

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Инструкция по эксплуатации

HVB 77C6.0 E

ru

9000 347 348

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Поля управления и индикаторы	10
Стрелки для выбора вида нагрева	11
Поля для изменения установленных значений ...	12
Виды нагрева	12
Рабочая камера	14
Принадлежности	14
Перед первым использованием	18
Установка времени	18
Разогрев рабочей камеры	18
Предварительная чистка принадлежностей	19
Включение и выключение духового шкафа	19
Главный выключатель	19
Настройка духового шкафа	20
Установка	20
Автоматическое выключение духового шкафа	22
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	24
Индикатор остаточного тепла	25
Быстрый нагрев	26
Время суток	27
Установите	27
Таймер	28

Содержание

Установите	28
Базовые установки	29
Изменение базовых установок	30
Блокировка для безопасности детей	31
Автоматическое ограничение времени	32
Самоочистение	33
Важные указания	33
Перед самоочисткой	34
Установите	34
Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически	35
После самоочистки	36
Уход и очистка	37
Чистящие средства	37
Снятие выдвижной части духового шкафа	39
Демонтаж защитной панели	39
Снятие и установка стекол дверцы	40
Что делать при неисправности?	43
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	46
Стекланный колпак	46
Сервисная служба	47
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	48
Экономия электроэнергии	48
Правильная утилизация упаковки	48

Содержание

Программа автоматического приготовления блюд	49
Посуда	49
Приготовление блюда	50
Программы	51
Как долго будет готовиться блюдо?	52
Установите	53
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	54
Рекомендации по программе автоматического приготовления	55
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	57
Пироги и выпечка	58
Рекомендации по выпеканию	64
Мясо, птица, рыба	65
Рекомендации по жарению в гриле	71
Запеканки, французские запеканки, тосты	72
Готовые продукты	73
Щадящее приготовление блюд	75
Рекомендации по щадящему приготовлению	77
Некоторые блюда	78
Размораживание	79
Подсушивание	80
Консервирование	80
Акриламид в продуктах питания	82
Контрольные блюда	83

Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

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

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

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

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

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

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Самоочистение

Опасность возгорания!

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

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

Опасность возгорания!

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

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

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

Причины повреждений

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

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

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

**Остывание с открытой
выдвижной частью**

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

**Сильно загрязнен
уплотнитель дверцы
духового шкафа**

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

**Использование
выдвижной части
прибора в качестве
сиденья**

Не садитесь и не становитесь на открытую выдвижную часть духового шкафа.

**Транспортировка
прибора**

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

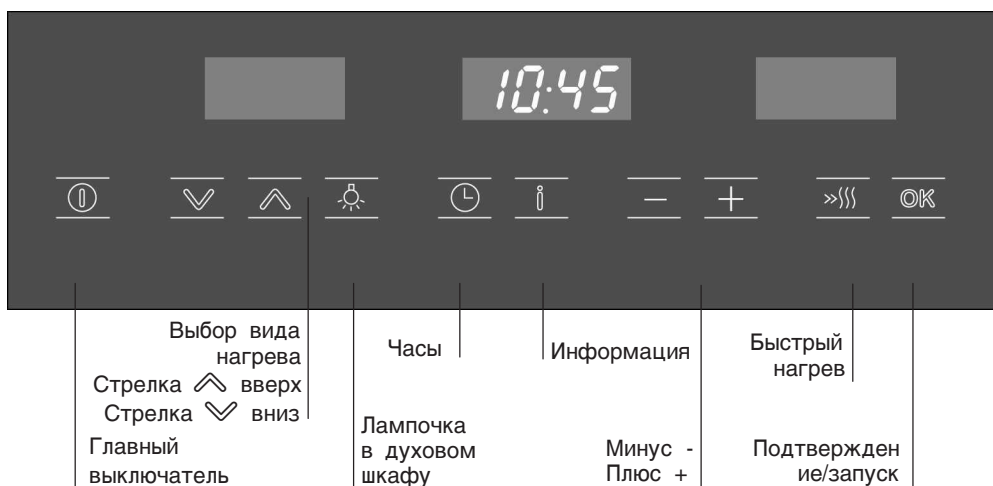
Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления











Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Поля управления и индикаторы

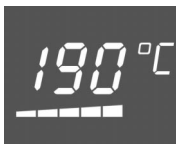
Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Прикасайтесь к символам указательным пальцем.

Символ		
	Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
	Стрелки для выбора вида нагрева	Выбор вида нагрева. Стрелка вверх  Стрелка вниз 
	Лампочка в духовом шкафу	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.
	Часы	Установка времени суток  , таймера  , продолжительности I→ и времени окончания →I.
	Инфо	Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.
- +	Поля для изменения установленных значений	Изменение предлагаемых и установленных значений. Поле "Минус" - = уменьшить Поле "Плюс" + = увеличить
	Быстрый нагрев	Быстрый нагрев духового шкафа.
OK	Подтверждение/ пуск	Подтверждение установки или запуска духового шкафа.

Дисплей отображает заданные значения. До тех пор, пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.

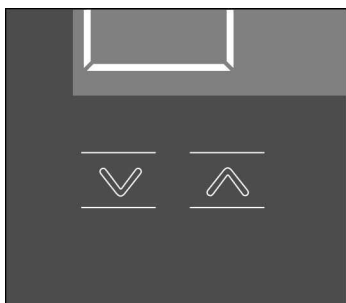
Важно



Если Вы не запустите духовой шкаф с помощью "OK", установка через несколько минут аннулируется. Всегда запускайте духовой шкаф с помощью "OK".



