

SIEMENS

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

НВ 78AU.70

ru

9000 406 052

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Кнопки	10
Поворотный переключатель	10
Дисплей	11
Контроль температуры	12
Рабочая камера	12
Принадлежности	13
Перед первым использованием	17
Базовые установки	17
Разогрев рабочей камеры	18
Предварительная чистка принадлежностей	19
Включение и выключение духового шкафа	19
Настройка духового шкафа	20
Виды нагрева	20
Установка вида нагрева и температуры	22
Советы по установкам	24
Установка быстрого нагрева	25
Функции времени	26
Установка таймера	27
Установка времени приготовления	28
Изменение времени окончания	29
Установка времени	31
Память	32

Содержание

Сохранение установок в памяти	32
Запуск программ из памяти	32
Программа "Шаббат"	33
Блокировка для безопасности детей	34
Базовые установки	35
Изменение базовых установок	38
Автоматическое отключение	39
Самоочищение	40
Важные указания	40
Перед самоочисткой	41
Установка режима очистки	42
После самоочистки	42
Уход и очистка	43
Чистящие средства	43
Снятие и установка навесных элементов	45
Снятие и установка дверцы духового шкафа	46
Демонтаж защитной панели	48
Снятие и установка стекол дверцы	48
Что делать при неисправности?	50
Таблица неисправностей	50
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	52
Замена левой лампочки в духовом шкафу	53
Стекланный колпак	54
Сервисная служба	55
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	56
Экономия электроэнергии	56
Правильная утилизация упаковки	56

Содержание

Программы автоматического приготовления ...	57
Посуда	57
Приготовление блюда	58
Программы	59
Выбор и настройка программы	66
Индивидуальная настройка	68
Рекомендации по программам автоматического приготовления	69
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	70
Пироги и выпечка	71
Рекомендации по выпеканию	77
Мясо, птица, рыба	79
Рекомендации по жарению в гриле	86
Щадящее приготовление блюд	87
Рекомендации по щадящему приготовлению	89
Запеканки, французские запеканки, тосты	90
Готовые продукты	91
Особенные блюда	93
Размораживание	94
Подсушивание	94
Консервирование	95
Акриламид в продуктах питания	97
Контрольные блюда	98

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.

Самоочистение

Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть.

Перед каждым процессом самоочистки удаляйте крупные загрязнения из внутреннего пространства прибора.

Опасность возгорания!

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не подпускайте детей близко!

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

При самоочистке нельзя одновременно очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

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

Транспортировка прибора

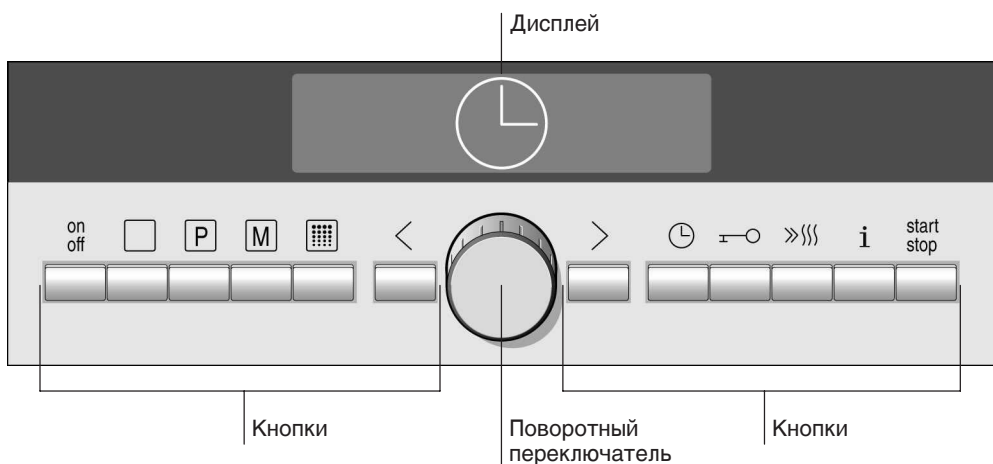
Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления

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



Кнопки

Символ	Функция кнопки
on off	Включение и выключение духового шкафа
<input type="checkbox"/>	Выбор вида нагрева
P	Выбор автоматической программы
M	Короткое нажатие = вызвать из памяти Продолжительное нажатие = записать в память
	Выбор самоочистки
<	В зоне настроек идет налево
>	В зоне настроек идет направо
	Открытие и закрытие меню функций времени
	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
>>>>	Подключение быстрого нагрева
i	Короткое нажатие = запросить информацию Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
<small>start</small> <small>stop</small>	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Поворотный переключатель

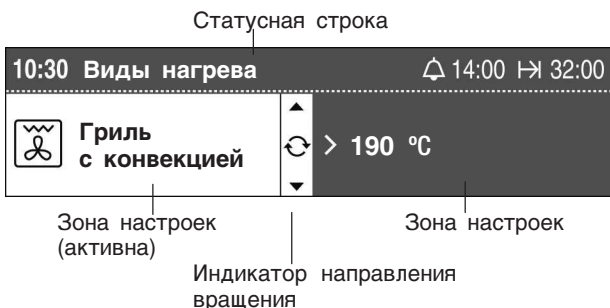
С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения.

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

Дисплей

Дисплей делится на разные зоны:

- Статусная строка
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения



Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В ней показываются время суток, выбранный режим, указания, информация и установленные функции времени.

Зона настроек


В обеих зонах настроек появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить.

Активная зона светлая с черным шрифтом. В ней можно изменять установки.

С помощью кнопок навигации < и > можно переходить из одной зоны настроек в другую. Направление перехода указывают стрелки < и > в зонах настроек.

После запуска обе зоны темные со светлым шрифтом.

Индикатор направления вращения

Индикатор  показывает направление вращения поворотного переключателя.

 = поворачивайте переключатель вправо

 = поворачивайте переключатель влево

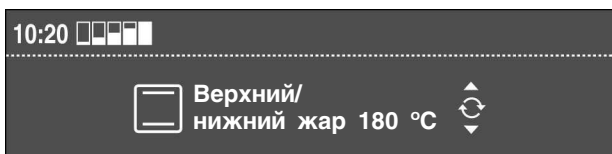
Если видны обе стрелки, значит, переключатель можно поворачивать в обе стороны.

Контроль температуры

Фазы нагрева

Пять индикаторных столбиков температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

После пуска в статусной строке появляются пять индикаторных столбиков. Заполнение последнего столбика сигнализирует о достижении установленной температуры.



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

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

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

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда заполнен последний индикаторный столбик, температура в рабочей камере достигает около 300 °C. Когда температура опустится ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Рабочая камера

Лампочка в духовом шкафу

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

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. При установленной температуре до 60 °C и при режиме самоочистки лампочка выключается. При этом возможна оптимально точная регулировка.

