрева режим быстрого прогрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °С.

Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, "Быстрый нагрев" не требуется. Он не включается.

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

Автоматическое приготовление блюд

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

Посуда

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

Подходящая посуда

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

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

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

Не подходящая 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

Выберите подходящую посуду.

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

Всегда закрывайте посуду крышкой. Установите решетку на уровень 2.

Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды, так чтобы дно было закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

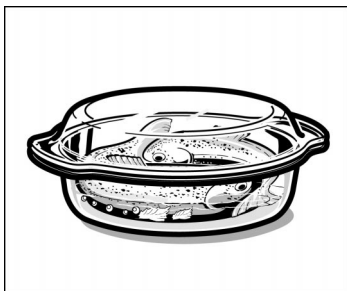
Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба паровая: Налейте в посуду на $\frac{1}{2}$ см жидкости, например, лимонный сок или вино.

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

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



Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы

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

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	17	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	18	0,5-2,0 кг	Нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	19	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	20	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	21	0,5-2,0 кг	да
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	22	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	23	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь, мороженая	Нога косули, заячий окорочок	24	0,5-2,0 кг	да

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

Как долго будет готовиться блюдо?

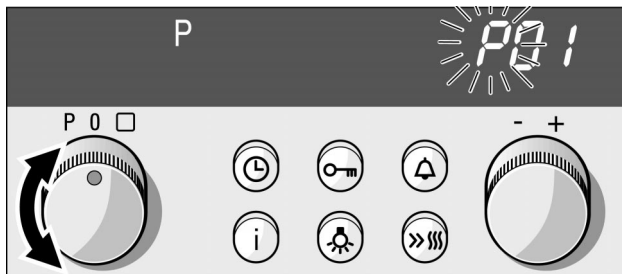
Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На дисплее появляется время приготовления.

Отмена выполнения программы: Выключите ручку выбора функций.

Порядок настройки

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.
2. Поверните ручку выбора функций, пока на индикаторе температуры не замигает "P".

Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг



3. Поворотной ручкой установите нужный номер программы.

После принятия программы появляется предлагаемое значение веса.



4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Отсчет времени отображается на дисплее.



Время приготовления истекло

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

Отмена выполнения программы

Выключите ручку выбора функций.



Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

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


Пример: Программа 02, блюдо должно быть готово в 12:15.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4

5. Нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не будет мигать символ "Окончание"  →. Значение на дисплее - время, когда блюдо будет готово.



6. Поворотной ручкой измените время окончания на более позднее.



Через несколько секунд настройка активна. На дисплее - время окончания. Горит символ "Окончание"  →. В нужный момент времени духовой шкаф включится.





Время приготовления истекло


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

Примечание


Значение на дисплее - текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток ☰: Нажимайте кнопку  ("Часы"), пока не появится соответствующий символ. Вызов данных о весе: Нажмите кнопку  ("Информация").

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса	Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах "Верхний и нижний жар"  или "Гриль с конвекцией"  .
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо	Крышка жаровни неправильно закрыта. Или мясо при приготовлении поднялось и открыло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.
Блюда из замороженного мяса	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.
Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
Приготовление фаршированной птицы	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Он получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.

Овощи в рагу получились слишком жесткими	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом, чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.
Использование жаровни из нержавеющей стали	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. При приготовлении мяса в режиме гриля 3  дополнительно готовить от 8 до 10 минут.

Отключение функции "Шаббат"

Данная функция поддерживает в духовом шкафу температуру 85 °С в течение 73 часов в режиме "Верхний/Нижний жар" .

В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Установите:

1. Установите переключатель выбора функций на "P".
На дисплее мигает "P".
2. С помощью поворотного переключателя установите программу P25.
"P" загорается после того, как установка принята. На дисплее начинается отсчет продолжительности. Духовой шкаф автоматически выключается по истечении 73 часов.

Программа выполнена

Раздается сигнал. Символ "Продолжительность" I→I мигает. Чтобы вызвать индикацию времени суток, выключите переключатель выбора функций.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Указания

С началом выполнения функции кнопки блокируются. Вызов функций или внесение изменений в них невозможны.

Лампочка в духовом шкафу горит до окончания выполнения программы.

