

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Инструкция по эксплуатации

НВ 76АТ.60

ru

9000 406 047

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Кнопки	10
Поворотный переключатель	10
Дисплей	11
Контроль температуры	12
Рабочая камера	13
Принадлежности	13
Перед первым использованием	17
Установка времени	17
Разогрев рабочей камеры	18
Предварительная чистка принадлежностей	18
Включение и выключение духового шкафа	19
Настройка духового шкафа	20
Виды нагрева	20
Установка вида нагрева и температуры	21
Установка быстрого нагрева	24
Функции времени	25
Установка таймера	26
Установка времени приготовления	27
Изменение времени окончания	29
Установка времени	31
Память	32
Сохранение установок в памяти	32

Содержание

Запуск программ из памяти	32
Блокировка для безопасности детей	33
Базовые установки	34
Изменение базовых установок	35
Автоматическое отключение	37
Самоочищение	38
Важные указания	38
Перед самоочисткой	39
Установка режима очистки	40
После самоочистки	40
Уход и очистка	41
Чистящие средства	41
Снятие и установка навесных элементов	43
Снятие и установка дверцы духового шкафа	44
Демонтаж защитной панели	46
Снятие и установка стекол дверцы	46
Что делать при неисправности?	48
Таблица неисправностей	48
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	50
Замена левой лампочки в духовом шкафу	51
Стекланный колпак	52
Сервисная служба	52
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	53
Экономия электроэнергии	53
Правильная утилизация упаковки	54
Программы автоматического приготовления ...	54
Посуда	54

Содержание

Приготовление блюда	55
Программы	56
Выбор программы	61
Рекомендации по программам автоматического приготовления	64
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	65
Пироги и выпечка	66
Рекомендации по выпеканию	72
Мясо, птица, рыба	73
Рекомендации по жарению в гриле	79
Щадящее приготовление блюд	80
Рекомендации по щадящему приготовлению	83
Запеканки, французские запеканки, тосты	83
Готовые продукты	84
Некоторые блюда	86
Размораживание	87
Подсушивание	88
Консервирование	88
Акриламид в продуктах питания	90
Контрольные блюда	91

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.

Самоочищение

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 °C. Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Вода в горячей камере

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

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

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

Остывание с открытой дверцей духового шкафа

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки

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

Транспортировка прибора

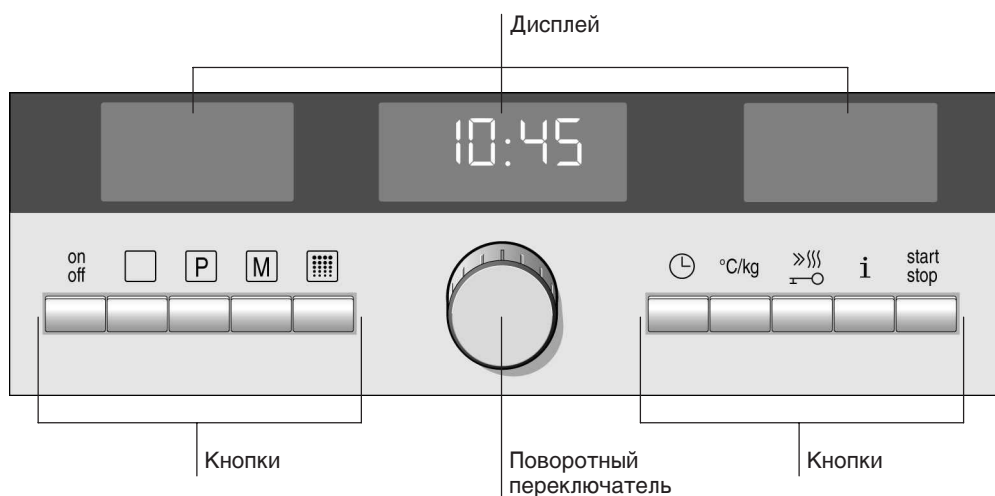
Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления

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



Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

Символ	Функция кнопки
	Включение и выключение духового шкафа
	Выбор автоматической программы
	Выбор автоматической программы
	Продолжительное нажатие = вызвать из памяти Короткое нажатие = запустить из памяти
	Выбор самоочистки
	Открытие и закрытие меню функций времени
	Выбор температуры или веса
	Короткое нажатие = быстрый нагрев Продолжительное нажатие = блокировка для безопасности детей
	Короткое нажатие = запросить температуру Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Поворотный переключатель

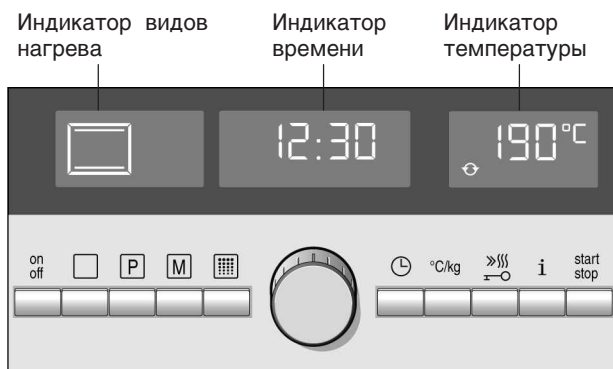
С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения. Символ  на дисплее показывает, какое значение можно изменить.

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

Дисплей

На дисплее появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить с помощью поворотного переключателя.

Дисплей разделен на три индикатора.



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

Символ вращения

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

Контроль температуры

Фазы нагрева

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

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



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

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

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

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда все индикаторные столбики заполнены, температура в рабочей камере достигает около 300 °C. Когда температура опустится ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Рабочая камера

Лампочка в духовом шкафу

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

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

При открывании дверцы духового шкафа лампочка загорается.

Охлаждающий вентилятор

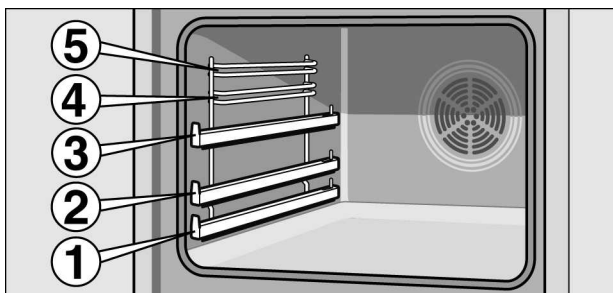
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

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

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.