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

Стрелки для выбора вида нагрева



При помощи стрелок вниз  или вверх  можно выбрать вид нагрева духового шкафа. Прикасайтесь к одной из стрелок, пока не появится нужный вид нагрева. Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

Положения

	Верхний и нижний жар
	Режим нагрева hydro
	Интенсивный жар
	3D-горячий воздух
	Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Варио гриль, малая площадь
	Варио гриль, большая площадь
	Размораживание
	Автоматическая самоочистка
P	Автоматические программы

Лампочка в духовом шкафу

При установке вида нагрева загорается лампочка в духовом шкафу.

Исключения:

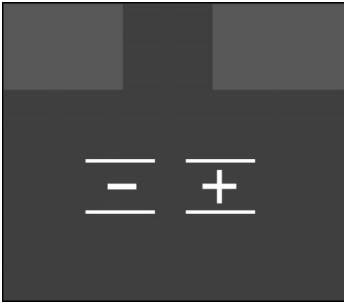
При размораживании при температурах от 30 до 60 °C и во время автоматической самоочистки лампочка не включается.

Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу включается перед пуском.

При помощи символа лампочки в духовом шкафу ☼ Вы можете включать и выключать лампочку.

Исключение: Размораживание при 20 °С.

Поля для изменения установленных значений



При помощи полей "Плюс" + или "Минус" - Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.

Поле "Минус" - = уменьшить

Поле "Плюс" + = увеличить

Режимы	
50 - 300	Температура, °С максимальная температура для режимов "3D-горячий воздух" ☼ и Приготовление пиццы" ☼ = 270 °С Размораживание при 20 – 60 °С
1 - 3	Режимы гриля
1 - 3	Режимы очистки
1 мин - 23 ч 59 мин	Продолжительность
1 сек - 23 ч 59 мин	Время таймера
P 1 – P 26	Программы

Виды нагрева

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

Вид нагрева и температурный диапазон

Верхний/нижний жар
50-300 °С

Режим нагрева hydro*
50-300 °С









Использование

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

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

Вид нагрева и температурный диапазон

Использование

 Интенсивный нагрев 50-300 °C	Для блюд с хрустящей корочкой. Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
 3D-горячий воздух 50-270 °C	Для пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Режим пиццы 50-275°C	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.
 Нижний жар 50-300 °C	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
 Гриль с конвекцией 50-300 °C	Жарение мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются и выключаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
 Гриль, небольшая площадь режимы гриля 1, 2 или 3	Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов Средняя часть нагревательного элемента гриля нагревается.
 Гриль, большая площадь режимы гриля 1, 2 или 3	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. При этом виде нагрева включается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
 Размораживание 20-60 °C	Размораживание, например мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся теплым воздухом.

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

Примечания

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

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


Рабочая камера

Лампочка в духовом шкафу

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

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

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Кнопкой  можно включить и выключить лампочку.

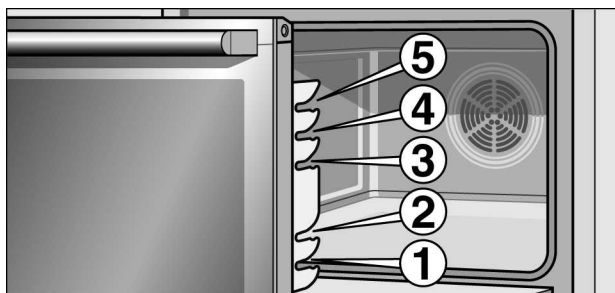
Охлаждающий вентилятор

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

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

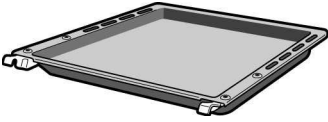
Принадлежности

Принадлежности можно размещать в выдвижной части духового шкафа на 5 различных уровнях.



При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



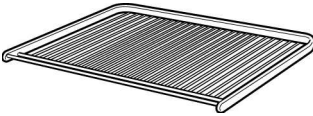
Универсальный противень

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



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.



Решетка

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

Специальные принадлежности

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

Эмалированный противень
HEZ 341072

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Универсальный противень
HEZ 342072

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

Решетка HEZ 344002

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

Противень-гриль HEZ 325070	<p>Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.</p> <p>Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.</p> <p>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.</p>
Противень, вынимаемый вбок HEZ 341672	<p>Для приготовления пирогов и мелкого печенья.</p> <p>При приготовлении на двух уровнях одновременно устанавливайте держатель на уровень 1, при приготовлении на трех уровнях устанавливайте держатель на уровень 3.</p> <p>Противень можно вынимать как вправо, так и влево.</p> <p>Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной части духового шкафа.</p>
Решетка HEZ 324000	<p>Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.</p>
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	<p>Легко превращает противень "Профи" в жаровню.</p>
Профи-противень HEZ 343072	<p>Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.</p>
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	<p>Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.</p> <p>Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.</p>
Универсальная посуда HEZ 390800	<p>Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.</p>
Металлическая посуда HEZ 6000	<p>Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме.</p> <p>Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.</p>
Стеклянная посуда HEZ 915001	<p>Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу.</p> <p>Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.</p>

Стекланный противень HEZ 346002	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. Стекланный противень ставится на решетку.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Вытяжной фильтр HEZ 329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазины. Для этого необходимо указать номер артикула.
Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали № артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой № артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.



Перед первым использованием

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

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


Установка времени

Во-первых, посмотрите, мигают ли на индикаторе символ  и три нуля.






1. Прикоснитесь к символу "Часы" .
На индикаторе появится 12: 00 и мигающий символ .
2. Установите время суток с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
3. Подтвердите кнопкой "ОК".
Прибор готов к работе.

На дисплее показывается текущее время суток.

Разогрев рабочей камеры

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

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

1. Прикасайтесь к символу "Главный выключатель"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
2. Установите "Верхний и нижний жар" . Для этого прикасайтесь к стрелке вверх  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .

