Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Инструкция по эксплуатации

HCE 7548.0

ru **9000 524 406**

891228

Содержание

Правила техники безопасности 5

Перед монтажом 5

Указания по безопасности 5

Причины повреждений 7

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 10

Правильная утилизация упаковки 10

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа 10

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели 11

Установка и подключение 11

Для электромонтёра 12

Установка плиты в горизонтальном положении .. 12

Ваша новая плита 13

Варочная панель 14

Духовой шкаф 15

Внутреннее пространство 17

Перед первым использованием 22

Установка времени суток 22

Нагревание духового шкафа 22

Очистка принадлежностей 22

Настройка варочной панели 23

Установка 23

Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни 23

Таблица приготовления 24

Содержание

Настройка духового шкафа 26

Вид нагрева и температура 26

Настройка автоматического отключения духового шкафа 27

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа 28

Индикатор остаточного тепла 30

Быстрый нагрев 30

Включение программы "Шаббат" 31

Время суток 32

Установка 32

Таймер 33

Установка 33

Блокировка для безопасности детей 34

Духовой шкаф 34

Автоматическое отключение 34

Духовой шкаф 34

Базовые установки 35

Уход и очистка 36

Чистящие средства 36

Снятие выдвижной части духового шкафа 39

Снятие и установка стекол дверцы 40

Что делать при неисправности? 42

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа 43

Стеклянный колпак 44

Сервисная служба 44

Содержание

Автоматическое приготовление блюд 45

Посуда 45

Приготовление блюда 46

Программы 47

Как долго готовится блюдо? 48

Установка 48

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа 50

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд 51

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии 52

Пироги и выпечка 53

Рекомендации по выпеканию 57

Мясо, птица, рыба 58

Рекомендации по жарению в гриле 63

Запеканки, французские запеканки, тосты 64

Готовые продукты 65

Некоторые блюда 66

Размораживание 67

Подсушивание 68

Консервирование 69

Акриламид в продуктах питания 71

Контрольные блюда 72

⚠ Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. В случае неправильного подключения прибора гарантийные обязательства аннулируются.

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячие поверхности

Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить близко. Следите за индикацией остаточного тепла на варочной панели. Она предупреждает о том, что конфорки ещё горячие.

Опасность короткого замыкания!
Не защемляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающуюся поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность возгорания!
Не кладите на варочную панель воспламеняющиеся предметы и не храните их в духовом шкафу.
Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Горячий пар

Опасность ошпаривания!
Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!
При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячее масло или жир

Опасность возгорания!
Не разогревайте без присмотра жир или масло. Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Чтобы затушить пламя, сразу накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку и оставьте посуду остужаться на конфорке.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!
Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность удара током!
Не пользуйтесь варочной панелью в случае обнаружения на стеклокерамике сколов, трещин или царапин. Выключите прибор и вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.
Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Повреждение варочной панели

Не нагревайте пустые кастрюли, особенно эмалированные и алюминиевые. Это может вызвать повреждения.

Не ставьте горячую посуду на зону индикаторов или раму.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение. Не храните такие предметы над варочной панелью.

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для варочной панели.

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шершавое дно кастрюли или сковороды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (напр. алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Повреждения духового шкафа

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

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

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

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

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

Запрещается переносить прибор за ручку двери. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Повреждения поверхности находящейся рядом мебели

Во время остывания рабочая камера должна быть закрыта. Даже если выдвигать выдвижную часть духового шкафа всего на несколько миллиметров, тепло может со временем повредить поверхность находящейся рядом мебели.

При сильном загрязнении уплотнителя выдвижная часть духового шкафа перестаёт нормально закрываться. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы получите рекомендации, как сэкономить электроэнергию во время выпекания и жарения в духовом шкафу и во время приготовления пищи на варочной панели, а также как правильно утилизировать прибор.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

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

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

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

Используйте кастрюли и сковороды с толстым плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Используйте остаточное тепло. При продолжительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени.

Установка и подключение

Подключение к электросети

Подключение к электросети должно выполняться только специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется.

Для электромонтёра

При установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия необязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.

Электрическая безопасность: плита соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с розеткой с заземлением.

Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.

Приборы со штекерами можно подключать к сети только через установленные согласно правилам розетки с макс. силой тока 25 A и кабелем 3x4 мм^2.