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

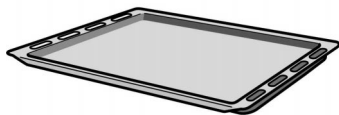
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Эмалированный противень

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



Решетка

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

Специальные принадлежности

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

Решетка HZ 334000

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

Универсальный противень HZ 332070	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Эмалированный противень HZ 331070	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Противень-гриль HZ 325070	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Решетка HZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Крышка для противня "Профи" HZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Противень "Профи" со съемной решеткой HZ 333070	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Камень для выпечки хлеба HZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Универсальная посуда HZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
Металлическая посуда HZ 26000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Стеклянная посуда HZ 915001	Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.

Стекланный противень HZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Противень для пиццы HZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Вытяжной фильтр HZ 329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.
Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали № артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой № артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

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

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

Установка времени

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

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

На дисплее показывается текущее время суток.

Указание

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

Разогрев рабочей камеры

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

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

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

Предварительная чистка принадлежностей

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

Включение и выключение духового шкафа

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

Включение

Нажмите кнопку $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.

В качестве рекомендации на дисплее появляется символ $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$ вида нагрева 3D-горячий воздух и 160 °C.



Вы можете сразу запустить эту установку или

- установить другой вид нагрева и температуру
- выбрать программу кнопкой $\begin{smallmatrix} \text{P} \end{smallmatrix}$
- выбрать введенную в память установку кнопкой $\begin{smallmatrix} \text{M} \end{smallmatrix}$
- выбрать самоочистку кнопкой $\begin{smallmatrix} \text{grid} \end{smallmatrix}$.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.

Духовой шкаф выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

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

Виды нагрева

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

Вид нагрева и температурный диапазон	Использование
--------------------------------------	---------------

 3D-горячий воздух 30-275 °C	Для пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
--	--

 Верхний/нижний жар 30-300 °C	Для пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
---	---

 Режим нагрева hydro* 30-300 °C	Для изделий из дрожжевого теста, например: хлеба, булочек или плетёнок, а также для выпечки из заварного теста, например: заварных булочек. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Влага, содержащаяся в продуктах, превращается в рабочей камере в водяной пар.
---	--

 Режим пиццы 30-275 °C	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.
--	--

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

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

Вид нагрева и температурный диапазон

 Гриль, большая площадь
режимы гриля 1, 2 или 3

 Гриль, небольшая площадь
режимы гриля 1, 2 или 3

 Размораживание
30-60 °C

 Поддержание в горячем
состоянии
60-100 °C

Использование

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

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

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

Поддержание в горячем состоянии приготовленных блюд.

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

Установка вида нагрева и температуры

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

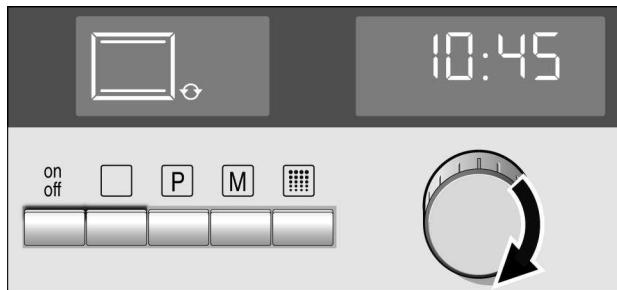
1. Включите духовой шкаф кнопкой  или нажмите кнопку .
На дисплее в качестве рекомендации появляется символ  3D-горячий воздух и температура 160 °C. На индикатор времени выводится время суток. Символ вращения  рядом с видом нагрева показывает, что с помощью поворотного переключателя можно изменить вид нагрева.



Вы можете сразу запустить эту установку, нажав ^{start} stop.

Если Вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

2. Поворотным переключателем установите нужный вид нагрева.



3. Нажмите кнопку °C/kg.
Символ ↻ сменяется на индикацию температуры.



4. Поворотным переключателем измените рекомендуемую температуру.



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



6. Если блюдо готово, выключите духовой шкаф кнопкой ^{on}_{off} или снова выберите вид нагрева и выполните необходимые установки.

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

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

Вызов температуры нагрева

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

Открывание дверцы духового шкафа

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

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф находится в режиме перерыва. Кнопка  мигает. Для продолжения работы еще раз нажмите . Загорается кнопка . Прибор продолжит работу.

Прерывание режима

Удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока не появится символ  3D-горячий воздух и 160 °C. Теперь Вы можете делать новые установки.

Установка времени приготовления

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

Изменение времени окончания

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

Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

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

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

Подходящие температуры

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

Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку  быстрого нагрева. Рядом с температурой появляется символ . Начинается быстрый нагрев. Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

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

Выключение режима "Быстрый нагрев"

Указания

Нажмите кнопку . Символ гаснет.

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

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

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

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

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

-  = установка таймера
-  = установка времени

Если духовой шкаф включен:

-  = установка таймера
-  = установка времени приготовления
-  = изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

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

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Короткий звуковой сигнал

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

Установка таймера

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

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
Стрелка ► стоит слева от символа  таймера.
Символ  над двоеточием сигнализирует о том, что с помощью поворотного переключателя можно установить время.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени.

Вы увидите, как на индикаторе начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени

раздается сигнал.

Время таймера стоит на **0:00**. Нажмите кнопку . Дисплей гаснет.

Рекомендации по настройке:

Сброс времени таймера

Откройте меню кнопкой . Установите время таймера на **0:00**. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  в индикаторе времени.

Изменение времени таймера

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

Установка времени приготовления

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

Необходимые условия:
вид нагрева и температура должны быть установлены.

Пример на рисунке: установки для режима  "Верхний/нижний жар", 180 °C, время приготовл. 45 мин.

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



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.



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

Если выбранный режим ещё не запущен

4. Нажмите кнопку  start
stop.

На индикаторе времени начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется :00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Отмена времени приготовления

Кнопкой  выберите время приготовления |→|. Поворотным переключателем установите время приготовления :00. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не погаснет символ  на индикаторе времени.

