

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

HB 56LS.50 E
HB 56RS.50 E

ru

9000 438 360

Содержание

| | |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Правила техники безопасности | 5 |
| Перед монтажом | 5 |
| Указания по безопасности | 5 |
| Причины повреждений | 7 |
| Ваш новый духовой шкаф | 8 |
| Панель управления | 8 |
| Кнопки | 9 |
| Поворотный переключатель | 9 |
| Дисплей | 10 |
| Контроль температуры | 11 |
| Рабочая камера | 12 |
| Принадлежности | 12 |
| Перед первым использованием | 16 |
| Установка времени | 16 |
| Разогрев рабочей камеры | 16 |
| Предварительная чистка принадлежностей | 17 |
| Включение и выключение духового шкафа | 18 |
| Настройка духового шкафа | 19 |
| Виды нагрева | 19 |
| Установка вида нагрева и температуры | 20 |
| Установка быстрого нагрева | 23 |
| Функции времени | 24 |
| Установка таймера | 24 |
| Установка времени приготовления | 25 |
| Изменение времени окончания | 27 |
| Установка времени | 29 |

Содержание

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Память | 30 |
| Сохранение установок в памяти | 30 |
| Запуск программ из памяти | 30 |
| Блокировка для безопасности детей | 31 |
| Базовые установки | 32 |
| Изменение базовых установок | 33 |
| Автоматическое отключение | 35 |
| Система очистки | 36 |
| Перед очисткой | 36 |
| Установка режима очистки | 37 |
| После очистки | 37 |
| Уход и очистка | 38 |
| Чистящие средства | 38 |
| Снятие и установка навесных элементов | 40 |
| Снятие и установка стёкол дверцы | 41 |
| Что делать при неисправности? | 43 |
| Таблица неисправностей | 43 |
| Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа | 44 |
| Стекланный колпак | 45 |
| Сервисная служба | 45 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды | 46 |
| Экономия электроэнергии | 46 |
| Правильная утилизация упаковки | 46 |

Содержание

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Программы автоматического приготовления ... | 47 |
| Посуда | 47 |
| Приготовление блюда | 48 |
| Программы | 49 |
| Выбор программы | 54 |
| Рекомендации по программам автоматического приготовления | 57 |
| Для Вас протестировано в нашей кухне-студии | 58 |
| Пироги и выпечка | 59 |
| Рекомендации по выпеканию | 65 |
| Мясо, птица, рыба | 66 |
| Рекомендации по жарению в гриле | 72 |
| Щадящее приготовление блюд | 73 |
| Рекомендации по щадящему приготовлению | 76 |
| Запеканки, французские запеканки, тосты | 76 |
| Готовые продукты | 77 |
| Некоторые блюда | 79 |
| Размораживание | 80 |
| Подсушивание | 81 |
| Консервирование | 81 |
| Акриламид в продуктах питания | 83 |
| Контрольные блюда | 84 |

Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

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

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

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

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

Не оставляйте духовой шкаф 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

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка прибора

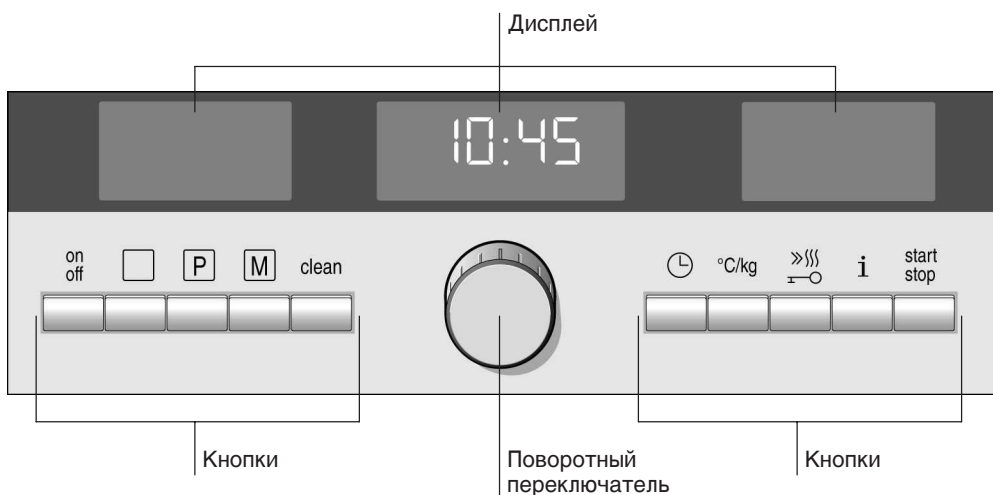
Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

