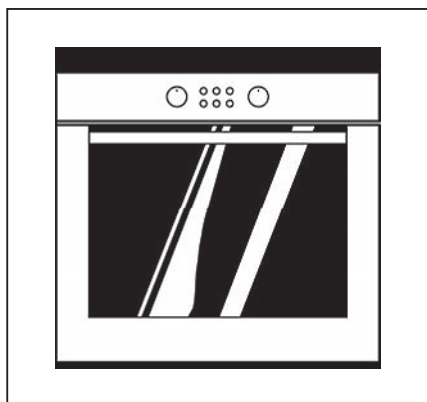


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

НВ 78U570S

902232

Содержание

На что следует обратить внимание	6
Перед монтажом	6
Правила техники безопасности	6
Причины повреждений	8
Ваш новый духовой шкаф	10
Панель управления	10
Ручка выбора функций	11
Поворотный переключатель	12
Дисплей и кнопки управления	13
Утапливаемые ручки переключателей	14
Подсветка	14
Виды нагрева	15
Духовой шкаф и принадлежности	19
Блокиратор дверцы	22
Охлаждающий вентилятор	22
Перед первым использованием	22
Выбор языка текстовых сообщений	23
Нагревание духового шкафа	23
Предварительная чистка принадлежностей	23
Настройка духового шкафа	24
Выключение духового шкафа вручную	25
Автоматическое выключение духового шкафа	26

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модель HB 78U.70S.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Автоматическое включение и выключение духового шкафа	27
Индикация остаточного тепла	28
Быстрый нагрев	29
Установка	29
Режим автоматического приготовления	30
Посуда	30
Приготовление блюда	31
Программы	32
Как долго будет готовиться блюдо?	33
Установка	34
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	35
Рекомендации по использованию режима автоматического приготовления	37
Программа «Шабат»	39
Установка	39
Автоматическая установка	41
Установка	41
Текущее время	43
Установка	43
Таймер	44
Установка	44
Базовые установки	45
Изменение базовых установок	47
Блокировка для безопасности детей	49
Автоматическое защитное отключение	50

Содержание

Автоматическая самоочистка	51
Установка	52
Автоматическое включение и выключение самоочистки	53
После охлаждения духового шкафа	54
Уход и чистка	55
Чистка прибора снаружи	55
Духовой шкаф	56
Чистка стекол	58
Чистка навесных элементов	60
Уплотнитель	60
Принадлежности	60
Жироулавливающий фильтр	61
Что делать при неисправности?	62
Замена верхней лампочки в духовом шкафу	65
Замена лампочки в духовом шкафу с левой стороны	66
Сервисная служба	67
Упаковка и отслуживший прибор	68
Таблицы и рекомендации	69
Пироги и выпечка	69
Рекомендации по выпеканию	72
Мясо, птица, рыба	74
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	77
Запеканки, тосты	78
Готовые блюда глубокой заморозки	79
Щадящее приготовление блюд	80

Содержание

Рекомендации по щадящему приготовлению	81
Необычные блюда	82
Размораживание	83
Сушка фруктов и зелени	84
Консервирование	85
Рекомендации по экономии электроэнергии	87
Акриламид в продуктах питания	88
Контрольные блюда	89

Для того, чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия, прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего духового шкафа.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить духовой шкаф в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять Вашим духовым шкафом.

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти инструкции.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Не разрешайте детям играть с прибором.

Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они были обучены обращению с духовым шкафом. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства.

Горячий духовой шкаф



Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может выйти горячий пар. Прикасаться к горячей внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легко воспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, приправленных крепкими алкогольными напитками (например, коньяком, ромом). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут воспламениться в духовом шкафу. Опасность пожара!

Используйте небольшое количество крепких алкогольных напитков и осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Ремонт



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

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

Если прибор неисправен, отключите его от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Автоматическая самоочистка



Случайно упавшие кусочки пищи, капли жира или сока от жаренья могут вспыхнуть во время самоочистки. Опасность возгорания! Перед каждым процессом самоочистки удаляйте грубые загрязнения из духового шкафа.

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

Во время самоочистки духовой шкаф снаружи сильно нагревается. Не подпускайте детей близко!

В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, может быть повреждено эмалевое покрытие.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

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

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте предметы дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка духового шкафа

Не переносите и не держите духовой шкаф за ручку дверцы. Ручка не выдерживает вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

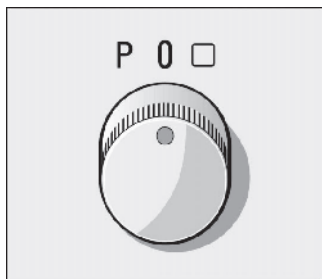
Следующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от модели прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

Положения

	Лампочка в духовом шкафу
	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний и нижний жар*
	Интенсивный нагрев
	3D-горячий воздух
	Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
	Размораживание
	Предварительный разогрев до 65°C, затем поддержание в горячем состоянии до 100°C
	Автоматическая самоочистка
	Автоматическая установка
	Автоматическое приготовление блюд

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергопотребления прибора в соответствии с EN 50304.

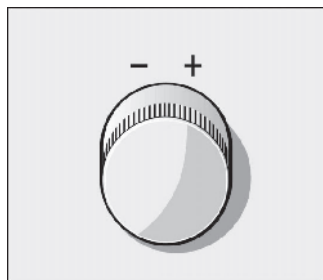
Лампочка в духовом шкафу

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Исключение: при температуре ниже 60°C и в режиме автоматической самоочистки лампочка не включается.



Если ручка выбора функций включена, Вы можете выключить и снова включить лампочку в духовом шкафу. Для этого нажмите на ручку выбора функций.

Поворотный переключатель

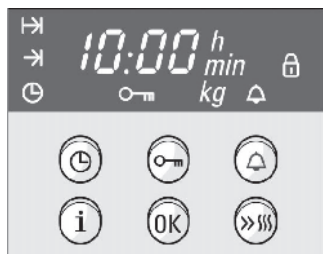


При помощи поворотного переключателя изменяются предлагаемые и установленные значения.

Режимы

20-300	Температура, в °C Максимальная температура для режимов «3D-горячий воздух»  и «Приготовление пиццы»  = 275°C
1-3	Режимы гриля
1-3	Режимы самоочистки
1 мин – 23 ч 59 мин	Продолжительность
1 с – 23 ч 59 мин	Время таймера
P 1 – P 26	Программы автоматического приготовления блюд
P 27	Программа «Шабат»
	Автоматическая установка

Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Часы» ⌚	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, время приготовления в духовом шкафу → и время окончания приготовления →.
Кнопка «Ключ» 🔑	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка «Таймер» ⏰	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка «Info» i	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.
Кнопка «ОК»	При помощи этой кнопки подтверждается произведенная установка.
Кнопка «Быстрый нагрев» »»»	При помощи этой кнопки можно быстро нагреть духовой шкаф.

Дисплей отображает заданные значения.

Текстовый дисплей отображает сделанные установки, дает Вам полезные рекомендации, вызов которых осуществляется с помощью кнопки «i», и показывает наличие неисправности. Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 24 языков.



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

Утапливаемые ручки переключателей

Ручки переключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или выдвинуть переключатель, нажмите на ручку.

Ручки переключателей можно вращать вправо или влево.