Изменение времени приготовления

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

Вызов информации о времени суток, времени приготовления и времени окончания

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

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания возможно при

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

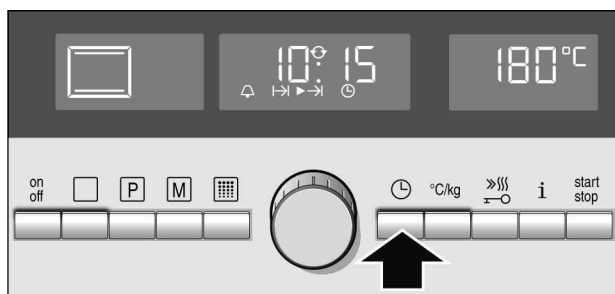
Например: Вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово примерно в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45. Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится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

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

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

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

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



Установка времени окончания

2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



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

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

По истечении времени

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

Корректировка времени окончания

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

Установка времени

После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии на дисплее загорается 0:00 и символ ☹. Установите текущее время суток.

1. Нажмите кнопку ☹.
Стрелка стоит перед символом времени суток ►☹. На индикаторе времени появляется 12:00 ч.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку ☹.
Меню закрывается. На индикаторе времени появляется время суток.

Изменение времени суток

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

Отключение индикации времени суток

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

Память

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

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

Сохранение установок в памяти

Сохранению в памяти не подлежит режим самоочистки.

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

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Сохранение других установок

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

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.
Отображаются сохранённые установки.
2. Нажмите кнопку **start stop**.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

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

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

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

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

Настройки после этого менять нельзя. Панель управления заблокирована.

Блокировка дверцы духового шкафа

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

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

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

Отмена блокировки

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

Указания

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

Базовые установки

Для вашего удобства, прибор имеет различные базовые установки.

Указание

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

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

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

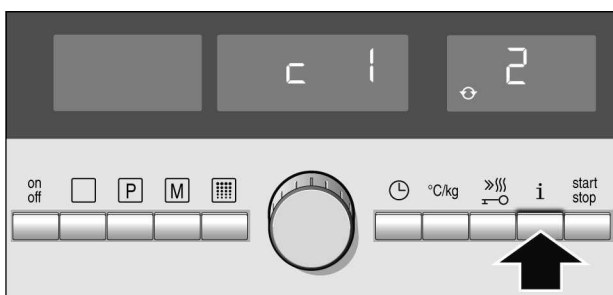
Изменение базовых установок

Необходимые условия: духовой шкаф должен быть выключен.

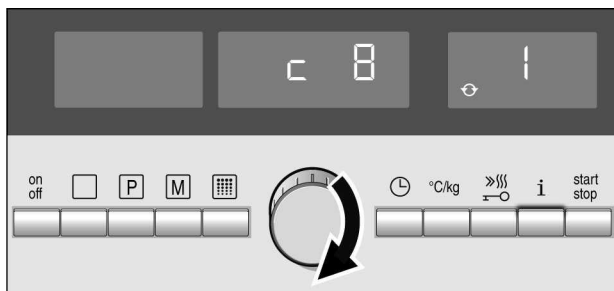
Ознакомьтесь, пожалуйста, с таблицей, где приведены базовые установки, чтобы знать, что скрывается за цифрами.

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

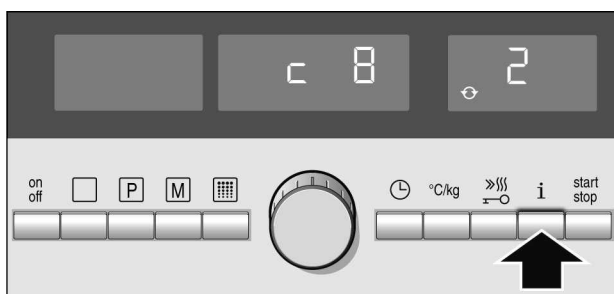
1. Держите нажатой кнопку **i** в течение прим. 4 секунд, пока не появится **с 1** для первой базовой установки и **2** для предварительно установленного значения.



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



3. С помощью поворотного переключателя измените значение базовой установки.



После этого вы можете изменить другие базовые установки как описано в пунктах 2 и 3.

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

Отмена

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

Автоматическое отключение

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

Отключение активировано

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

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

Указание

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

Самоочищение

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

Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

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

Важные указания

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



Опасность возгорания!

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

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

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

Перед самоочисткой

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

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



Опасность возгорания!

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

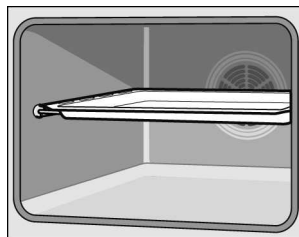
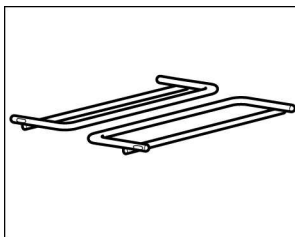
Очистите дверцу и поверхность рабочей камеры вокруг уплотнения. Уплотнение чистить нельзя.

Одновременная очистка принадлежностей

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

Держатели принадлежностей вставляются слева и справа.

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





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

Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку .
Предлагается режим очистки 3.

Можно сразу запустить самоочистку кнопкой .

Если Вы хотите изменить режим очистки:

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

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

По окончании очистки

Духовой шкаф больше не нагревается. На индикаторе времени появляется .

Рекомендации по настройке:

Прекращение очистки

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

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Очистка должна выполняться в ночное время

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

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

После самоочистки

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

Уход и очистка

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

Указания

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

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

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

Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

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

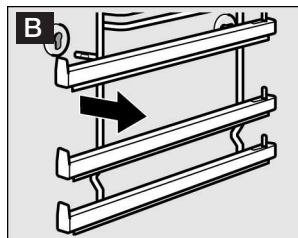
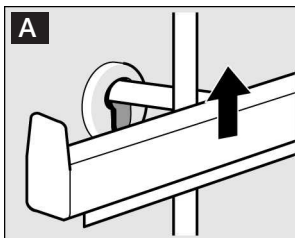
Горячий мыльный раствор:
предварительно замочите, а затем очистите с
помощью мягкой тряпочки или щетки.

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

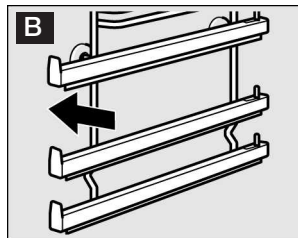
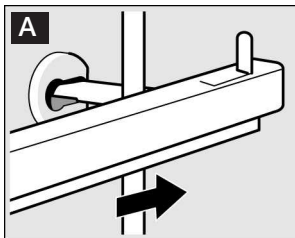
1. Поднимите навесные элементы спереди вверх
2. и отсоедините (Рис. А).
3. После этого оттяните весь комплект навесных
элементов вперед и выньте (Рис. В).