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 |
|  | Выбор автоматической программы |
|  | Выбор автоматической программы |
|  | Продолжительное нажатие = вызвать из памяти Короткое нажатие = запустить из памяти |
| clean | Выбор системы очистки |
|  | Открывание и закрывание меню функций времени |
| °C/kg | Выбор температуры или веса |
|   | Короткое нажатие = быстрый нагрев Продолжительное нажатие = блокировка для безопасности детей |
| i | Короткое нажатие = запросить температуру Продолжительное нажатие = открыть/заккрыть меню базовых установок |
| start stop | Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим |

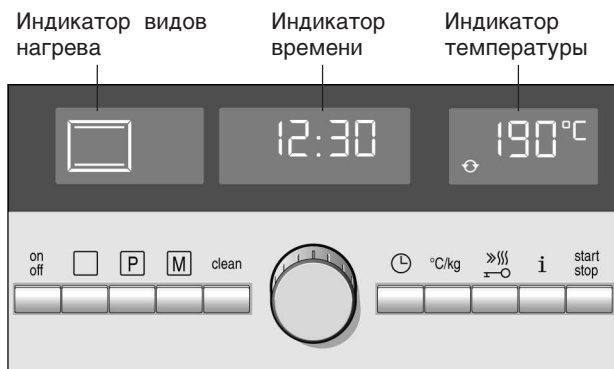
Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения. Символ  на дисплее показывает, какое значение можно изменить.

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


Дисплей

На дисплее появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить с помощью поворотного переключателя. Дисплей разделен на три индикатора.



- Индикатор видов нагрева показывает вид нагрева или режим работы.
- Индикатор времени показывает время суток, таймер, время приготовления и окончание приготовления и вес для программы автоматического приготовления.
- Индикатор температуры показывает температуру, режимы гриля или очистки и номер программы.

Символ вращения

Символ  показывает, какое значение можно изменить с помощью поворотного переключателя.

Контроль температуры

Фазы нагрева

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

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



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки **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 все индикаторные столбики заполнены, температура в рабочей камере достигает около 300 °С. Когда температура опустится ниже прим. 60 °С, 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 °С лампочка выключаются. При этом возможна оптимально точная регулировка.

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Охлаждающий вентилятор

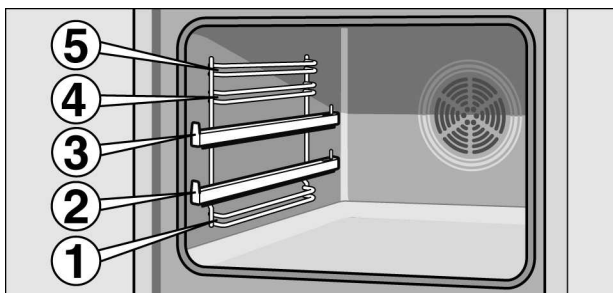
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

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

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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




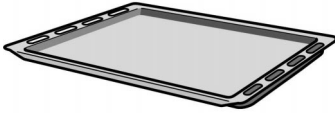
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает только после остывания принадлежности, что никак не влияет на ее функционирование.

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



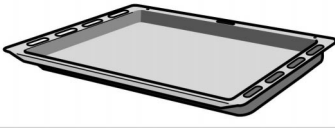
Решетка

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



Эмалированный противень

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



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

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

Решетка HZ 334000

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

Эмалированный противень HZ 331000

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Универсальный противень HZ 332000

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

| | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Решетка NZ 324000 | Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. |
| Противень-гриль NZ 325000 | Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку. |
| Эмалированный противень NZ 331010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Стекланный противень NZ 336000 | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. |
| Универсальный противень NZ 332010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Противень для пиццы NZ 317000 | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах. |
| Камень для выпечки хлеба NZ 327000 | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры. |
| Противень "Профи" со съемной решеткой NZ 333000 | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи. |
| Крышка для противня "Профи" NZ 333001 | Легко превращает противень "Профи" в жаровню. |
| Стекланная посуда NZ 915001 | Стекланная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме. |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| 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. |
| 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 Вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

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

Установка времени

После подсоединения нового прибора на дисплее появляется **0:00**. Выставьте текущее время суток.


1. Нажмите кнопку .
На индикаторе времени слева от символа времени суток стоит стрелка  .
Предустановка **12:00**.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку .

На дисплее показывается текущее время суток.