Подсветка

Ручка выбора функций

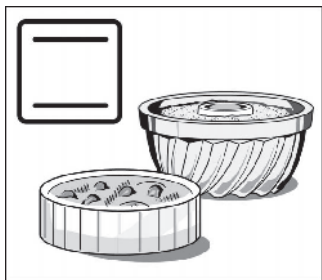
Кольцо на ручке выбора функций загорается при включении ручки.

Поворотный переключатель

Кольцо на ручке поворотного переключателя горит постоянным светом, когда Вы можете установить температуру или режим гриля (самоочистки). Оно мигает, когда Вы ожидаете другую установку.

Виды нагрева

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

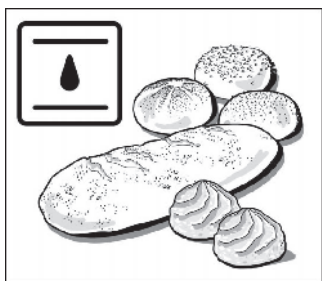


Верхний и нижний жар

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

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

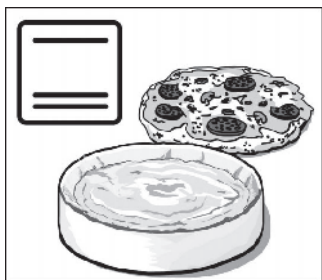
В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 100°C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.



Специальный верхний и нижний жар

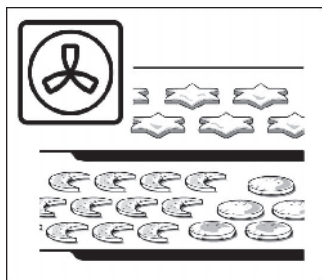
Представляет собой наиболее энергосберегающий вид нагрева. В этом режиме тепло равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.

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



Интенсивный нагрев

При сильном нагреве снизу корж пиццы получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки полтарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.



3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу.

С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

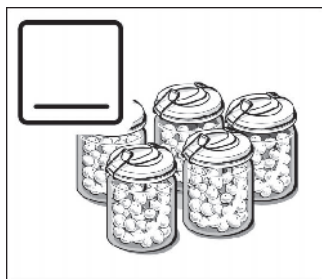
Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине. «3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



Приготовление пиццы/ Горячий воздух интенсивный

В этом режиме работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

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



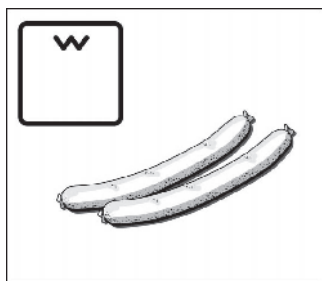
Нижний жар

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



Гриль с конвекцией

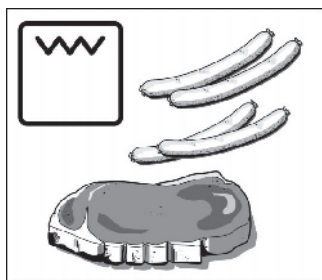
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Плоский гриль, малая площадь нагрева

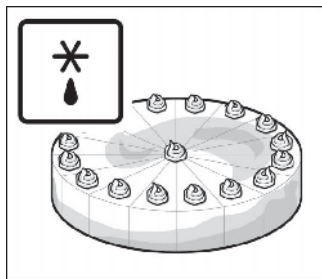
В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Укладывайте продукты на середину решетки.



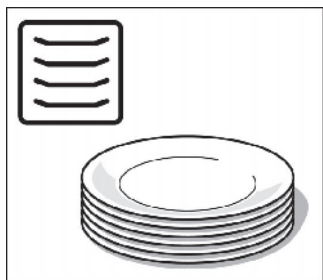
Плоский гриль, большая площадь нагрева

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



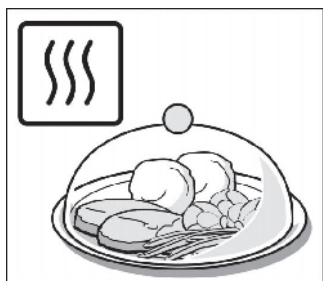
Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.



Предварительный разогрев

При температуре от 30 до 65°C Вы можете предварительно нагреть фарфоровую посуду. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми. Посуду всегда вынимайте, используя плотные рукавицы или прихватки.



Поддержание в горячем состоянии

Если для предварительного разогрева Вы установите температуру выше 65°C, то Вы автоматически перейдете к режиму поддержания в горячем состоянии. При температуре от 66 до 100°C Вы можете поддерживать блюда в горячем состоянии.

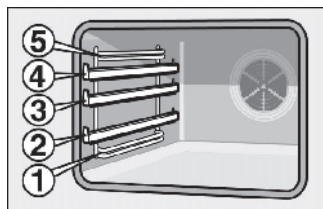
Помните, что теплая пища быстрее портится. Поэтому не следует поддерживать пищу в горячем состоянии более двух часов.

Примечания

При открывании дверцы духового шкафа во время работы нагрев выключается.

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время фазы нагрева.

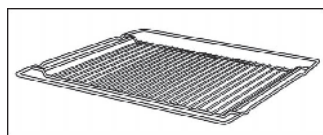
Духовой шкаф и принадлежности




Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

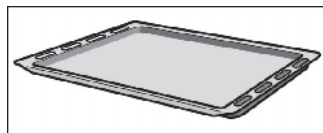
С помощью телескопических направляющих на 2, 3 и 4 уровнях принадлежность можно полностью выдвинуть, не боясь опрокинуть.

Принадлежности



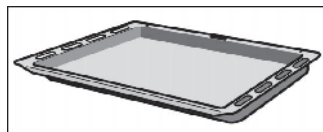
Решетка HZ 334000

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибом вниз .



Эмалированный противень HZ 331000

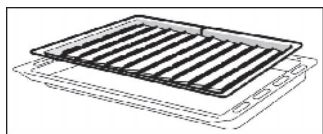
Для приготовления пирогов и круглого печенья. Задвигайте эмалированный противень скосом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень HZ 332000

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

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.



Противень для гриля HZ 325000

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

Приготовление на гриле: устанавливайте противень на тот же уровень, что и решетку.

Для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем для гриля под решетку.

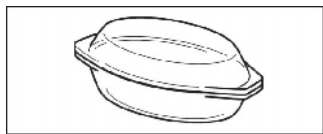


Форма для пиццы HZ 317000

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

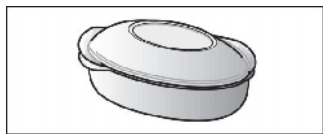
Специальные принадлежности

Специальные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.



Стеклянная жаровня HZ 915000

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



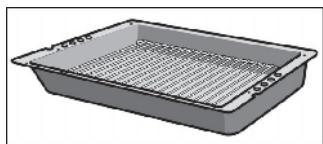
Металлическая жаровня HZ 26000

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Жаровней можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Снаружи жаровня покрыта эмалью, внутри имеет антипригарное покрытие.



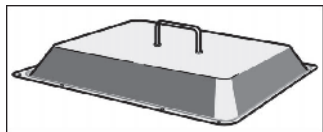
Универсальная жаровня HZ 390800

Для приготовления особенно больших порций продуктов или нескольких порций. Имеет крышку из жаропрочного стекла, а снаружи – эмалевое покрытие Granitemail. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканок.



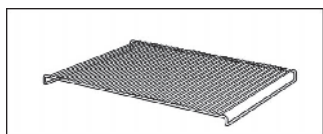
Профи-противень NZ 333000

Для приготовления больших блюд.