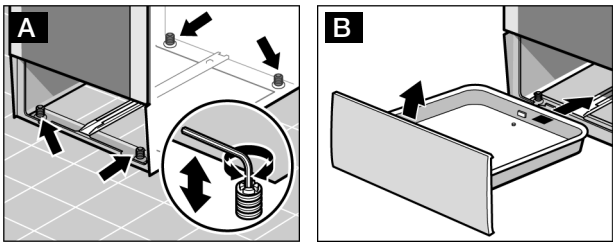
Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх.

Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.

2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. A).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. B).



Ваша новая плита

Приведенная здесь информация поможет вам узнать всё о вашей новой плите. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Стеклокерамическая варочная панель

Выключатели конфорок

Выключатели конфорок

Переключатель выбора функций, кнопки управления, дисплей и поворотный переключатель

Охлаждающий вентилятор

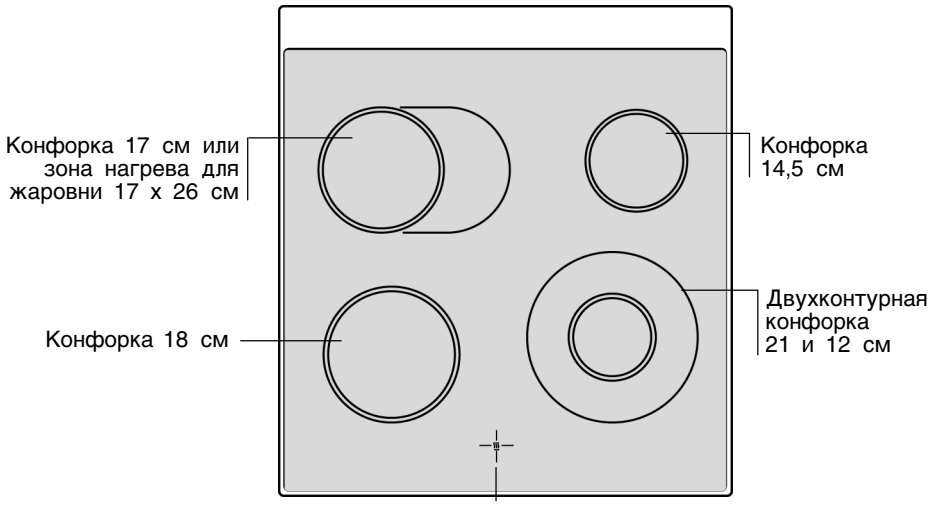
Выдвижная часть духового шкафа

Выдвижной цокольный ящик

Утапливаемые выключатели

Ручки переключателей можно "утопить" в выключенном положении.
Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Варочная панель



Выключатели конфорок

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение		Функция
0	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9	Ступень нагрева конфорки	Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность
⊂o	Подключение	Подключение зоны нагрева для жаровни.
◎	Подключение	Подключение большой двухконтурной конфорки.

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла. Он показывает, какие конфорки ещё горячие. Даже если варочная панель уже выключена, индикатор продолжает гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

С помощью остаточного тепла вы можете сэкономить электроэнергию, поддерживая, например, на неостывшей конфорке в тёплом состоянии небольшое блюдо.

Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и поворотного переключателя.

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.
Для каждого вида нагрева дисплей отображает предлагаемое значение.
Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение		Использование
0	Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
⊟	Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Поддержание в горячем состоянии ⧆: в диапазоне 65-100 °C можно поддерживать блюда в горячем состоянии до 2 часов.
⊛	3D-Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
⊛	Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.

Положение		Использование
⊟	Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
⊞	Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
⊡	Гриль, небольшая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, тостов или рыбы. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
⊡	Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, тостов или рыбы. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
⊞	Размораживание	Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
P	Автоматическое приготовление блюд	Программа для приготовления тушеных блюд, сочного и вкусного рагу.

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

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя вы можете менять рекомендуемые и установочные значения.

Положение		Значение
20-300	Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C. Исключения: максимальная температура при 3D-горячем воздухе ⊛ и приготовлении пиццы - 275 °C при размораживании - от 20 °C до 60 °C
1, 2, 3	Режимы гриля	Режимы гриля большой ⊡ и малой ⊡ площади. Режим 1, слабый Режим 2, средний Режим 3, сильный
1 мин-23.59 ч		Время приготовления

Положение	Значение
5 с-12.00 ч	Время таймера
P01-P24	Программы автоматического приготовления блюд
P25	Программа "Шаббат"

