

SIEMENS



Built-in oven

Кірістірілген духовка шкафы

Встраиваемый духовой шкаф

НВ331.0Q

siemens-home.com/welcome

| | |
|---------------------------|----|
| [en] Instruction manual | 3 |
| [kk] Пайдалану нұсқаулығы | 22 |
| [ru] Правила пользования | 40 |

Register
your
product
online

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Важные правила техники безопасности | 40 | Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа..... | 50 |
| Причины повреждений | 42 | Стекланный плафон | 50 |
| Ваш новый духовой шкаф | 42 | Сервисная служба | 51 |
| Панель управления | 42 | Номер E и номер FD | 51 |
| Переключатель выбора функций | 43 | Рекомендации по экономии электроэнергии и охране | |
| Кнопки и дисплей..... | 43 | окружающей среды | 51 |
| Регулятор температуры | 43 | Экономия электроэнергии | 51 |
| Рабочая камера | 43 | Правильная утилизация упаковки..... | 51 |
| Принадлежности | 44 | Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры | |
| Установка принадлежностей..... | 44 | предосторожности. | 51 |
| Специальные принадлежности | 44 | Протестировано для Вас в нашей кухне-студии | 52 |
| Перед первым использованием | 45 | Пироги и выпечка..... | 52 |
| Установка времени суток | 45 | Рекомендации по выпеканию | 53 |
| Нагревание духового шкафа | 45 | Мясо, птица, рыба..... | 54 |
| Очистка принадлежностей | 45 | Рекомендации по жарению в гриле | 56 |
| Настройка духового шкафа | 45 | Запеканки, французские запеканки, тосты | 56 |
| Виды нагрева и температура | 45 | Готовые продукты | 56 |
| Настройка автоматического отключения духового шкафа | 45 | Примеры некоторых блюд | 57 |
| Настройка автоматического включения и выключения духового | | Размораживание | 57 |
| шкафа | 46 | Сушки..... | 57 |
| Быстрый нагрев..... | 46 | Консервирование | 57 |
| Установка времени суток | 46 | Акриламид в продуктах питания | 58 |
| Установка таймера | 47 | Контрольные блюда | 59 |
| Блокировка для безопасности детей | 47 | Выпекание | 59 |
| Духовой шкаф..... | 47 | Приготовление на гриле | 59 |
| Уход и очистка | 47 | | |
| Чистящие средства | 47 | | |
| Снятие и установка навесных элементов | 48 | | |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа..... | 49 | | |
| Снятие и установка стёкол дверцы | 49 | | |
| Что делать при неисправности? | 50 | | |
| Таблица неисправностей | 50 | | |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Потрапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

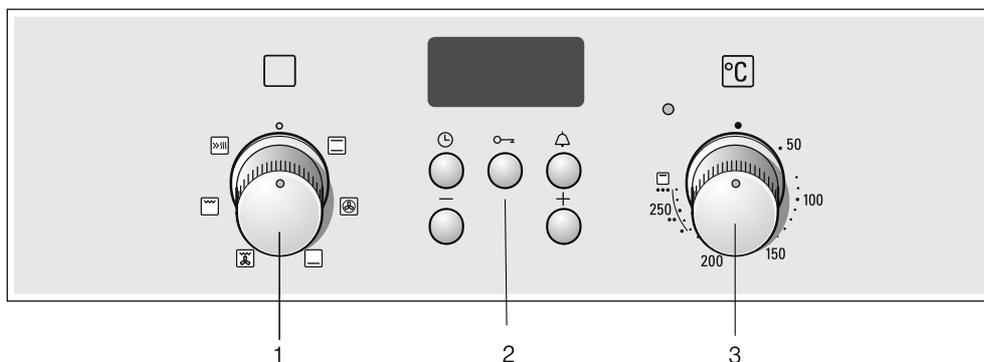
Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Переключатель выбора функций |
| 2 | Дисплей и кнопки управления |
| 3 | Регулятор температуры |

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать вправо и влево.