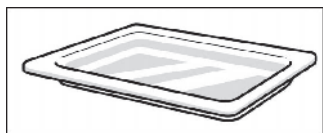
Крышка профи-противня NZ 333001

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



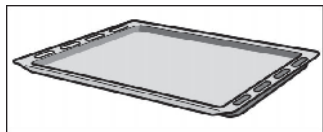
Решетка NZ 324000

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



Стеклопротивень NZ 336000

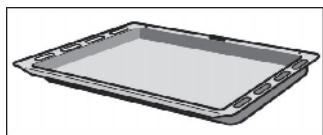
Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



Эмалированный противень NZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

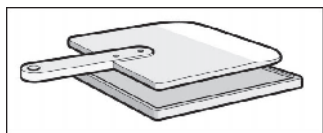
Задвигайте эмалированный противень скосом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень NZ 332010 с антипригарным покрытием

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

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.



Камень для выпечки NZ 327000

Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С его помощью можно получить хрустящую корочку.

Его предварительно следует нагревать до рекомендуемой температуры.

Блокиратор дверцы

Ваш прибор оснащен блокиратором дверцы. Он крепится на духовой шкаф. Соблюдайте указания по монтажу.

Чтобы открыть дверцу, отожмите блокиратор в сторону или вверх в зависимости от типа прибора. При закрывании дверцы следите, чтобы дверца заблокировалась.

Охлаждающий вентилятор

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

Перед первым использованием


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

Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Сначала убедитесь в том, что на дисплее мигают четыре ноля и имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen».

На дисплее имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen»

Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» .
Появятся цифры 12:00.
2. С помощью поворотного переключателя установите текущее время.
3. Нажмите кнопку «ОК».

Теперь прибор готов к эксплуатации.


Выбор языка текстовых сообщений

Текст, появляющийся на дисплее Вашего прибора, на немецком языке. Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 24 языков. Информация об установке языка содержится в главе «Базовые установки».

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

1. Установите ручку выбора функций на «Верхний и нижний жар» .
На дисплее высвечивается предлагаемая температура.
2. Установите с помощью поворотного переключателя 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная чистка принадлежностей

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

Настройка духового шкафа

	У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.
Выключение духового шкафа вручную	Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.
Автоматическое выключение духового шкафа	Вы можете покинуть кухню на длительное время.
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.
Таблицы и рекомендации	В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Выключение духового шкафа вручную

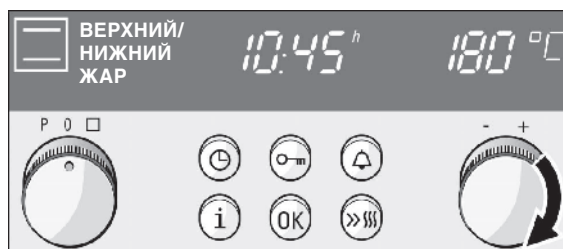
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.

На дисплее высвечивается предлагаемая температура.

2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.

3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Пример: верхний и нижний жар ☐, 180°C.



Выключение

Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в положение «выключено».

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Контроль за нагревом


Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовой шкаф. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.



Во время нагрева с помощью кнопки «i» Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева. Оно высвечивается на несколько секунд в третьей строке справа.

Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время фазы нагрева температура на дисплее может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

3. Нажмите кнопку «Часы» .
На дисплее появится текст «УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ».

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

Пример: время приготовления 45 мин.




4. Установите продолжительность приготовления с помощью поворотного переключателя.




5. Нажмите кнопку «ОК». Духовой шкаф начинает работать.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На дисплее появляются 3 нуля, и символ продолжительности  мигает. Выключите ручку выбора функций, на дисплее снова появится текущее время.


Изменение настройки

Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления. Нажмите кнопку «ОК».

Отмена настройки

Выключите ручку выбора функций.

Вызов настроек

Вызов оставшегося времени приготовления, времени окончания или текущего времени: нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока на дисплее не появятся «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ» или «ВРЕМЯ СУТОК». Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф еще не готов к работе.

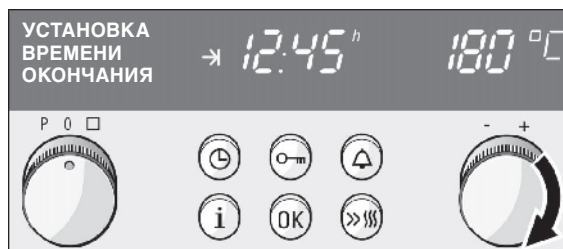
5. Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

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

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



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите кнопку «OK». Установка принята. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее выводится время окончания.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. После выключения ручки выбора функций на дисплее появляется текущее время.

Индикация остаточного тепла

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

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

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

Использование остаточного тепла








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

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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.


Подходящие виды нагрева

-  = Нижний жар
-  = Гриль с конвекцией
-  = Плоский гриль, малая площадь нагрева
-  = Плоский гриль, большая площадь нагрева
-  = Размораживание
-  = Предварительный разогрев
-  = Поддержание в горячем состоянии

Установка

Сначала произведите настройку духового шкафа.


Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» .

На дисплее будет гореть символ .


Духовой шкаф нагревается.

Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев». Символ  гаснет. Быстрый нагрев отменен.

Примечания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

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

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

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

Режим автоматического приготовления

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

Посуда

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

Подходящая посуда

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

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть покрыто жидкостью до уровня не менее 0,5 см. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из нержавеющей стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо будет не совсем готовым.

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

Выберите подходящую посуду.

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

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

Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды. Дно должно быть закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.

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

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



Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Программы

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога, полупрожарен.	Нога без кости	08	0,5-2,5 кг	нет
Птица	Курица, утка, гусь, молодая индейка	09	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	10	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	11	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	12	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	13	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	«Ложный заяц»	14	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш «по-сегедски»	15	0,3-3,0 кг	да
Рыба на пару	Форель, судак, карп, треска целая	16	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, треска целая	17	0,5-1,5 кг	нет

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	18	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	19	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	20	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	21	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	22	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	23	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	24	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	25	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	26	0,5-2,0 кг	да

* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо может разморозиться и испортиться за время ожидания.

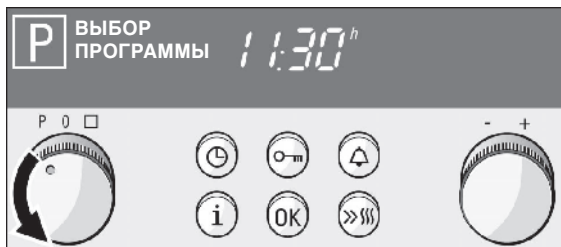
Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-5. На дисплее появляется время приготовления.
Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.

Установка

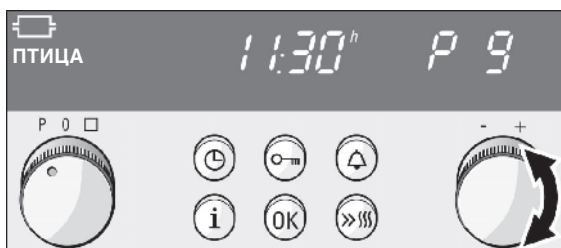
1. Выберите подходящую программу из таблицы программ.
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на дисплее не появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».

Пример: P 9. Птица, цыпленок весом 1,5 кг.



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу.

Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На дисплее появится «УСТАНОВКА ВЕСА».