Кнопки и дисплей

Кнопками можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка		Использование
i	Кнопка "Информация"	Этой кнопкой запрашивается информация.
🔔	Кнопка "Таймер"	Этой кнопкой устанавливается таймер.
🕒	Кнопка "Часы"	Этой кнопкой устанавливаются время суток, продолжительность работы духового шкафа I→I и время окончания →I.
💡	Кнопка "Лампочка в духовом шкафу"	Этой кнопкой включается и выключается лампочка в духовом шкафу.
🔑	Кнопка "Ключ"	Этой кнопкой включается и выключается блокировка для безопасности детей.
♨	Кнопка "Быстрый нагрев"	Этой кнопкой можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Внутреннее пространство

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

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Охлаждающий вентилятор

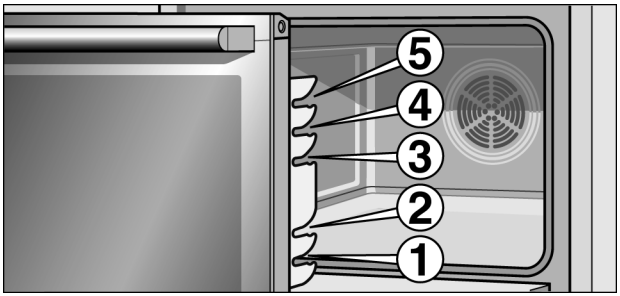
Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.
Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. Иначе духовой шкаф перегреется.

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

Принадлежности

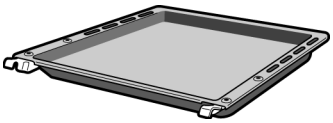
Выдвижная часть духового шкафа оборудована доводчиком. Вам достаточно лишь слегка подтолкнуть выдвижную часть духового шкафа, и механизм доводчика плавно и бесшумно втянет её полностью.

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.



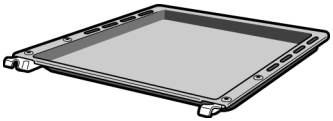
Горячие принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает.
Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.

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



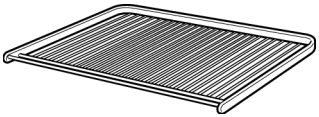
Универсальный противень

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



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.



Решетка

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

Специальные принадлежности	Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.
Решетка HEZ 344002	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.
Эмалированный противень HEZ 341002	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень HEZ 342002	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень, вынимаемый вбок HEZ 341672	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. При приготовлении на двух уровнях одновременно устанавливайте держатель на уровень 1, при приготовлении на трех уровнях устанавливайте держатель на уровень 3. Противень можно вынимать как вправо, так и влево. Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной части духового шкафа.
Противень-гриль HEZ 325000	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Стеклянный противень HEZ 346002	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. Стеклянный противень ставится на решетку.

Эмалированный противень HEZ 341012 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень HEZ 342012 с антипригарным покрытием	Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Профи-противень HEZ 343002	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Стеклянная посуда HEZ 915001	Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.
Металлическая посуда HEZ 6000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Универсальная посуда HEZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
Самоочищающиеся боковые панели HZ 349020	Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали № артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой № артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.
Сначала прочитайте главу *"Правила техники безопасности"*.

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ ◷ и три ноля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ ◷.
2. Установите время суток поворотным переключателем.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Лучше всего нагревать его в течение часа в режиме 3D-горячий воздух ⊛ при температуре 240 °C. Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. Установите переключателем выбора функций режим 3D-горячий воздух ⊛.
2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

В данной главе описано, как настраивать конфорки. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение 0 = выкл.
Положение 1 = минимальная мощность
Положение 9 = максимальная мощность.

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни

Вы можете менять размер этих конфорок.

Подключение большой площади

Поверните переключатель конфорки до положения 9 - там вы почувствуете лёгкое сопротивление - и дальше до символа
◎ = большая двухконтурная конфорка или
○⊃ = зона нагрева для жаровни

Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

Переключение на небольшую площадь

Поверните переключатель конфорки в положение "0" и выполните установки снова. Внимание: никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение "0" через символ ◎ или ○⊃.

На маленькой двухконтурной конфорке особенно удобно разогревать небольшие блюда.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Для доведения до кипячения всегда используйте ступень нагрева конфорки 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения		
Кнедлики, клецки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1	3-6 мин
Варка, тушение, приготовление на пару		
Рис (в двойном количестве воды)	3	15-30 мин
Картофель "в мундире"	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Супы, рагу	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке		-
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Жаркое	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Жарение**		
Шницели в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