Охлаждающий вентилятор

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

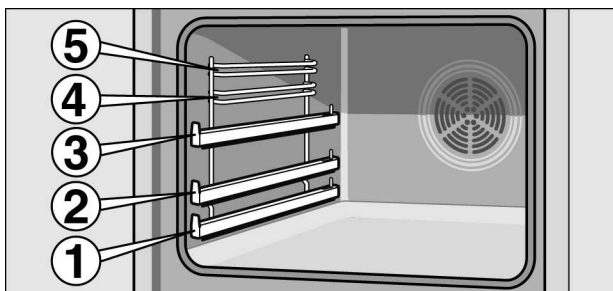
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

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

Принадлежности

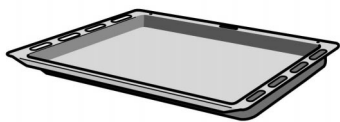
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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.

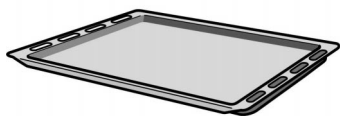
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.




Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Решетка

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

Специальные принадлежности

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

Решетка NZ 334001

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

Универсальный противень NZ 332070

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 NZ 331070

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Противень-гриль HZ 325070	<p>Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.</p> <p>Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.</p> <p>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.</p>
Решетка HZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Крышка для противня "Профи" HZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Противень "Профи" со съемной решеткой HZ 333070	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Комплект "Профи" HZ 333100	Подходит для приготовления больших объемов пищи. Полный комплект включает в себя глубокий противень со съемной решеткой, решетку, на которую ставится посуда, и телескопический выдвижной механизм. С помощью решетки, входящей в комплект, у Вас получатся прекрасные блюда-гриль.
Крышка для комплекта "Профи" HZ 333101	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Комплект "Профи Плюс" HZ 333102	Подходит для приготовления больших объемов пищи. Полный комплект включает в себя глубокий противень, мелкий противень, съемную решетку, решетку, на которую ставится посуда, и телескопический выдвижной механизм. С помощью решетки, входящей в комплект, у Вас получатся прекрасные блюда-гриль.
Камень для выпечки хлеба HZ 327000	<p>Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.</p> <p>Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.</p>
Универсальная посуда HZ 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.

Металлическая посуда HZ 26000	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.
Стекланная посуда HZ 915001	Стекланная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.
Стекланный противень HZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Противень для пиццы HZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Вытяжной фильтр HZ 329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	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 № 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 № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.

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

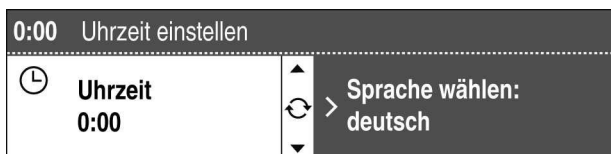
Перед первым использованием

В этой главе вы найдете информацию о том, что делать, перед тем как в первый раз начать готовить.

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

Базовые установки

При подключении нового прибора в верхней части статусной строки появляется сообщение "Uhrzeit einstellen" (Установка времени). Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



Установка времени суток и изменение языка

1. Поворотным переключателем установите время суток.
2. Кнопкой > перейдите в правую часть зоны настройки, к сообщению "Sprache wählen: deutsch" (Выбрать язык: немецкий).
3. Установите необходимый язык с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку ☰.

Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее показывается текущее время суток.


Язык можно изменить в любое время. См. главу "Базовые установки".

Разогрев рабочей камеры

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

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

Установите вид нагрева Верхний/нижний жар и температуру 240 °C.

1. Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{on} \\ \text{off} \end{matrix}$.
Появляется логотип Siemens.
2. После этого сразу нажмите кнопку .
Появляется предлагаемый вид нагрева  3D-горячий воздух и 160 °C.
3. Поворотным переключателем измените вид нагрева на Верхний/нижний жар.
4. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените ее поворотным переключателем на 240 °C.
5. Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$.
Режим включается.
6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой $\begin{matrix} \text{on} \\ \text{off} \end{matrix}$.
На дисплее появляется время суток.
Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Как установить вид нагрева, температуру и время приготовления, подробно описано в главе "Настройка духового шкафа".

Предварительная чистка принадлежностей

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

Включение и выключение духового шкафа

Включение

Кнопка $\frac{on}{off}$ служит для включения и выключения духового шкафа.

Нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
Появляется логотип Siemens.
Выберите нужный режим работы.

- Кнопка \square = виды нагрева
- Кнопка P = программы автоматического приготовления
- Кнопка M = установка, введенная в память
- Кнопка ■ ■ ■ ■ = самоочистка

Если в течение нескольких секунд Вы не выбрали режим работы, в качестве рекомендации появляется вид нагрева 3D-горячий воздух, 160 °C.



В любой момент Вы можете выбрать другой режим.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
Духовой шкаф выключается, на дисплее появляются часы.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- как выбрать блюдо в советах по установкам
- и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева


Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Вид нагрева и диапазон температур


Использование

 3D-горячий воздух
30-275 °C

Для пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.

 Верхний/нижний жар
30-300 °C


Для пирогов, запеканок и нежирного жаркого на одном уровне, например говядины или дичи. Жар поступает равномерно сверху и снизу.

 Режим нагрева hydro*
30-300 °C

Для изделий из дрожжевого теста, например: хлеба, булочек или плетёнок, а также для выпечки из заварного теста, например: заварных булочек. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Влага, содержащаяся в продуктах, превращается в рабочей камере в водяной пар.

 Режим пиццы
30-275 °C

Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.

 Интенсивный нагрев
30-300 °C


Для блюд с хрустящей корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.

 Нижний жар
30-300 °C


Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.

Вид нагрева и диапазон температур


Использование

 Гриль с конвекцией
30-300 °C


Жарение мяса, птицы и рыбы целиком.
При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

 Гриль, большая площадь режимы гриля: 1 (слабый), 2 (средний), 3 (сильный нагревы)


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

 Гриль, небольшая площадь режимы гриля: 1 (слабый), 2 (средний), 3 (сильный нагревы)


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

 Щадящее приготовление
70-90 °C


Для приготовления нежных кусочков рыбы.
В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над и под блюдом.

 Размораживание
30-60 °C

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

 Предварительный разогрев
30-70 °C

Предварительный разогрев посуды, например, из фарфора или стекла.

 Поддержание в горячем состоянии
60-100 °C


Поддержание в горячем состоянии приготовленных блюд.

 Советы по установкам

Советы по установке для многих блюд.

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

Установка вида нагрева и температуры

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

1. Нажмите кнопку 
На дисплее появляется  3D-горячий воздух, 160 °С.

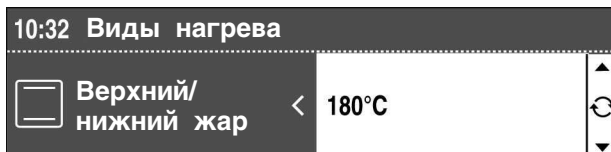
Можно сразу запустить эту установку, нажав кнопку .


Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

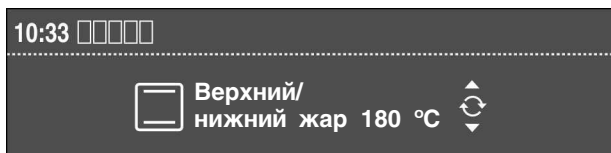
2. Установите необходимый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.




3. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените ее поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку 
Режим включается. В статусной строке появляются индикаторные столбики температуры.






5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой  или выберите и установите другой вид нагрева.