Указание

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

Разогрев рабочей камеры

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

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

1. Нажмите кнопку ^{on}_{off}.
В качестве рекомендации на дисплее появляется символ  вида нагрева 3D-горячий воздух и 160 °C.
Символ вращения  находится справа от вида нагрева.
2. Поворотным переключателем измените вид нагрева на  Верхний и нижний жар.
3. Нажмите кнопку °C/kg.
Символ вращения  сменяется индикатором температуры.
4. Поворотным переключателем установите температуру на 240 °C.
5. Коротко нажмите кнопку ^{start}_{stop}.
Режим включается. Загорается кнопка ^{start}_{stop}.
6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой ^{on}_{off}.
Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Предварительная чистка принадлежностей


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

Включение и выключение духового шкафа

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



Включение

Нажмите кнопку $\frac{\text{on}}{\text{off}}$.

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



Вы можете сразу запустить эту установку или

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

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку $\frac{\text{on}}{\text{off}}$.

Духовой шкаф выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,


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


Виды нагрева

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

| Вид нагрева и температурный диапазон | 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, например говядины или дичи, на одном уровне. 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. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|


| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Нижний жар 30-300 °C | Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|


| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Гриль с конвекцией 30-300 °C | Жарение мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются и выключаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Вид нагрева и температурный диапазон

 Гриль, большая площадь
режимы гриля 1, 2 или 3

 Гриль, небольшая площадь
режимы гриля 1, 2 или 3

 Размораживание
30-60 °C

 Поддержание в горячем
состоянии
60-100 °C

Использование

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


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



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



Поддержание в горячем состоянии приготовленных блюд.

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

Установка вида нагрева и температуры

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

1. Включите духовой шкаф кнопкой  или нажмите кнопку .

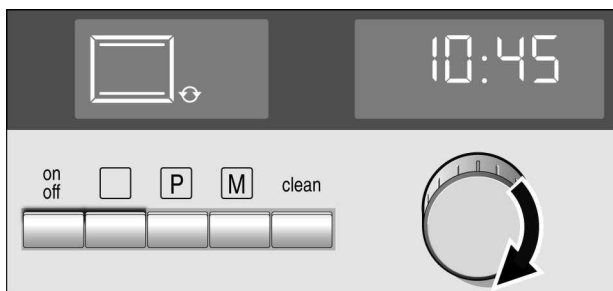
На дисплее в качестве рекомендации появляется символ  3D-горячий воздух и температура 160 °C. На дисплей выводится время суток. Символ вращения  рядом с видом нагрева обозначает, что с помощью поворотного переключателя можно изменить вид нагрева.




Можно сразу запустить эту установку, нажав ^{start} _{stop}.

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

- Установите необходимый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



- Нажмите кнопку °C/kg. Символ  перемещается к индикации температуры.



- Поворотным переключателем измените рекомендуемую температуру.



5. Нажмите кнопку ^{start}_{stop}.
Режим включается.



6. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой ^{on}_{off}.

Рекомендации по настройке: Изменение температуры или режима гриля

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

Вызов температуры нагрева

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


Открытие дверцы духового шкафа

Работа приостанавливается. Кнопка ^{start}_{stop} мигает. После закрывания дверцы работа возобновляется.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку ^{start}_{stop}. Духовой шкаф находится в режиме паузы. Кнопка ^{start}_{stop} мигает. Для продолжения работы еще раз нажмите ^{start}_{stop}. Загорается кнопка ^{start}_{stop}. Прибор продолжит работу.

Прерывание режима

Удерживайте нажатой кнопку ^{start}_{stop} до тех пор, пока не появится символ  3D-горячий воздух и 160 °C. Теперь вы можете делать новые установки.

Установка времени приготовления

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





Изменение времени окончания

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

Установка быстрого нагрева

Подходящие виды нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.




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

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


Подходящие температуры

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

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку  быстрого нагрева. Рядом с температурой появляется символ . Начинается быстрый нагрев. Начинают заполняться индикаторные столбики температуры. Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздается 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  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

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока стрелка не встанет перед нужным символом, например перед установкой времени приготовления = .
2. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени.

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.





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

Кратко об установках функций времени

Короткий звуковой сигнал

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.
Стрелка  стоит слева от символа  таймера.
Символ  над двоеточием сигнализирует о том, что с помощью поворотного переключателя можно установить время.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.

3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени.

Вы увидите, как на индикаторе начнется обратный отсчет времени.





По истечении времени

раздается сигнал.




Время таймера стоит на . Нажмите кнопку . Дисплей гаснет.