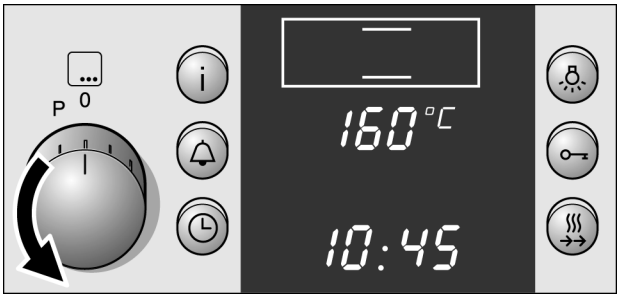
Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.
Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

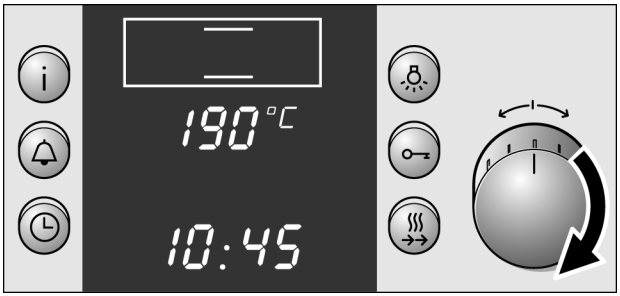
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °C.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Поворотным переключателем установите температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Контроль нагрева

Увеличение температуры в духовом шкафу отображается на индикаторе контроля нагрева. Если все поля заполнены, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготовляемого блюда.
В режиме приготовления на гриле индикация не горит.



Нажав на кнопку "Информация" i, можно узнать текущую температуру нагрева.

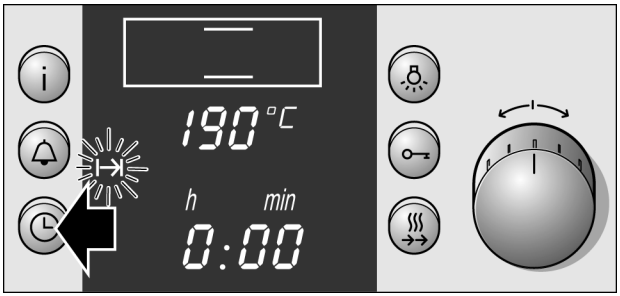
Из-за термической инерционности духового шкафа может отображаться температура, несколько отличная от действительной температуры в рабочей камере.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. После этого установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установки для режима ⊟ "Верхний/нижний жар", 190 °C, время приготовления 45 мин.

3. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Мигает символ времени приготовления I→I.



4. Установите время приготовления поворотным переключателем.
Через несколько секунд духовой шкаф начнёт работать. На дисплее загорается символ I→I.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Отмена установки

Выключите переключатель выбора функций.

Запрос установок

Запрос времени окончания →I или времени суток ◷: нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Запрашиваемое значение появится на несколько секунд.

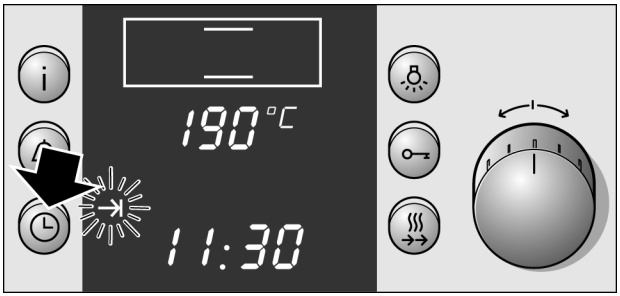
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

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

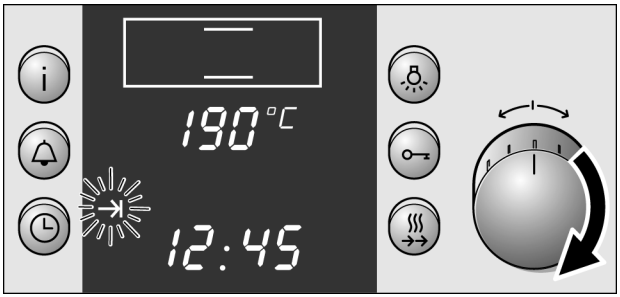
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

Пример на рисунке: установка режима ⊟ "Верхний/нижний жар". Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.

5. Нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не замигает символ "Окончание" →|. На дисплее отобразится время окончания приготовления блюда.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.
Через несколько секунд установка автоматически принимается. На дисплее будет отображаться время окончания, пока духовой шкаф не начнёт работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите переключатель выбора функций.

Указание

Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята. Время ожидания до принятия установки можно изменять. Для этого см. главу "Базовые установки".

Индикатор остаточного тепла

После выключения духового шкафа на индикаторе контроля нагрева отображается уровень остаточного тепла в духовом шкафу.
Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу достигает приблизительно 300 °C.