При включении переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

| Положения | Функция |
|--|--|
| 0 Выключен | Духовой шкаф выключен. |
|  Верхний и нижний жар | Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу. |
|  3D-Горячий воздух* | Пирог, пиццу, мелкую выпечку, оладьи и изделия из слоеного теста можно выпекать одновременно на двух уровнях. Благодаря вентилятору с кольцевым нагревательным элементом на задней стенке духового шкафа нагретый воздух распределяется равномерно. |
|  Нижний жар | С помощью режима «Нижний жар» можно допечь блюдо снизу или подрумянить его. Жар поступает снизу. |
|  Гриль с конвекцией | Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда. |
|  Плоский гриль, большая площадь нагрева | Можно одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается. |
|  Быстрый нагрев | Для быстрого разогревания блюд. |

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

Кнопки и дисплей

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

| Кнопка | Использование |
|---|---|
|  Кнопка «Часы» | Этой кнопкой устанавливаются время суток, продолжительность работы духового шкафа $I \rightarrow$ и время окончания $\rightarrow I$. |
|  Кнопка «Ключ» | Этой кнопкой включается и выключается блокировка для безопасности детей. |
|  Кнопка «Таймер» | Этой кнопкой устанавливается таймер. |
|  Кнопка «Минус» | Ею можно изменить установленные значения в сторону понижения. |
|  Кнопка «Плюс» | Ею можно изменить установленные значения в сторону повышения. |

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

| Положения | Функция | |
|---|------------------------------|--|
|  Выключен | Духовой шкаф не нагревается. | |
| 50-270 | Диапазон температур | Значение температуры отображается в градусах по Цельсию ($^{\circ}\text{C}$). |
|  ,  ,  | Режим гриля | Режимы гриля, большая  площадь. • = режим 1, слабый •• = режим 2, средний ••• = режим 3, сильный |

При работе духового шкафа над регулятором температуры горит лампочка. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

Рабочая камера

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

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

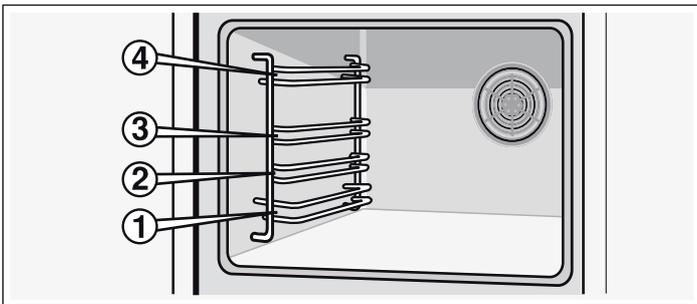
Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

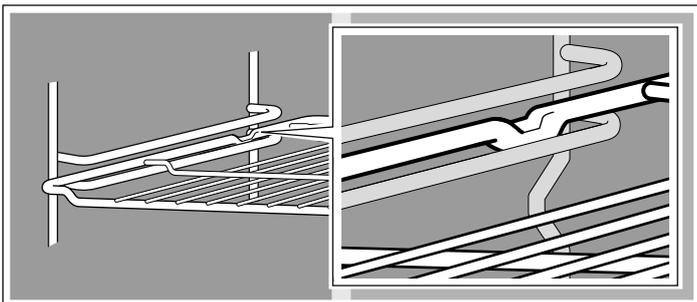
Установка принадлежностей

Принадлежности можно задвинуть на один из 4 различных уровней в духовом шкафу. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Если принадлежности выдвинуты примерно наполовину, то они фиксируются в этом положении. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежностей в духовой шкаф следите за выемкой на задней стороне. Именно она обеспечивает правильную фиксацию.



Указание: Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою

первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

| Специальные принадлежности | Номер HZ | Функция |
|----------------------------|----------|---|
| Решётка | HZ434000 | Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля. |
| Алюминиевый противень | HZ430001 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Эмалированный противень | HZ431001 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень | HZ432001 | Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |

Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.

Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.

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 кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

2. Установите 240 °С регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

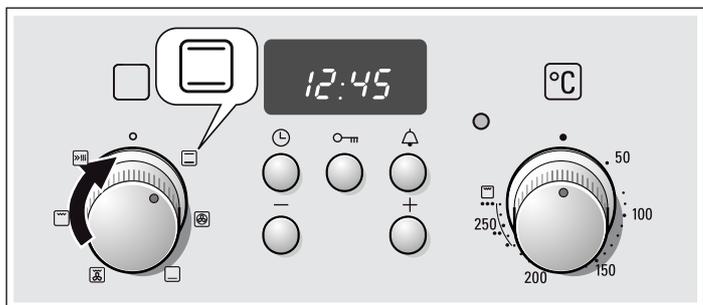
Настройка духового шкафа

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

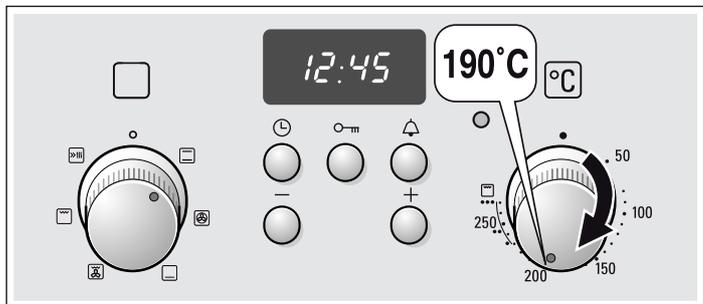
Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар 190 °С.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

После этого установите время приготовления блюда.

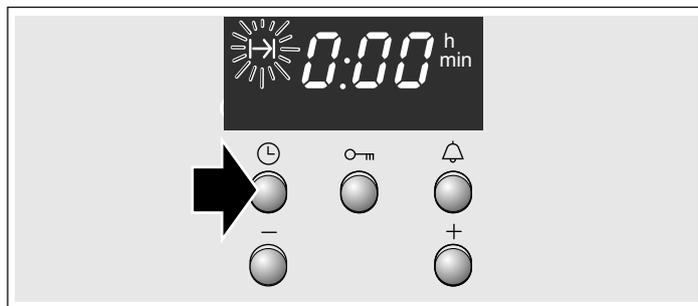
Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °С, время приготовления 45 минут.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.

2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.

3. Нажмите кнопку «Часы» .

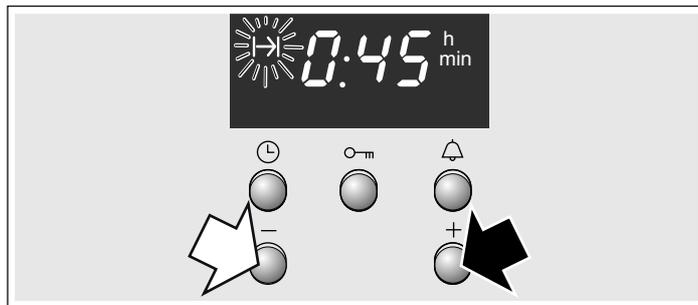
Мигает символ времени приготовления .



4. Установите время приготовления кнопкой + или -.

Кнопка + / предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка - / предлагаемое значение = 10 минут



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки

Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «←», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

Установка времени приготовления, если время суток не отображается

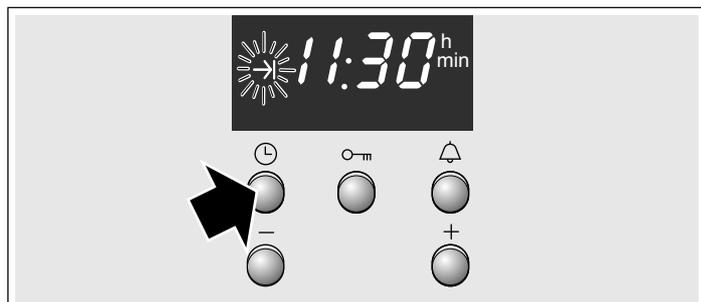
Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Не оставляйте продукты в духовом шкафу слишком долго. Неохлаждённые мясо и рыба быстро портятся.