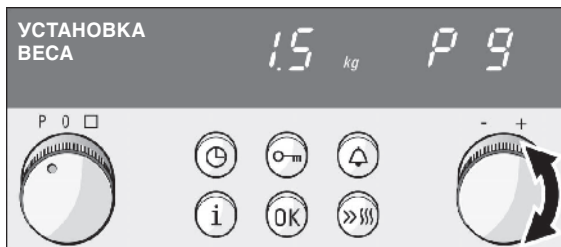
4. Поворотным переключателем установите нужный вес.

Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

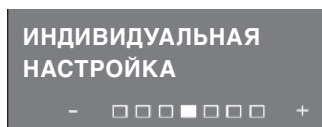
На дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА».

С помощью поворотного переключателя Вы можете произвести индивидуальную настройку.

5. Нажмите кнопку «OK». Программа начинает выполняться.



Индивидуальная настройка




Время приготовления истекло

Отмена выполнения программы

Вызов информации

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Затем:

- Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

Если Вы хотите, чтобы блюдо получилось более светлым или более темным, в следующий раз Вы можете немного изменить программу. Прежде чем начнется выполнение программы, на дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА» и семь полей. Среднее поле темное. Если Вы повернете поворотный переключатель вправо, сместится темное поле. Блюдо получится более темным. Если Вы повернете переключатель влево, блюдо получится более светлым.

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

Выключите ручку выбора функций.

С помощью кнопки «i» Вы можете получать разную информацию о программах.

Выбирайте только свежее мясо или свежую рыбу.

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

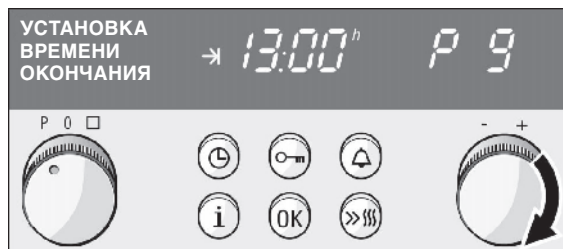
Пример: программа 9 Птица. Блюдо должно быть готово в 13:00 ч.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

7. Нажмите кнопку «OK».

Через несколько секунд установка автоматически принимается. На дисплее – время окончания. Горит символ «Окончание» →I. В нужный момент времени духовой шкаф включится.





Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите переключатель выбора функций, на дисплее снова появится текущее время.

Рекомендации по использованию режима автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса.

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

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено.

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

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.

Крышка посуды закрыта неправильно, или мясо увеличилось в объеме и подняло крышку. Поэтому 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 поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени ожидания.

Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы.


Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.

Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин.

Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.

Приготовление фаршированной птицы.	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось.	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими.	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу.	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горох, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть полностью покрыты жидкостью.
Использование жаровни из нержавеющей стали.	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. Дополнительно готовьте мясо в режиме гриля 3☐ от 8 до 10 минут.

Программа «Шабат»

С помощью программы «Шабат» в духовом шкафу в режиме «Верхний и нижний жар»  поддерживается температура 85°C. Вы можете установить продолжительность программы от 24 до 73 часов.

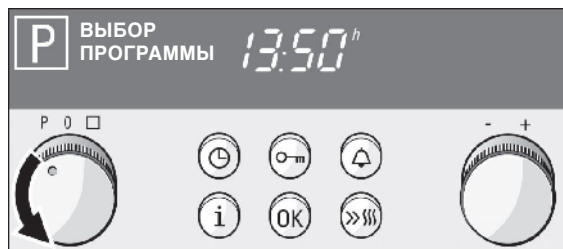
В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, а духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Установка

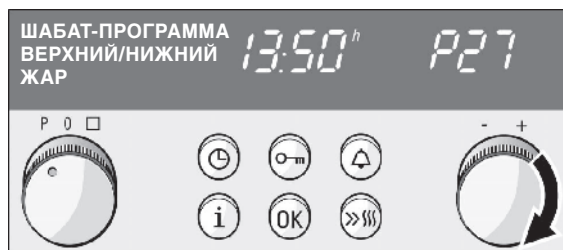
Условие: в базовых установках Вы должны активизировать настройку «ШАБАТ-ПРОГРАММА ДА».

Пример: 42 часа.

1. Установите ручку выбора функций на «Р». На дисплее появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».



2. С помощью поворотного переключателя установите программу 27.



3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На дисплее высвечивается предлагаемая температура 85°C.



4. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На дисплее высвечивается предлагаемая продолжительность 27:00 ч.



5. С помощью поворотного переключателя установите необходимую продолжительность.



6. Нажмите кнопку «OK». На дисплее отображается отсчет продолжительности программы.

Программа выполнена

На дисплее появляется сообщение «РАБОТА ЗАВЕРШЕНА». Чтобы на дисплее снова появилась индикация текущего времени, выключите ручку выбора функций.

Отмена программы

Выключите ручку выбора функций.

Указания

После начала выполнения программы кнопки прибора блокируются. Вызвать информацию и внести изменения в установки теперь невозможно.

Во время выполнения программы в духовом шкафу горит лампочка, которую нельзя выключить. Если лампочка не горит, перед началом программы нажмите ручку выбора функций.


Автоматическая установка

Если Вы выбираете блюдо по программе автоматической установки, оптимальные рекомендуемые значения уже заданы. Температуру и продолжительность приготовления Вы можете изменить в любой момент.

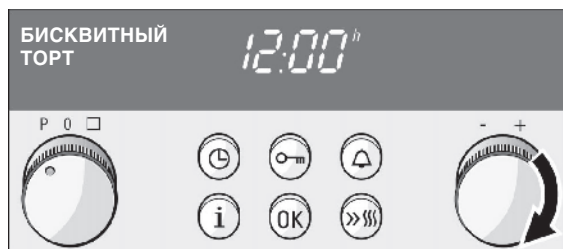
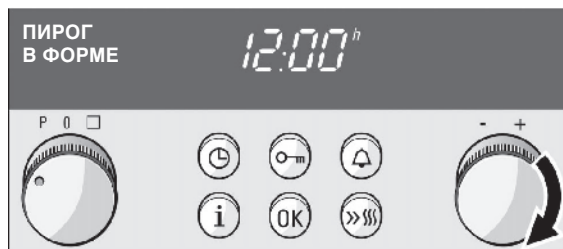
Для приготовления блюда необходимо пройти два или три уровня выбора.

Попробуйте выполнить эти операции. Изучите перечень блюд. Для отмены режима автоматической установки нужно просто выключить ручку выбора функций.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на  «ВЫБОР БЛЮДА».
2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную группу программ.
3. Нажав кнопку «OK», перейдите на следующий уровень.
4. С помощью поворотного переключателя сделайте следующий выбор.
В зависимости от вида блюда предусмотрены два или три уровня настройки.

Пример: бисквитный торт.



5. В заключение нажмите кнопку «OK». Духовой шкаф начинает работать.



Время приготовления истекло

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

Изменение

Температуру и продолжительность приготовления можно изменить в любой момент.

Возврат на один уровень

Вращайте поворотный переключатель, пока не появится надпись «НАЗАД». Затем нажмите кнопку «OK».

Вызов информации

После выбора блюда Вы можете с помощью кнопки «i» вызвать одну или две справки. Например, Вы можете получить информацию о принадлежностях и об уровне установки противня. Для получения каждой справки нажимайте кнопку «i». Нажав кнопку «OK», Вы вернетесь к выбранному блюду.

Указание

Для приготовления некоторых блюд требуется предварительный разогрев духового шкафа. Устанавливайте блюдо в духовой шкаф только после звукового сигнала. После этого выполнение программы будет автоматически продолжено.