3. Прикасайтесь к полю "Плюс" + до тех пор, пока на индикаторе температуры не замигает 240 °С.
4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя ①.

Предварительная чистка принадлежностей

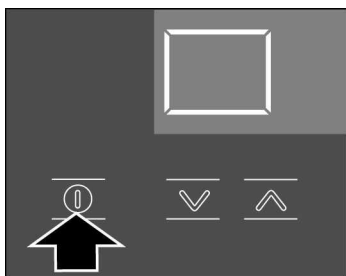
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Включение и выключение духового шкафа

Главный выключатель

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.

Включение



Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока на дисплее не появится □. Если Вы не начнете настраивать духовой шкаф в ближайшие минуты, главный выключатель автоматически выключится. Символ □ гаснет.

Выключение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока не погаснет установка.

Время суток

Отсчет времени таймера

или возможно индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа





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

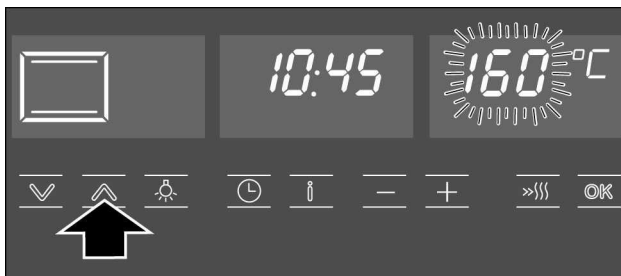
Таблицы и рекомендации

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

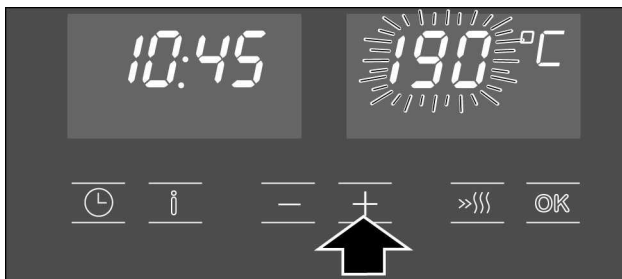
Установка

Пример: Верхний и нижний жар , 190 °C

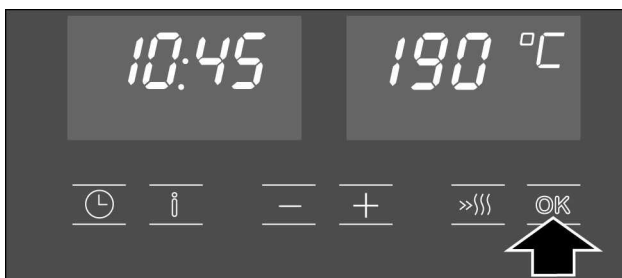
1. Включите главный выключатель . На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз  или вверх  можно установить вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.




4. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".



Короткий звуковой сигнал

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, чтобы Вы запустили шкаф с помощью "OK".

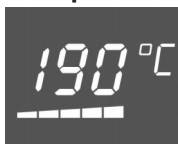
Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель .


Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение с помощью "OK".

Контроль за нагревом



Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку. При жарении в гриле и размораживании (20 °C) индикатор контроля за нагревом не появляется.



Пока духовой шкаф нагревается, Вы можете с помощью "Инфо"  узнать текущее значение температуры нагрева. Оно на несколько секунд появится на дисплее. В режиме гриля значение температуры нагрева не показывается.

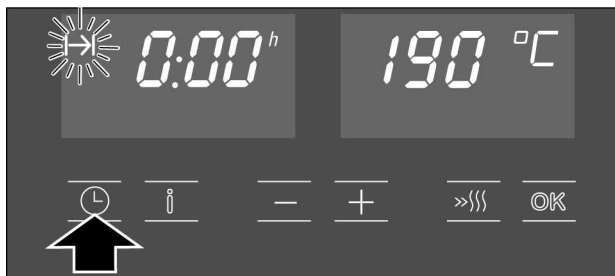
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Задайте продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда.

Пример: Продолжительность 45 минут

5. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность"  I→I.




6. Установите нужную продолжительность с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.

Поле "Плюс" +
предлагаемое значение
= 30 мин
Поле "Минус" -
предлагаемое значение
= 10 мин



7. Запустите с помощью "ОК" или установите время окончания на более позднее, как описано в разделе "Автоматическое включение и выключение духового шкафа".

Когда Вы запускаете духовой шкаф с помощью "ОК", на дисплее загорается символ "Продолжительность"  I→I.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На дисплее высвечивается 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки "Часы" ⌚. Когда Вы выключаете главный выключатель Ⓜ, время суток появляется снова.

Сброс продолжительности

Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Прикасайтесь к полю "Минус" - до тех пор, пока на дисплее не появится нуль. Нажмите кнопку "OK". Работа прерывается.

Изменение установки

Прикоснитесь к символу "Часы" ⌚. Изменить продолжительность можно с помощью полей "Плюс" + или "Минус" -. Подтвердите кнопкой "OK".

Отмена настройки



Выключите главный выключатель Ⓜ.

Вызов настроек

Вызов времени окончания →I или времени суток ⌚: Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

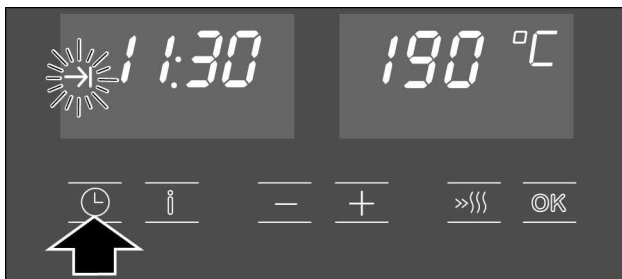
Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1 - 6. Духовой шкаф больше не должен запускаться.