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

Установка навесных элементов

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



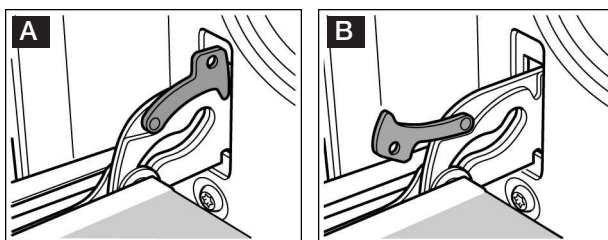
Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. А), дверца духового шкафа заблокирована, и Вы не можете ее снять.

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



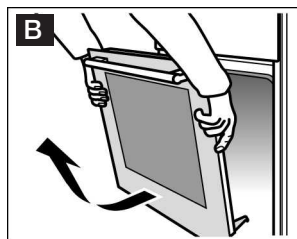
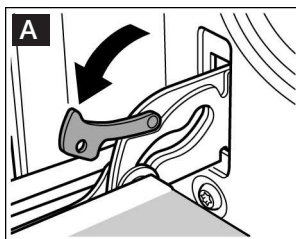
Опасность травмирования! Если шарниры не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинuty, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (Рис. А).
3. До конца откройте дверцу духового шкафа (Рис. В).

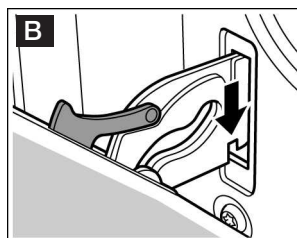
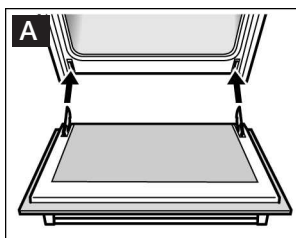
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



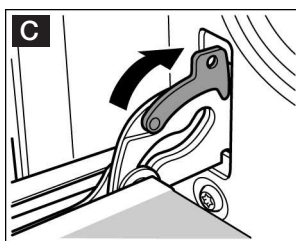
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (Рис. А).
2. Вырез петли должен войти в отверстия с обеих сторон (Рис. В).



3. Снова установите фиксаторы (Рис. С). Закройте дверцу.

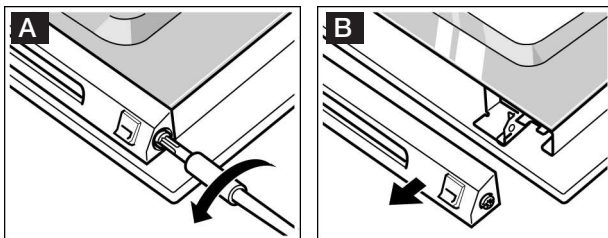


Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Демонтаж защитной панели

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

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



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

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

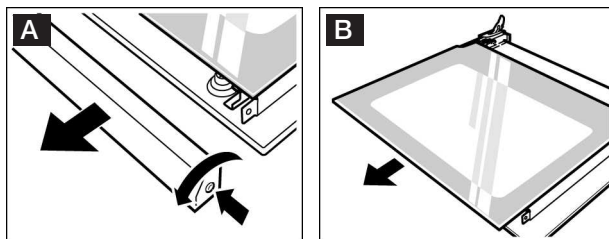
4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

Снятие и установка стекол дверцы

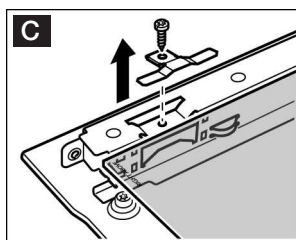
Снятие

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

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



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



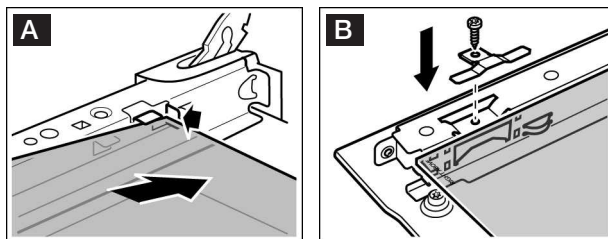
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

Установка

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

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



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

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

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

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

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На дисплее появляется 0:00.	Прерывание электропитания	Заново установите время суток.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее появляется 0:00. Появляется символ  .	Прерывание электропитания во время самоочистки.	Заново установите время суток. Подождите, пока не погаснет символ  . Дверцу духового шкафа можно открыть.
Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.	Не распознан вид нагрева	Выполните установки еще раз.
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку  , пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На дисплее появится F8.	Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается.	Нажмите любую кнопку.

Сообщения об ошибках с E

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

Следующие неисправности Вы можете устранить самостоятельно.

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



Опасность удара током!

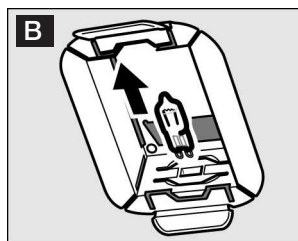
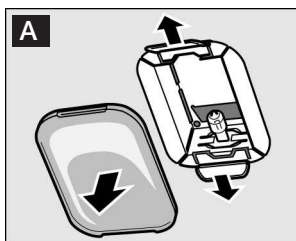
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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



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



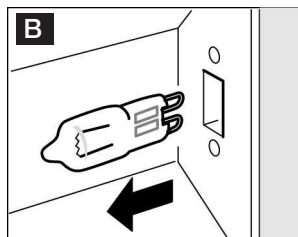
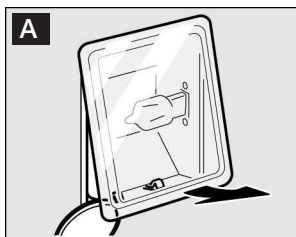
5. Установите стеклянный колпак на место. Вставьте сначала одну сторону стеклянного колпака, а затем плотно прижмите другую сторону. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Замена левой лампочки в духовом шкафу

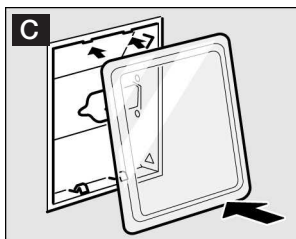
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки мощностью 230V / 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах. Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте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



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



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



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

Стекланный 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
---------	----------

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Программы автоматического приготовления

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

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

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

Посуда

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

Рекомендуемая посуда

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

Посуда для жарения из нержавеющей стали не очень подходит, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение.