Текущее время


После первого подключения или после отключения электроэнергии на дисплее мигают 3 нуля. На дисплее появляется текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».

Установите текущее время.

Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

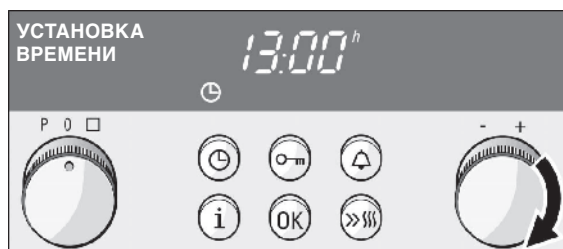
Установка

Пример: сейчас 13:00 ч.

1. Нажмите кнопку «Часы»





2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку «OK». Время введено.

Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку «Часы» , измените с помощью поворотного переключателя время и подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Выключение индикации текущего времени или уменьшение яркости индикации


Даже если духовой шкаф не используется, на дисплее всегда высвечивается текущее время. Однако Вы можете уменьшить яркость индикации или вообще отключить ее. Информация об этом содержится в главе «Базовые установки».

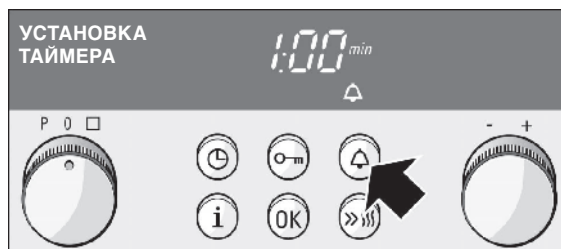
Таймер

Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал.

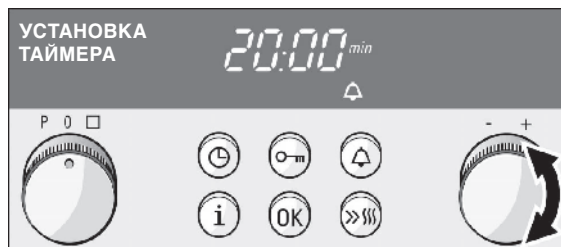
Установка

Пример: 20 мин.

1. Нажмите кнопку таймера . Появится текст «УСТАНОВКА ТАЙМЕРА».




2. Поворотным переключателем установите нужное время.




3. Нажмите кнопку «OK». Значение на дисплее – текущее время таймера.


Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотным переключателем измените время. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Отмена настройки

Нажимайте кнопку «Таймер»  до тех пор, пока индикация таймера не погаснет.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед самым первым использованием прибора необходимо установить язык текстовых сообщений.

Базовая установка «deutsch» (немецкий).

Все остальные установки Вы можете изменять при необходимости в любое время.

Базовая установка	Функция	Изменение
«БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ НЕТ»	Заводские настройки – выбранный язык сохраняется	«БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ ДА»
«ВЫБОР ЯЗЫКА: РУССКИЙ»	Язык текстовых сообщений	Доступны 23 языка.
«ВРЕМЯ СУТОК: ПОСТОЯННО»	Индикация текущего времени	«ВРЕМЯ СУТОК: ПРИ НОЧНОМ ОСВЕЩЕНИИ» «ВРЕМЯ СУТОК: ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ» Исключение: текущее время появляется, пока отображается индикация остаточного тепла.
«РАДИОТАЙМЕР: НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»	Активизация радиочасов (специальная принадлежность)	«РАДИОТАЙМЕР: ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»
«ДИСПЛЕЙ: ТЕКСТ С ГРАФИКОЙ»	Вид индикации	«ДИСПЛЕЙ: ТОЛЬКО ГРАФИКА» «ДИСПЛЕЙ: ТОЛЬКО ТЕКСТ»
«ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: КОРОТКИЙ» = ок. 5 секунд	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	«ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: СРЕДНИЙ» = ок. 2 мин. «ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ: ДЛИТЕЛЬНЫЙ» = ок. 5 мин.
«ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХ./НИЖ. ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C

Базовая установка	Функция	Изменение
«ИНТЕНСИВНЫЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 150°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется макс. до 255°C
«РАЗМОРАЖИВАНИЕ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 20°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
«ПРЕДВАР. РАЗОГР./ГОР. СОСТ. РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 65°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
«ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ БЕЗ ЗАПИРАНИЯ ДВЕРЦЫ»	Блокировка дверцы духового шкафа	«ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ С ЗАПИРАНИЕМ ДВЕРЦЫ»
«КРАТКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»	Продолжительность работы охлаждающего вентилятора	«СРЕДНЕЕ ОХЛАЖДЕНИЕ» «ДЛИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»
«ШАБАТ-ПРОГРАММА: НЕТ»	Духовой шкаф поддерживает температуру 85°C в зависимости от настройки в течение 24-73 час.	«ШАБАТ-ПРОГРАММА: ДА»

Изменение базовых установок

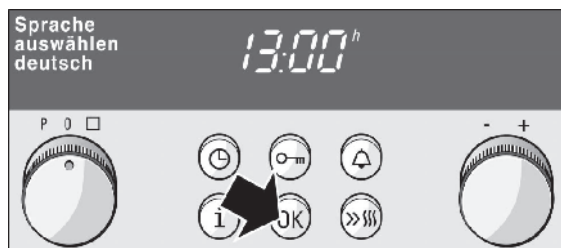
1. Нажимайте кнопку «i» до тех пор, пока на дисплее не появится текст «Grundeinstellungen wiederherstellen nein».

Ручка выбора функций должна находиться в положении «выключено».

Пример: установка русского языка.



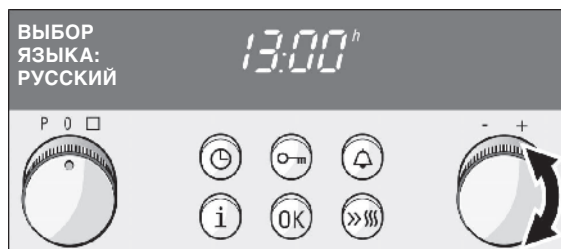
2. Нажмите кнопку «OK». На дисплее появится «Sprache auswählen deutsch».



3. Поворотным переключателем измените базовую установку.

4. Подтвердите изменения с помощью кнопки «OK».

На дисплее появится следующая базовая установка «ВРЕМЯ СУТОК: ПОСТОЯННО».



Измените базовую установку, как описано в пункте 3, и подтвердите ее, нажав кнопку «OK» или подождите, пока появится следующая базовая установка. Произведите таким образом все базовые установки. В заключение нажмите кнопку «OK».

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять базовую установку, нажмите на кнопку «ОК» или подождите, пока появится следующая базовая установка.

Отмена

Включите ручку выбора функций и снова выключите. Все изменения приняты.

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.



Возврат к заводским настройкам

Нажимайте кнопку «i», пока на дисплее не появится сообщение «БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ НЕТ». При помощи поворотного переключателя установите «БАЗОВЫЕ УСТАНОВКИ ВОССТАНОВЛЕНЫ ДА». Нажмите кнопку «ОК». Включите и снова выключите ручку выбора функций. Базовые установки возвращаются к заводским настройкам. Сохраняется только выбранный язык.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей


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

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВНА» и символ . Это занимает примерно 4 секунды.


Теперь духовой шкаф больше нельзя включить. Настройки также нельзя изменить. Внимание! Если ручка выбора функций находится в положении «0» более 2 секунд, текущая установка аннулируется. Блокировка для безопасности детей остается активной.