Когда температура опускается прим. до 60 °C, индикация гаснет.

Использование остаточного тепла

Остаточное тепло можно использовать для поддержания блюд в горячем состоянии в духовом шкафу.

Если приготовление блюд занимает много времени, можно выключить духовой шкаф на 5-10 минут раньше. При этом блюдо достигает готовности за счёт остаточного тепла. Таким образом вы сэкономите электроэнергию.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Лучше всего подходит для видов нагрева:

- Верхний/нижний жар
- 3D-горячий воздух
- Режим пиццы
- Гриль с конвекцией

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку .

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться. Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся сигнал. Символ на дисплее погаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

Выключение режима "Быстрый нагрев"

Нажмите кнопку ⇶. Символ ⇶ на дисплее погаснет.

Указание

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Функция быстрого нагрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C. Если температура в духовом шкафу только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Во время работы прибора в режиме "Быстрый нагрев" можно запросить текущую температуру нагрева с помощью кнопки "Информация" i.

Включение программы "Шаббат"

При этой установке в духовом шкафу поддерживается в течение 73 часов режим "Верхний/нижний жар" ⊟ с температурой 85 °C.

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

1. Установите переключатель выбора функций на P.
   На дисплее мигает P.
2. Поворотным переключателем установите программу P25.

Если загорается P, установка принята. На дисплее начинается отсчёт времени. Духовой шкаф выключается автоматически через 73 часа.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Мигает символ времени приготовления I→I. Выключите переключатель выбора функций, чтобы опять стало отображаться время суток.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Указание

После запуска кнопки блокируются. Запрос информации и внесение изменений невозможны.

В течение всего времени работы программы горит лампочка в духовом шкафу.

Время суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ ◷ и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ ◷.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
   Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ ◷ гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку ◷ и поворотным переключателем измените время суток.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу «Базовые установки».

Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа.
Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления.
Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» 🔔.
   Мигает символ 🔔.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.
   Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ 🔔.
   Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал.
Нажмите кнопку «Таймер» 🔔. Индикация таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» 🔔. Измените время поворотным переключателем.

Отмена установок

Нажмите три раза кнопку «Таймер» 🔔.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.
Для запроса оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток 🕒: нажимайте кнопку «Часы» 🕒 до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение: удерживайте нажатой кнопку "Ключ" ⊶, пока на дисплее не появится символ ⊶. Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку "Ключ" ⊶, пока не погаснет символ ⊶.

Указания

Вы можете в любое время установить таймер и время суток.

После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф

Если вы забудете выключить духовой шкаф, активируется автоматическое отключение. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на дисплее часов появляется 5.

Нагрев духового шкафа прерывается до тех пор, пока вы не выключите переключатель выбора функций. Символ 5 гаснет.
После этого можно выполнить новые установки для духового шкафа.

Отмена автоматического отключения

Установите время приготовления, тогда духовой шкаф выключится в нужное время.
Автоматическое отключение отменено.

Базовые установки

Духовой шкаф имеет различные базовые установки. Некоторые из них можно изменять.

Функция	Варианты
Индикация времени суток ◷	0 Время суток не отображается (исключение: время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла). 1 Время суток высвечивается на дисплее*
Продолжительность сигнала 🔔 Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера	1 прим. 2 минуты* 2 прим. 1 минута 3 прим. 4 минуты
Время запоминания I→I Время, за которое прибор принимает новую установку	1 = короткое 2 = среднее* 3 = продолжительное
CL	0 = Базовая установка 1 = только для "Спецпринадлежности - самоочищающиеся верхняя"

* Базовая установка

Изменение базовых установок

Не должен быть установлен никакой режим.

1. Одновременно нажимайте кнопку "Часы" ◷ и кнопку ⊶, пока на дисплее не появится 1. Это базовая установка для индикации времени суток.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Подтвердите установку кнопкой ◷.

После этого на дисплее появляется 1 для базовой установки продолжительности сигнала.

Измените базовую установку, как это описано в пункте 2, и подтвердите её, нажав кнопку "Часы" ◷. После этого можно изменить также время запоминания. В заключение нажмите кнопку "Часы" ◷.

Вы хотите изменить не все базовые установки

Если вы не хотите менять одну из базовых установок, нажмите кнопку "Часы" ◷. Появится следующая базовая установка.

Корректировка

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

Указания

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

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

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.
Не используйте

для чистки варочной панели

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

для очистки духового шкафа

Не используйте

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Варочная панель	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Чистка: чистящие средства, предназначенные для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке.
⚠	Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Рама варочной панели	Тёплый мыльный раствор. Нельзя использовать скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.