При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля дополнительно еще 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

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

Выберите подходящую посуду.

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

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

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

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

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

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Птица

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

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

Пример:

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

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

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

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад.
Ростбиф укладывают в посуду жировым слоем вверх.

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

ПРОГРАММЫ БАРАНИНА

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

Дичь

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

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

Кролика можно готовить порционно. Установите общий вес.

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

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

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

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

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

брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

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

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

Рagu

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Нарежьте мясо небольшими кусочками. Кусочки курицы можно не резать.

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

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

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

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

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

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

Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Устанавливайте общий вес готового мясного рулета.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

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

Свинина

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

Окорок для жарки выкладывайте в посуду жиром вверх.

Обжаривайте окорок до образования корочки в открытой посуде.

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

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

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

Выбор программы

Выберите сначала подходящую программу в таблице программ.

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

1. Нажмите кнопку [P].

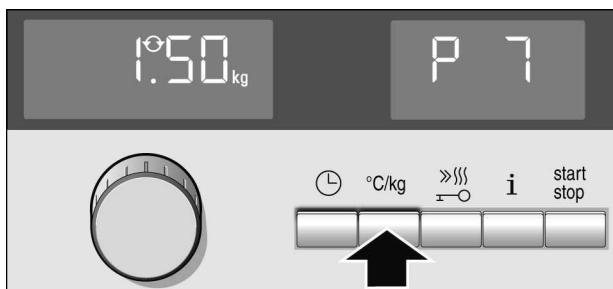
На дисплее появляется первый номер программы.



2. С помощью поворотного переключателя установите нужный номер программы.



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



4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.



5. Нажмите кнопку start stop.

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

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Изменение времени приготовления для программы

Время приготовления изменить нельзя.

Изменение программ

После запуска изменить программу уже невозможно.

Открывание дверцы духового шкафа

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

Приостановка работы прибора

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

Отмена программы

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

Изменение времени окончания

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

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает указанный.	Диапазон веса специально ограничен, так как для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режиме  "Верхний и нижний жар" или  "Гриль с конвекцией".
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка закрыта неправильно, или мясо поднялось и приподняло крышку. Всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.
Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более позднее время. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

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

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

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

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

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

Выпекание на нескольких уровнях

При использовании режима "3D-горячий воздух" .

Выпекание на 2 уровнях:

универсальный противень на уровне установки 3

обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

противень на уровне установки 5

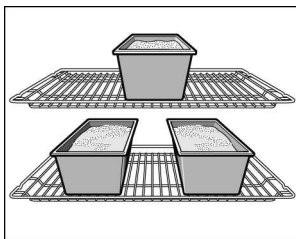
универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

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

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

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

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

Таблицы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пирог на противне	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность выпекания, мин
Пицца	Противень	2		220-240	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		280-300	10-12

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность выпекания, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		100-120	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	3		180-200	20-25
	2 решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоеного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		170-190	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	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	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °C	Продолжи- тельность 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		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	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.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	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.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	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.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

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 подрумяниваться 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	Принад- лежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Продолжи- тельность пригото- вления, 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, среднепрожаре нное	1,0 кг	открытая	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаре нный	1,0 кг	открытая	1		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаре нные		Решетка + универ- сальный 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- роженная	1,5 кг	открытая	1		160-180	120

Мясо	Вес	Принад- лежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Продолжи- тельность пригото- вления, 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 + универ- сальный 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.

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

Рыба

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

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

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

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Рыба	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид нагре- ва	Темпера- тура, °C, режим гриля	Время приго- товления, мин
Рыба, целиком,	прим. по 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Решетка	2		190-210	60-70
	2,0 кг	закрытая	2		190-210	70-80
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решетка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрытая	2		210-230	25-30

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

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

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

Жаркое слишком темное,
а корочка местами
подгорела.

Жаркое получилось хорошо,
а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо,
но соус слишком светлый и
жидкий.

Во время приготовления
жаркого образуется водяной
пар.

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или
добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или
добавьте меньше жидкости.

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

Щадящее приготовление блюد

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 °C. 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 °C.

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 °C 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	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °C	Время обжари- вания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Птица						
Грудка индейки	1000 г	2		80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300-400 г	2		80	3-5	2-2,5
Говядина						
Говядина для жарки (напр. огузок) 6-7 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4,5-5,5

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время обжаривания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Филе говядины, целиком	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбиф, 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Стейки из говядины, 3 см толщиной		2		80	5-7	80-110 мин
Телятина						
Телятина для жарки 6-7 см толщиной (напр. окорок)	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	2		80	6-7	3-3,5
Свинина						
Постная свинина для жарки (напр. филе) 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	2		80	6-7	2,5-3
Баранина						
Баранье филе со спинной части, целиком	ок. 200 г	2		80	5-6	1,5-2
* Чтобы кожа утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте ее после щадящего приготовления на сковороде.						

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом.	Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.	После приготовления щадящим способом уменьшите температуру до 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решетку.

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

Запеканки	Принадлежност и посуда	Уро- вень	Вид нагр е- ва	Темпера- тура, °С	Продол- житель- ность выпека- ния, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		180-200	35-45
	Порционные формочки	2		200-220	20-25
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50

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

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

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

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

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

Некоторые блюда

Йогурт

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

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

Подъем дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

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

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

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

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

Вынимание 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, °C	Время приготовления, мин
Маленькие кексы предварительный разогрев	Противень	3		160-180	20-25
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	25-30
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		140-160	25-30
Маленькие кексы	Противень	3		160-180	20-25
Бисквит на воде, предварительный разогрев	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1		200-220	70-80
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		190-210	70-80