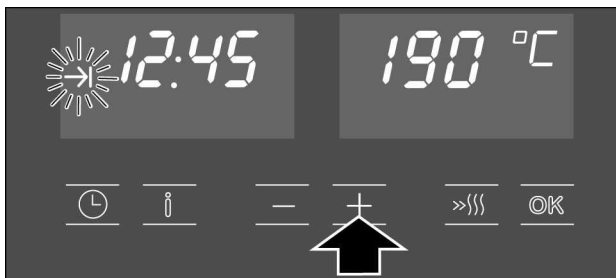
7. Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ "Окончание"  → мигает. На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.

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

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




8. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.



9. Подтвердите с помощью "OK".

На дисплей выводится время окончания до тех пор, пока духовой шкаф не запустится. На дисплее начинается отсчет продолжительности.

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На дисплее высвечивается 0:00. Когда Вы выключаете главный выключатель , время суток появляется снова.

Время приготовления истекло

Указание

До тех пор, пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку. Если символ горит постоянно, шаг установки принят. Можно изменить время установки. См. также главу "Базовые установки".

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 300 °C.

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.

Быстрый нагрев можно использовать при следующих видах нагрева:

-  = Верхний и нижний жар
-  = Режим нагрева hydro
-  = Интенсивный жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Приготовление пиццы
-  = Гриль с конвекцией

Последовательность действий

Настройте духовой шкаф.

Прикоснитесь к символу "Режим быстрого нагрева" »»»».

На индикаторе температуры горит символ »». Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Когда все поля индикатора контроля за нагревом заполнены, раздается сигнал и символ »»»» гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Прекращение "Быстрого нагрева"

Прикоснитесь к символу "Быстрый нагрев" »»»». На индикаторе температуры гаснет символ »»»».

Указания

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °С. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, "Быстрый нагрев" не требуется. Он не включается.

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Во время быстрого нагрева Вы можете запросить текущее значение температуры нагрева. Для этого прикоснитесь к символу "Инфо" i На индикаторе на несколько секунд появляется значение температуры.

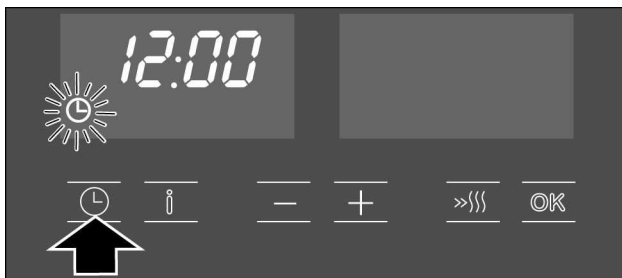
Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ☀ и три нуля. Установите время суток.

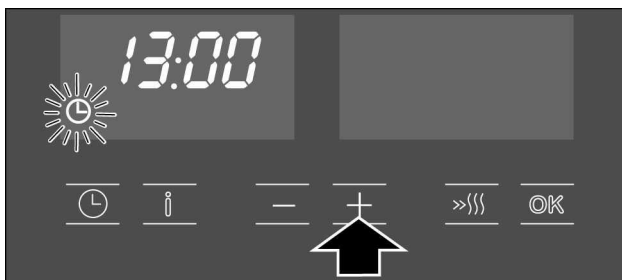
Установите

Пример: Сейчас 13:00

1. Прикоснитесь к символу "Часы" ☀.
На индикаторе появится 12.00 и мигающий символ ☀.



2. Установите время суток с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.



3. Подтвердите кнопкой "OK". Время суток установлено. Символ ☀ гаснет.

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

Духовой шкаф должен быть выключен. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ☀ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Часы" ☀. Измените время суток с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -. Подтвердите кнопкой "OK".

Скрыть время суток

Вы можете так настроить показ времени суток, что его будет видно только во время работы прибора.



Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу "Базовые установки".

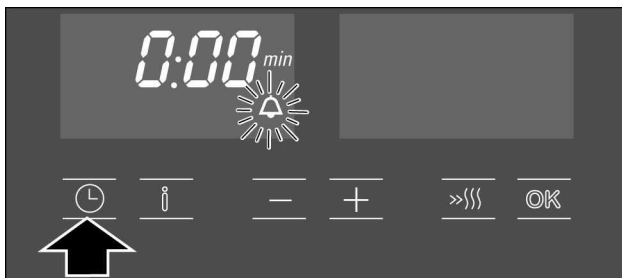
Таймер

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

Установите

Пример: 20 мин

1. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" .




2. Установите время таймера с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.

Поле "Плюс" +
предлагаемое значение
10 мин
Поле "Минус" -
предлагаемое значение
5 мин





3. Запустите таймер с помощью "OK".
Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу "Часы" . Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ  мигает.

Изменить значение времени можно при помощи полей "Плюс" + или "Минус" -. Запустите таймер с помощью "OK".

Отмена настройки

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу "Часы" ⌚. С помощью поля "Минус" - установите время 0:00. Подтвердите кнопкой "ОК". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Одновременный отсчет времени таймера и продолжительности

Оба символа мигают на дисплее. Начинается отсчет времени таймера. Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток ⌚: Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" ⌚. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для Вас.