Рекомендации по настройке:

Открывание дверцы духового шкафа во время работы Приостановка режима


Работа приостанавливается, а после закрывания дверцы - возобновляется.

Нажмите кнопку . Духовой шкаф находится в режиме паузы,  мигает. Чтобы продолжить работу, повторно нажмите кнопку .

Изменение температуры или режима гриля

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

Прерывание режима

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

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку *i*. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку *i*. Перед запуском получите информацию по видам нагрева, информацию об уровнях установки и принадлежностям. После запуска вы можете запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

Установка времени приготовления

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

Изменение времени окончания

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





Советы по установкам


Когда вы выбираете блюдо из Советов по установкам, оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбирать из различных категорий. В советах по установкам вы найдете рекомендации по выпечки для пирогов, хлебов, птицы, приготовлению мяса, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. Вы можете изменить температуру и время приготовления. Вид нагрева изменить невозможно.

Существует несколько уровней установок для всего блюда. Попробуйте! Посмотрите на многообразии блюд.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку .
 В качестве рекомендации на дисплее появляется установка "3D-горячий воздух", 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на  "Советы по установкам".
3. Кнопкой  сначала выберите категорию блюда, а затем уточните его поворотным переключателем.

Кнопкой  перейдите на следующий уровень. Поворотным выключателем осуществите выбор установки.

В итоге вы увидите установки для выбранного блюда.

4. Нажмите кнопку  ^{start}_{stop}.

Режим включается. В статусной строке начнется отсчет заданного времени приготовления I→I.

По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается.

В статусной строке высвечивается I→I 0:00.

Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

Поворотным переключателем измените температуру или режим гриля.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ⏴ и кнопкой > перейдите к установке времени приготовления. Поворотным переключателем измените время приготовления. Нажмите кнопку ⏴.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку i. Для каждой следующей информации коротко нажмите кнопку i.

Изменение времени окончания

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

Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

3D-горячий воздух
Верхний/нижний жар
Режим нагрева hydro
Режим пиццы
Интенсивный нагрев

Подходящие температуры

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

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку »»» быстрого нагрева. В статусной строке появляется символ »»». Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздастся короткий сигнал. Символ »»» гаснет. Поместите блюдо в рабочую камеру.

Выключение режима "Быстрый нагрев"

Нажмите кнопку »»». Символ гаснет.

Указания


При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

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

Во время быстрого нагрева кнопкой **i** можно запросить текущую температуру рабочей камеры.

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

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:



Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени

Если духовой шкаф включен:

- Установка таймера
- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания



Кратко об установках функций времени


1. Откройте меню кнопкой .
2. С помощью кнопки **<** или **>** перейдите к нужной функции. Зона настроек светлая, шрифт темный.
3. Установите время суток и время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню, нажав кнопку .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Установка таймера




Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте меню, нажав кнопку .

Дисплей вернется в предыдущее состояние. На нем отображается символ таймера  и отсчет времени.



По истечении времени

Раздается звуковой сигнал.



На индикаторе высвечивается  0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки . Закройте меню функций времени кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Сброс времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой  и установите время на 0:00. Закройте меню, нажав кнопку .

Изменение времени таймера


Откройте меню функций времени кнопкой  и сразу же измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте меню, нажав кнопку .

Установка времени приготовления

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

Необходимые условия:
вид нагрева и температура должны быть установлены.



Пример на рисунке: установка режима "Верхний/нижний жар", 180 °С, время приготвл. 45 мин.

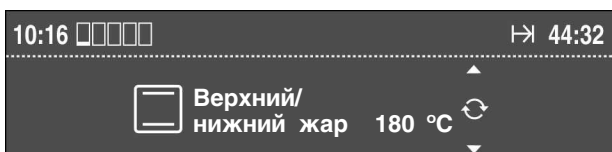
1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.



2. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку .
Меню функций времени закрывается.
4. Если режим еще не запустился, нажмите кнопку .
В статусной строке начнется отсчет времени I->I.



По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке высвечивается I→ 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки ☹.

Рекомендации по настройке:

Сброс времени приготовления

Откройте меню кнопкой ☹. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и сбросьте ее поворотным переключателем на 0:00. На дисплее будет высвечиваться установленный вид нагрева и температура. Чтобы продолжить работу без установки времени приготовления, повторно нажмите кнопку ^{start}_{stop}.

Изменение времени приготовления

Откройте меню кнопкой ☹. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем. Закройте меню, нажав кнопку ☹.

Изменение времени окончания

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

Изменение времени окончания возможно при

- всех видах нагрева
- различных программах
- и в режиме самоочистки

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

Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

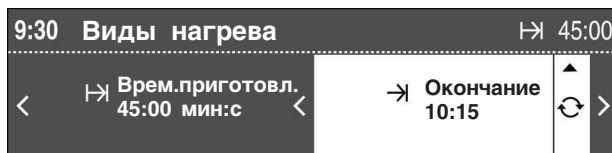
Эта функция также подходит для режима самоочистки. Для того чтобы свободно пользоваться духовым шкафом целый день, выполняйте очистку на ночное время.

Изменение времени окончания

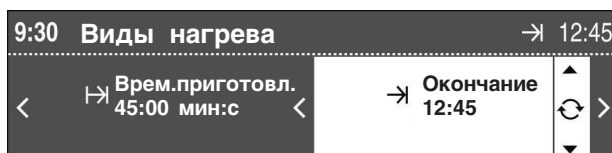
Необходимые условия: выбранный режим не запущен, время приготовления установлено, Меню функций времени открыто кнопкой ⌚.

1. Кнопкой > перейдите к настройке времени окончания.

Показывается время окончания.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени кнопкой ⌚.

4. Подтвердите кнопкой ^{start} stop.

Установка принята. Духовой шкаф переходит в режим ожидания, в статусной строке показано время окончания →|. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнется отсчет времени приготовления |→.

По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке высвечивается |→| 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки ⌚.

Рекомендации по настройке:

Корректировка времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню кнопкой ⌚, кнопкой > или < перейдите к установке времени окончания и скорректируйте ее поворотным переключателем. Закройте меню, нажав кнопку ⌚.

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню кнопкой \ominus , кнопкой $>$ или $<$ перейдите к установке времени окончания и поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не исчезнет. Начнется отсчет времени приготовления.

Установка времени

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии в статусной строке появляется сообщение "Установка времени".

1. Поворотным переключателем установите время суток.

Установленный язык дисплейного текста отображается в правой части зоны настройки. После отключения электроэнергии данная настройка не изменяется.

2. Нажмите кнопку \ominus .
Время суток установлено.

Например: при смене летнего и зимнего времени.

1. Нажмите кнопку \ominus .
Открывается меню функций времени.
2. Кнопкой $>$ перейдите в поле "Время суток" $\omin�$ и измените время поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку $\omin�$.
Меню функций времени закроется.

Изменение времени суток

Изменение индикатора часов

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее отображается время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов, на электронные часы или вообще отключить их отображение. Об этом см. главу "Базовые установки".

Память

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

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

Сохранение установок в памяти

Сохранению в памяти не подлежит режим самоочистки.

