

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HBN 370650E
HBN 370651E

BOSCH

902163

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваш новый духовой шкаф	7
Панель управления	7
Поля управления и индикаторы	8
Стрелки для выбора вида нагрева	9
Поля для изменения установленных значений	10
Виды нагрева	11
Духовой шкаф и принадлежности	14
Охлаждающий вентилятор	17
Перед первым использованием	18
Нагревание духового шкафа	18
Предварительная чистка принадлежностей	19
Включение и выключение духового шкафа	19
Главный выключатель	19
Настройка духового шкафа	20
Установка	20
Автоматическое выключение духового шкафа	22
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	24
Индикатор остаточного тепла	25
Быстрый нагрев	26

Содержание

Автоматическое приготовление блюд	27
Посуда	27
Приготовление блюда	28
Программы	29
Как долго будет готовиться блюдо?	30
Установка	31
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	32
Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд	33
Текущее время	35
Установка	35
Таймер	36
Установка	36
Базовые установки	37
Изменение базовых установок	38
Блокировка для безопасности детей	39
Автоматическое защитное отключение	40
Уход и чистка	41
Чистка прибора снаружи	41
Духовой шкаф	42
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки	45
Чистка навесных элементов	46
Уплотнитель	46
Принадлежности	46

Содержание

Чистка стекол дверцы	47
Вытяжной фильтр	50
Что делать при неисправности?	51
Замена верхней лампочки в духовом шкафу	53
Замена левой лампочки в духовом шкафу	53
Сервисная служба	55
Утилизация упаковки и старого прибора	55
Таблицы и рекомендации	56
Пироги и выпечка	56
Рекомендации по выпеканию	60
Мясо, птица, рыба	61
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	65
Запеканки, тосты	66
Готовые блюда глубокой заморозки	67
Щадящее приготовление блюд	68
Рекомендации по щадящему приготовлению	69
Необычные блюда.	70
Размораживание	71
Сушка фруктов и зелени	71
Консервирование	72
Рекомендации по экономии электроэнергии	74
Акриламид в продуктах питания	74
Как этого избежать?	75
Контрольные блюда	76
Инструкция по монтажу	78

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять прибором.

Храните инструкции 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 духовой шкаф. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение духового шкафа к электросети должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, связанные с неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может выйти горячий пар.

Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к включенному духовому шкафу.

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Опасность возгорания!

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

Ремонт



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

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. Это ведет к застою тепла и изменению времени выпекания и жаренья, а также повреждению эмали.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень толстым слоем. Фруктовый сок будет стекать с противня и оставлять несмываемые следы. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

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

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от типа прибора.



Поля управления и индикаторы

Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Чтобы выполнить настройку, прикоснитесь к символу пальцем.

Символ

ⓘ	Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
∧ ∨	Стрелки для выбора вида нагрева	С их помощью выбирается вид нагрева. Стрелка ∧ (вверх) Стрелка ∨ (вниз)
💡	Лампочка в духовом шкафу	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.
⌚	Часы	Установка текущего времени, времени таймера ⏲, продолжительности приготовления I→ и времени окончания приготовления →I.
i	Информация	Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.
- +	Поля для изменения установленных значений	Изменение предлагаемых и установленных значений. Поле «Минус» - = уменьшение Поле «Плюс» + = увеличение
↔	Быстрый нагрев	Включает быстрый нагрев духового шкафа.
ok	Подтверждение/пуск	Подтверждение установки или запуск духового шкафа.

Дисплей отображает заданные значения. Пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.

Важно



Если Вы не подтвердите установку с помощью поля управления «ок», установка через несколько минут аннулируется. Всегда подтверждайте установку с помощью поля управления «ок».

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

Стрелки для выбора вида нагрева



При помощи стрелок < или > можно выбрать вид нагрева духового шкафа. Прикасайтесь к одной из стрелок, пока на индикаторе не появится символ нужного вида нагрева. Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

Положения

	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний и нижний жар*
	Интенсивный нагрев
	3D-горячий воздух
	Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
	Размораживание
P	Автоматические программы

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии с EN50304.


Лампочка в духовом шкафу

При установке вида нагрева загорается лампочка в духовом шкафу.

Исключения:

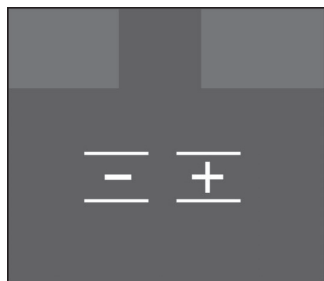
Во время размораживания продуктов при температуре 30-60°C лампочка не включается.

Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу загорается после включения нагрева.

Вы можете включить и выключить лампочку в духовом шкафу, прикоснувшись к символу .

Исключение: размораживание при 20°C.

Поля для изменения установленных значений





При помощи полей «Плюс» + или «Минус» – Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.

Поле «Плюс» + = увеличение

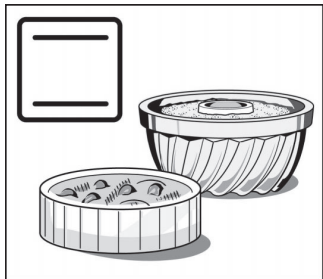
Поле «Минус» – = уменьшение

Режимы

50 - 300	Температура, °C Макс. температура для режимов «3D-горячий воздух»  и «Горячий воздух интенсивный/приготовление пиццы» 
1 - 3	Режимы гриля
1 мин. - 23 ч 59 мин.	Продолжительность
1 сек - 23 ч 55 мин.	Время таймера
P1 - P26	Программы

Виды нагрева


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

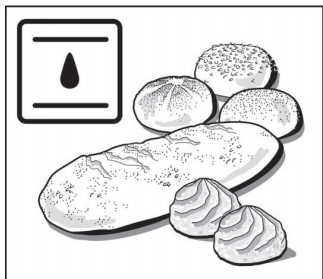


Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется в духовом шкафу равномерно на пирог или кусок мяса сверху и снизу. С этим видом нагрева у Вас отлично получатся сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

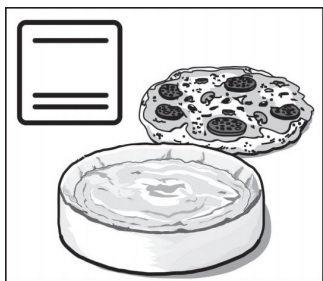
В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 100°C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.

Поддержание в горячем состоянии : Вы можете поддерживать блюдо в нагретом состоянии при температуре 65-100°C. Не подогревайте блюдо более двух часов.