	Функция	Возможность 1	Возможность 2	Возможность 3
In 1	Время суток на индикаторе времени	Время суток показывается всегда	Время суток показывается только во время работы*	-
In 2	Длительность сигнала по истечении установленного времени	короткий	средний	длинный
In 3	Время установки	ок. 20 секунд	ок. 30 секунд	ок. 40 секунд
In 4	Охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока температура в духовом шкафу не опустится до определенного значения	Время работы малое	Время работы среднее	Время работы длительное
In 5	Яркость индикации	малая	средняя	большая


	Функция	Возможность 1	Возможность 2	Возможность 3
In 6	Сигнал памяти при запуске	выключен	включен	-
In 7	Защита от детей с запиранием дверцы	без	с	-

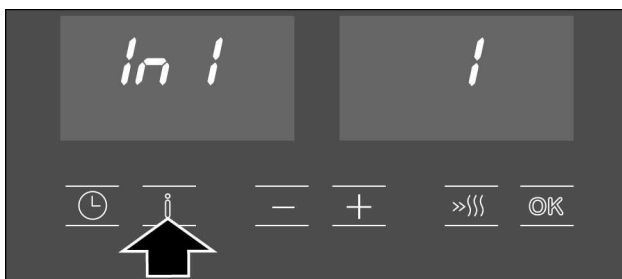
* Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок


Ни один режим работы не должен быть установлен.

Пример: Время суток показывается только во время работы

1. Прикасайтесь к "Инфо"  до тех пор, пока на дисплее не появится In 1.



2. Измените базовую установку с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.

И помощью "Инфо"  Вы можете просмотреть все уровни установки и изменить их с помощью полей "Плюс" + или "Минус" -. В самом конце подтвердите изменения с помощью "OK".




Корректировка

Вы можете в любое время изменить Ваши установки снова.


Блокировка для безопасности детей

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

Активизация духового шкафа


Прикасайтесь к полю "OK" до тех пор, пока на дисплее не загорится символ "Ключ" .

Теперь духовой шкаф больше не включится. Настройки также нельзя изменить.


Внимание: Если прикоснуться к полю "Главный выключатель" , текущая установка удалится. Блокировка для безопасности детей остается активной.

Блокировка дверцы духового шкафа


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

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

Отмена блокировки

Прикасайтесь к полю "OK" до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ" . После этого духовой шкаф снова можно включать.

Указание

Если Вы попытаетесь изменять настройки на заблокированном духовом шкафу, на индикаторе будет мигать символ . Сначала снимите блокировку.

Автоматическое ограничение времени

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе температуры появляется 5. Если нагрев прерывается, раздается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите главный выключатель ①. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического ограничения времени

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

Самоочищение

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

Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

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

Важные указания

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



Опасность возгорания!

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

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

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

Перед самоочисткой



Выньте неподходящие принадлежности и посуду из духового шкафа.

Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

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

Одновременная очистка принадлежностей

Одновременно с духовым шкафом можно очищать также универсальный или обычный противни, устанавливая их на уровень 2.




Решетка не подлежит очистке в духовом шкафу.



Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

Установите

1. Включите главный выключатель ①.
2. С помощью стрелок вверх  или вниз  выберите вид нагрева "Автоматическая самоочистка" .

Пример: Режим очистки 2




3. Установите нужный режим очистки с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
4. Запустите с помощью "OK". На индикатор времени выводится время суток.






Время очистки истекло

Духовой шкаф выключается автоматически.

Загорается символ

Духовой шкаф очень сильно нагревается и для Вашей безопасности запирается. Блокировка отключается только после того, как символ  погаснет.

Вызов информации о продолжительности и окончании времени приготовления



Вызов продолжительности  или времени окончания приготовления :
Прикасайтесь к символу "Часы"  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Самоочистка должна включаться и выключаться автоматически

Вы можете настроить духовой шкаф таким образом, чтобы самоочистка выполнялась в ночное время. Тогда в течение дня духовой шкаф будет полностью в Вашем распоряжении.

Пример: Самоочистка должна быть закончена к 23.00.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1 - 3.

4. Затем прикоснитесь к символу "Часы" . Символ "Окончание"  мигает.

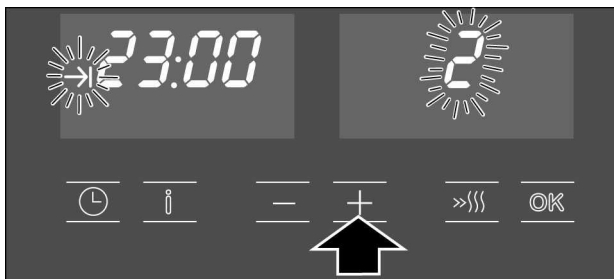
На индикаторе Вы видите, когда самоочистка закончится.



5. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.

6. Подтвердите кнопкой "OK".



Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени. После пуска снова появляется индикация времени суток.



Время очистки истекло

Духовой шкаф выключается автоматически.

Отмена настройки

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель . Дверцу духового шкафа можно открыть только после того, как на дисплее погаснет символ .

Указание

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

После самоочистки

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

Уход и очистка

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

Указания

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

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

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

Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

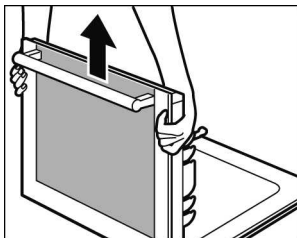
Зона очистки

Чистящие средства

Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Накладка дверцы	Средство для очистки нержавеющей стали (можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине): соблюдайте указания производителей.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Лучше всего включить режим самоочистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе <i>Самоочистка!</i>
Нижняя поверхность выдвижной части духового шкафа	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.