1. Установите вид нагрева, температуру и, возможно, время приготовления для нужного блюда. Не запускайте прибор.
Если вы хотите сохранить в памяти программу:
выберите программу и настраивайте её, пока не будет отображаться время приготовления. Не запускайте прибор.
2. Удерживайте кнопку **M** нажатой до тех пор, пока не появится сообщение "Введено в память".

Установки сохраняются в памяти и могут сразу же быть использованными.

Сохранение новых установок

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

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.
Отображаются сохранённые установки.
Если появляется "Ячейка памяти пуста", значит в памяти нет сохранённых установок. Невозможно запустить приготовление из памяти. Сначала необходимо сохранить установки в памяти, как описано в разделе "*Сохранение в памяти*".

2. Нажмите кнопку start
stop.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок




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

Программа "Шаббат"

При этой установке в духовом шкафу поддерживается температура верхнего/нижнего жара 85 °С. Можно установить время поддержания температуры от 24 до 73 часов.

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

Необходимое условие: в базовых установках должно быть выбрано Программа "Шаббат да". См. главу *Базовые установки*.

1. Нажмите кнопку .
В качестве рекомендации на дисплее появляется 3D-горячий воздух, 160 °С.
2. Поверните переключатель влево и выберите вид нагрева Программа "Шаббат".
3. Откройте меню функций времени кнопкой  и перейдите в настройки продолжительности, нажав кнопку . Появляется рекомендация 27:00 часов.
4. Поворотным переключателем установите нужное время.
5. Закройте меню функций времени, нажав кнопку .
6. Нажмите кнопку start
stop.

Программа "Шаббат" запускается.

Духовой шкаф больше не нагревается.


Окончание времени приготовления

Рекомендации по настройке:

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.



Прерывание программы "Шаббат"

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

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей


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

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

Варочная панель заблокирована.



Блокировка дверцы духового шкафа

Вы можете так изменить базовые установки, чтобы дверца духового шкафа дополнительно блокировалась. Как это сделать объясняется в главе "*Базовые установки*".



Дверца духового шкафа блокируется, когда температура в рабочей камере достигает прим. 50 °C. Появляется символ .

Если духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется сразу после активизации блокировки для безопасности детей.

Отмена блокировки

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . После этого можно опять выполнять установки.

Указания


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

Базовые установки

Чтобы как можно лучше удовлетворять ваши потребности, прибор имеет различные установки и настройки.

Указание

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

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
Выбрать язык: Русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея.
Продолжительн. звук.сигнала: средний	средний = 2 минуты короткий = 10 секунд длинный = 5 минут	Длительность сигнала истечения времени приготовления.
Звук нажатия клавиш: Выкл	Вкл Выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки.
Яркость дисплея: День	День Средняя Ночь	Подсветка дисплея
Контраст: □□□■□□□	напр. светлее □□□□□■□	Контрастность дисплея
Индикатор времени: Аналоговый 1	Аналоговый 1 Аналоговый 2 Аналоговый 3 Выкл* Цифровой	Представление индикатора времени на дисплее при выключенном духовом шкафу. *Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.
Лампочка в дух. шкафу при раб.: Вкл	Вкл Выкл	Освещение рабочей камеры.
Закреть дверцу, раб. продолж.: автоматически	автоматически Выкл*	Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. *продолжить нажатием 

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
Блокир. дверцы для безопасности детей: Нет	Нет Да	При активированной блокировке для безопасности детей дверца духового шкафа запирается.
Индивид.настройка: □□■□□□	напр. степень готовности всегда интенсивная □□□□■□	Изменение степени готовности при выполнении автоматических программ Влево = степень готовности интенсивная Вправо = степень готовности слабая
Индикация логотипа: Вкл	Вкл Выкл	Индикация логотипа Siemens при включении духового шкафа.
3d-горяч.воздух, совет: 160 °C	от 30 до макс. 275 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Верхний/нижн.жар совет: 160 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемая температура для вида нагрева.
Режим нагрева hydro, совет: 160 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Режим пиццы, совет: 200 °C	от 30 до макс. 275 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Интенс.нагрев, совет: 190 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Нижний жар, совет: 150 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль с кон- векцией, совет: 190 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль, большая площадь, совет: 3	3 2 1	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль с вертел. совет: 250 °C	от 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
Гриль, небольш. площадь, совет: 3	3 2 1	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Щадящ.пригот., совет: 80 °С	от 70 до макс. 90 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Размораживан., совет: 30 °С	от 30 до макс. 60 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Предварит. разогрев, совет: 50 °С	от 30 до макс. 70 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Поддерж.в гор. состоян. совет: 70 °С	от 60 до макс. 100 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Ост.ход вентилятора: средний	короткий средний длинный очень длинный	Остаточный ход охлаждающего вентилятора.
Система очистки: Нет	Нет Да	Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки.
Телескопич. направляющая: Нет	Нет Да	Установка, показывающая, установлены или нет в духовом шкафу телескопические направляющие.
Программа "Шаббат": Нет	Нет Да	См. главу "Программа "Шаббат""
Восстановить зав.установки: Нет	Нет Да	Сброс всех изменений к базовым установкам.

Изменение базовых установок

Необходимые условия: Духовой шкаф должен быть выключен.

Пример на рисунке: Изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со среднего на длинный.

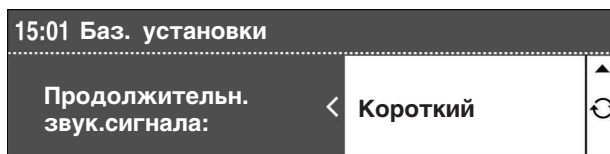
1. Нажмите кнопку **i** и удерживайте нажатой прим. 4 секунды, пока слева не появится "Выбрать язык", а справа - "Русский".



2. Поворотным переключателем выберите базовую установку.



3. Кнопкой **>** перейдите в правую часть зоны настройки и измените значение поворотным переключателем.



Теперь можно изменить другие базовые установки. Для этого кнопкой **<** перейдите к другой базовой установке, и выполните настройки, как описано в пунктах 2 и 3.

4. Удерживайте нажатой кнопку **i**, пока индикация не погаснет. Это займет прим. четыре секунды.
Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Сброс

Нажмите кнопку **on/off**. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

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

Отключение активировано

На дисплее появляется текст "Автоматическое отключение". Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

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

Указание

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

Самоочищение

При выполнении самоочистки духовой шкаф нагревается прим. до 500 °С. При этом остатки от жарения, приготовления в гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остается только протереть оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпочкой.

Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	прим. 1 час 15 минут
2	средняя	прим. 1,5 часа
3	интенсивная	прим. 2 часа

Чем старше и сильнее загрязнения, тем выше должен быть режим очистки. Достаточно очищать рабочую камеру один раз в 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,5-4,7 кВт*ч.

Важные указания

Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. Вы можете опять открыть дверцу духового шкафа только после того, как рабочая камера несколько остынет и погаснет символ блокировки. Пожалуйста, не пытайтесь рукой сдвинуть крючок.



Опасность возгорания!

Духовой шкаф снаружи очень горячий. Следите за тем, чтобы фронтальная поверхность духового шкафа оставалась открытой. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не подпускайте детей близко!