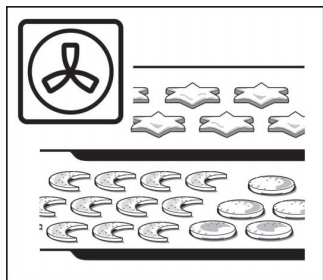
Специальный верхний и нижний жар

представляет собой наиболее энергосберегающий вид нагрева. В этом режиме тепло равномерно распределяется в духовом шкафу на выпекаемое изделие сверху и снизу. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает. Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста – такие, как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста – таких, как заварные булочки.



Интенсивный нагрев

Благодаря сильному нагреву снизу выпечка, например пицца, приобретает снизу хрустящую корочку. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также идеально подходит для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, которые отражают тепло или имеют плохую теплопроводность.



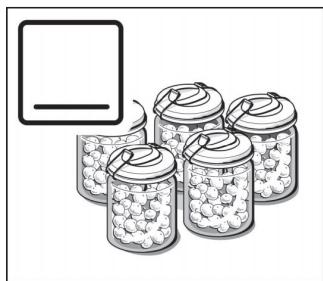
3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. В режиме 3D-горячий воздух Вы можете одновременно выпекать на двух уровнях пирог и пиццу. Мелкое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме верхнего и нижнего жара. Дополнительные противни Вы можете приобрести в специализированном магазине. Режим 3D-горячий воздух является оптимальным для сушки фруктов и зелени.



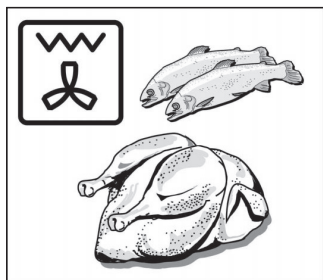
Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы

В этом режиме работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



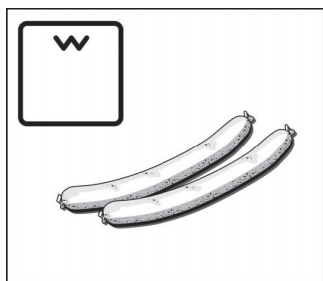
Нижний жар

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



Гриль с конвекцией

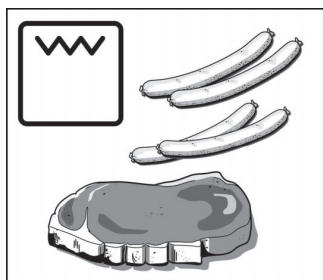
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Плоский гриль, малая площадь нагрева

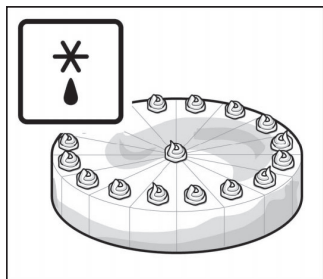
В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля.

Этот вид нагрева предназначен для приготовления небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь нагрева

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



Размораживание

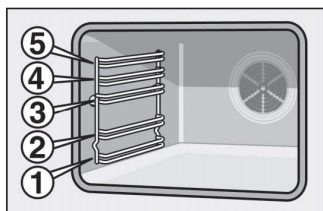
Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются быстро и равномерно.

Примечания

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

Для видов нагрева с верхним или нижним жаром в целях равномерного распределения тепла вентилятор кратковременно включается во время фазы нагревания.

Духовой шкаф и принадлежности

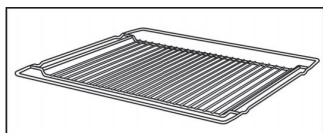


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.


Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

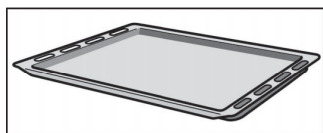
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ.



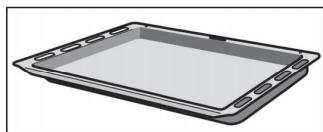
Решетка HEZ 334000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.

Решетку следует задвигать в духовой шкаф изгибом вниз .



Эмалированный противень HEZ 331000 для приготовления пирогов и круглого печенья.

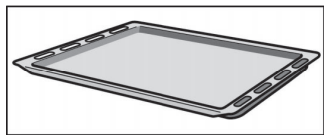
Устанавливайте противень в духовой шкаф скопом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень HEZ 332000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скопом к дверце духового шкафа.

Специальные принадлежности

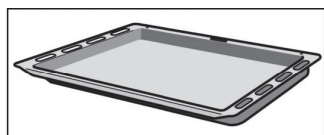


Специальные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в хозяйственном магазине.

Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием.

Пироги и мелкое печенье легко отстанут от этого противня.

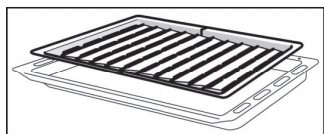
Устанавливайте противень в духовой шкаф ско- сом к дверце духового шкафа.



Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием.

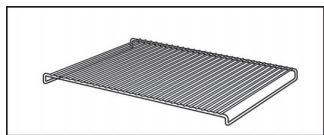
Сочные пироги, выпечка, большое жаркое и продукты глубокой заморозки легко отстанут от этого противня.

Устанавливайте противень в духовой шкаф ско- сом к дверце духового шкафа.

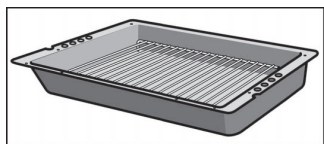


Противень-гриль HEZ 325000 для пригото- вления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда используйте проти- вень-гриль вместе с универсальным противнем. Жаренье на гриле с использованием противня- гриль: устанавливайте его на тот же уровень, что и решетку.

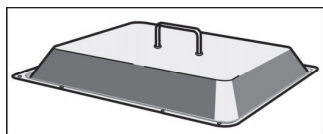
Противень-гриль для защиты от разбрызгива- ния: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



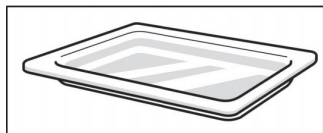
Решетка HEZ 324001 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в уни- версальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



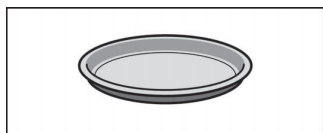
Профи-противень HEZ 333000 для пригото- вления больших блюд.



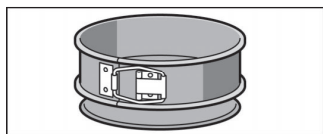
Крышка профи-противня HEZ 333001. С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.