Рекомендации по настройке:

Сброс времени таймера

Откройте меню кнопкой . Установите время таймера на . Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени.


Изменение времени таймера




Откройте меню кнопкой  и измените время с помощью поворотного переключателя. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени. Меню закрывается. Начинается отсчет измененного времени.

Установка времени приготовления

Если вы устанавливаете 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: установки для режима , "Верхний/нижний жар", 180 °C, время приготовл. 45 мин.

1. Дважды нажмите кнопку .
Стрелка стоит перед символом времени приготовления . Символ  над двоеточием сигнализирует о том, что с помощью поворотного переключателя можно установить время приготовления.



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.





3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени.
Установка принята.

Если выбранный режим ещё не запущен

4. Нажмите кнопку .





На индикаторе времени начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени




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

Рекомендации по настройке:


Отмена времени приготовления

Кнопкой  выберите время приготовления ►|→|. Поворотным переключателем установите время приготовления . Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени.

Изменение времени приготовления

Кнопкой  выберите время приготовления ►|→|. Поворотным переключателем измените время приготовления. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени. Начинается отсчёт изменённого времени приготовления.

Вызов информации о времени суток, времени приготовления и времени окончания

С помощью кнопки с часами  вы можете получить информацию обо всех функциях.

Изменение времени окончания


Изменение времени окончания возможно при

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

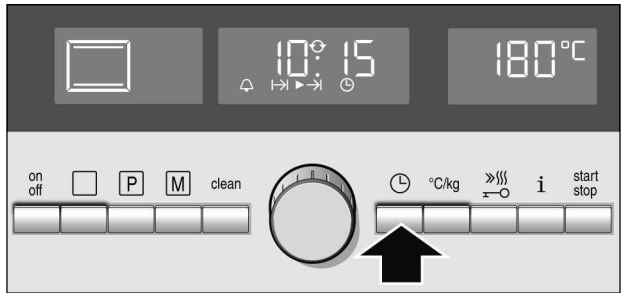
Например: Вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово примерно в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45. Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

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

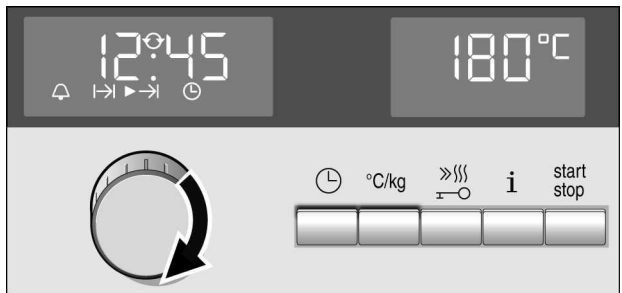
Необходимые условия: Время приготовления должно быть установлено. Выбранный режим ещё не запущен.

1. Кнопкой  выберите время окончания ►|→|. На дисплее появляется время окончания. Это момент времени, к которому блюдо будет готово.


Установка времени окончания





2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.







3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени.
4. Нажмите кнопку .

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Загорается кнопка . Установленное время окончания отображается на индикаторе времени. После включения духового шкафа начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется . Сигнал можно заранее отключить кнопкой .



Корректировка времени окончания





Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Кнопкой  выберите время окончания ▶|→|. Поворотным переключателем измените время окончания. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени. Новое время окончания будет принято.

Установка времени



После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии на дисплее загорается  и символ . Установите текущее время суток.

1. Нажмите кнопку . Стрелка стоит перед символом времени суток ▶|→|. На индикаторе времени появляется  ч.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку . Меню закрывается. На индикаторе времени появляется время суток.

Изменение времени суток

Если Вы хотите изменить время суток, например при переходе с летнего времени на зимнее, дважды нажмите кнопку . Стрелка стоит перед символом времени суток ▶|→|. Действуйте, как указано в пунктах 2 и 3.

Отключение индикации времени суток

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

Память

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

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

Сохранение установок в памяти

Установки системы очистки нельзя сохранить в памяти.

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления для выбранного блюда или выберите программу. Не запускайте прибор.
2. Держите нажатой кнопку **M**, пока не раздастся сигнал и кнопка не загорится.

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Сохранение других установок

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

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.
Отображаются сохранённые установки.
2. Нажмите кнопку **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 сохраненная ранее установка.

Блокировка для безопасности детей



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

Активизация блокировки для безопасности детей



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

Настройки после этого менять нельзя. Панель управления заблокирована.

Отмена блокировки

Держите кнопку  нажатой, пока не погаснет символ . После этого можно опять выполнять установки.