Время суток

После подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☀ и три ноля. Установите нужное время. Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Порядок настройки

Пример: Сейчас 13:00

1. Нажмите кнопку ☀ ("Часы").
На дисплее появится 12.00 часов, и мигающий символ ☀.



2. Поворотной ручкой установите нужное время.

Через несколько секунд новая установка времени суток активна. Символ ☀ гаснет.



Изменение времени суток, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку ☰ ("Часы") и поворотной ручкой измените значение времени.

Отключение индикации времени

Вы можете выключить индикацию времени суток. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу "Базовые установки".

Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. Настройка таймера возможна и при включенной блокировке для безопасности детей.


Порядок настройки

1. Нажмите кнопку таймера ⚙. Символ ⚙ мигает.

Пример: 20 мин




2. Поворотной ручкой установите нужное время.


Через несколько секунд таймер начинает отсчет. На дисплей выводится символ . Значение на дисплее - текущее время таймера.



Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.







Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотной ручкой измените время.

Отмена настройки



Нажмите кнопку таймера  3х.

Одновременный отсчет времени таймера и времени приготовления

На дисплее выводятся оба символа. Значение на дисплее - текущее время таймера. Вызов оставшегося времени приготовления →, времени окончания → или времени суток : Нажимайте кнопку  ("Часы"), пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Время суток  ' = время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток  = индикация времени суток выключена*

Базовая установка	Функция	Изменение
Длительность сигнала \curvearrowright $i = \text{ок. } 10 \text{ с}$	Сигнал по истечении продолжительности и или времени таймера	Длительность сигнала $z = \text{ок. } 1 \text{ мин}$ $z = \text{ок. } 4 \text{ мин}$
Время принятия установки \rightarrow $z = \text{среднее}$	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки $i = \text{короткое}$ $z = \text{длительное}$

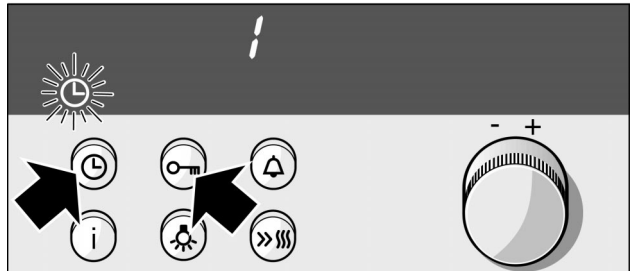
* Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

Пример: Время скрыть

- Одновременно нажимайте кнопки "Часы" \odot и \odot , пока на дисплее не появится i . Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.

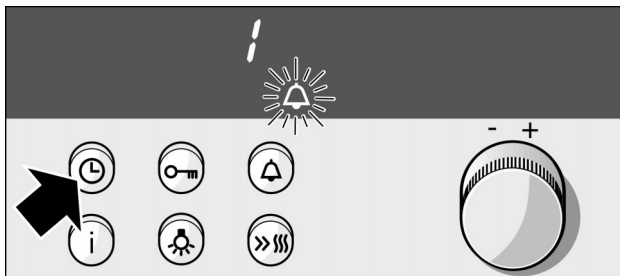


- Поворотным переключателем измените базовую установку.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ⌚.

На дисплее появится *i* для базовой установки длительности сигнала.



Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ⌚. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ⌚.

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ⌚. Появится следующая базовая установка.

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или нажатием кнопки выдвинуть его выдвижную часть, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Блокировка панели управления духового шкафа

Ручка выбора функций должна быть выключенной. Нажмите кнопку "Ключ" 🔑 и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ 🔑. Это занимает прим. 4 секунды. Теперь духовой шкаф больше не включится.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ" 🔑 и удерживайте до тех пор, пока символ 🔑 не погаснет.

Указание

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

Блокировка выдвижной части духового шкафа

Выдвижная часть духового шкафа должна быть задвинутой.

Прикоснитесь к кнопке \wedge прим. на 4 секунды. Кнопки \vee и \wedge загораются и блокируются.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к кнопке \vee или \wedge прим. на 4 секунды.

Указание

Выдвижную часть духового шкафа всегда можно вручную открыть и закрыть.

После перебоя в электропитании блокировка выдвижной части духового шкафа отключается. Блокировка для безопасности детей остается активной.