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар , 200 °C. Сейчас 10:45. Время приготовления составляет 45 минут, блюдо должно быть готово в 12:45.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку «Часы» . Мигает символ времени приготовления .
4. Установите время приготовления кнопкой + или -.
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» . На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. С помощью кнопки «+» установите 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. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.

Быстрый нагрев

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

Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

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

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Регулятором температуры установите нужную температуру. Через несколько секунд духовой шкаф начинает нагреваться. Над регулятором температуры горит индикатор.

Завершение быстрого нагрева

Индикатор над регулятором температуры погаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите нужный вид нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.

Установка времени 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 «Часы» . На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или -.
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «←».

Установка таймера

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»

Символ мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «—».

Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут

Кнопка «—», предлагаемое значение = 5 минут

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 кнопкой «+» или «—».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «—», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления , времени окончания 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.

Уход и очистка

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

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели 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 функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

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

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,

- металлические губки,

- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Поверхности из высококачественной стали

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Всегда протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.

Эмалированные и лакированные поверхности

Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой.

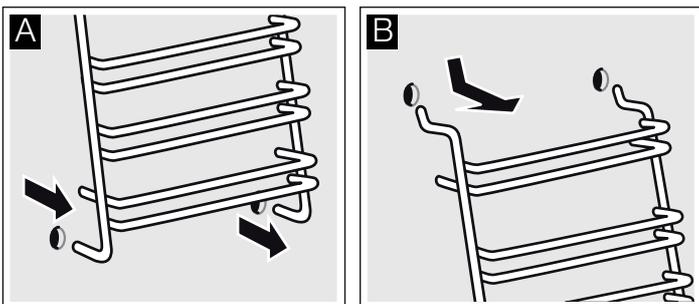
| | |
|---|---|
| Ручки регуляторов | Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. |
| Стекло | Можно очищать с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность. |
| Уплотнитель | Протрите влажной тряпкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. |
| Внутренняя сторона духового шкафа | Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: Используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях. |
| Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу | Протрите тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. |
| Принадлежности | Замочите в тёплом мыльном растворе. Очищите щёткой или губкой. |
| Алюминиевый противень (опция) | Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте поверхность мягкой салфеткой для стёкол или салфеткой из микроволокна, проводя её по горизонтали. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. Не используйте абразивные чистящие средства, царапающие губки или грубые салфетки. Они могут повредить поверхность противня. |
| Блокировка для безопасности детей (опция) | Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Вытрите насухо мягкой тряпочкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна. |
| Варочная панель | Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации варочной панели. |

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

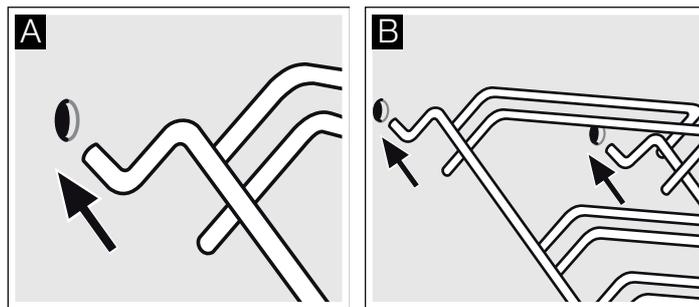
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепёжных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперёд и аккуратно снимите его (рис. В).



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

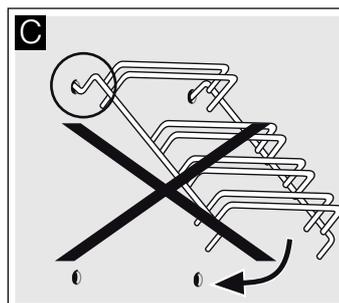
Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (рис. А-В)



⚠ Неправильная установка!