Указание

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

Для вашего удобства, прибор имеет различные базовые установки.

Указание

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

| | Функция | Базовая установка | Возможные значения |
|-----|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1 | Сигнал по истечении времени приготовления | 2 = 2 мин | 1 = 10 сек 2 = 2 мин 3 = 5 мин |
| c 2 | Сигнал подтверждения при нажатии кнопки | 0 = выкл | 0 = выкл 1 = вкл |
| c 3 | Яркость подсветки дисплея | 3 = день | 1 = ночь 2 = средняя 3 = день |
| c 4 | Индикация времени, если духовой шкаф выключен | 1 = вкл | 0 = выкл Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла. 1 = вкл |
| c 5 | Лампочка в духовом шкафу во время работы | 1 = вкл | 0 = выкл 1 = вкл |
| c 6 | Продолжение работы духового шкафа после закрывания дверцы | 1 = работа прибора продолжается автоматически | 0 = с помощью ^{start} stop продолжить работу прибора 1 = работа прибора продолжается автоматически |
| c 7 | Дополнительная блокировка дверцы для безопасности детей | 0 = нет | 0 = нет 1 = да |
| c 8 | Время работы по инерции охлаждающего вентилятора после выключения | 2 = среднее | 1 = короткое 2 = среднее 3 = долгое 4 = очень долгое |

| Функция | Базовая установка | Возможные значения |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| с 9 Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки установлены | 0 = нет | 0 = нет 1 = да |
| с 10 Выдвижные телескопические механизмы установлены | 0 = нет | 0 = нет 1 = да |
| с 11 Сброс всех изменений к базовым установкам | 0 = нет | 0 = нет 1 = да |

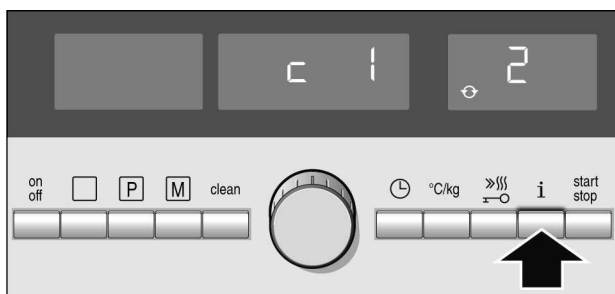
Изменение базовых установок

Необходимые условия: духовой шкаф должен быть выключен.

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

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

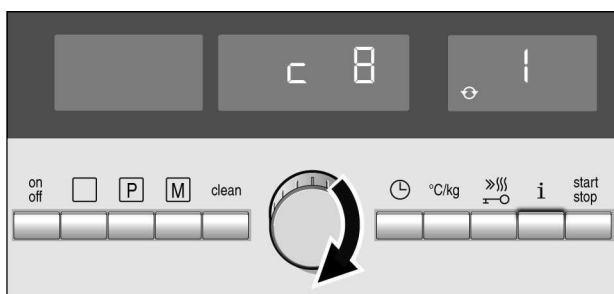
1. Держите нажатой кнопку **i** в течение прим. 4 секунд, пока не появится **с 1** для первой базовой установки и **2** для предварительно установленного значения.



2. Нажимайте кнопку **i**, пока не появится нужная базовая установка.



3. С помощью поворотного переключателя измените значение базовой установки.



После этого вы можете изменить другие базовые установки 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.

Отмена

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 появится *F8*. Работа прервана. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

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

Указание

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

Система очистки

Система очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности в рабочей камере.

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа покрыты пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются.

Если самоочищающиеся поверхности очищаются недостаточно, можно выполнить их восстановление с помощью системы очистки.

Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

Перед очисткой

Очистка дна духового шкафа

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

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

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.


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

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

Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку **clean**.
Предлагается режим очистки 3.

Если Вы хотите изменить режим очистки:



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

По окончании очистки

На дисплее появится **0:00**. Духовой шкаф больше не нагревается.

Рекомендации по настройке:

Отмена установки

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

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Очистка должна выполняться в ночное время

Для того чтобы пользоваться духовым шкафом целый день, выполняйте очистку на ночное время. См. главу *Функции времени, Изменение времени окончания*.