Автоматическое ограничение времени

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция Автоматического ограничения времени. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена Автоматического ограничения времени

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет автоматически отключаться. Ограничение времени отменено.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

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

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

Примечание

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

Тени на стекле дверцы, которые имеют эффект свили, являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

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

Приборы с передней панелью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

Чтобы чистка была легкой,

Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа.

Вы можете вынуть выдвижную часть духового шкафа

Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа покрыты каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовок.

Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, его можно очистить при помощи функции восстановления каталитического покрытия (clean).

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

Прочее:

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

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

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Функция очистки

Функция очистки - это программа восстановления каталитического покрытия. Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, оно восстанавливается при помощи данной функции. После этого оно снова пригодно для эксплуатации.

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

Внимание

Части духового шкафа, самоочищение которых не предусмотрено, следует очистить предварительно. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

Режимы очистки

Установите режим очистки в зависимости от степени загрязнения самоочищающихся частей.

Режимы очистки:

3 = 1 час 15 минут

2 = 1 час

1 = 45 минут.

Установка

Установите ручку выбора функций на *clean*.



На дисплее появляется режим 2.

Изменение режима производится с помощью поворотной ручки.

Духовой шкаф по окончании выключается автоматически. Раздается короткий сигнал.

Выключите ручку выбора функций.

Изменение времени окончания

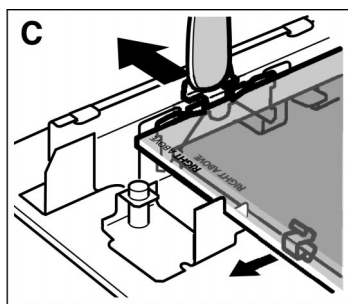
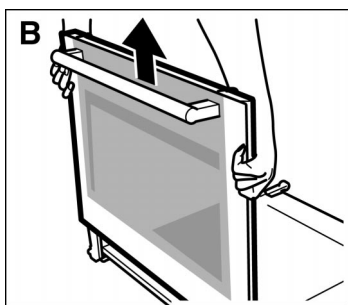
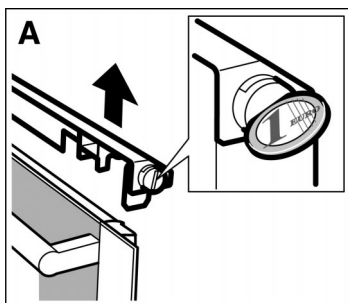
Пока на дисплее мигает символ *clean*, Вы можете изменить время окончания. Нажмите кнопку "Часы"  и установите другое время окончания. Символ "Окончание"  мигает до тех пор, пока новое время не принято. Духовой шкаф начинает работать автоматически.

Если духовой шкаф остыл

Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

Чистка стекла

Снятие



Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекла выдвижной части духового шкафа.

1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.

2. Отвинтите уплотнитель с выдвижной части духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. А)

3. Поддержите стекло справа и слева и выньте движением вверх. Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остается в выдвижной части духового шкафа на подвесных крючках.

4. Опорные пружины справа и слева сверху отожмите по очереди наружу. Если скобы отжимаются тяжело, используйте ложку. (Рис. С)
Выньте верхнее стекло.

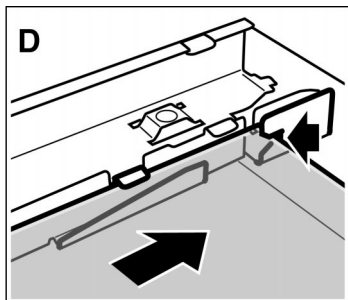
5. Снимите обе скобы, держащие нижнее стекло. (Рис. С)

6. Извлеките нижнее стекло, как указано в пункте 4.

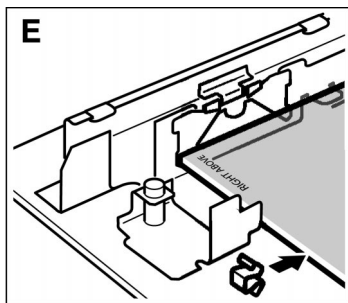
Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекол

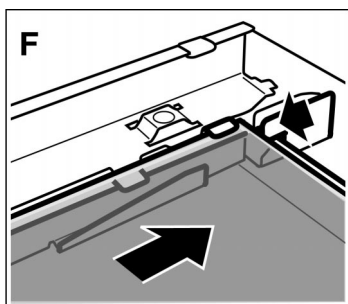
Убедитесь, что надпись "Right above" в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.