Приготовление на гриле

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решетка	5		3	½-2

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

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

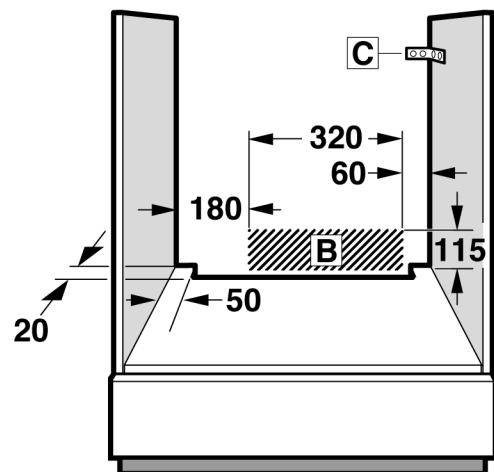
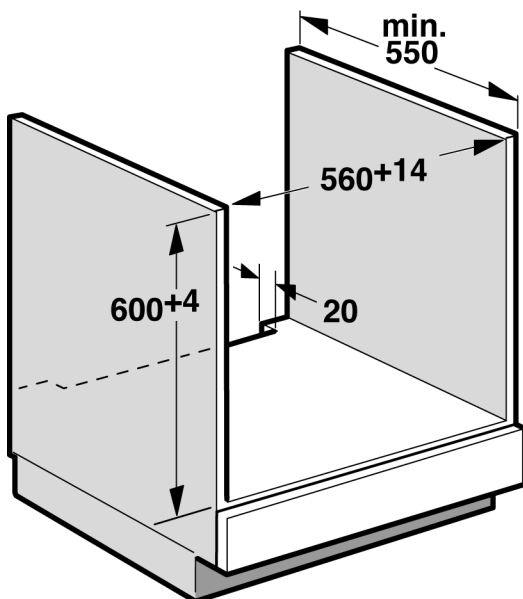
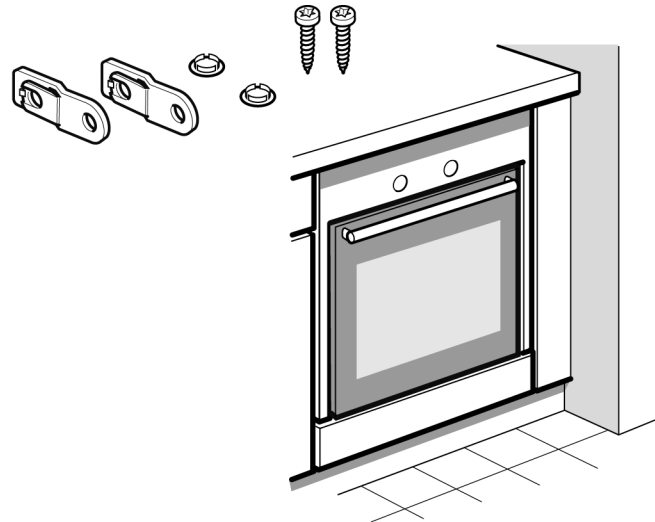
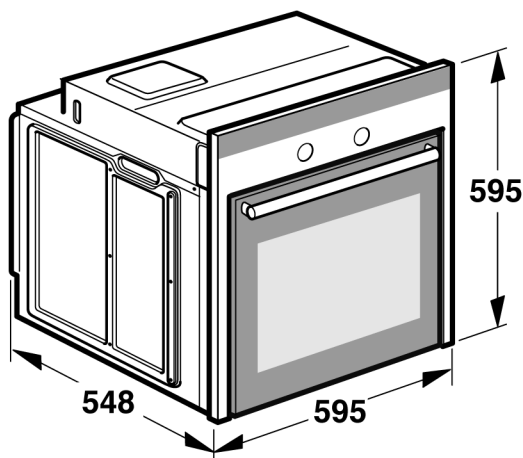
This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

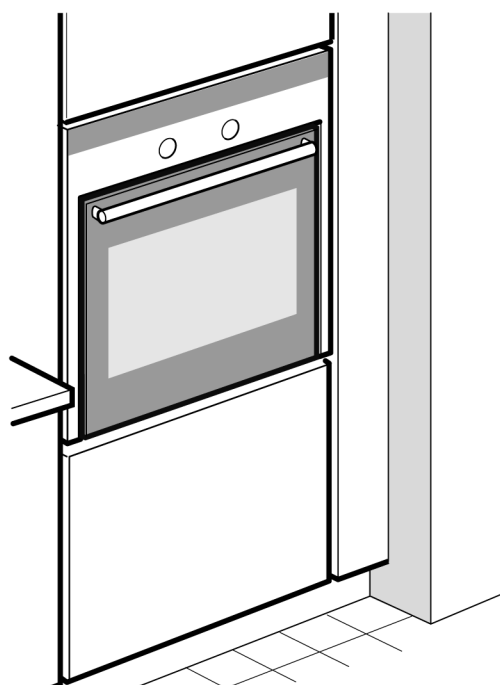
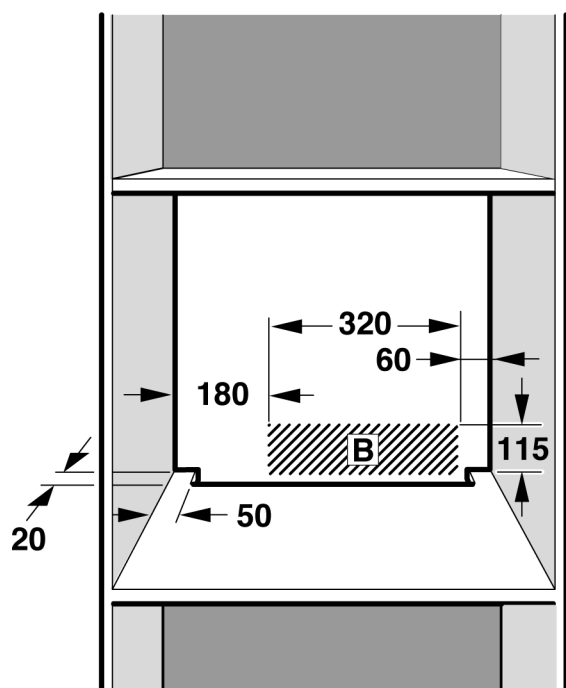
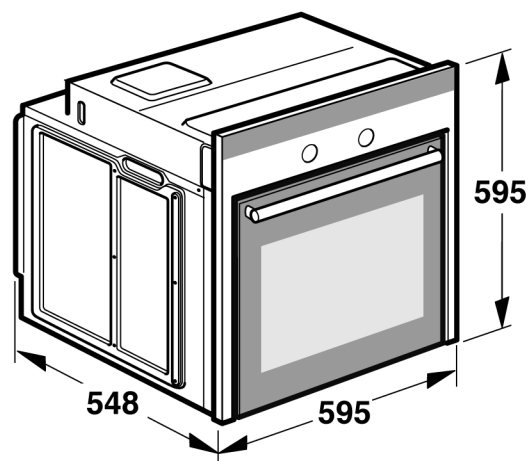
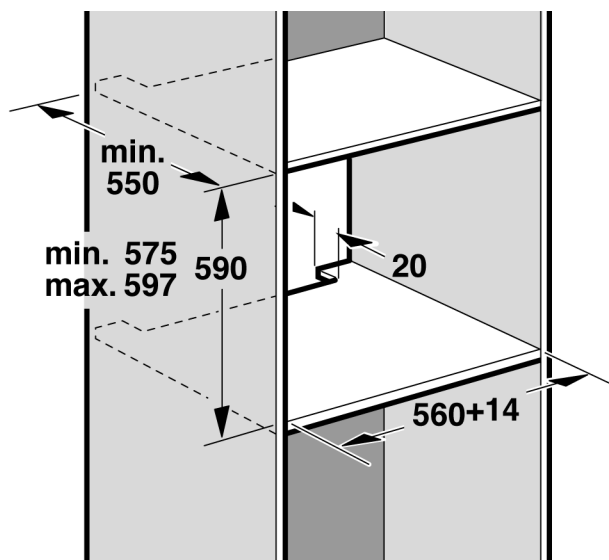
HB..