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время процесса самоочистки. Это приведет к прерыванию процесса очистки.

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

Перед самоочисткой

Рабочая камера должна быть пустой. Выньте принадлежности, посуду и навесные элементы из рабочей камеры.

Информацию о том, как снять навесные элементы, вы найдете в разделе *Уход и очистка*. Если навесные элементы не удалены из камеры, раздастся сигнал. Процесс самоочистки не начинается.



Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите рабочую камеру влажной тряпочкой.

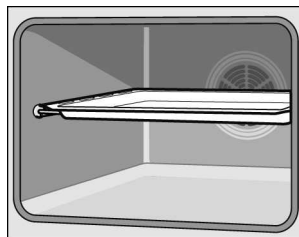
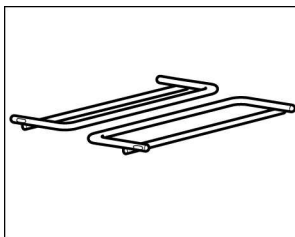
Очистите дверцу и поверхность рабочей камеры вокруг уплотнения. Уплотнение чистить нельзя.

Одновременная очистка принадлежностей

Если вы хотите одновременно очистить приобретенные принадлежности, обратитесь в сервисную службу и приобретите держатели принадлежностей. Используя держатели принадлежностей, одновременно с прибором можно очищать также универсальный или обычный противни. Протрите принадлежности влажной тряпочкой. Решетка не подлежит очистке в духовом шкафу.

Держатели принадлежностей вставляются слева и справа.

Вы можете заказать держатели принадлежностей в сервисной службе или через Интернет-магазин под номером 466546.







Существует опасность серьезного ущерба здоровью!


При самоочистке нельзя очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.


Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку .
Предлагается режим очистки 3.

Можно сразу запустить самоочистку кнопкой .

Если вы хотите изменить режим очистки:

2. Выберите нужный режим очистки поворотным переключателем.
3. Запустите очистку, нажав .



Дверца духового шкафа блокируется сразу после запуска. Загорается символ  блокировки. Дверцу можно открыть только после того, как символ погаснет.

По окончании очистки

Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется сообщение "Самоочистка заверш."

Рекомендации по настройке:

Прерывание очистки

Выключите духовой шкаф с помощью кнопки . Дверцу можно открыть только после того, как погаснет символ .

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Выполнение очистки в ночное время

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

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

После самоочистки

Когда рабочая камера остынет, вытрите влажной тряпочкой оставшийся в ней нагар.

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 удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Накладка дверцы	Средство для очистки нержавеющей стали (можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине): соблюдайте указания производителей.
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. Лучше всего включить режим самоочистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе <i>Самоочистка!</i>
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
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.

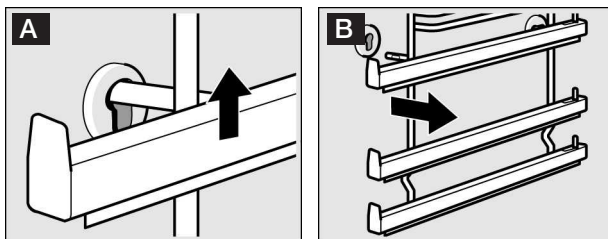
Горячий мыльный раствор:
предварительно замочите, а затем очистите с
помощью мягкой тряпочки или щетки.

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

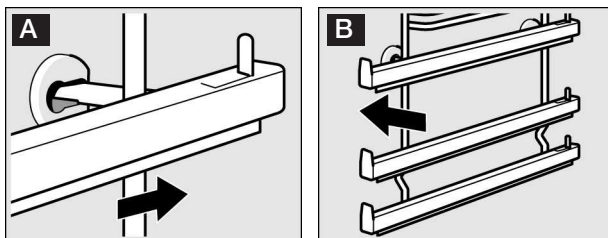
1. Поднимите навесные элементы спереди вверх
2. и отсоедините (Рис. А).
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте (Рис. В).



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).



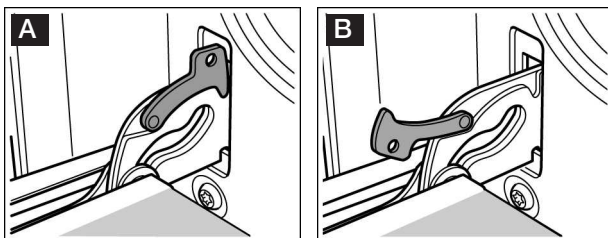
Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

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 заблокирована, и Вы не можете ее снять.

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



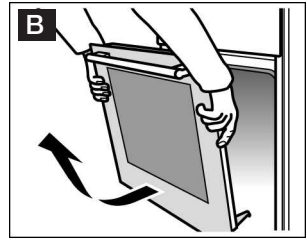
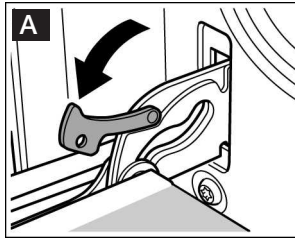
Опасность травмирования! Если шарниры не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, 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).

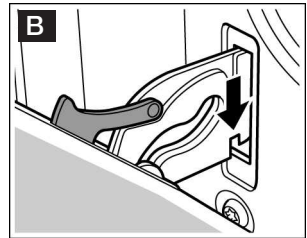
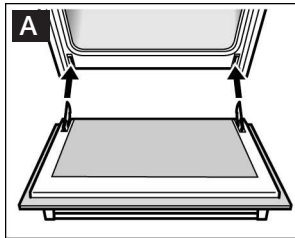
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



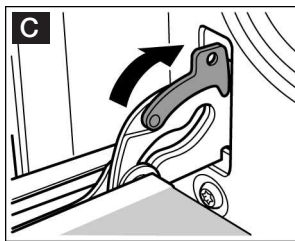
Установка дверцы

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.



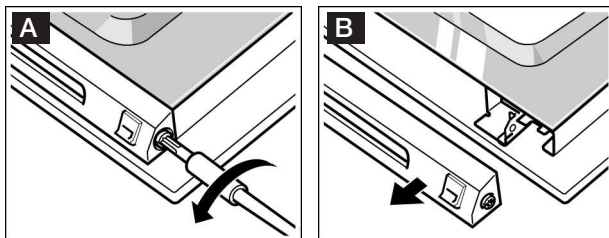
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Демонтаж защитной панели

Защитная панель на дверце духового шкафа может изменить цвет. Для тщательной очистки Вы можете снять защитную панель.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого выверните винты слева и справа. (Рис. А)
3. Снимите панель. (Рис. В)



Проследите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Внутреннее стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

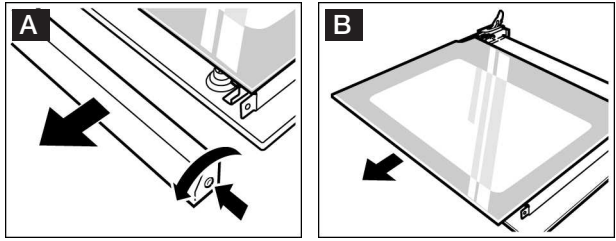
4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

Снятие и установка стекол дверцы

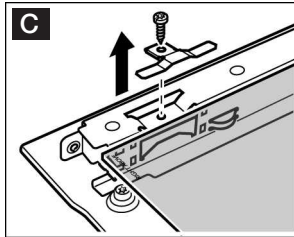
Снятие

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

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



4. Выверните винты и снимите скобы с левой и с правой стороны. (Рис. С) Выньте стекло.