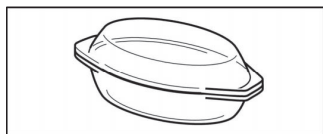
Стеклоанный противень HEZ 336000. Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



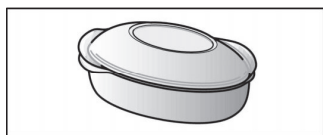
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



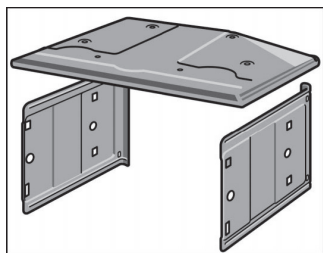
Форма для выпекания HEZ 6001. С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым. Форма для выпекания имеет антипригарное покрытие.



Стеклоанная жаровня HMZ21GB для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.

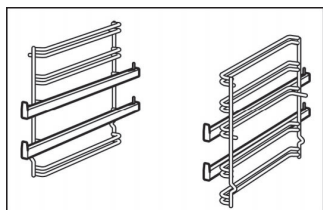


Металлическая жаровня HEZ 6000. Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Ей можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Внутри жаровня имеет антипригарное покрытие, снаружи она покрыта эмалью.



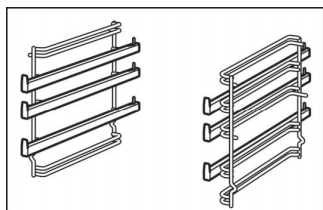
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (eSoClean) HEZ 339022

Верхняя и боковые стенки очищаются автоматически во время работы духового шкафа.



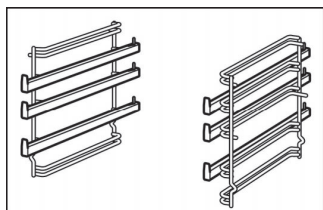
Двухуровневые телескопические направляющие HEZ 338200

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.



Трехуровневые телескопические направляющие HEZ 338300

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.



Трехуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением HEZ 338305

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно полностью выдвинуть без риска опрокидывания.


Охлаждающий вентилятор


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

Перед первым использованием



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

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

Сначала посмотрите, мигают ли на индикаторе символ  и три нуля.

Если на индикаторе мигают символ  и три нуля






Установите текущее время.


1. Прикоснитесь к символу «Часы» .
На индикаторе появится индикация 12:00 и мигающий символ .
2. Установите текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.
3. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «ok». Прибор готов к работе.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Прикасайтесь к символу «Главный выключатель»  до тех пор, пока на индикаторе не появится символ .
2. Установите «Верхний и нижний жар» . Для этого прикасайтесь к стрелке  до тех пор, пока на индикаторе не появится символ .
3. Прикасайтесь к полю «Плюс» + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 240°C.
4. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «ok».

Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя .

Предварительная чистка принадлежностей

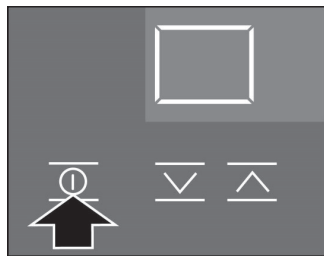
Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Включение и выключение духового шкафа

Главный выключатель

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.

Включение



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

Выключение

Прикасайтесь к символу «Главный выключатель» ① до тех пор, пока не погаснет индикация установки.

Текущее время, отсчет времени таймера и индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Настроив прибор, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать из него готовое блюдо к обеду.

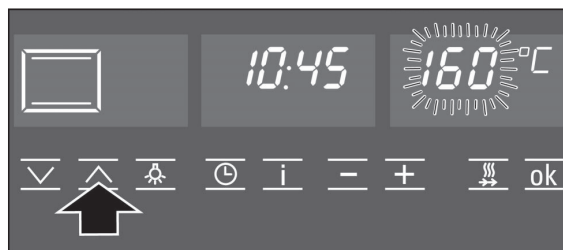
Таблицы и рекомендации

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

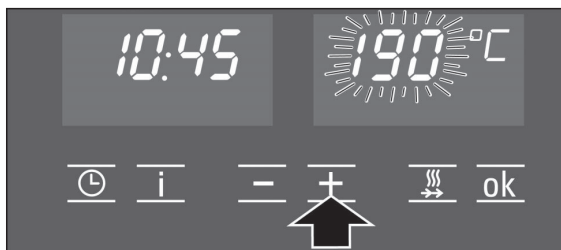
Установка

Пример: верхний и нижний жар ☒, 190°C.

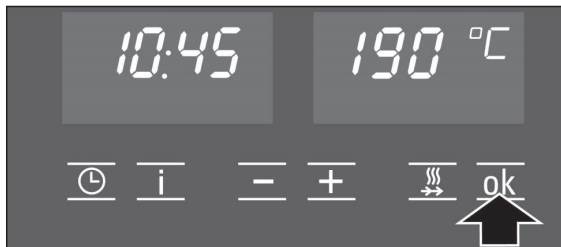
1. Включите главный выключатель ①.
На индикаторе появляется символ ☐.
2. С помощью стрелок ∨ или ∧ установите вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.



4. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «ok».



Короткий звуковой сигнал

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, предлагающий запустить шкаф с помощью поля управления «ok».

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель ①.

Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение, прикоснувшись к символу «ok».

Контроль за нагревом



Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля за нагревом. Когда заполнены все секторы, пора ставить блюдо в духовой шкаф. В режиме гриля и при размораживании (20°C) индикатор контроля за нагревом не включается.



Прикоснувшись к символу «Информация» i во время нагрева духового шкафа, Вы можете узнать фактическую температуру. Она на несколько секунд появится на индикаторе. В режиме гриля значение фактической температуры нагрева не показывается.

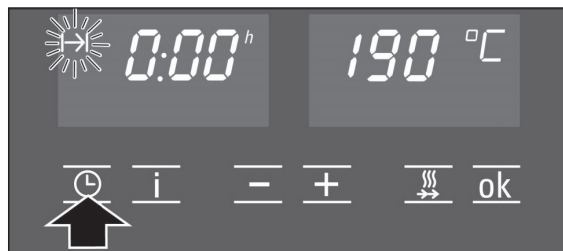
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Затем дополнительно задайте продолжительность приготовления Вашего блюда.

Пример: продолжительность приготовления 45 минут.

5. Прикасайтесь к символу «Часы»  до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Продолжительность» .




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

Поле «Плюс» +: предлагаемое значение = 30 мин.