- de** **Montageanweisung**
bitte aufbewahren
- en** **Installation Instructions**
please keep
- fr** **Manuel de montage**
à garder soigneusement
- it** **Istruzione per l'installazione**
si prega di conservare
- nl** **Installatievoorschrift**
goed bewaren
- da** **Montagevejledning**
bedes opbevaret
- sv** **Monteringsanvisning**
spara anvisningen

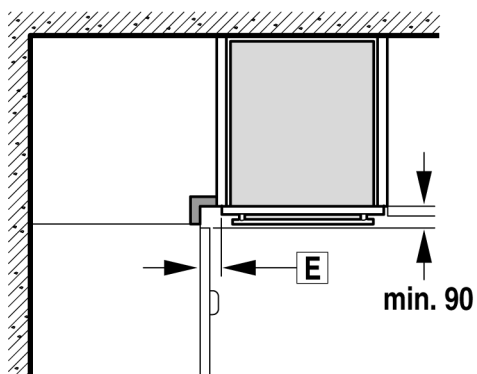
- no** **Monteringsanvisning**
må oppbevares
- fi** **Asennusohjeet**
säilytä ohjeet
- es** **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar
- pt** **Instruções de montagem**
por favor, guardar
- el** **Οδηγίες εγκατάστασης**
Να φυλάσσεται
- cs** **Montážní návod**
prosím uschovejte
- pl** **Instrukcja montażu**
proszę zachować
- ru** **Инструкция по монтажу**
Пожалуйста, сохраните
- tr** **Montaj Talimatları**
Lütfen saklayınız