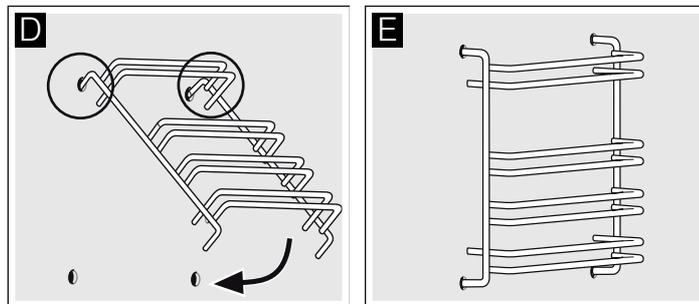
Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Эмаль может быть повреждена (рис. С).



2. Оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).

3. Установите оба навесных элемента на боковых стенках духового шкафа (рис. E).

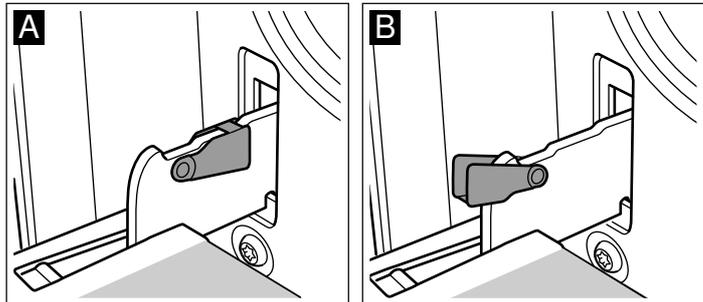
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочный рычаг установлен (рис. А), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, будут заблокированы петли. Закрывать дверцу будет невозможно.

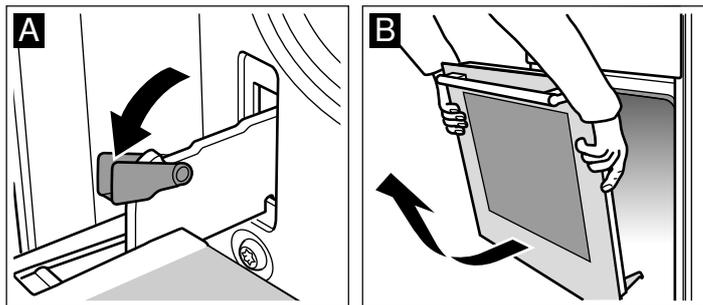


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинута.

Снятие дверцы

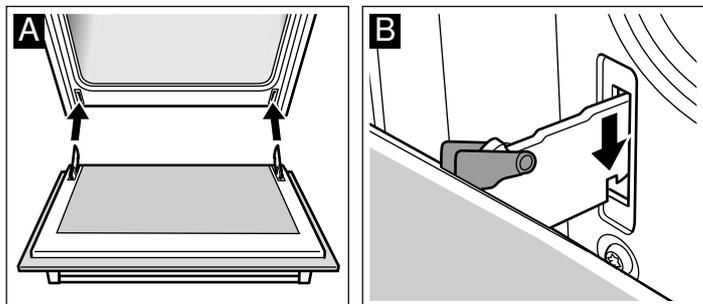
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытяните дверцу (рис. В).



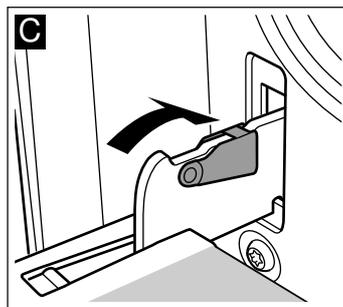
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