После очистки

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

Уход и очистка

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

Указания

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

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

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

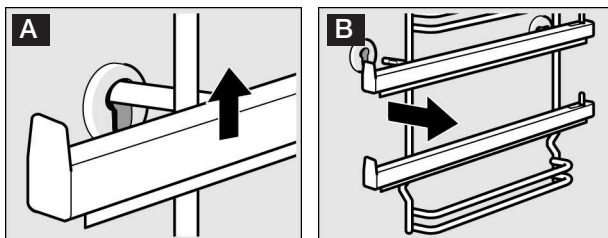
| | |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Передняя сторона духового шкафа | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей. |
| Нержавеющая сталь | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки. |
| Стекла дверцы | Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол. |
| Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Уплотнение Не снимать! | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть. |
| Навесные элементы | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. |
| Выдвижные телескопические механизмы | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки. |

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

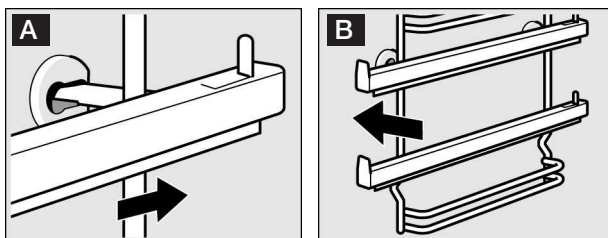
1. Поднимите навесные элементы спереди вверх
2. и отсоедините (Рис. А).
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте (Рис. В).



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

Установка навесных элементов

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



Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка стёкол дверцы

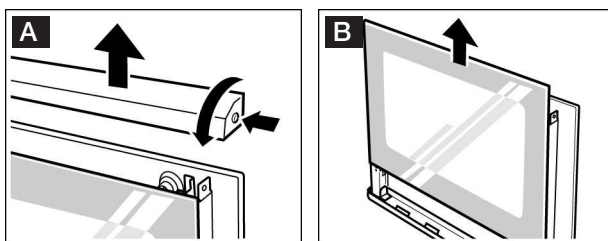
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Дверца духового шкафа может открываться вправо или влево в зависимости от типа прибора.

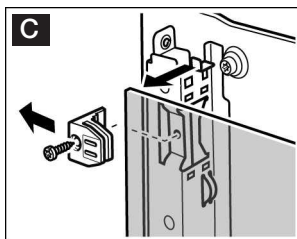
Процесс снятия и установки стёкол одинаков для дверец, открывающихся как в правую, так и в левую сторону.

Снятие

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите оба винта слева и справа (рис. А). Крепко держите стекло одной рукой.
3. Выньте стекло движением вверх (рис. В).



4. Отвинтите крепление справа и слева и отодвиньте от стекла (рис. С). Наклоните стекло и выньте его движением вверх.



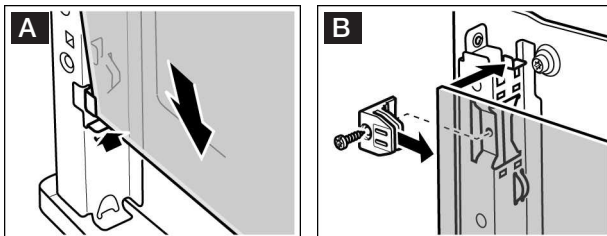
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

Установка

При установке следите, чтобы надпись "right above" оказалась в правом верхнем углу.

1. Вставьте стекло под углом под нижние держатели, при этом следите, чтобы оно не опрокинулось.
2. Придвиньте к стеклу крепление с правой и с левой стороны, выровняйте стекло и крепко закрутите винты (рис. В).



3. Вставьте верхнее стекло и зафиксируйте. Гладкая поверхность должна быть снаружи.
4. Установите защитную панель и вверните винты.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

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

Таблица неисправностей

| Неисправность | Возможная причина | Указания/устранение |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает. | Неисправен предохранитель | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| На дисплее появляется 0:00. | Отключение электроэнергии | Заново установите время суток. |
| Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается. | Не распознан вид нагрева | Выполните установки еще раз. |
| Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик. | Духовой шкаф находится в режиме демонстрации. | Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку  , пока квадратик не исчезнет с индикатора. |
| На дисплее появится F8. | Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается. | Нажмите любую кнопку. |

Сообщения об ошибках с E

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

Следующие неисправности Вы можете устранить самостоятельно.

| Сообщение о неисправности | Возможная причина | Указания/устранение |
|---------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E011 | Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла. | Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту всех кнопок. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в Сервисную службу. |



Опасность удара током!

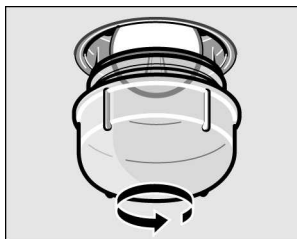
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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



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



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

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.