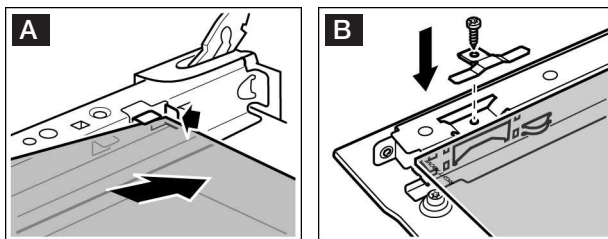
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

Установка

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

1. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. (Рис. А)
2. Установите скобы с левой и с правой стороны и вверните винты. (Рис. В)
3. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.



4. Установите защитную панель и вверните винты.
5. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

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

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе *Протестировано для вас в нашей кухне-студии*. Там вы найдете советы по приготовлению.

Таблица неисправностей


Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
<p>В статусной строке появляется "Установка времени". Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настройки появляется "Выбрать язык".</p>	<p>Прерывание электропитания</p>	<p>Поворотным переключателем установите текущее время суток и нажмите кнопку ☹. Установленный язык при отключении питания не изменяется.</p>
<p>Дверца духового шкафа не открывается. В статусной строке появляется "Установка времени". Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настроек появляется "Выбрать язык". Появляется символ ☹.</p>	<p>Прерывание электропитания во время самоочистки.</p>	<p>Поворотным переключателем установите текущее время суток и нажмите кнопку ☹. Установленный язык при отключении питания не изменяется. Подождите, пока рабочая камера не остынет. Символ гаснет ☹. Дверцу духового шкафа можно снова открыть.</p>
<p>Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.</p>	<p>Не распознан вид нагрева</p>	<p>Установите еще раз.</p>
<p>Духовой шкаф не нагревается. В статусной строке появляется "Demo".</p>	<p>Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.</p>	<p>Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой четыре секунды кнопку ☹, пока в статусной строке не исчезнет "Demo".</p>
<p>В статусной строке появляется текст "Автоматическое отключение".</p>	<p>Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается.</p>	<p>Нажмите любую кнопку. Текст гаснет. После этого можно опять выполнять установки.</p>

Сообщения об ошибках с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку ☹. При этом сообщение об ошибке погаснет. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в сервисную службу.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Указания/устранение
E011	Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла.	Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту кнопок. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.
E115	Слишком высокая температура в рабочей камере.	Дверца духового шкафа заблокирована. Подождите, пока рабочая камера не остынет. Отмените сообщение с помощью кнопки  .



Опасность удара током!

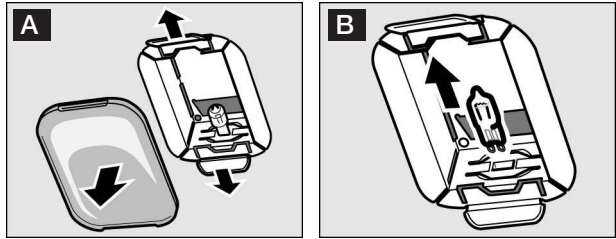
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки мощностью 230V / Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите металлические лапки в сторону. (Рис. А)
4. Выньте лампочку. Не поворачивайте! (Рис. В) Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка надежно вставлена.



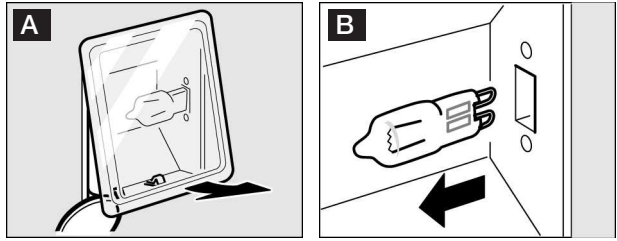
5. Установите стеклянный колпак на место. Вставьте сначала одну сторону стеклянного колпака, а затем плотно прижмите другую сторону. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Замена левой лампочки в духовом шкафу

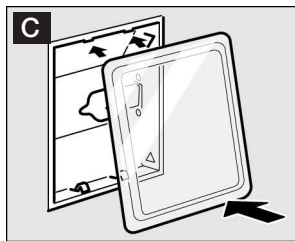
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки мощностью 230V / 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого рукой подцепите колпак снизу. (Рис. А)
Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте в качестве вспомогательного приспособления ложку.
4. Выньте лампочку. Не поворачивайте! (Рис. В)
Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка надежно вставлена.



5. Установите стеклянный колпак на место. Следите, чтобы стекло было повернуто выпуклой стороной вправо. Сначала вставьте стеклянный колпак вверх, а затем плотно прижмите вниз. (Рис. С) Убедитесь, что стекло зафиксировано.



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

Стеклянный колпак

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене.

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Программы автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса, размера и вида посуды.

Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

Посуда

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

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °С) 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 поджумится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля дополнительно еще 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно поджумивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

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

Выберите подходящую посуду.

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

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

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто примерно на $\frac{1}{2}$ см. Если в таблице указано "Немного" жидкости, достаточно добавить 2-3 столовых ложки. Если указано "Много" жидкости, то жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

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

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

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Птица

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

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

Например:

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

Если вы одновременно готовите в одной посуде двух цыплят примерно одного веса, то, аналогично окорочкам, выставляйте вес более тяжелого.

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточное количество воды.

Программы Птица	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Цыпленок, свежие продукты*	0,7-2,0	Нет	Вес мяса
Пулярка, свежие продукты*	1,4-2,3	Нет	Вес мяса
Утка, свежие продукты*	1,6-2,7	Нет	Вес мяса
Гусь, свежие продукты*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Молодая индейка, свежие продукты*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
Грудка индейки, свежие продукты	0,5-2,5	Много	Вес мяса
Окорочка, свежие продукты напр. окорочка индейки, куриные, утиные, гусиные	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорока
Окорочка, замороженные* напр. окорочка индейки, куриные, утиные, гусиные	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорока

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Вы можете также использовать маринады.

При приготовлении огузка нужно добавлять столько жидкости (воды или бульона), чтобы мясо было почти полностью покрыто.

Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вверх.

Программы Говядина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясо для тушения, свежие продукты напр. тонкий край, толстый край, лопатка, замаринованное мясо	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для тушения, замороженное* напр. тонкий край, толстый край, лопатка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный напр. филе	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, с кровью напр. филе	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Ростбиф, замороженный, прожаренный* напр. филе	0,5-2,0	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Огузок, свежие продукты	0,5-2,5	Много	Вес мяса

Телятина

При приготовлении оссобуко положить в посуду большое количество овощей (сельдерей, помидоры, морковь), а ломтики мяса выложить сверху. При необходимости добавьте жидкость (бульон).