Зона очистки	Чистящие средства
Стёкла дверцы	Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Внутреннее пространство	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Нижняя поверхность выдвижной части духового шкафа	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнение Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.
Выдвижной цокольный ящик	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Включите режим 3D-Горячий воздух .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится.
После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Важные указания

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок.
Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

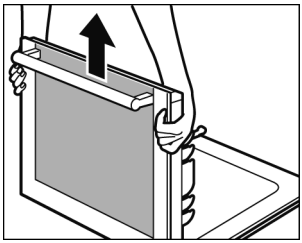
Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.
Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие выдвижной части духового шкафа

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

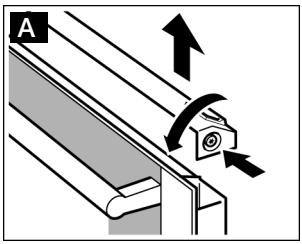


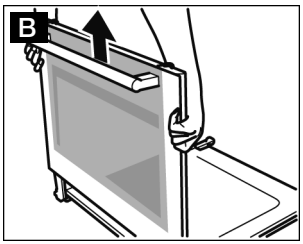
Снятие и установка стекол дверцы

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

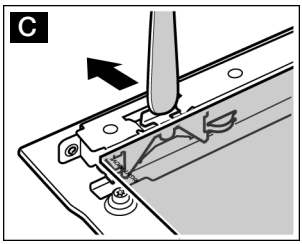
Снятие

1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. A)
3. Придерживая стекла с левой и с правой стороны, наклоните их вперед и выньте движением вверх. (Рис. B)
   Положите на полотенце рукояткой вниз.
   Внутреннее стекло остается висеть на крючках в выдвижной части духового шкафа.





4. По очереди отожмите удерживающие пружины с левой и с правой стороны наружу. (Рис. C)
   Если скобы отжимаются в сторону с трудом, используйте ложку в качестве вспомогательного приспособления.
   Выньте верхнее стекло.



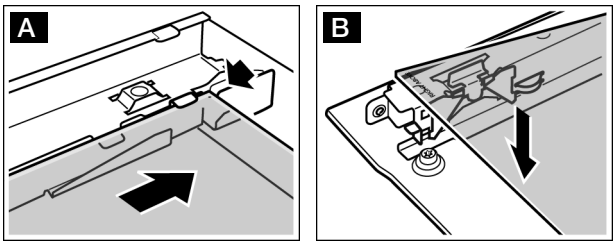
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

Установка

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

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



4. Заведите стекла в держатель на выдвижной части духового шкафа.
5. Установите защитную панель и вверните винты. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стекла в держателе.
6. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

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

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Неисправность	**Возможная причина**	**Указания/устранение**
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикатор часов мигает.	Прерывание электропитания.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.	Не распознан вид нагрева.	Выполните установки ещё раз.
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На индикаторе времени появляется $\mathcal{S}$.	Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается.	Нажмите любую кнопку.

Сообщения об ошибках с $\mathcal{E}$

Сообщения об ошибках появляются на индикаторе времени.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Указания/устранение
Er 1 или Er4	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста сервисной службы.
Er2	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
Er 11	Одну из кнопок заклинило или она была нажата слишком долго.	Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение о неисправности продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.

⚠ Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

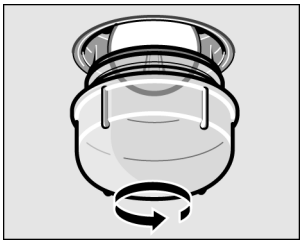
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

⚠ **1.** Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.

3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



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

Стеклянный колпак

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Автоматическое приготовление блюд

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушёные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой.
Результат приготовления зависит от качества мяса, размера и вида посуды.
Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

Посуда

Режим автоматического приготовления предназначен для приготовления блюд в закрытой посуде. Используйте посуду только с плотно прилегающей крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °C) из стекла или стеклокерамики.
Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля дополнительно еще 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

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

Выберите подходящую посуду.

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

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

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто примерно на ½ см. Если для жидкости указано "Да", жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте указания, приведенные в таблице.