Поле «Минус» -: предлагаемое значение = 10 мин.





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

Когда Вы запускаете духовой шкаф с помощью «ок», на индикаторе загорается символ «Продолжительность» .


Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе времени высвечивается 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки «Часы» . Когда Вы выключаете главный выключатель , на дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Сброс продолжительности

Прикасайтесь к символу «Часы»  до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Продолжительность» . Прикасайтесь к полю «Минус» – до тех пор, пока на индикаторе не появится ноль. Прикоснитесь к символу «ок». Работа прерывается.




Изменение установки

Прикоснитесь к символу «Часы» . Изменить продолжительность приготовления можно с помощью полей «Плюс» + или «Минус» -. Подтвердите изменения, прикоснувшись к символу «ок».

Отмена настройки

Выключите главный выключатель .

Вызов настроек

Вызов времени окончания приготовления  или текущего времени : прикасайтесь к символу «Часы»  до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

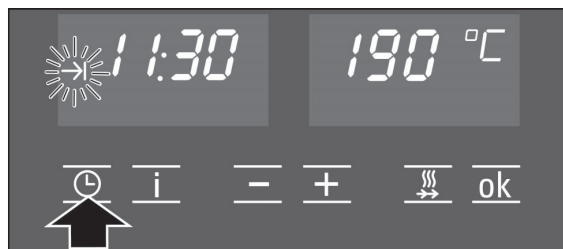
Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-6.

7. Прикоснитесь к символу «Часы» ⌚. Символ «Окончание» → мигает. На индикаторе Вы видите время окончания приготовления.

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

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



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



9. Подтвердите установку с помощью «ок».

Время окончания приготовления отображается на индикаторе до тех пор, пока духовой шкаф не запустится. После этого на индикаторе отображается отсчет продолжительности приготовления.

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе времени высвечивается 0:00. Когда Вы выключаете главный выключатель Ⓛ, снова появляется индикация текущего времени.

Время приготовления истекло

Указание

До тех пор пока символ на индикаторе мигает, Вы можете менять установку. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменить время принятия установки. См. также главу «Базовые установки».

Индикатор остаточного тепла

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

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

Использование остаточного тепла







С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать готовое блюдо в нагретом состоянии.

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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.



Быстрый нагрев можно использовать при следующих видах нагрева:


-  = Верхний и нижний жар
-  = Специальный верхний и нижний жар
-  = Интенсивный нагрев
-  = 3D-горячий воздух
-  = Горячий воздух интенсивный/приготовление пиццы
-  = Гриль с конвекцией

Установка





Настройте духовой шкаф.

Прикоснитесь к символу «Быстрый нагрев» . На индикаторе температуры горит символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

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


Отмена быстрого нагрева

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

Указания

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

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

При включенном быстром нагреве Вы можете запросить фактическое значение температуры нагрева. Для этого прикоснитесь к символу «Информация» . На индикаторе на несколько секунд появляется значение температуры.

Автоматическое приготовление блюд

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

Посуда

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

Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300°C) из стекла или стеклокерамики. В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. В этом случае блюдо подрумянится сильнее. Соблюдайте указания изготовителя посуды.

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

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 жаренья.

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

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

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

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

Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды, чтобы дно было закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

Рыба



Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

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

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

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

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Программы

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

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

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

* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо может разморозиться до начала приготовления, и блюдо окажется несъедобным.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-6. На индикаторе появляется продолжительность приготовления.

Отмена выполнения программы: измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

Установка

Выберите подходящую программу в таблице.

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

1. Включите главный выключатель ①.
2. С помощью стрелок \wedge или \vee выберите вид нагрева «Автоматические программы». На дисплее появится «P».



3. При помощи поля «Плюс» + установите номер нужной программы.
4. Подтвердите установку с помощью «ок». На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.



5. При помощи полей «Плюс» + или «Минус» – установите вес.



6. Подтвердите установку с помощью «ок».
7. Запустите программу с помощью «ок» или установите время окончания на более позднее, как описано далее.

Время приготовления истекло

Отмена выполнения программы

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-6.

7. Символ установленной программы мигает. Прикасайтесь к символу «Часы» ⌚ до тех пор, пока не начнет мигать символ «Окончание» →|.

На индикаторе отображается время окончания приготовления.

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

9. Подтвердите установку с помощью «ок».
На дисплее отображается время окончания. Загорается символ →|. В нужный момент времени духовой шкаф включится.

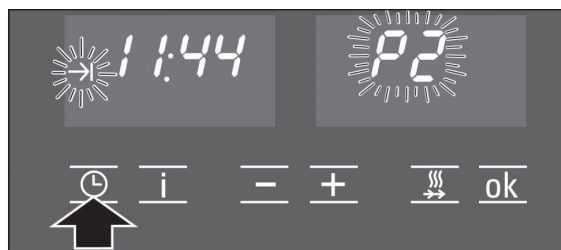
Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель Ⓛ, снова появляется индикация текущего времени.

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель Ⓛ.

Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. Без охлаждения мясо и рыба быстро портятся.

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



Время приготовления истекло



Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ①, снова появляется индикация текущего времени.

Указание

Вызов данных о весе: прикоснитесь к символу «Информация» **i**. После пуска программы на дисплее на несколько секунд появится значение веса.

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

Вес жаркого или птицы превышает приведенный в таблице диапазон веса

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

Жаркое получилось хорошо, а соус слишком темный

В следующий раз возьмите посуду поменьше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый

В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено


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

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое выглядит хорошо

Крышка жаровни неплотно закрыта, или мясо при приготовлении поднялось и открыло крышку. Поэтому всегда используйте посуду с плотно закрывающейся крышкой и следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось расстояние не менее 3 см.

Блюда из замороженного мяса

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если Вы готовите замороженное мясо, то нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится до начала приготовления.

Вы хотите одновременно приготовить несколько окорочков птицы	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
Приготовление фаршированной птицы	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к краям посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес продуктов (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не потемнели сверху, они должны быть полностью покрыты жидкостью.
Использование жаровни из нержавеющей стали	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловые лучи. Мясо может не прожариться, а тушеное блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку и поджарьте мясо на гриле в режиме 3  еще дополнительно 8-10 мин.

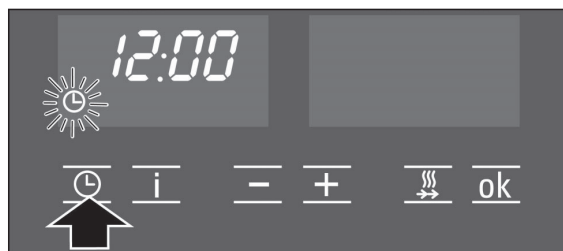
Текущее время

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

Установка

Пример: сейчас 13:00.