Программы Телятина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясо для жарки, свежие продукты, постное напр. окорок, мясной орех	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, свежие продукты, с прослойками жира напр. шея, зашеек	0,5-3,0	Немного	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное, постное* напр. окорок, мясной орех	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное, с прослойками жира* напр. шея, зашеек	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Свиная ножка на кости, свежие продукты	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Оссобуко напр., кусочки телячьего окорока с овощами	0,5-3,5	Да	Вес мяса

Свинина

Выкладываете мясо на кости костью вниз. Жаркое с корочкой выкладываете в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу «решеточкой», не надрезая мясо. Окорок для жарки выкладываете в посуду жиром вверх. Обжаривайте окорок до образования корочки в открытой посуде.

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

Программы Свинина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Программы Свинина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Шейная часть для жарки, свежие продукты, на кости	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Шейная часть для жарки, замороженная, без кости*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Шейная часть для жарки, замороженная, на кости*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Котлетка на кости для жарки, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Филейная часть для жарки, свежие продукты	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Мясной рулет, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Общий вес
Жаркое с корочкой, свежие продукты Грудинка	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Жаркое с корочкой, свежие продукты Лопатка	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Копченая грудинка на кости, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Окорок для жарки, свежие продукты, замаринованный, довед. до готовности	1,0-4,0	Немного	Вес мяса
Окорок для жарки, свежие продукты, замаринованный, запекание до корочки*	1,0-4,0	Нет	Вес мяса

Баранина и ягнятина

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

Программы Баранина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Окорочок, свежие продукты, без кости, прожаренный	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Окорочок, свежие продукты, без кости, среднепрожаренный	0,5-2,5	Нет	Вес мяса

Программы Баранина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Окорочок, свежие продукты, на кости, прожаренный	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
Окорочок, замороженный, без кости, прожаренный*	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Окорочок, замороженный, без кости, среднепрожаренный*	0,5-2,0	Нет	Вес мяса
Окорочок, замороженный, на кости, прожаренный*	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Программы Баранина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Баранина для жарки, свежие продукты Лопатка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Баранина для жарки, замороженная* лопатка	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Дичь

Вы можете положить на дичь кусочки шпика, тогда мясо будет более сочным, но меньше поджарится. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте ее на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

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

Кролика можно готовить порционно. Установите общий вес.

Программы Дичь	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Оленина для жарки, свежие продукты Лопатка, грудинка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Оленина для жарки, замороженная* Лопатка, грудинка	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Программы Дичь	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Ножка косули, без кости, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Окорок косули, без кости, замороженный*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Заячья ножка, на кости, свежие продукты	0,3-0,6	Да	Вес самого тяжелого окорока
Заячья ножка, на кости, замороженная*	0,3-0,6	Да	Вес самого тяжелого окорока
Мясо кабана для жарки, свежие продукты напр. лопатка, грудинка	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо кабана для жарки, замороженное* напр. лопатка, грудинка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Кролик, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для тушеной рыбы: добавьте в посуду с рыбой $\frac{1}{2}$ см жидкости, напр. вина или лимонного сока.

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

Рыба целиком удастся лучше всего, если ее уложить в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

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

Программы Рыба	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Форель, свежие продукты, тушение*	0,3-1,5	Да	Общий вес

Программы Рыба	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Форель, свежие продукты, запекание*	0,3-1,5	Нет	Общий вес
Судак, свежие продукты, тушение*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Судак, свежие продукты, запекание*	0,5-2,0	Нет	Общий вес
Треска, свежие продукты, тушение*	0,5-2,0	Да	Общий вес
Треска, свежие продукты, запекание*	0,5-2,0	Нет	Общий вес
Карп, свежие продукты, тушение*	0,8-2,0	Да	Общий вес
Карп, свежие продукты, запекание*	0,8-2,0	Нет	Общий вес

Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Устанавливайте общий вес готового мясного рулета.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

Программы Мясной рулет	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Из парной говядины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парной свинины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парной баранины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парного мяса разных сортов*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Мясо порежьте на удобные для употребления кусочки. Кусочки курицы можно не резать.

К мясу добавьте такое же или вдвое большее количество овощей.

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

Если вы хотите, чтобы мясо было поджаристым, положите его сверху на овощи. Если вы хотите, чтобы оно было менее поджаристым, смешайте его с овощами или положите овощи сверху.


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

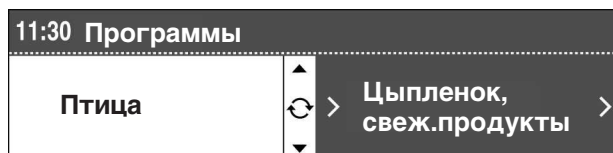
Для овощного рагу подходят твердые овощи, например морковь, стручковая фасоль, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

Программы Рагу	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
С мясом напр., рагу из разных сортов мяса	0,3-3,0	Да	Вес мяса
С овощами напр., вегетарианское рагу	0,3-3,0	Да	Общий вес
Гуляш	0,3-3,0	Да	Вес мяса
Рулеты	0,3-3,0	Да	Вес мяса

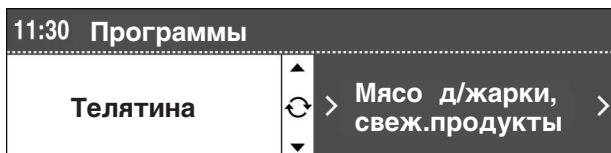
Выбор и настройка программы

Пример на рисунке: установка программы "Замороженная телятина для жарки, постное, 1,3 кг".

1. Нажмите кнопку . Появляется первая группа программ и первая программа.



2. Поворотным переключателем выберите группу программ.

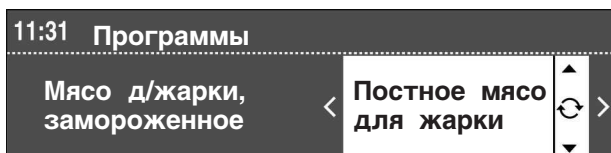


3. Нажмите кнопку > и поворотным переключателем выберите программу.

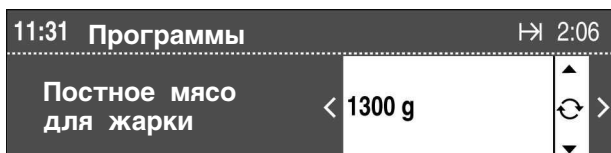


Далее вы можете еще более уточнить необходимую программу, напр. жаркое из постной телятины или жаркое из телятины с прожилками жира.

Нажмите кнопку > и выберите поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку >.
Для выбранной программы появляется предустановленный вес.
5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.
В статусной строке появляется время приготовления для программы.



Если вы еще раз нажмете кнопку $\>$, вы окажетесь в индивидуальных настройках программы. Вы можете повлиять на результат выполнения программы. См. *"Индивидуальные настройки"* в приложении.

6. Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$.

Начнется выполнение программы. В статусной строке начнется отсчет времени $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки I .

По завершении выполнения программы

Рекомендации по настройке:

Прерывание выполнения программы

Удерживайте нажатой кнопку $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$ до тех пор, пока не появится "3D-горячий воздух, 160 °C". После этого можно заново выполнить установки.

Вызов информации

Перед пуском: коротко нажмите кнопку i . На дисплее отобразится различная информация по программам. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку i .