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

Программы

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюда **из свежих продуктов**	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавление жидкости
Говядина для жарки	Тонкий край, толстый край, шкурка, маринованное мясо	01	0,5-3,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	Нет
Ростбиф с кровью	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	Нет
Свинина для жарки	Шея, шейно-лопаточная часть, зашеек, шкурка, мясной орех, мясной рулет	04	0,5-3,0 кг	Да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	Нет
Телятина для жарки	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
Птица	Цыплёнок, утка, гусь, молодая индейка	08	0,5-2,5 кг	Нет
Окорочка птицы	Окорочка цыплёнка, индейки, утки, гуся	09	0,3-1,5 кг	Нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	10	0,5-2,5 кг	Да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	11	0,5-2,5 кг	Да
Копченая грудинка, мясо косули, мелкая дичь	Ножка косули, заячья ножка	12	0,5-3,0 кг	Да
Мясной рулет	Мясной рулет "Фальшивый заяц"	13	0,3-3,0 кг	Нет
Рагу	Рулеты, мясо по-пихельштейнски, сегедский гуляш	14	0,3-3,0 кг	Да
Рыба тушёная	Форель, судак, карп, треска целиком	15	0,3-1,5 кг	Да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, треска целиком	16	0,5-1,5 кг	Нет

Блюда, замороженные*	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавление жидкости
Говядина для жарки	Тонкий край, толстый край, шкурка	17	0,5-2,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	18	0,5-2,0 кг	Нет
Свинина для жарки	Шея, шейно-лопаточная часть, зашеек, шкурка, мясной орех, мясной рулет	19	0,5-2,0 кг	Да
Телятина для жарки	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	20	0,5-2,0 кг	Да
Баранья нога	Нога без кости	21	0,5-2,0 кг	Да
Окорочка птицы	Окорочка цыплёнка, индейки, утки, гуся	22	0,3-1,5 кг	Нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	23	0,5-2,0 кг	Да
Мясо косули, мелкая дичь	Ножка косули, заячья ножка	24	0,5-2,0 кг	Да

* Внимание: если вы готовите блюдо из замороженного мяса, нельзя откладывать начало программы на более позднее время. Мясо может разморозиться за время ожидания.

Как долго готовится блюдо?

Если вы хотите знать, как долго готовится блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На индикаторе появляется продолжительность. Отмена программы: выключите переключатель выбора функций.

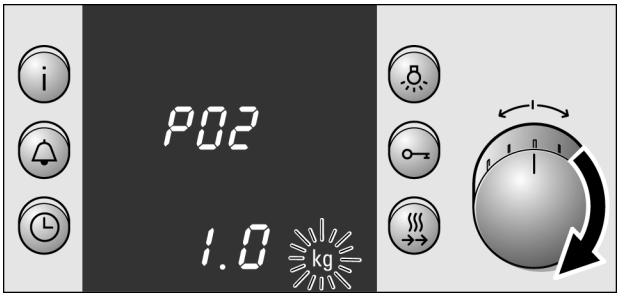
Установка

Пример на рисунке: ростбиф, хорошо прожаренный, 1,2 кг.

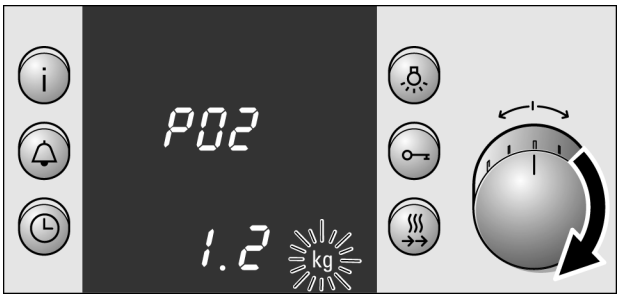
1. Найдите подходящую программу в таблице для жарения.
2. Поворачивайте переключатель выбора функций до тех пор, пока на индикаторе температуры не замигает P.



3. С помощью поворотного переключателя установите нужный номер программы.
На дисплее появляется предлагаемый вес.



4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.
Через несколько секунд духовой шкаф начнёт работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите переключатель выбора функций.

Отмена программы

Выключите переключатель выбора функций.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Используйте для приготовления только свежее мясо или свежую рыбу.

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

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

Пример на рисунке: ростбиф, хорошо прожаренный, программа 02, 1,2 кг. Блюдо должно быть готово в 12:15.

5. Нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не замигает символ "Окончание" →|.
На дисплее отобразится время окончания приготовления блюда.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.
Через несколько секунд установка автоматически принимается. На индикаторе появляется время окончания. Высвечивается символ "Окончание" →|. Духовой шкаф начнёт работать в нужный момент времени.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите переключатель выбора функций.

Указание

На дисплее отображается время таймера.
Для запроса оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток ◷: нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Для запроса веса: нажмите кнопку "Информация" i.