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



2. Установите текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.



3. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «ок». Текущее время установлено. Символ ☀ гаснет.

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

Духовой шкаф должен быть выключен. Прикасайтесь к символу «Часы» ☀ до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Часы» ☀. Измените текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «ок».

Отключение индикации текущего времени

Вы можете так настроить духовкой шкаф, что индикация текущего времени будет отображаться только во время работы прибора. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу «Базовые установки».

Таймер

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

Установка

Пример: 20 минут.

1. Прикасайтесь к символу «Часы» ⌚ до тех пор, пока на индикаторе не появится символ «Таймер» ⚙.



2. Установите время таймера с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.

Поле «Плюс» +:
предлагаемое значение = 10 мин.

Поле «Минус» –:
предлагаемое значение = 5 мин.



3. Запустите таймер, прикоснувшись к символу «ок». Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу «Часы» ⌚. Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Прикоснитесь к символу «Часы» ⌚. Символ ⚙ мигает.

Изменить значение времени можно при помощи полей «Плюс» + или «Минус» –.

Запустите таймер, прикоснувшись к символу «ок».

Отмена настройки

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу «Часы» ⌚. С помощью поля «Минус» – установите время 0:00. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «ok». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Одновременный отсчет времени таймера и продолжительности приготовления

Оба символа мигают на индикаторе. Начинается отсчет времени таймера.

Вызов продолжительности приготовления I→, времени окончания приготовления →I или текущего времени ⌚: прикасайтесь к символу «Часы» ⌚ до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение появляется на индикаторе на несколько секунд.

Базовые установки

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

	Функция	Возможность 1	Возможность 2	Возможность 3
In 1	Индикация текущего времени	отображается всегда	отображается только во время работы прибора*	–
In 2	Длительность сигнала по истечении установленного времени	короткий	средний	длинный
In 3	Время принятия установки	ок. 20 секунд	ок. 30 секунд	ок. 40 секунд
In 4	Время работы охлаждающего вентилятора	время работы короткое	время работы среднее	время работы длительное
In 5	Яркость индикации	низкая	средняя	высокая
In 6	Напоминающий сигнал при запуске	выключен	включен	–

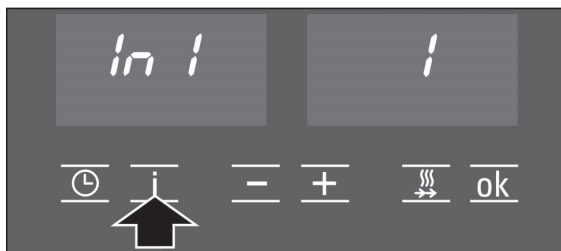
* Исключение: индикация текущего времени отображается, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок

1. Прикасайтесь к символу «Информация» **i** до тех пор, пока на дисплее не появится **In 1**.

Ни один режим работы не должен быть установлен.

Пример: индикация текущего времени отображается только во время работы прибора.



2. С помощью поля «Плюс» + или «Минус» – измените базовую установку.

С помощью символа «Информация» **i** Вы можете просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью полей «Плюс» + или «Минус» –. В самом конце подтвердите изменения, прикаснувшись к символу «ok».




Корректировка


Вы можете в любое время снова изменить базовые установки.

Блокировка для безопасности детей


Включение блокировки для безопасности детей

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


Прикасайтесь к символу «ок» до тех пор, пока на дисплее не загорится символ «Ключ» .

Теперь духовой шкаф больше нельзя настраивать, сделанные настройки также нельзя изменить. Внимание: если прикоснуться к полю «Главный выключатель» , текущая установка удалится. Блокировка для безопасности детей остается включенной.

Выключение блокировки для безопасности детей

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

Указание

Если Вы попытаетесь изменять настройки заблокированного духового шкафа, на индикаторе будет мигать символ . Сначала выключите блокировку.

Автоматическое защитное отключение

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5. Прерывание нагрева сопровождается звуковым сигналом.

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

Отмена автоматического защитного отключения

Введите продолжительность, в этом случае духовой шкаф автоматически выключится по истечении заданного времени. Автоматическое защитное отключение отменено.

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители водой под давлением.

Чистка прибора снаружи

Промойте прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите его насухо мягким полотенцем.

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

Примечание

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

Для чистки используйте воду с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите насухо мягкой тряпкой.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или тряпкой из неворсистого микроволокнутого материала.

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

Духовой шкаф

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

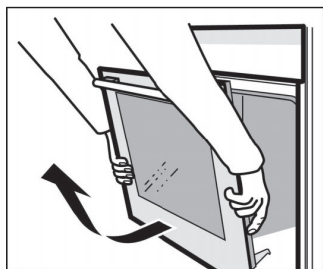
Для облегчения чистки можно снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля на верхней стенке рабочей камеры.

Снятие дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



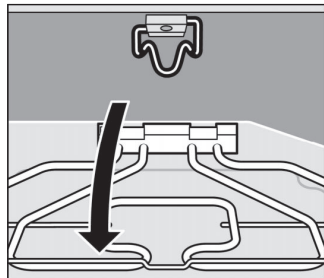
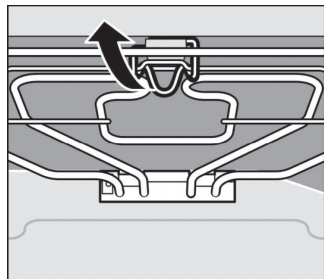
1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Опустите оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь за нее внизу обеими руками слева и справа. Немного прикройте и вытащите ее.

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

Нагревательный элемент гриля



Самоочищающиеся поверхности духового шкафа

Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.



Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!

Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После чистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Нажмите на скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

Задняя стенка в духовом шкафу имеет пористое керамическое покрытие. Во время работы духового шкафа брызги от жаренья и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат очищения.

Если после неоднократного использования духового шкафа загрязнения все же остались на стенке, выполните следующие действия: сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим «3D-горячий воздух»  или «Верхний/нижний жар» . Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие очистится. Коричневатые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на самоочистку.

Важные указания

Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Запрещается очищать покрытие задней стенки средством для чистки духовок. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно протрите ее губкой и обильно промойте водой.

Чистка эмалированной поверхности духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке.

Прочее:

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

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



Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить моющим средством.

Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки

Изменение базовой установки

Если Вы дополнительно купили для Вашего духового шкафа самоочищающиеся стенки, Вам следует однократно изменить базовую установку.

1. С помощью стрелок \vee или \wedge выберите вид нагрева «3D-горячий воздух» .
2. С помощью поля «Минус» – установите температуру 85°C.
3. Прикасайтесь к символу быстрого нагрева , пока на индикаторе температуры отображается 0 или 1.
0 = «Прибор не дооснащен самоочищающимися стенками»
1 = «Прибор дооснащен самоочищающимися стенками»
4. С помощью полей «Плюс» + или «Минус» – выберите одну из двух установок.
5. Подтвердите сделанную установку, прикоснувшись к символу «ok».

Проверка установки


Повторите шаги 3-5.

Регенерация самоочищающихся задней, верхней и боковых стенок

Если самоочищающиеся детали духового шкафа стали плохо очищаться, их можно регенерировать. После этого они снова будут пригодны к эксплуатации.

Вывньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

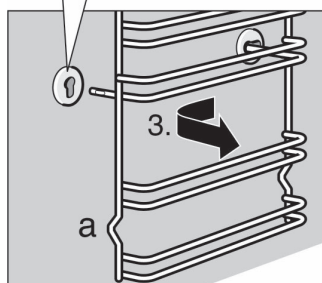
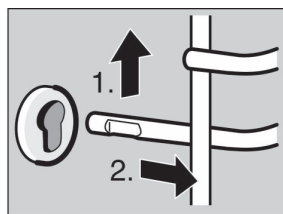
Внимание! Предварительно следует тщательно почистить дно духовки. В противном случае на нем могут появиться пятна, которые Вы не сможете удалить.

1. Включите главный выключатель ①.
2. С помощью стрелки \wedge выберите вид нагрева «3D-горячий воздух» .
3. С помощью поля «Плюс» + установите температуру 270°C.
4. Прикоснитесь к символу «ok».
5. Прикасайтесь к символу «Часы» до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Продолжительность» I→I.

6. С помощью поля «Плюс» + установите продолжительность 60 минут.
7. Запустите регенерацию, прикоснувшись к символу «ок». На индикаторе будет отображаться продолжительность.

Через час духовой шкаф автоматически выключится.

Чистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для чистки.

Снятие навесных элементов:

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

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой.

Установка навесных элементов:

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

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

Уплотнитель

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

Принадлежности

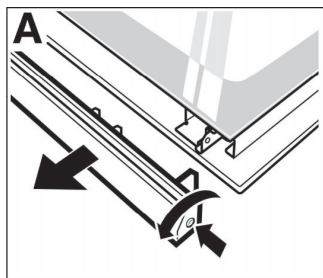
Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка стекол дверцы

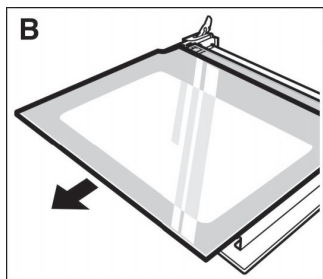
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

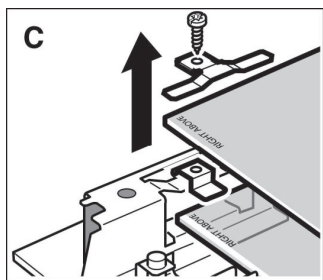
Снятие стекол



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите покрытие на дверце духового шкафа. Для этого вывинтите винты слева и справа (рис. А).



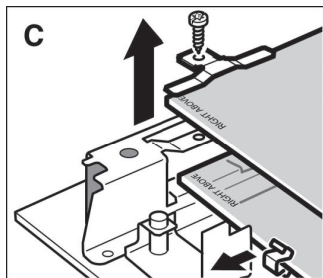
3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. В).



Пункты 4-5 в зависимости от типа прибора

4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

Протрите стекла мягкой тряпкой, смоченной средством для чистки стекол.

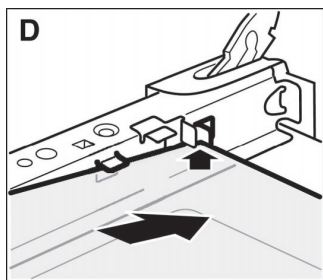


или

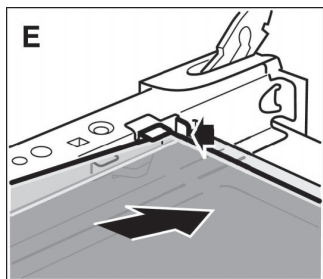
4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

Установка стекол

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

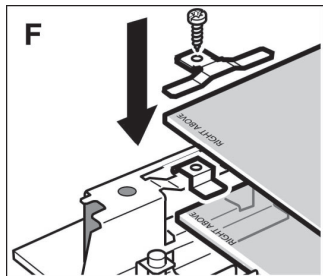


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



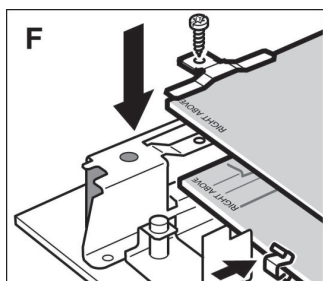
3. Установите среднее стекло (рис. E).

Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



4. Установите на место слева и справа малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите (рис. F).

или



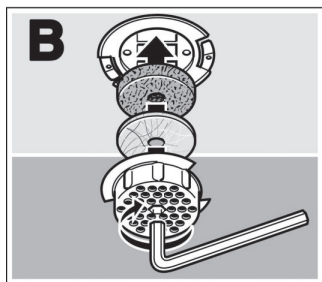
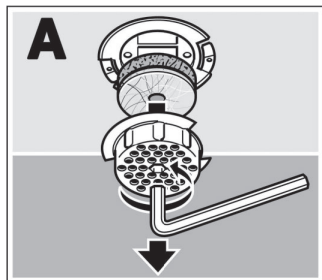
4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

6. Вставьте верхнее стекло гладкой поверхностью наружу.
7. Установите на место покрытие дверцы и привинтите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

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

Вытяжной фильтр

Последовательность действий:



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

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

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

3. Вложите в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.
Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. В. Его можно закрепить только в этом положении.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка для безопасности детей.	Одновременно прикасайтесь к полям «Плюс» + и «ок» до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ «Ключ»  .
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неплотно.	Закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не запустился.	Прикоснитесь к символу «ок».
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите примерно 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На индикаторе времени появляется «5».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое защитное отключение.	Выключите главный выключатель  .