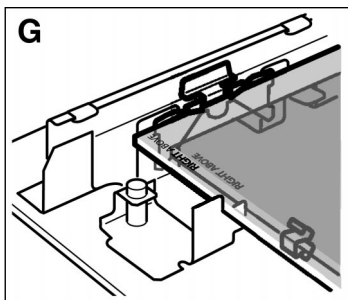
1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место. (Рис. D)
2. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало.



3. Установите на место обе скобы, держащие нижнее стекло. (Рис. E)



4. Установите верхнее стекло. (Рис. F)



5. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало. (Рис. G)
6. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно разблокировалось. Проверьте, что стекло надежно закреплено.
7. Задвиньте стекло в держатель выдвижной части духового шкафа.
8. Установите уплотнитель на место и закрепите его. Если уплотнитель не отвинчивается, убедитесь, что стекло правильно расположено в держателе.
9. Снова закройте выдвижную часть духового шкафа.

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

Уплотнение

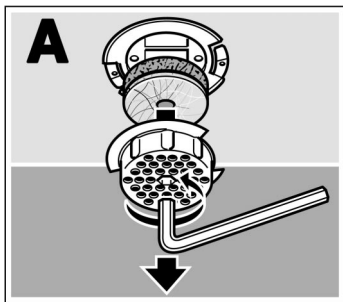
Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

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

Вытяжной фильтр

Последовательность действий:

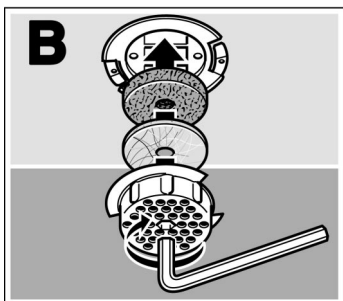


1. Повернуть фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снять, см. Рис. А.

2. Вынуть оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины.

Толстый фильтрующий элемент чистить нельзя. Иначе можно повредить покрытие.



3. Вложить в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.

4. Вставить корпус фильтра и закрепить его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.
Выдвижная часть духового шкафа не выдвигается или не задвигается.	Включена блокировка для безопасности детей.	Отмените блокировку.
	В выдвижной части духового шкафа находится вес более 15 кг.	Уменьшите вес или открывайте/закрывайте выдвижную часть духового шкафа вручную.
На индикаторе времени появляется "5".	Было активизировано автоматическое ограничение времени.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "Er 1" или "Er 4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке "Er 2".	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Последовательность действий



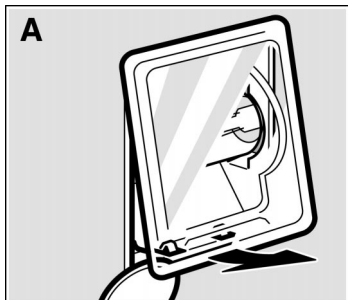
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

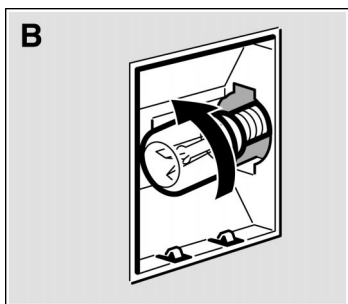
Замена лампочки в духовом шкафу

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

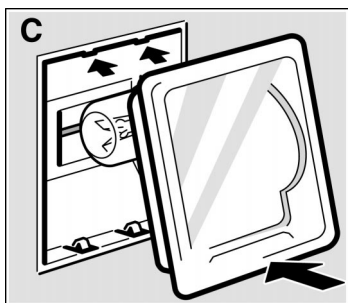
Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу. Рис. А. Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку.



4. Выверните лампочку и замените ее на лампочку того же типа. Рис. В.



5. Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость в стекле находилась справа. Для этого стеклянный колпак сверху просто вставьте, а снизу защелкните. Рис. С. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в 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) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер прибора (номер FD)
---------	-----------------------------

Сервисное обслуживание ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"


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

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим "Верхний/нижний жар" . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания


Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "3D Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.