Изменение времени окончания

Для многих программ можно изменить время окончания программы. См. главу *"Функции времени"*.

Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете ее изменить.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-5. Нажмите кнопку $\>$ и поворотным переключателем переместите светящееся поле.

□□□■□□□

Влево = ослабление результата приготовления.



Вправо = усиление результата приготовления.

Включите кнопкой $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$.

Время приготовления для программы изменится.

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает указанный.

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или 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 закрыта неправильно, или мясо поднялось и приподняло крышку. Всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.

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

Мясо не готово или слишком сильно прожарено.

В следующий раз измените настройки. Указания о том, как это сделать, приведены в главе *Программы автоматического приготовления, индивидуальные настройки*.

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

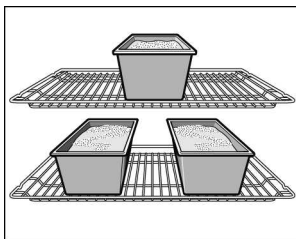
универсальный противень на уровне установки 3

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 подрумянивается неравномерно.

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


Таблицы





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



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

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

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





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














-  = 3D-Горячий воздух
-  = Верхний-/нижний жар
-  = Режим нагрева Hydro
-  = Интенсивный нагрев

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




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





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









-  = 3D-Горячий воздух
 = Верхний-/нижний жар
 = Режим нагрева Hydro
 = Интенсивный нагрев

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс, 1 кг муки	Противень	3		140-160	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		280-300	10-12

-  = 3D-Горячий воздух
 = Верхний-/нижний жар
 = Режим нагрева Hydro

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Мелкое печенье	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	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
Безе	Противень	3		80-100	100-150

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Кексы	Решетка с формой для кексов	3		180-200	20-25
	2 решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоеного теста	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	Противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	25-35

Хлеб и булочки



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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

 = 3D-Горячий воздух

 = Режим нагрева Hydro

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	5
				200	30-40
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45

Хлеб и булочки	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность выпекания, мин
Лепешки	Универсальный противень	2		300	10-15
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	3		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице 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 выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).

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.


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

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

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.

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

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

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

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

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

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

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

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

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

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

Рекомендации по жарению

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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.

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.

 = Верхний-/нижний жар

 = Гриль с конвекцией

 = Гриль, большая площадь

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Говядина						
Говядина для тушения	1,0 кг	закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Филе говядины, 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
Телятина						
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
Свинина						
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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Свиное филе	500 г	Решетка + универсальный противень	3+1		230-240	30
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	открытая	2		200-220	120
	1,5 кг				190-210	140
	2,0 кг				180-200	160
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Стейки толщиной 2 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решетка + универсальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	открытая	2		190-210	60
Баранья нога без кости, среднеп-ро жаренная	1,5 кг	открытая	1		160-180	120
Дичь						
Спинка косули на кости	1,5 кг	открытая	2		200-220	50
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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Мясной рулет	из 500 г мяса	открытая	1		180-200	80
Колбаски		Решетка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

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

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


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

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


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















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

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

 = Гриль с конвекцией

 = Гриль, большая площадь

 = Верхний-/нижний жар

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Цыпленок, целиком	1,2 кг	Решетка	2		220-240	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решетка	2		210-230	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		210-230	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решетка	3		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиные грудки	по 300 г	Решетка	3		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5 - 4 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка,	по 400 г	Решетка	3		220-240	40-50
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Рулет из индейки	1,5 кг	открытая	1		200-220	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 кверху и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

 = Гриль, большая площадь

 = Гриль с конвекцией

 = Верхний-/нижний жар

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		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закрывающаяся	2		190-210	70-80
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрывающаяся	2		210-230	25-30

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.

Щадящее приготовление блюд


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

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр. фарфоровый поднос или стеклянный противень для жарки без крышки.

Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решетку.

Последовательность действий

1. Выберите режим «Щадящее приготовление блюд»  и установите температуру 70 + 90 °С. Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Посуду с мясом поставьте в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °С.

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

Большие куски мяса переворачивать не нужно.

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

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

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

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

Таблица

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

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время обжаривания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Птица						
Грудка индейки	1000 г	2		80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300-400 г	2		80	3-5	2-2,5
Говядина						
Говядина для жарки (напр. огузок) 6-7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4,5-5,5
Филе говядины, целиком	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбиф, 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Стейки из говядины, 3 см толщиной		2		80	5-7	80-110 мин
Телятина						
Телятина для жарки 6-7 см толщиной (напр. окорок)	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	2		80	6-7	3-3,5

Блюдо	Вес	Уровень	Вид наг-рева	Темпе-ратура, °С	Время обжари-вания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Свинина						
Постная свинина для жарки (напр. филе) 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	2		80	6-7	2,5-3
Баранина						
Баранье филе со спинной части, целиком	ок. 200 г	2		80	5-6	1,5-2
* Чтобы кожица утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте ее после щадящего приготовления на сковороде.						

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом.

Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.

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


Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решетку.


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

 = Верхний-/нижний жар

 = Гриль с конвекцией

 = 3D-Горячий воздух

 = Гриль, малая площадь

 = Гриль, большая площадь


Запеканки	Принадлежност и посуда	Уро- вень	Вид нагре- ва	Темпера- тура, °C	Продол- житель- ность выпека- ния, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	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, 4 шт.	Решетка	4		3	7-10
Тосты запеченные, 12 шт.	Решетка	4		3	5-8

Готовые продукты


Соблюдайте указания производителя на упаковке.








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


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

 = Приготовление пиццы

 = 3D-Горячий воздух

 = Режим нагрева Hydro

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
Хлебобулочные изделия, готовые					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Штрудель, глубокой заморозки	Универсальный противень	3		190-210	30-35

Особенные блюда

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

Йогурт

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 45 °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 45 °С. Затем готовьте, как указано в рецепте.

Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

Порядок приготовления

☐ = Верхний/нижний жар
⊗ = 3D-горячий воздух

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку	1	☐	40	6-8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духовки	⊗	Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5-10 мин 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.

 = Размораживание

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

Указание

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

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

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

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

 = 3D-Горячий воздух

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

Консервирование

Подготовка

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

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


Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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

Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в универсальный противень ½ литра горячей воды (прибл. 80 °С).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим "Нижний жар" .

5. Установите температуру от 170 до 180 °С.

6. Включите духовой шкаф.

Консервирование фруктов

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

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

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, Красноочанная капуста	Ок. 60 минут	Ок. 30 минут
Горошек	Ок. 70 минут	Ок. 30 минут

Внимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

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.
















 = Режим нагрева Hydro

 = 3D-Горячий воздух

 = Верхний-/нижний жар



 = Интенсивный нагрев

 = Гриль, большая площадь

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень				
	Универсальный противень + противень	3		160-180	20-30
	Универсальный противень + 2 противня	3+1		140-150	30-40
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	40-50
Маленькие кексы предварительный разогрев	Противень	3		160-180	20-25
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	25-30
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		140-160	25-30
Маленькие кексы	Противень	3		160-180	20-25
Бисквит на воде, предварительный разогрев	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
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	2		190-210	70-80
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		190-210	70-80

Приготовление на гриле

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

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

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