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе высвечивается «E01» или «E04».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E02».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к электросети.
На индикаторе высвечивается «E03».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «E03» исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На индикаторе высвечивается «E05».	Ошибка передачи информации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите около 20 секунд и снова включите. Заново установите текущее время. Если эта ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E10».	Ошибка данных.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите примерно 20 секунд и снова включите. Заново установите текущее время. Если эта ошибка повторяется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E11».	Слишком долго прикасались к какому-либо полю.	Прикоснитесь ко всем полям управления по отдельности. Если сообщение об ошибке остается, обратитесь в Сервисную службу.
На индикаторе высвечивается «E15».	Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем им снова можно пользоваться. Если эта ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена верхней лампочки в духовом шкафу

Последовательность действий:



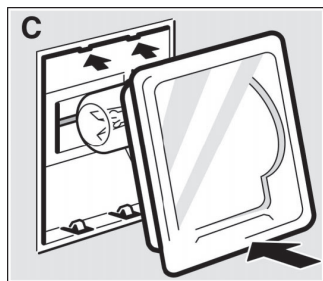
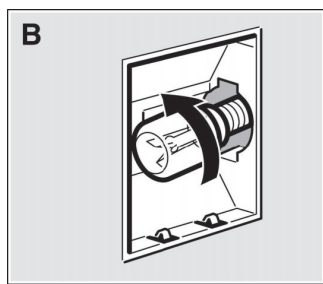
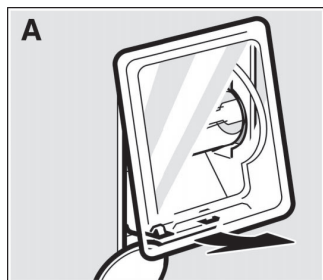
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите колпак лампочки в духовом шкафу вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Привинтите на место колпак лампочки.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена левой лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого подденьте колпак снизу и потяните на себя (рис. А). Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку.
4. Вывинтите старую лампочку и замените новой аналогичного типа (рис. В). Убедитесь, что новая лампочка ввинчена без перекоса.
5. Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость на стекле находилась справа. Для этого стеклянный колпак сверху просто вставьте, а снизу защелкните (рис. С). Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Если стеклянный колпак лампочки духового шкафа поврежден, его следует заменить. Колпак 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 конце данной инструкции или в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Утилизация упаковки и старого прибора

Утилизацию упаковки нового прибора производите с учетом положений об охране окружающей среды.




Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского Союза.

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

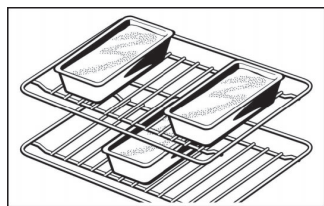
Если вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.


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



Таблицы



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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: из-за высокой влажности при выпекании в режиме «Специальный верхний и нижний жар»  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, будет выходить пар.

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

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




Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/ круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	40-50

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


** Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 мин.

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

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	5
				190	30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	3		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.



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

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выберите режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

При выпекании может образоваться водяной пар. Водяной пар выходит через дверцу и может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Кусок мяса по истечении половины установленного времени переверните на другую сторону.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

Мясо

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

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

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

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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








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

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

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





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

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

Рыба

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

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

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готов ли кусок мяса.

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

Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Мясо выглядит хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Мясо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется пар.

Это обусловлено особенностями физического процесса. Большая часть пара выходит из отверстия для выхода пара. Он может оседать на холодных поверхностях панели управления или соседней мебели и стекать каплями конденсата.

Запеканки, тосты

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

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

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

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

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

Щадящее приготовление блюд

Рекомендуемая посуда

Последовательность действий:

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

1. Прикоснитесь к главному выключателю ①.
2. С помощью \wedge установите режим «Верхний и нижний жар» \boxminus .
3. Прикасайтесь к полю «Минус» – до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 90°C.
4. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «ok».
5. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
6. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
7. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовой шкаф и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.
8. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «ok».

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточно долгого времени.

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

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

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

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

Таблица

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

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

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

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?

По окончании приготовления снова установите температуру 70°C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Необычные блюда

Можно устанавливать температуру нагрева духового шкафа от 20 до 300°C. При этом одинаково хорошо получаются сливочный йогурт при 40°C и прожаренная пицца при 300°C. Попробуйте приготовить и то, и другое.



	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки поставьте на решетку	1		40	6-8 час.
Молоко (3,5% жирности) вскипятите, охладите до 45°C, добавьте 150 г йогурта, залейте в чашки или стеклянные банки, закройте и поставьте на решетку. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут до 45°C, потом готовьте, как указано.					
Пицца	Форма для пиццы или	1		300	7-12 мин.
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто), предварительный нагрев	универсальный противень	3		300	7-12 мин.
Мясо, запеченное в хлебе (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
750 г - 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.					
Рыба целиком, 2 кг (например, свежий лосось)	Решетка*	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложите на решетку. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 280-300°C, обжаривайте рыбу при этой температуре в течение 10 минут, а затем уменьшите температуру до 95°C.					
* Поставьте универсальный противень на уровень 1.					

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

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




В диапазоне температур от 30 до 60°C лампочка духовки остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.

Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

Указание

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

Консервирование

Приготовление

Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.

Консервируйте только безупречные фрукты и овощи.

Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами.

Протрите края банок, чтобы они были чистыми.

На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку.

Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и температура содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Прикоснитесь к главному выключателю ①.
5. С помощью стрелки \wedge установите режим «Нижний жар» \square .
6. Прикасайтесь к полю «Плюс» + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 170-180°C.
7. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «OK».

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите главный выключатель ①.

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру примерно на 120-140°C. Запустите духовой шкаф с помощью поля «ok». Когда следует выключить нагрев, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

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

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, сильное обжаривание.

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 из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жаренье и приготовлении на гриле.

Специальные рекомендации aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

«Золотая корочка вместо коричневой» - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе приготовления.

Выпекание

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

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его на противень равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра aid «Акриламид», aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

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

* Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.



** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

Приготовление на гриле

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

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

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

Инструкция по монтажу

Откройте, пожалуйста, стр. 80-82 с рисунками.

Подготовка мебели, рис. 1

- ❑ Безопасность эксплуатации прибора гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет установщик.
- ❑ Мебель, в которую встраивается прибор, должна выдерживать температуру до 90°C, а фасады соседних кухонных шкафов – до 70°C.
- ❑ Вырезы в мебели и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов.
- ❑ Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области [B] или за пределами шкафа, в который встраивается прибор.
- ❑ Между прибором и фасадами соседних кухонных шкафов должен быть зазор мин. 5 мм.
- ❑ Прикрепите незакрепленный кухонный шкаф к стене [C] помощью обычного уголка.