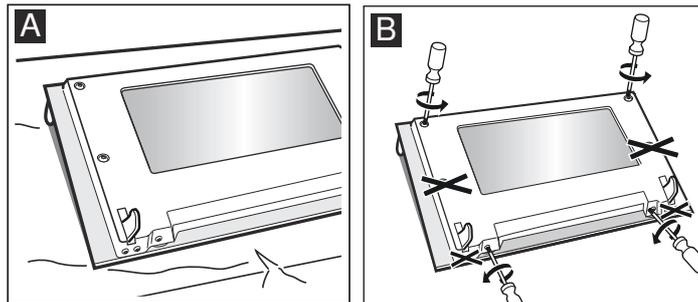
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

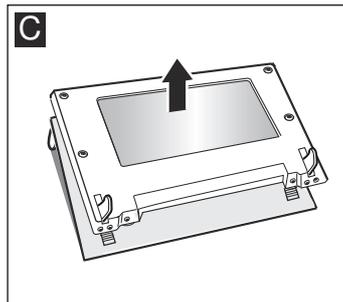
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел Снятие дверцы духового шкафа. Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз (рис. А).
2. Поверните сначала два нижних винта, а затем два верхних винта против часовой стрелки (рис. В).



3. Снимите защитную панель (рис. С).



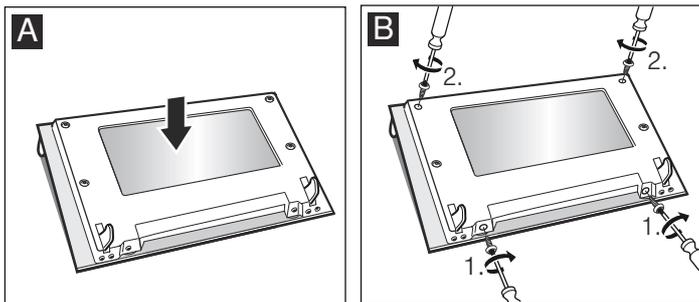
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

1. Установите защитную панель (рис. А).
2. Вверните обратно сначала два нижних винта, затем два верхних винта (рис. В).



3. Навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел Установка дверцы духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

⚠ Опасность удара током!

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

| Неисправность | Возможная причина | Устранение/указания |
|------------------------------|-----------------------------|--|
| Духовой шкаф не работает | Неисправен предохранитель. | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| | Отключение электроэнергии. | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы |
| Индикация времени мигает. | Отключение электроэнергии. | Заново установите время суток. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Оседание пыли на контактах. | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно. |

Внимание!

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

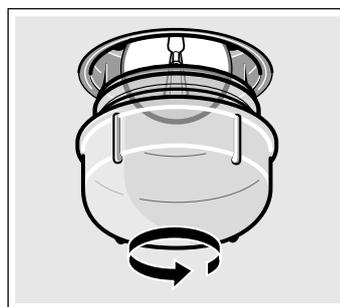
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



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

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны 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. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт 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.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не бились в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар»

При выпекании с использованием режима «3D-Горячий воздух» ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

Выпекание и жаренье на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-Горячий воздух» .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете 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

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. 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.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе Рекомендации по выпеканию после таблиц.

| Пирог в форме | Форма | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма для приготовления кекса | 2 | | 160-180 | 55-65 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог) | Форма для приготовления кекса | 2 | | 155-175 | 65-75 |
| Корж с бортиком, из песочного теста | Разъёмная форма | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Корж из теста для кекса | Форма для фруктового пирога | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Бисквит | Разъёмная форма | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Фруктовый или творожный торт, песочное тесто* | Тёмная разъёмная форма | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса | Разъёмная форма | 2 | | 150-170 | 55-65 |
| Пикантный пирог* (например, киш или луковый пирог) | Разъёмная форма | 1 | | 180-200 | 50-60 |

* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|---|--|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой | Универсальный противень | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Эмалированный противень + универсальный противень* | 1+3 | | 150-170 | 40-50 |
| Сдобное или дрожжевое тесто со свежими фруктами | Универсальный противень | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Эмалированный противень + универсальный противень* | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| Бисквитный рулет (предварительный разогрев) | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | 15-20 |