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

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

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

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

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

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Если Вы будете выпекать пирог на одном уровне с функцией "Верхний/нижний жар" ⊟, он получится наиболее удачным.
Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" ⊛:
пирог в форме, уровень установки 2
пирог на противне, уровень установки 3.

Выпекание на нескольк их уровнях

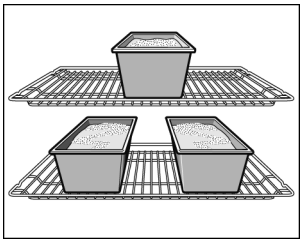
При использовании режима "3D-горячий воздух" ⊛.
Выпекание на 2 уровнях:
универсальный противень на уровне установки 3
обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:
противень на уровне установки 5
универсальный противень на уровне установки 3
противень на уровне установки 1.

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

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.
Если Вы хотите использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

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

В таблице Вы найдете оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки.
Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений.
Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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

Пироги в формах для выпечки	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		160-180	50-60
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма "венок"/ прямоугольная	2		150-170	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/ чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный торт	Тёмная разъёмная форма	2		160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Тёмная разъёмная форма	1		180-200	25-35

Пироги в формах для выпечки	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Тёмная разъёмная форма	1		160-180	70-90
Пикантный пирог*	Тёмная разъёмная форма	1		180-200	50-60

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом приборе.

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		210-230	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Противень	2		180-200	15-20
Плетенка из дрожжевого теста, 500 г муки	Противень	2		170-190	30-40
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс, 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Противень	2		230-250	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фигурное печенье предварительный разогрев	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противни	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	45-60
Мелкое печенье	Противень	3		150-170	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Выпечка из заварного теста	Противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		170-190	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300 200	8 35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300 200	8 40-50
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	3		210-230	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар" на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух". Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

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

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

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

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

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

Рекомендации по жарению

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на ½ см. К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.
Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. При приготовлении мяса в эмалированной посуде в него следует добавлять больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.
Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

Переворачивайте порционные куски по истечении ⅔ заданного времени.

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

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушеная говядина	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		220-240	60
Стейки, толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка + универсальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Жаркое из телятины	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	130
	2,0 кг		1		170-190	150
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		210-230	130
	1,5 кг		1		200-220	160
	2,0 кг		1		190-210	180
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	2		210-230	70
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120
Мясной рулет	Из 500 г мяса	Открытая	1		180-200	70
Сосиски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

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

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

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

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении ⅔ заданного времени приготовления.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.
Кусочки птицы переверните по истечении ⅔ заданного времени приготовления.

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

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыплёнок, целиком	1,2 кг	Решётка	2		210-230	50-80
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решётка	2		210-230	80-90
Цыплёнок, половина	По 500 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочки	По 300 г	Решётка	3		210-230	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100
Гусь, целиком	3,5 - 4 кг	Решётка	2		170-190	110-130
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		190-210	90-100

Рыба

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

По истечении ⅔ заданного времени переверните куски рыбы.

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

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время выполнения, мин
Рыба целиком	Прим. по 300 г	Решётка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	50-60
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Запеканки	**Принадлежности и посуда**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Время выпекания, мин**
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	60-80
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		3	7-10
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		3	5-8

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	3		190-210	15-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		180-200	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-200	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	2		200-220	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		200-220	20-25

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

Некоторые блюда

На вашей плите вы можете устанавливать температуру от 20 до 300 °C. При 50 °C у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Йогурт

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

Подъем дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

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

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

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

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

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Универсальный противень установите на уровне 3, решетку - на уровне 1.
Выложите универсальный противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

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

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.
Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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

Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте ½ литра горячей воды (прибл. 80 °C) в универсальный противень.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на "Нижний жар" ⌸.
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

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

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

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

Консервирование овощей

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

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

Вынимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

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

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

Выпекание

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным противнем.
При выпекании на 3 уровнях всегда ставьте универсальный противень в центре.

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

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:
Тёмные разъёмные формы ставьте друг над другом.
Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Разъёмные формы из белой жести:
При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара ⊟ устанавливайте формы на уровень 1.
Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье предварительный разогрев*	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	45-60
Маленькие кексы предварительный разогрев*	Противень	3		150-170	20-35
	Противень	3		150-170	20-35
	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	30-55
Бисквит на воде, предварительный разогрев*	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Универсальный противень	3		150-170	40-50
	Универсальный противень + противень	1+3		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		190-210	70-80
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		190-210	65-75

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

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

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

* Через $^{2}/_{3}$ времени перевернуть.

Для заметок

Для заметок