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

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

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

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

Пример:

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

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

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

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад.

Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вверх.

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

ПРОГРАММЫ БАРАНИНА

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

Дичь

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

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

Кролика можно готовить порционно. Установите общий вес.

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

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

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

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

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

брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

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

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

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Нарежьте мясо небольшими кусочками. Кусочки курицы можно не резать.

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

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

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

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

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

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

Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Устанавливайте общий вес готового мясного рулета.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

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

Свинина

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

Окорок для жарки выкладывайте в посуду жиром вверх.

Обжаривайте окорок до образования корочки в открытой посуде.

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

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

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

Выбор программы

Выберите сначала подходящую программу в таблице программ.

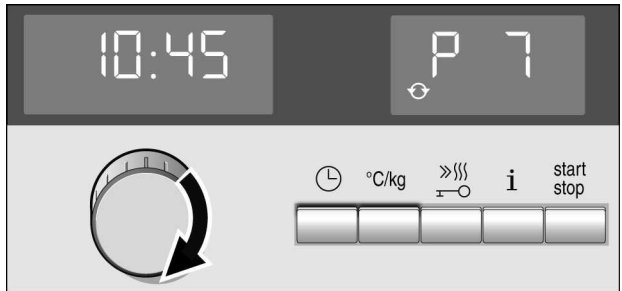
Пример на рисунке: установка для говядины для тушения, программа 7, вес мяса 1,3 кг.

1. Нажмите кнопку **P**.

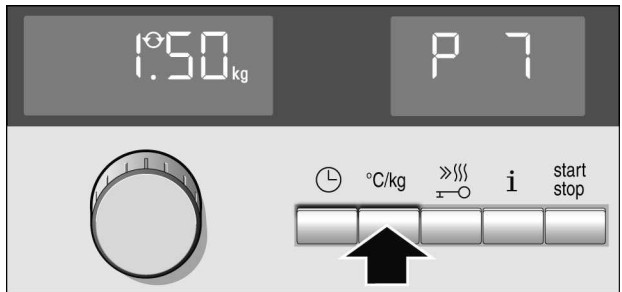
На индикаторе температуры появляется первый номер программы и символ вращения .



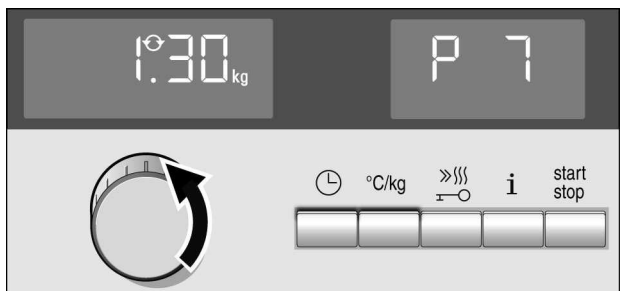
2. С помощью поворотного переключателя установите нужный номер программы.



3. Нажмите кнопку °C/kg.
На индикаторе времени появляется предлагаемый вес.



4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.




5. Нажмите кнопку ^{start}stop.

Начнётся выполнение программы. На индикаторе времени начинается отсчёт времени приготовления.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается.

Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:


Изменение времени приготовления для программы

Время приготовления изменить нельзя.



Изменение программ

После запуска изменить программу уже невозможно.



Открытие дверцы духового шкафа

Работа приостанавливается. Кнопка  мигает. После закрывания дверцы работа возобновляется.

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Кнопка  мигает. Для продолжения работы еще раз нажмите . Загорается кнопка . Прибор продолжит работу.

Отмена программы



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

Изменение времени окончания

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

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает указанный.

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

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.

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

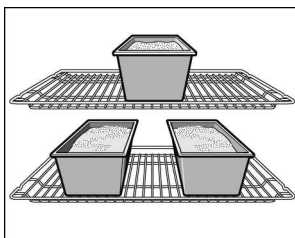
универсальный противень на уровне установки 3

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.














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



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

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

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность 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 | 1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Песочное тесто, сочная начинка (фрукты) | Универсальный противень | 2 |  | 160-180 | 60-70 |
| Швейцарский торт | Универсальный противень | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Бисквитный рулет, предварительный разогрев | Противень | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки | Противень | 2 |  | 180-200 | 25-35 |
| Рождественский кекс, 500 г муки | Противень | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Рождественский кекс, 1 кг муки | Противень | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 |  | 190-210 | 55-65 |

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Пицца | Противень | 2 |  | 220-240 | 25-35 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Жареный пирог, предварительный разогрев | Универсальный противень | 2 |  | 280-300 | 10-12 |

| 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 |
| 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 |

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

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | 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 |
| Лепешки | Универсальный противень | 2 |  | 300 | 10-15 |
| Булочки, без предварительного разогрева | Противень | 3 |  | 200-220 | 20-30 |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Противень Универсальный противень + противень | 3 3+1 |   | 180-200 | 15-20 |
| | | | | 150-170 | 20-30 |

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

Пирог опадает.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Пирог сверху слишком темный.