Снятие выдвижной части духового шкафа

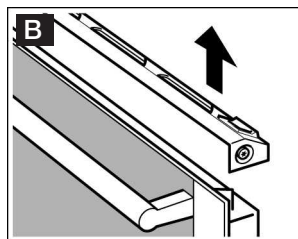
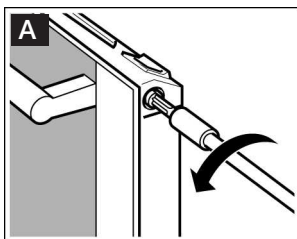
Для облегчения процесса очистки рабочей камеры можно вынуть выдвижную часть духового шкафа. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора. Возьмитесь справа и слева, слегка приподнимите ее и извлеките полностью. Аккуратно установите на ровную поверхность.



Демонтаж защитной панели

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

1. Выньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отвинтите защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого выверните винты слева и справа. (Рис. А) При этом удерживайте внешнее стекло одной рукой. Стекло легко наклоняется вперед.
3. Снимите панель. (Рис. В)



Проследите за тем, чтобы выдвижная часть духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Наружное стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

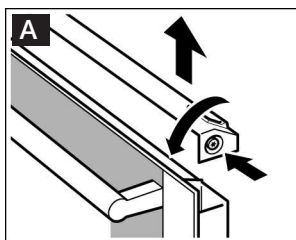
4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

Снятие и установка стекол дверцы

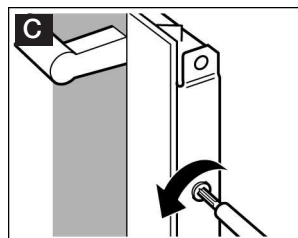
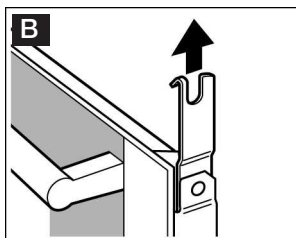
Снятие

Для лучших результатов очистки Вы можете снять стекла выдвижной части духового шкафа.

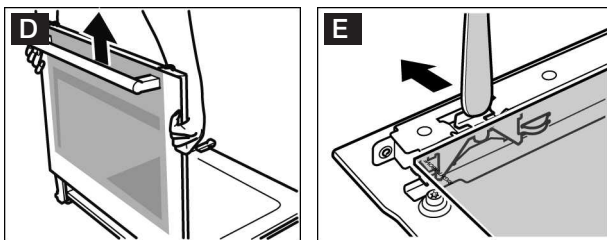
1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. А)



3. Вытяните металлическую планку с правой стороны. (Рис. В)
4. Выверните винт с правой стороны. (Рис. С)



5. Придерживая стекла с левой и с правой стороны, наклоните их вперед и выньте движением вверх. (Рис. D)
Положите на полотенце рукояткой вниз. Внутреннее стекло остается висеть на крючках в выдвигной части духового шкафа.
6. По очереди отожмите удерживающие пружины с левой и с правой стороны наружу. (Рис. E)
Если скобы отжимаются в сторону с трудом, используйте ложку в качестве вспомогательного приспособления. Выньте верхнее стекло.



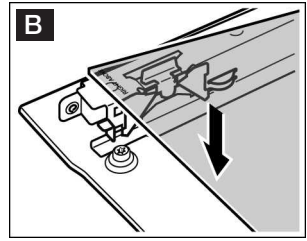
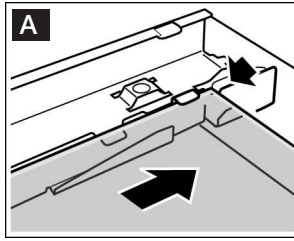
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

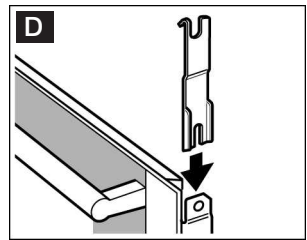
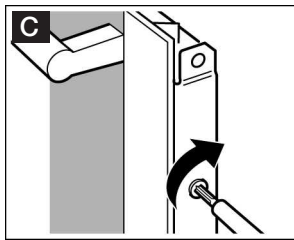
Установка

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

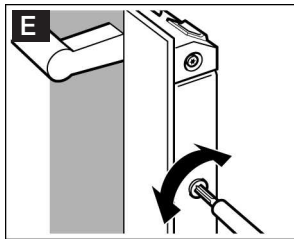
1. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. (Рис. A)
2. Отжимайте удерживающие пружины с левой и с правой стороны до прилегания стекла.
3. Нажмите на стекло спереди, так чтобы оно зафиксировалось. Проверьте надежность фиксации стекла. (Рис. B)



4. Заведите стекла в держатель на выдвижной части духового шкафа.
5. Вверните правый винт заподлицо. (Рис. С) Не затягивайте.
6. Вставьте металлическую планку лапкой внутрь. (Рис. D)



7. Установите защитную панель и вверните винты. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стекла в держателе.
8. Чтобы расстояние до стекол дверцы было равномерным с левой и с правой стороны, отрегулируйте его, поворачивая винт вправо или влево. (Рис. E)










9. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Прибор заблокирован.	Одновременно прикасайтесь к полям "Плюс" + и "ОК" до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ"  .
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неправильно.	Закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не запустился.	Прикоснитесь к "ОК".
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с дисплея.
Духовой шкаф не запускается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	Подождите, пока на дисплее не погаснет символ  .