Блокировка дверцы духового шкафа

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

Если во время работы блокировка для безопасности детей активирована, дверца духового шкафа блокируется при температуре выше 50°C. На дисплее дополнительно появляется символ .

Отмена блокировки

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока не погаснут текст и символ. После этого снова можно изменять настройки духового шкафа и открывать его дверцу.

Указания

Если Вы решили изменить установки духового шкафа, но блокировка для безопасности детей активна, на текстовом дисплее появится надпись «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВНА». Отмените блокировку.

Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активируется функция автоматического защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до отключения духового шкафа на дисплее появится текст «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ». Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно подается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Индикация гаснет.

Теперь Вы можете снова установить режим работы духового шкафа.

Отмена автоматического защитного отключения

Задайте продолжительность, в этом случае духовой шкаф выключается автоматически. Автоматическое защитное отключение отменено.


Автоматическая самоочистка

В этом режиме духовой шкаф нагревается примерно до 500°C. Остатки пищи от жарения, приготовления на гриле или выпекания сжигаются.

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

Что необходимо знать

Для Вашей безопасности духовой шкаф автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как погаснет символ блокировки  на дисплее.



Духовой шкаф сильно нагревается снаружи. Убедитесь в том, что передняя панель остается свободной. Не подпускайте детей близко!

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

Пожалуйста, не пытайтесь сдвинуть блокировочный крючок рукой.

При автоматической самоочистке лампочку в духовом шкафу включить нельзя. Индикатор контроля за нагревом не включается.

Перед самоочисткой

Духовой шкаф должен быть пустым. Выньте принадлежности, посуду и навесные элементы из духового шкафа. Процесс снятия навесных элементов описан в разделе «Уход и чистка».

Если Вы забудете вынуть навесные элементы из духового шкафа, раздастся звуковой сигнал. Процесс автоматической самоочистки не начнется.



Случайно упавшие кусочки пищи, капли жира или сока от жарения могут вспыхнуть и вызвать пожар.

Протрите духовой шкаф и принадлежности, которые будут очищаться при самоочистке, влажной тряпкой.

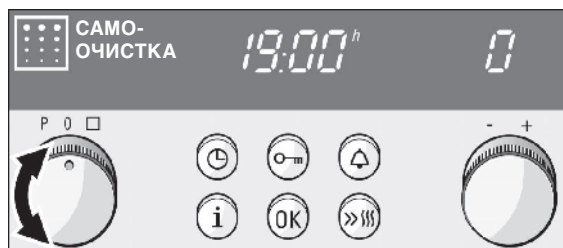
Очистите дверцу духового шкафа и поверхность духового шкафа вокруг уплотнителя. Уплотнитель тереть нельзя.

Перед включением автоматической самоочистки убедитесь, что дверца духового шкафа закрыта.

Установка

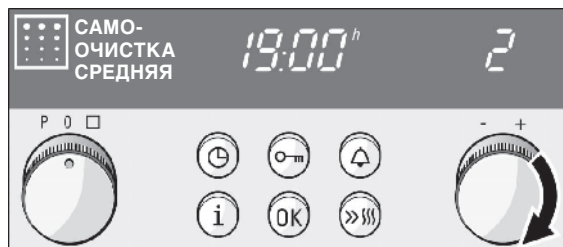
1. Установите ручку выбора функций на

Пример: режим очистки 2.



2. Поворотным переключателем установите нужный режим очистки.

Через несколько секунд начинается самоочистка.



Горит символ «Блокировка»


Духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры и в целях Вашей безопасности блокируется. Загорается символ . Блокировка отключается только после того, как символ погаснет. В этом случае сначала выключите ручки выбора функций.

Вызов информации об оставшемся времени и времени окончания самоочистки

Вызов информации об оставшемся времени или времени окончания самоочистки: нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появятся «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ».

Автоматическое включение и выключение самоочистки

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2.

- 3.** Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ».

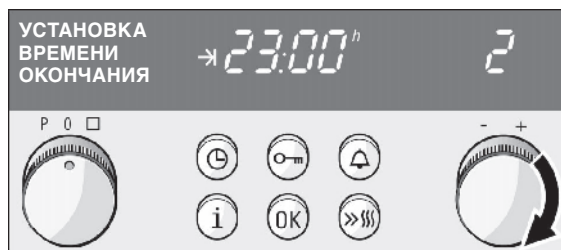
Значение на дисплее – время окончания самоочистки.




- 4.** Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени.


На дисплее снова появляется текущее время.



Время очистки истекло

Выключите ручку выбора функций, если погас символ .

Отмена настройки

Выключите ручку выбора функций. Дождитесь, когда погаснет символ , прежде чем открывать духовой шкаф.

Примечания

После того, как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.

После охлаждения духового шкафа

Прочее

Вытрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпкой.

Установите навесные элементы на место (см. раздел «Уход и чистка»).

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно очищать духовой шкаф каждые 2-3 месяца. При очистке прибор потребляет всего лишь 2,2-4,7 кВтч.

Специальное термостойкое эмалевое покрытие и блестящие детали духового шкафа со временем могут потускнеть или изменить цвет. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите прибор насухо мягким полотенцем.

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

Примечание

Наличие небольших различий в цвете на передней панели прибора обусловлено тем, что она состоит из различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте специальные средства по уходу за нержавеющей сталью. Следуйте указаниям изготовителя средства. Сначала попробуйте средство на небольшом участке, прежде чем использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

Для облегчения чистки можно включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

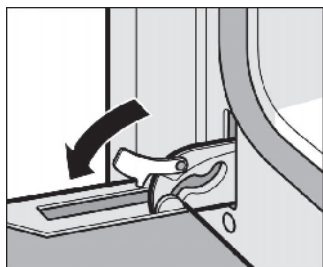
Включение лампочки в духовом шкафу

Установите ручку выбора функций на .

Снятие дверцы духового шкафа



При снятии дверцы духового шкафа не беритесь за петли. Опасность травмирования!



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Немного прикройте дверцу. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа. Еще немного прикройте и выньте дверцу.

После чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполняя вышеописанные действия в обратной последовательности.

Чистка эмалированных поверхностей духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Этим средством можно пользоваться только при холодном приборе.

Примечания:

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

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

Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

Чистка покрытия на дверце духового шкафа

Покрытие на дверце духового шкафа может изменить свой цвет. Для чистки покрытие следует снять.

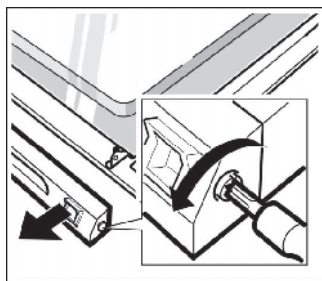
Последовательность действий:

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Отвинтите верхнее покрытие дверцы духового шкафа. Для этого вывинтите винты справа и слева.
3. Снимите покрытие.

Проследите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрывалась, пока покрытие снято. В противном случае может быть повреждено внутреннее стекло дверцы.

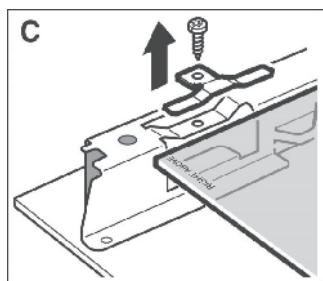
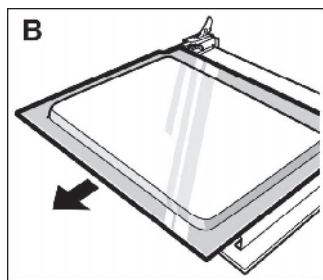
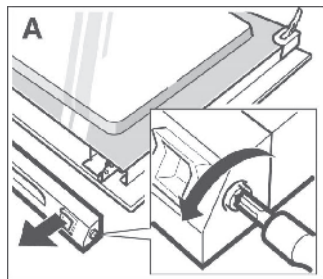
Почистите покрытие средством для чистки нержавеющей стали.