Пирог слишком сухой.

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

Выпечка подрумянивается неравномерно.

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

Фруктовый сок вытекает.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

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


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

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

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

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

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

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

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.


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

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

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

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

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

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

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

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

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

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

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

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

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

Рекомендации по жарению

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

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

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше 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.

| 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 |

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|--------------------------------------------|--------|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 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 |
| Свиное филе | 500 г | Решетка + универсальный противень | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| Свинина для жарки, постная | 1,0 кг | открытая | | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | | | 180-200 | 160 |
| Копченая 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, среднепорожаренная | 1,5 кг | открытая | 1 | | 160-180 | 120 |

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

Птица

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

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















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

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

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

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

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

| Птица | Вес | 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.

| Рыба | Вес | Принад- лежности и посуда | Уро- вень | Вид нагре- ва | Темпера- тура, °С, режим гриля | Время приго- товления, 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 | закрытая | 2 |  | 190-210 | 70-80 |
| Рыбные котлеты, толщиной 3 см | | Решетка | 3 |  | 2 | 20-25 |
| Рыбное филе | | закрытая | 2 |  | 210-230 | 25-30 |

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

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

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

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

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


Щадящее приготовление 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 «Верхний/нижний жар»  и установите температуру 80 °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 |

| Блюдо | Вес | Уровень | Вид нагреха | Температура, °С | Время обжаривания, мин | Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 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 |
| 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 кожа утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте ее после щадящего приготовления на сковороде. | | | | | | |

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.






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





Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решетку.

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

| Запеканки | Принадлежность и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|----------------------|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Запеканка, сладкая | Форма для запеканки | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Суфле | Форма для запеканки | 2 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Порционные формочки | 2 |  | 200-220 | 20-25 |
| Запеканка из макарон | Форма для запеканки | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Лазанья | Форма для запеканки | 2 |  | 180-200 | 40-50 |


| Запеканки | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высотой макс. 4 см | 1 форма для запеканки | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 формы для запеканки | 1+3 |  | 150-170 | 60-80 |
| Тосты запеченные, 4 шт. | Решетка | 4 |  | 3 | 7-10 |
| Тосты запеченные, 12 шт. | Решетка | 4 |  | 3 | 5-8 |














Готовые продукты


Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, 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 |

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность выпекания, мин |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 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 | | | | | |
| 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 |

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность выпекания, мин |
|------------------------------|-------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Штрудель, глубокой заморозки | Универсальный противень | 3 |  | 190-210 | 30-35 |

Некоторые блюда

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


Йогурт

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

Подъем дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

| Блюдо | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Йогурт | Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решетку | 1 |  | 40 | 6-8 ч |

| Блюдо | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления |
|-------------------------|---------------------|---------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|---------------------|
| Подъем дрожжевого теста | Термостойкая посуда | Поставить на дно духового шкафа | ☼ | Нагреть духовой шкаф до 50 °С, | 5-10 мин |
| | | | | затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто | 20-30 мин |

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|-------------|-----------------|
| 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 °С |
| Прочие продукты глубокой заморозки Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка | Решетка | 1 | ☼ | 50 °С |

Указание

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

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

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

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

| Блюдо | Уровень | Вид нагрева | Температура, °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 $\frac{1}{2}$ литра горячей воды (прибл. 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим "Нижний жар" .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.
6. Включите духовой шкаф.

Консервирование фруктов

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

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

| 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 °C, 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 |

| Овощи в холодной заливке в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|--------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 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.


| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|------------------|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье | Противень | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Противень | | | | |
| | Универсальный противень + противень | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Универсальный противень + 2 противня | 3+1 |  | 140-150 | 30-40 |
| | | 1+3+5 |  | 130-150 | 40-50 |

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| 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 | 1 | | 200-220 | 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 |

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Бифбургер, 12 шт.*; без предварительного разогрева | Решетка + Универсальный противень | 4+1 |  | 3 | 25-30 |
| * Через 2/3 времени перевернуть. | | | | | |