Таблицы

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



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













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

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

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Торт	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1		220-240	30-40
		1+3		200-220	40-50
Пирог	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1		200-220	40-50
Пирог*	Форма для выпечки пирога из белой жести, 28 см	1		180-200	50-60

* При приготовлении одновременно двух пирогов их можно поставить рядом на решетку.

Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Пицца	Противень + универсальный противень*	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	40-50


Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Плетенка из дрожжевого теста	универсальный противень	2		170-190	30-40
Булочка	Противень	2		210-230	30-40
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	25-35
	2 противня** + универсальный противень***	2+3+5		180-200	35-45
Безе	1 противень	3		80-100	160-210
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	30-40
	2 противня** + универсальный противень***	2+3+5		150-170	35-45
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня** + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50

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


** Дополнительный противень Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	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.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	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.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

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

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

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

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

Мясо, птица, рыба, запеканки, ТОСТЫ

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

Для большого жаркого и птицы используйте вертел и универсальный противень. Налейте в универсальный противень жидкость так, чтобы закрыть дно.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Если кусок мяса его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

Рекомендации по жарению в гриле

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Ростбиф розовый	1 кг	Открытая	1		230-240	30
Ростбиф, средний	1 кг	Открытая	1		240-250	50
Баранья нога	1,5 кг	Открытая	1		160-180	140
Запеченный рулет из свинины	2 кг	Открытая	1		180-200	160
Жаркое	1 кг	Открытая	1		200-220	100
Цыпленок	1,5 кг	Решетка**	2		190-210	80
Утка	1,7 кг	Решетка**	2		180-200	100
Картофельная запеканка*		Форма для запеканки или универсальный противень	2		150-170	60
Румяные тосты		Решетка**	5		3	4-5
Рыба жареная в гриле	300 г	Решетка**	4		1-2	25

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет

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

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.


Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.


Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит паробразование.

Одновременное приготовление нескольких блюд



С помощью 3D горячего воздуха Вы можете приготовить в духовом шкафу комплектное меню. В этом случае тепло, образующееся в духовом шкафу, используется оптимально. С горячим воздухом не переносится запах приготавливаемой пищи, так что изменение вкуса отдельных блюд исключено.

Пример 1

Блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, минут
Решетка 1 Баранья нога 1,3 кг	Посуда на решетке	2		180	90

Блюда	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, минут
Жареный картофель					Через 45 минут жарения добавить картофель к бараньей ноге и поставить в духовой шкаф торт.
Решетка 2 Торт	Форма на решетке	4		180	

Пример 2





Блюда	Принадлежности	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность минут
Решетка 1 Баранья нога 1,3 кг	Посуда на решетке	2		180	90
Решетка 2 Картофельная запеканка	Форма на решетке	4		180	Через 20 минут поставить в духовой шкаф картофельную запеканку.

* За 20 минут до окончания приготовления обложить баранью ногу томатами.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	3		190-210	10-20

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2	☉	200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2	☉	200-220	20-30
	Жареный картофель	2	☉	200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2	☉	200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3	☉	190-210	10-20
	Крендели	3	☉	200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2	☉	200-220	5-15
	Куриные ножки	2	☉	200-220	10-20
	Овощной бургер	2	☉	200-220	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3	☉	190-210	30-40

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

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.


Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Установка

1 Ручку выбора функций установите на ☉ "3D-горячий воздух".

2. Поворотной ручкой выберите нужную температуру. Символ ☉ "3D-горячий воздух" изменяется на символ ☹ "Размораживание".

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
"Нежные" продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2	☹	20 °C

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50 °C

* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.





В диапазоне температур от 30 до 60 °C лампочка остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Общие рекомендации:

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

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

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 180 °C.

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

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

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










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

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		150-170	35-45
Маленькие кексы 20 шт.	Эмалированный противень	3		170-190	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Эмалированный + универсальный противни**	2+4		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести****	1+3		190-210	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		200-220	70-80

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



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

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Ее можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

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

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

* По прошествии $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните. Поставьте универсальный противень на уровень 1.