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

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °С | Время приготовления, мин |
|---|--|---------|---|---------------------------|--------------------------|
| Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста | Универсальный противень | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Рождественский кекс, 500 г муки | Универсальный противень | 3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Рождественский кекс, 1 кг муки | Универсальный противень | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Пицца | Универсальный противень | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Эмалированный противень + универсальный противень* | 1+3 |  | 150-170 | 35-45 |

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

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|------------------------------------|--------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки | Универсальный противень: | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки | Универсальный противень: | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Булочки (например, ржаные булочки) | Универсальный противень: | 2 |  | 200-220 | 20-30 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °С | Время приготовления, мин |
|--------------------|--|---------|---|---------------------------|--------------------------|
| Мелкое печенье | Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень* | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| | | | | 130-150 | 30-40 |
| Безе | Универсальный противень | 3 |  | 70-90 | 135-145 |
| Заварные булочки | Универсальный противень | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Миндальное печенье | Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень* | 3 |  | 110-130 | 30-40 |
| | | | | 100-120 | 35-45 |
| Слоёное тесто | Универсальный противень + эмалированный противень + универсальный противень* | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| | | | | 180-200 | 30-40 |

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

Рекомендации по выпеканию

| | |
|---|---|
| Вы хотите печь по собственному рецепту. | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки. |
| 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. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста. |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы. |
| Пирог сверху слишком тёмный. | 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 (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/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 выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте 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. 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

Посуда

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

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

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении ⅔ заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё 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 надрезьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---------------------------------|--------|-----------------------------------|---------|---|------------------------------|--------------------------|
| Говядина | | | | | | |
| Говядина для жарки | 1,0 кг | Закрытая | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Филе говядины, слабoproжаренное | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 200-220 | 80 |
| Ростбиф, слабoproжаренный | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 230-250 | 50 |
| Стейк, 3 см, слабoproжаренный | | Решётка + универсальный противень | 4+1 |  | 3 | 15 |
| Телятина | | | | | | |
| Телятина для жарки | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 180-200 | 140 |
| Свинина | | | | | | |
| Без кожи (например, зашеек) | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 170-190 | 170 |

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|-----------------------------|--------|-------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------|
| С кожей (например, лопатка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Копчёная грудинка на кости | 1,0 кг | Закрытая | 1 | | 210-230 | 80 |

Баранина

| | | | | | | |
|---|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Баранья нога, без кости, средне-прожаренная | 1,5 кг | Открытая | 1 | | 170-190 | 120 |
|---|--------|----------|---|--|---------|-----|

Мясной фарш

| | | | | | | |
|--------------|-----------|----------|---|--|---------|----|
| Мясной рулет | ок. 750 г | Открытая | 1 | | 180-200 | 70 |
|--------------|-----------|----------|---|--|---------|----|

Колбаски

| | | | | | | |
|----------|--|-----------------------------------|-----|--|---|----|
| Колбаски | | Решётка + универсальный противень | 4+1 | | 3 | 15 |
|----------|--|-----------------------------------|-----|--|---|----|

Птица

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

| Птица | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|-----------------------------|----------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| Половинки цыплёнка, 1-4 шт. | по 400 г | Решётка | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Цыплёнок, кусочками | по 250 г | Решётка | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Цыплёнок целиком, 1-4 шт. | На каждые 1 кг | Решётка | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Утка целиком | 1,7 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Гусь целиком | 3,0 кг | Решётка | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Молодая индейка целиком | 3,0 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 окорочка индейки | по 800 г | Решётка | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Рыба

Переверните куски рыбы по истечении $\frac{2}{3}$ времени.

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения устойчивости

положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

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

| Рыба | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|-----------------------------------|----------|-------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------|
| Рыба целиком | по 300 г | Решётка | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Рыба кусочками, например, котлеты | по 300 г | Решётка | 4 | | 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. |
| Вы хотите проверить, готово ли жаркое. | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела. | Проверьте уровень установки и температуру. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду большего размера 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.