1

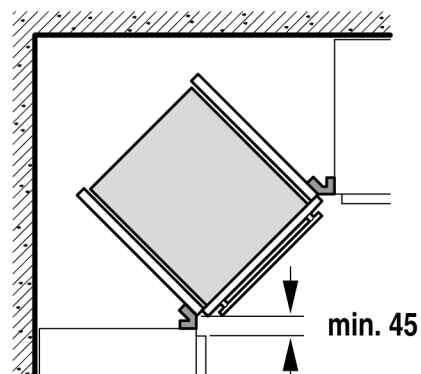
2



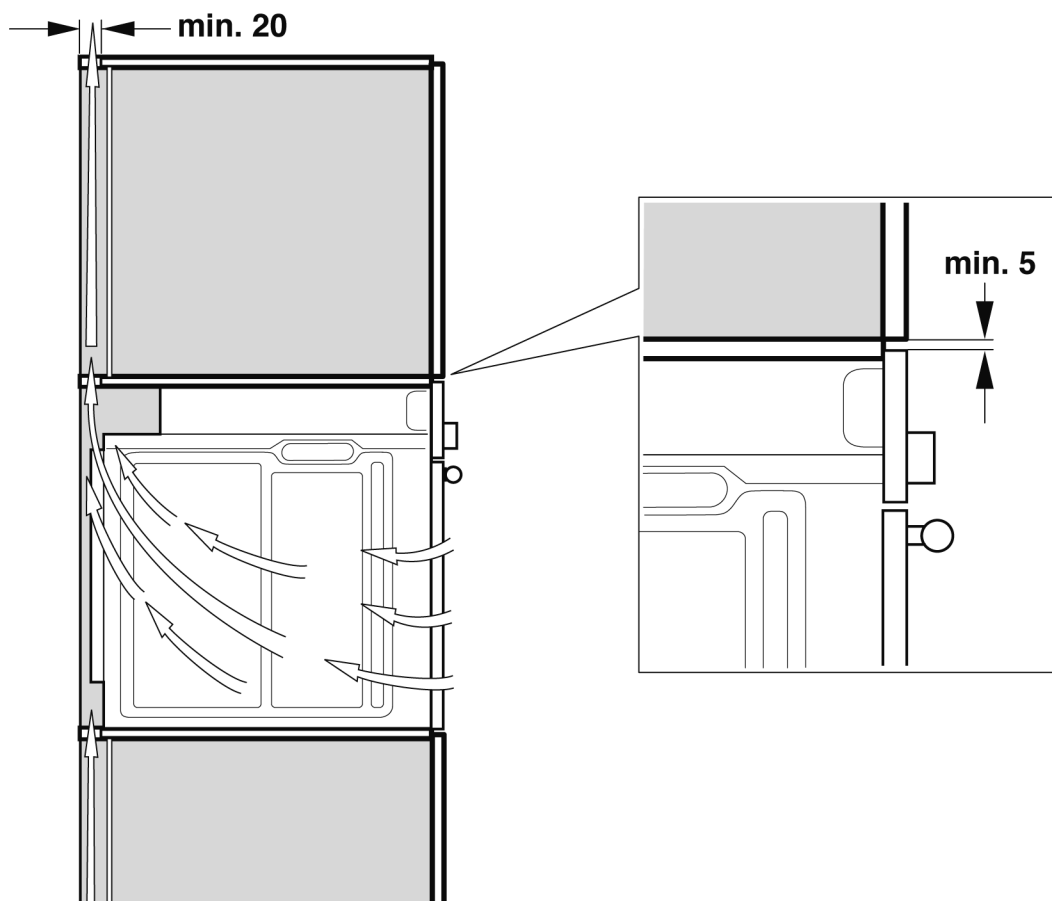
3



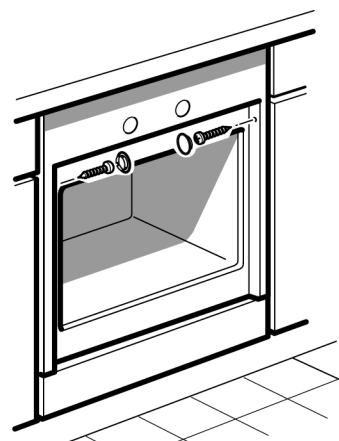
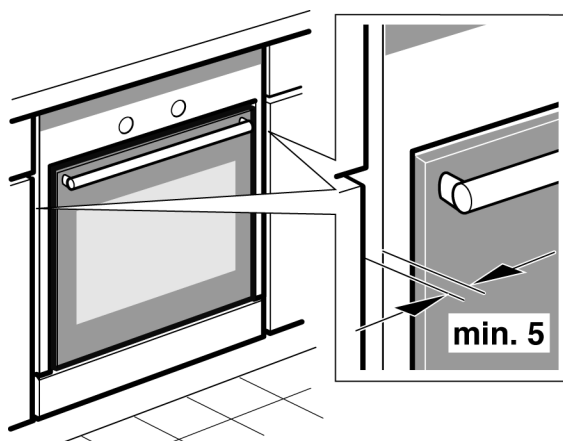
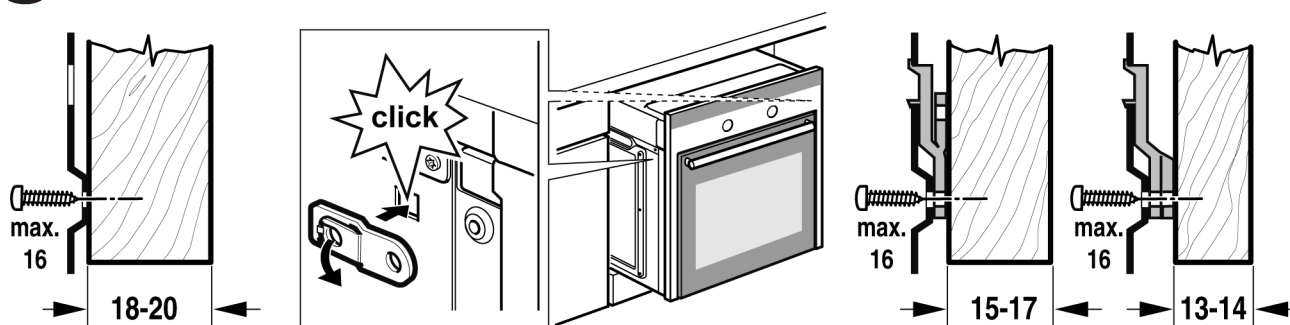
D



4



5



Подготовка мебели - рис. 1

■ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.

■ Мебель для встройки должна выдерживать температуру до 90 °С, а соседние фасады - до 70 °С.

■ Все работы по выполнению вырезов на мебели и столешнице следует производить до установки приборов. Удалите опилки, так как они могут нарушить работу электрических компонентов.

■ Будьте осторожны! Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми. Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки.

■ Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **В** или за пределами встраиваемого модуля.

■ Между прибором и соседними фасадами должен быть зазор минимум 5 мм.

■ Незакрепленные модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка **С**.

Прибор под столешницей - рис. 1

В разделительной перегородке шкафа, в который встраивается прибор, должно быть отверстие для вентиляции.

Закрепите столешницу на модулях.

При установке встраиваемых духовых шкафов под варочной панелью соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

Установка прибора в шкаф-колонну - Рис. 2+4

Прибор можно также встраивать в шкаф-колонну.

Для обеспечения вентиляции духового шкафа между промежуточными полками и прибором должен оставаться зазор прим. 20 мм.

Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать противни.

Монтаж в углах - Рис. 3

Чтобы дверь могла свободно открываться, при монтаже в углах учитывайте расстояние, указанное на рисунке **D**. Значение **E** зависит от толщины фронтальных панелей мебели под ручкой.

Подключение прибора к сети

Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземлением.

Во время проведения всех монтажных работ прибор должен быть обесточен.

Прибор можно подключать к сети только посредством входящего в комплект сетевого провода. Подсоедините сетевой провод к задней стенке прибора (до щелчка!).

Более длинный сетевой провод можно заказать в сервисной службе.

Сетевой провод можно менять только на такой же, заказанный в сервисной службе.

При установке нужно обеспечить защиту от прикосновения.

Сетевой провод со штепсельной вилкой с заземляющим контактом

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Сетевой провод со штепсельной вилкой без заземляющего контакта

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Он обязан соблюдать национальные и региональные нормы электроснабжения.

При установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.

Подключение должно осуществляться в строгом соответствии со схемой подключения. Напряжение см. на типовой табличке. Провода сетевого жгута необходимо подсоединять в соответствии с цветовой маркировкой:

Желто-зеленый	защитный провод ⊕
Синий	(ноль) нулевой провод
Коричневый	фазовый провод

Только для Великобритании и Австралии

Запрещается использовать штепсельную вилку, рассчитанную на силу тока 13 А, или предохранитель на 13 А.

Только для Швеции, Финляндии и Норвегии

Прибор также может быть подключен входящей в комплект штепсельной вилкой с заземляющим контактом. Обеспечьте к ней свободный доступ. Если это невозможно, то должен быть установлен специальный выключатель с размыканием всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Закрепление прибора - рис. 5

■ Если необходимо, установите распорки.

■ Вставьте прибор до конца и выровняйте по центру.

■ Закрепите прибор.

■ Зазор между столешницей и прибором необходимо закрыть дополнительной планкой.

Демонтаж

Обесточьте прибор. Выверните винты крепления. Приподнимите и выньте прибор.