4. Снова установите и закрепите покрытие.
5. Закройте дверцу духового шкафа.



Чистка стекол

Снятие стекол



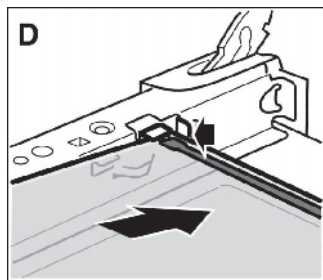
Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите верхнее покрытие с дверцы духового шкафа. Для этого вывинтите винты слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. В).
4. Отвинтите скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте стекло.
5. Для чистки Вы можете снять уплотнитель на стекле. Для этого отцепите уплотнитель слева и справа.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

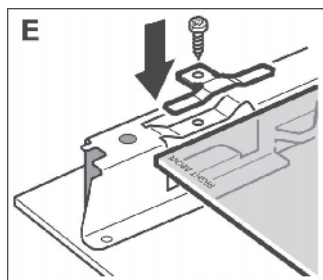
Не используйте едкие или абразивные средства, а также скребок для стекла. Вы можете повредить стекло.

Установка стекол



Убедитесь, что надпись «right above» в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.

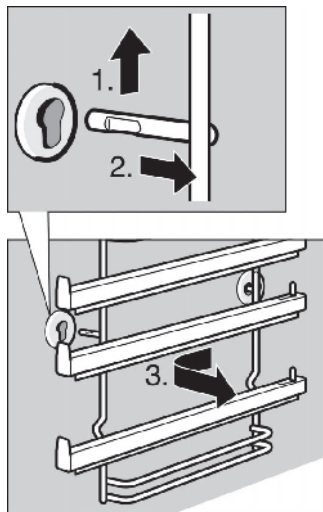
1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Снова навесьте снизу на стекло уплотнитель (рис. D).



3. Установите скобы и закрепите их (рис. E).
4. Установите верхнее стекло.
5. Установите покрытие на место и привинтите его.
6. Установите дверцу духового шкафа.

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

Чистка навесных элементов



Навесные элементы с выдвижными направляющими можно снять для чистки. Навесные элементы не взаимозаменяемы. Поэтому лучше чистить их по очереди.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите спереди навесной элемент вверх
2. и выньте.
3. После этого потяните весь навесной элемент вперед и снимите.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой.

Установка навесных элементов:

Сначала вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад и затем вставьте в переднее гнездо.

Выступ всегда должен находиться снизу.

Уплотнитель

Уплотнитель духового шкафа чистите жидким моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

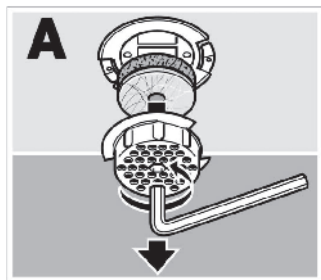
Принадлежности

Замочите принадлежности с моющим средством сразу после использования. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Жирулавливающий фильтр

В верхней части духового шкафа находится жирулавливающий фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

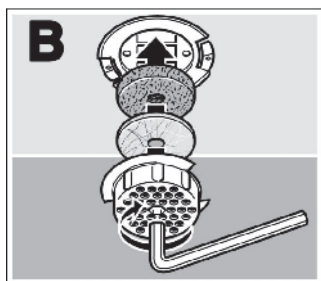
Последовательность действий:



1. Поверните фильтр влево при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снимите его, см. рис. А.

2. Выньте оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый фильтрующий элемент чистить нельзя. Иначе можно повредить покрытие.










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


4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка духового шкафа.	Нажмите кнопку  и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ ключа.
Дверца духового шкафа не открывается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	Символы  и  появляются на дисплее. Включена блокировка для безопасности детей. Нажимайте в течение 4 секунд кнопку  . Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки  на дисплее погаснет.
	Идет процесс самоочистки.	Дождитесь, когда погаснет символ  .
	Самоочистка была прервана, например, из-за отключения электроэнергии.	Дождитесь, когда духовой шкаф остынет, и погаснет символ  .
	Ручку выбора функций после самоочистки слишком рано выключили.	Дождитесь, когда духовой шкаф остынет, и погаснет символ  .
Символ установленного вида нагрева и индикация времени мигают.	Отключение электроэнергии.	Сначала установите повторно текущее время, а затем выберите вид нагрева.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неправильно.	Закройте дверцу духового шкафа.
Процесс автоматической самоочистки  не начинается. Раздается сигнал.	Навесные элементы все еще находятся в духовом шкафу.	Выньте из духового шкафа принадлежности, посуду и навесные элементы.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее в поле индикации температуры горит квадратик.	Прибор работает в демонстрационном режиме.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите прим. 20 сек. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На дисплее появляется сообщение «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее появляется сообщение «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение «НЕПРАВИЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ» «Er2».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее появляется сообщение «Er3».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «Er3» исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На дисплее появляется сообщение «Er5».	Ошибка передачи информации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На дисплее появляется сообщение «Er6».	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите ручку выбора функций и вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.
На дисплее появляется сообщение «Er7».	Разблокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение «Er10».	Ошибка в данных.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение «Er11».	Кнопка была нажата слишком долго или запала.	Нажмите по отдельности все кнопки. Если сообщение об ошибке остается, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение «Er15».	Духовой шкаф перегрелся.	Дайте духовому шкафу остыть, затем Вы снова можете пользоваться им. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена верхней лампочки в духовом шкафу

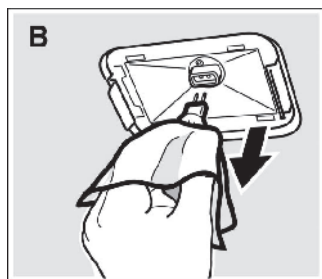
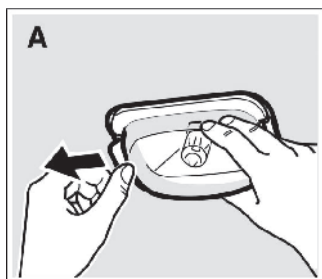
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить.

Устойчивые к высоким температурам запасные галогенные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите в сторону металлический язычок (рис. А).
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. В). При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь, что он зафиксировался.
6. Выньте кухонное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена лампочки в духовом шкафу с левой стороны

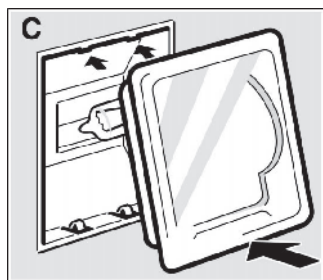
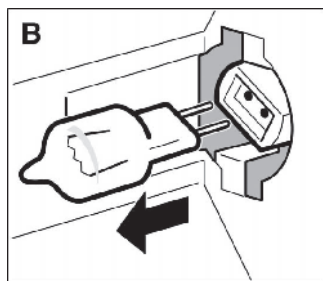
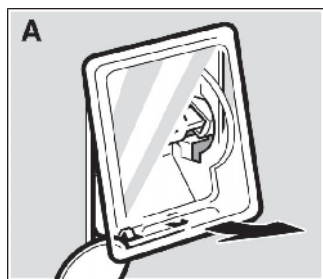
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить.