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Запеканки | | | | | |
| Запеканка, сладкая | Форма для запеканки | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Запеканка из макарон | Форма для запеканки | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| Гратен | | | | | |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой | Форма для запеканки | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Тост | | | | | |
| Поджаренные тосты, 12 шт. | Решётка | 4 | | 3 | 4-5 |
| Поджаренные тосты, 12 шт. | Решётка | 3 | | 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 | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|-------------------------------|-------------------------|---------|-------------|---------------------------|--------------------------|
| Штрудель с фруктовой начинкой | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 45-55 |
| Картофель фри | Универсальный противень | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Пицца | Решётка | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Пицца-багет | Решётка | 2 | | 190-210 | 15-20 |

Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух»  у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).

| Блюдо | Посуда | Вид нагрева | Температура | Время приготовления |
|-------------------------|---|---|---|-----------------------|
| Йогурт | Чашки или стеклянные банки с заворачивающейся крышкой | Поставить на дно рабочей камеры  | Разогреть до 50 °С 50 °С | 5 мин 8 ч |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда | Поставить на дно рабочей камеры  | Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 5-10 мин 20-30 мин |

Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов. Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка

| Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура |
|----------------|---------|--|---|
| Решётка | 2 |  | Регулятор температуры остаётся в положении выключения |

Сушки

Режим «3D-горячий воздух»  прекрасно подходит для сушки.

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

| Фрукты и травы | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура | Время приготовления |
|------------------------|-----------------------------------|---------|---|-------------|---------------------|
| Яблоки кружками, 600 г | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 80 °С | прим. 5 ч |
| Груши дольками, 800 г | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 80 °С | прим. 8 ч |
| Сливы, 1,5 кг | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 80 °С | прим. 8-10 ч |
| Зелень, 200 г, мытая | Универсальный противень + решётка | 3+1 |  | 80 °С | прим. 1½ ч |

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. 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.

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 банках образуются пузырьки.

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
 2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
 3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.
 4. Закройте банки с помощью скоб.
- Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °С) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар» .
5. Установите температуру от 170 до 180 °С.

Консервирование

Фрукты

Прим. 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.

| Фрукты в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Яблоки, смородина, клубника | Выключить | Прим. 25 минут |
| Вишни, абрикосы, персики, крыжовник | Выключить | Прим. 30 минут |
| Яблочное пюре, груши, сливы | Выключить | Прим. 35 минут |

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °С. Этот процесс занимает от

35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

| Овощи в холодной заливке в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Огурцы | - | Прим. 35 минут |
| Красная свёкла | Прим. 35 минут | Прим. 30 минут |
| Брюссельская капуста | Прим. 45 минут | Прим. 30 минут |
| Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста | Прим. 60 минут | Прим. 30 минут |
| Горошек | Прим. 70 минут | Прим. 30 минут |

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

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 | |
|-------------------------------|---|
| Общие сведения | <ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| Выпекание | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С. |
| Мелкое печенье | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | 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.

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

При выпекании на двух уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

Закрытый яблочный пирог, уровень 1:

Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:

Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:

Используйте режим «Верхний/нижний жар»  при выпекании на уровне 1. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °C | Время приготовления, мин |
|---|--|---------|---|---------------------------|--------------------------|
| Фигурное печенье | Универсальный противень | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Эмалированный противень + универсальный противень** | 1+3 |  | 140-160 | 35-45 |
| Маленькие кексы | Универсальный противень | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Маленькие кексы, предварительный разогрев | Эмалированный противень + универсальный противень** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Бисквит на воде | Разъёмная форма | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Закрытый яблочный пирог | Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20 см*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø 20 см*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |

* Дополнительные решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.

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

*** Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку 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 |
|--|-----------------------------------|---------|---|-------------|--------------------------|
| Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут | Решётка | 4 |  | 3 | 1/2-2 |
| Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева | Решётка + универсальный противень | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* По истечении 2/3 времени перевернуть.