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Дверца духового шкафа не открывается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	На дисплее появляется символ  . Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки  на индикаторе погаснет.
	Идет процесс самоочистки.	Подождите, пока не погаснет символ  .
	Самоочистка была прервана, напр., из-за отключения электроэнергии.	Подождите, пока духовой шкаф остынет и погаснет символ  .
На индикаторе времени появляется "5".	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое ограничение времени.	Выключите главный выключатель  .
На дисплее высвечивается "E01" или "E04".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E02".	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее высвечивается "E03".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "E03" исчезает, и плита продолжает нагреваться.
На дисплее высвечивается "E05".	Ошибка передачи информации	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E06".	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Прикоснитесь к главному выключателю  . Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На дисплее высвечивается "E07".	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E10".	Ошибка данных	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E11".	Слишком долго прикасались к какому-либо полю.	Прикоснитесь ко всем кнопкам управления по отдельности. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается "E15".	Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

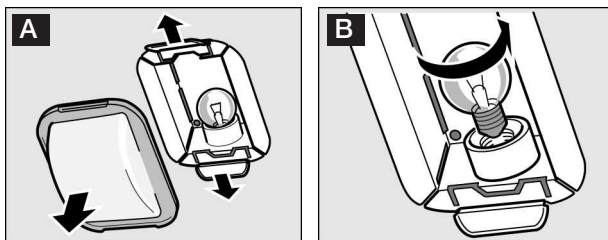
При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите металлические лапки назад. (Рис. А)
4. Выверните лампочку и замените её лампочкой аналогичного типа. (Рис. В)



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

Стеклянный колпак

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене.

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Программа автоматического приготовления блюд

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

Посуда

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

Подходящая посуда

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

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть заполнено жидкостью не менее чем на ½ см. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

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

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 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.

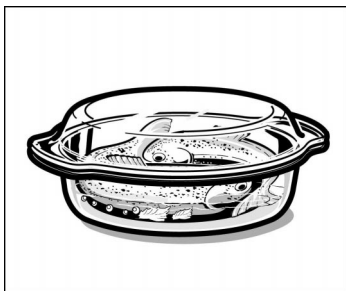
Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

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

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

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



Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Порежьте мясо на небольшие кусочки. Куриное мясо 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.

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы


Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	08	0,5-2,5 кг	нет
Птица	Кура, 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 паровая	форель, судак, карп, целая треска	16	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	форель, судак, карп, целая треска	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, мороженая	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 разморозится во время ожидания и станет невкусным.

Как долго будет готовиться блюдо?



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

Отмена выполнения программы: измените вид нагрева или выключите главный выключатель .

Установите

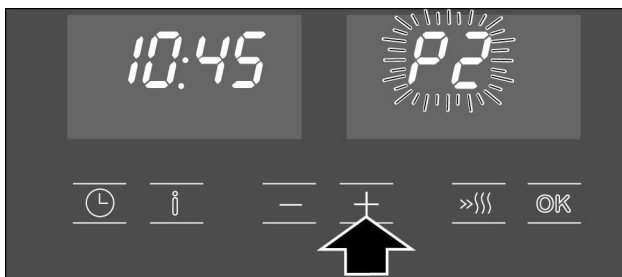
Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг,
Программа P2.

1. Включите главный выключатель ①.
2. С помощью стрелок вверх  или вниз  выберите вид нагрева "Приготовление блюд по программам". На дисплее появится "P".



3. При помощи поля "+" установите номер необходимой программы.



4. Подтвердите кнопкой "OK".
На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.

5. При помощи полей "+" или "-" установите вес.

6. Подтвердите кнопкой "OK".




7. Запустите программу с помощью "OK" или установите время окончания на более позднее, как описано далее.

Время приготовления истекло



Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ①, время суток появляется снова.

Отмена выполнения программы

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель .

Автоматическое включение и выключение духового шкафа


Выполните настройку, как описано в пунктах 1 - 6.

7. Пока установленная программа мигает, прикасайтесь к символу "Часы"  до тех пор, пока мигает символ "Окончание" .

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

8. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.

9. Подтвердите кнопкой "OK".

На дисплее - время окончания. Горит символ "Окончание" . В нужный момент времени духовой шкаф включится.


Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

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


Пример: Программа P2. Блюдо должно быть готово в 12:15.





Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель , время суток появляется снова.

Указание

Вызов данных о весе: Прикоснитесь к "Инфо" . После пуска программы на дисплее на несколько секунд появится значение веса.

Рекомендации по программе автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса	Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах "Верхний и нижний жар"  или "Гриль с конвекцией"  .
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка 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.
Блюда из замороженного мяса	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.
Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыб	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.

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

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы покажем, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице можно найти указания, какие следует использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению.

Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.


Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.


Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне


Если Вы будете выпекать пирог на одном уровне с функцией "Верхний/нижний жар" , он получится наиболее удачным.

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

Выпекание на нескольких уровнях

При использовании режима "3D-горячий воздух" .

Выпекание на 2 уровнях:

универсальный противень на уровне установки 3

обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

противень на уровне установки 5

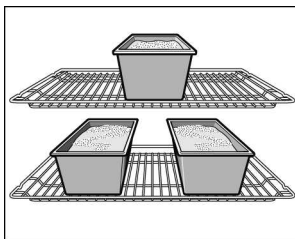
универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

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

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

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


Таблицы




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











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

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

















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

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

Выпечка в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		170-190	50-60
	3 прямоугольные формы	3+1		150-170	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		160-180	60-70



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

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобное тесто, сухая начинка	Противень	2		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	35-45
Сдобное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	2		180-200	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	40-50
Дрожжевое тесто, сухая начинка	Противень	3		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Дрожжевое тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Песочное тесто, сухая начинка	Противень	2		180-200	20-30
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	3		170-190	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Противень	2		170-190	15-20
Плетенка, дрожжевое тесто из 500 г муки	Противень	2		180-200	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс, 1 кг муки	Противень	3		140-160	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Пицца	Противень	2		190-210	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		280-300	10-12

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Мелкое печенье	Противень	3		150-170	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		140-160	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	3		180-200	20-25
	2 решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2		220-240	30-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		190-210	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		180-200	35-45

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

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	5
				200	30-40
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Лепешки	Универсальный противень	2		300	10-15
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	3		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		190-210	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

Пирог опадает.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Пирог сверху слишком темный.