Устойчивые к высоким температурам запасные галогенные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу (рис. А). Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку.
4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость в стекле находилась справа. Для этого стеклянный колпак сверху просто вставьте, а снизу защелкните (рис. С). Убедитесь, что он зафиксировался.
6. Выньте кухонное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести в Сервисной службе. 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 гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

E-Nr.	FD
-------	----

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

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

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!».


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

Таблицы и рекомендации

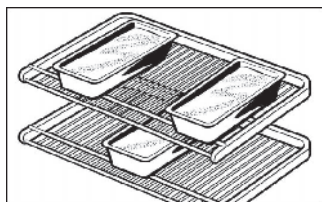
В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые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


Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Если Вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний и нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания



Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых тонкостенных формах или стеклянных формах используйте режим «Интенсивный нагрев» .

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.


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

Таблицы

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

В таблицах Вы найдете оптимальный вид нагрева для приготовления различных пирогов и выпечки. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение.

При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

Примечание: по причине высокой влажности при выпекании в режиме «Специальный верхний и нижний жар»  на внутреннем стекле дверцы духового шкафа может образовываться конденсат. При открывании дверцы из прибора выходит пар.





Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		160-180	50-60
		1+3		140-160	70-100
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		140-160	60-70
		1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	2		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	40-50

* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.

** Оставьте пирог остывать в духовом шкафу примерно на 20 мин.

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	1 противень	2		180-200	20-30
	2 противня	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	1 противень	3		170-190	40-50
	2 противня	2+4		140-160	50-60
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	Противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		170-190	25-35
Кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	1 противень	2		190-210	25-35
	2 противня	2+4		170-190	40-50

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		300	5
				190	30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	1 противень 2 противня	3		180-200	15-25
		2+4		160-180	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	2 противня	2+4		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень*	2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	2 противня	2+4		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень*	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		180-200	20-30
	2 противня	2+4		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень*	2+3+5		170-190	35-45

* Универсальный противень поставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.

Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.

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

Пирог опадает.



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

Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.

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

Пирог сверху слишком темный.

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

Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы духового шкафа. Пар может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для приготовления большого жаркого лучше использовать универсальный противень.

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Кусок мяса следует по истечении половины установленного времени перевернуть на другую сторону.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Кладите куски поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Отдельный кусок получится лучше, если его положить в центр решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления куски мяса следует перевернуть на другую сторону.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф. В таблице приведены ориентировочные значения времени приготовления. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	Закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2 кг		2		180-200	140
Говяжье филе	1 кг	Открытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	90
	2 кг		2		180-190	100
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		230-240	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	170
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2 кг		1		170-190	190
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	около 750 г	Решетка***	4		3	12
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		180-200	110
	2 кг		2		160-180	130
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120

* По истечении половины времени приготовления переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу и сначала положите мясо кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.




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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

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





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		200-220	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		160-180	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180-200	90-110

Рыба

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С, гриль	Продолжи-тельность, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		200-220	40-50
	1,5 кг		2		190-210	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готов ли кусок мяса.

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

Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.










В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

При поливании жаркого жидкостью образуется водяной пар.

Это абсолютно нормальное явление, обусловленное законами физики. Большая часть пара выходит через специальное отверстие. Водяной пар может оседать на холодных поверхностях передней панели прибора или соседних кухонных шкафов и стекать в виде конденсата.

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С, гриль	Продол-жительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки 2 формы для запеканки**	2		160-180	50-60
		2+4		160-180	60-70
Поджаренные тосты	Решетка	4 шт.		3	6-7
		12 шт.		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка***	4 шт.		3	7-10
		12 шт.		3	5-8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Установите нижнюю форму для запеканки на эмалированный противень, а верхнюю форму – на решетку.

*** Установите универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Мини-пицца	3		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Крендели	3		200-220	10-20
Котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные котлеты	2		200-220	10-25
	Овощной бургер	2		200-220	15-30
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

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


Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым или его нужно очень точно приготовить. Мясо остается очень сочным и нежным, как сливочное масло. Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню для одновременного приготовления нескольких блюд, так как нежное мясо можно долго держать в духовом шкафу теплым.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Выберите режим «Верхний и нижний жар»  с помощью ручки выбора функций и установите температуру 90°C с помощью поворотного переключателя. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовой шкаф и доводите до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого не нужно ждать, пока оно остынет.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остается розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на конфорке (мин.)	Доведение до готовности в духовом шкафу (мин.)
Небольшой кусок мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
Средний кусок мяса		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
Большой кусок мяса		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г - 1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1,1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом.






Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?

По окончании приготовления поверните поворотный переключатель обратно на температуру 70°C. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать от 20 до 300°C. При этом сливочный йогурт при температуре 40°C приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 300°C. Попробуйте что-либо приготовить.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 часов
<p>Вскипятите молоко (3,5% жирность) и затем охладите его до 45°C. Добавьте 150 г йогурта и хорошо размешайте, разложите по чашкам или небольшим баночкам, накройте крышками и поставьте на решетку. Нагревайте духовой шкаф в течение 5 минут до 45°C, затем готовьте, как указано.</p>					
Пицца	Форма для пиццы	1		300	7-12 мин.
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто), с предварительным нагревом	или универсальный противень	3		300	7-12 мин.
Мясо в тесте для хлеба (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
<p>От 750 г до 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.</p>					
2 кг целой рыбы, (например, свежий лосось)	Решетка*	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
<p>Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложите на решетку. Духовой шкаф следует предварительно нагреть до 280-300°C. Рыбу поджаривайте в течение 10 минут при этой температуре, а затем уменьшите температуру до 95°C.</p>					
<p>* Поставьте универсальный противень на уровень 1.</p>					

Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
«Нежные» продукты, например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2	☒	20
Прочие продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2	☒	50

* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей.
Птицу положите на тарелку грудкой вниз.




При температуре 30-60°C лампочка духового шкафа остается выключенной. Благодаря этому возможна предельно точная регулировка температуры.

Сушка фруктов и зелени

Отбирайте фрукты и овощи только в идеальном состоянии, мойте их тщательно.

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

Указание

Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переворачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.


Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Протрите края банок, чтобы они были чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Прежде чем переключить или выключить духовой шкаф, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на «Нижний жар» .
5. Установите поворотный переключатель на 170-180°C.

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите ручку выбора функций.

Через 25-35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите поворотный переключатель примерно на 120-140°C. Когда следует выключить ручку выбора функций, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков, при 120-140°C	Дополнительно греть
Огурцы	–	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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 приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в процессе приготовления при высоких температурах блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

Время приготовления должно быть как можно более коротким.
Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Мелкое печенье

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.

Запеченный картофель фри










Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	2 противня	2+4		140-160	30-40
	2 противня + универсальный противень*	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		170-190	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	2 противня	2+4		140-160	25-35
	2 противня + универсальный противень*	2+3+5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	1 противень	3		170-190	40-50
	2 противня	2+4		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки** + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см***	2+4		180-200	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см***	1		190-210	70-80



* Универсальный противень поставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

** Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.

*** Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

Приготовление на гриле

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид на-грева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (предварит. разогрев 10 мин)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По прошествии 2/3 времени приготовления переверните. Установите универсальный противень на уровень 1.