Прибор под столешницей, рис. 1

В промежуточной полке шкафа, в который встраивается прибор, необходимо сделать вырез для вентиляции.

Закрепите столешницу на шкафу.

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

Прибор в высоком шкафу, рис. 2

Духовой шкаф можно также встраивать в высокий шкаф.

Для обеспечения вентиляции духового шкафа между промежуточной полкой шкафа и стеной должен оставаться зазор ок. 20 мм.

Устанавливайте духовые шкафы с выдвижной тележкой на такой высоте, чтобы противни было удобно вынимать.

Установка в углу, рис. 3

При установке прибора в углу обязательно соблюдайте размеры [D]. Размер [E] зависит от толщины фасада и ручки.

Подключение духового шкафа к электросети

- ❑ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Он должен выполнять предписания регионального предприятия электроснабжения и администрации района.
- ❑ Во время работ по установке прибор должен быть обесточен.
- ❑ Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.
- ❑ Сетевой провод: тип H05 VV-F или более поздний. Желто-зеленый провод заземления со стороны прибора должен быть на 10 мм длиннее, чем остальные провода.
- ❑ При установке следует предусмотреть специальный выключатель для отключения всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, или подключить прибор через розетку с заземляющим контактом. После установки прибора розетка должна быть легко доступна.
- ❑ При установке нужно обеспечить защиту от контакта с находящимися под напряжением деталями прибора.
- ❑ Определите фазный и нейтральный (нулевой) контакты в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.
- ❑ Подключение должно производиться в соответствии со схемой. Напряжение – см. типовую табличку.
- ❑ Для подключения к сети установите прибор перед мебелью. Сетевой провод должен быть соответствующей длины.

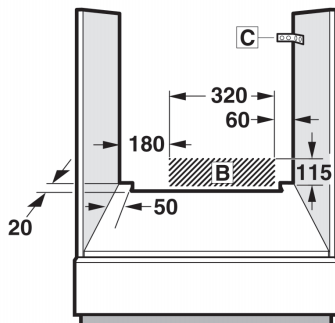
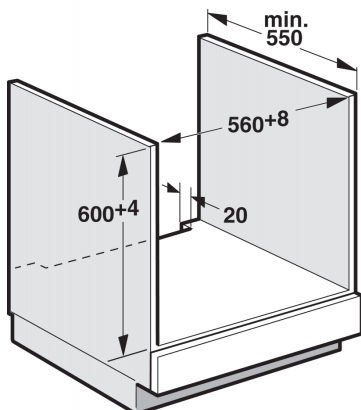
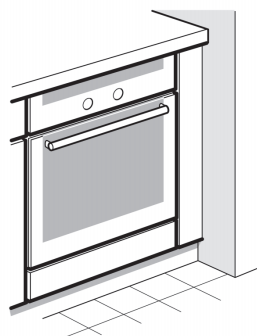
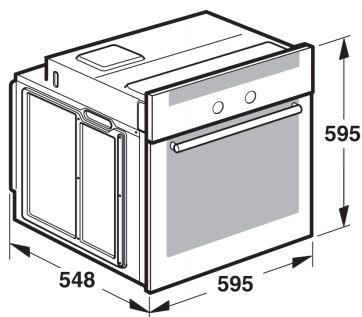
Крепление встраиваемого прибора, рис. 4

- ❑ Выньте выдвижную тележку духового шкафа (если имеется).
- ❑ Вставьте прибор в нишу до конца и выровняйте по центру.
- ❑ Не перегибайте сетевой провод.
- ❑ Закрепите прибор винтами (4 x 25).
- ❑ Зазор между столешницей и прибором не должен перекрываться дополнительными планками.

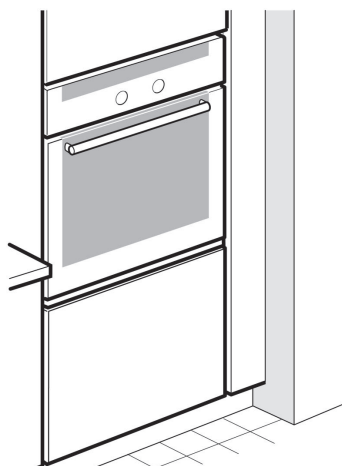
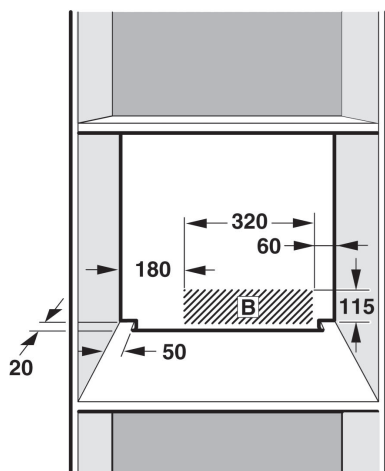
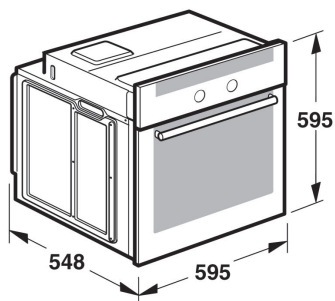
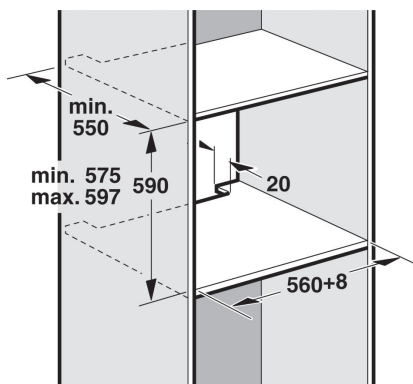
Демонтаж прибора

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

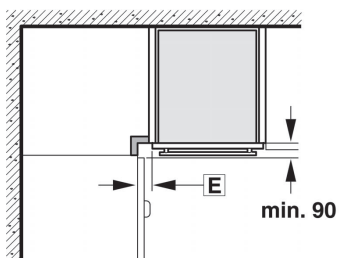
1



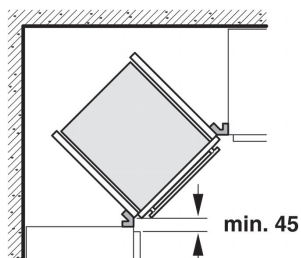
2



3



D



4