Пирог слишком сухой.

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

Выпечка подрумянивается неравномерно.

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

Фруктовый сок вытекает.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

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


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

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

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

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

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

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

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.


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

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

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

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

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

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

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

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

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

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

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

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

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

Рекомендации по жарению

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

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

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












Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Говядина						
Говядина для тушения	1,0 кг	закрытая	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	открытая	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	открытая	1		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решетка + универсальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	открытая	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	открытая	2		210-230	140

Мясо	Вес	Принад- лежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Продолжи- тельность пригото- вления, мин
Свинина						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свиное филе	500 г	Решетка + универ- сальный противень	3+1		230-240	30
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	открытая			200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг				180-200	160
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Стейки толщиной 2 см		Решетка + универ- сальный противень	5+1		3	15
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решетка + универ- сальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	открытая	2		190-210	60
Баранья нога без кости, среднеп- рожденная	1,5 кг	открытая	1		160-180	120

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Дичь						
Спинка косули на кости	1,5 кг	открытая	2		200-220	50
Ножка косули без кости	1,5 кг	закрытая	2		210-230	100
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	140
Оленина для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	130
Кролик	2 кг	закрытая	2		220-240	60
Мясной рулет	из 500 г мяса	открытая	1		180-200	80
Колбаски		Решетка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

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

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















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

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

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

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

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

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность приготовления, мин
Цыпленок, целиком	1,2 кг	Решетка	2		220-240	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решетка	2		210-230	80-90
Цыпленок, половина	по 500 г	Решетка	2		220-240	40-50
Цыпленок, кусочки	по 150 г	Решетка	3		210-230	30-40
Цыпленок, кусочки	по 300 г	Решетка	3		210-230	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решетка	3		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиные грудки	по 300 г	Решетка	3		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5 - 4 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка,	по 400 г	Решетка	3		220-240	40-50
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Рулет из индейки	1,5 кг	открытая	1		200-220	110-130
Грудка индейки,	1,0 кг	закрытая	2		180-200	80-90
Окорочок индейки,	1,0 кг	Решетка	2		180-200	90-100

Рыба

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

По истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба, целиком,	прим. по 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закрывающаяся	2		190-210	70-80
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрывающаяся	2		210-230	25-30

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

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

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

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.






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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решетку.

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

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Картофельная запеканка, сырые продукты, высотой макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	70-90
	2 формы для запеканки	1+3		160-180	70-90
Тосты запеченные, 4 шт.	Решетка	4		3	7-10
Тосты запеченные, 12 шт.	Решетка	4		3	5-8














Готовые продукты


Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		200-220	15-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	25-35

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Пицца-багет	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
Хлебобулочные изделия, готовые					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	3		200-220	15-25

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


Щадящее приготовление блюд

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

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, напр. фарфоровый поднос или стеклянный противень для жарки без крышки. Ставьте открытую посуду всегда на уровень 2 на решетку.

Последовательность действий

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

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

Большие куски мяса переворачивать не нужно.

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







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

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

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

Таблица

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

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

Блюдо	Вес	Уровень	Вид наг-рева	Темпе-ратура, °С	Время обжари-вания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Телятина						
Телятина для жарки 6-7 см толщиной (напр. окорок)	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	2		80	6-7	3-3,5
Свинина						
Постная свинина для жарки (напр. филе) 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	2		80	6-7	2,5-3
Баранина						
Баранье филе со спинной части, целиком	ок. 200 г	2		80	5-6	1,5-2
* Чтобы кожица утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте ее после щадящего приготовления на сковороде.						

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

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

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.

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

Некоторые блюда

На вашей плите вы можете устанавливать температуру от 50 до 300 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.



Йогурт

Молоко (3,5% жирности) вскипятить и охладить до 50 °С. Смешать со 150 г йогурта. Перелить в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставить закрытыми на решетку. В течение 5 минут разогреть до 50 °С. Затем приготовить, как указано в рецепте.

Подъем дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решетку	1		50	6-8 ч
Подъем дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа		Нагреть духовой шкаф до 50 °С,	5-10 мин
				затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	20-30 мин



Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

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

Указание

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

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

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

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

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

Консервирование

Подготовка

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

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


Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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

Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в универсальный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей воды (прибл. 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим "Нижний жар" .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.
6. Включите духовой шкаф.

Консервирование фруктов

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

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

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, Смородина, Клубника	Выключить	Ок. 25 минут
Вишни, Абрикосы, Персики, Крыжовник	Выключить	Ок. 30 минут
Яблочное пюре, Груши, Сливы	Выключить	Ок. 35 минут

Консервирование овощей

Когда в банках начнут подниматься пузырьки, уменьшите температуру до 120-140 °C, в зависимости от сорта овощей прим. через 35-70 минут. Затем выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Ок. 35 минут

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

Внимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

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

Выпекание

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.

Мелкое печенье

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

Картофель фри в духовом шкафу

Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

Выпекание

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


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





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












Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях: Тёмные разъёмные формы ставьте друг над другом.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне: Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Разъёмные формы из белой жести:



При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара  устанавливайте формы на уровень 1. Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Маленькие кексы предварительный разогрев	Противень	3		160-180	20-25
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	25-30
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		140-160	25-30
Маленькие кексы	Противень	3		160-180	20-25
Бисквит на воде, предварительный разогрев	Разъемная форма на решетке	2		170-190	40-50
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	2		190-210	70-80
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		190-210	70-80

Приготовление на гриле

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

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

* Через 2/3 времени перевернуть.

