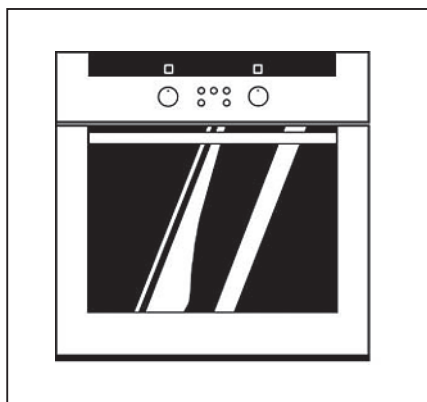


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации и монтажу



Духовой шкаф
НВ 336.50

902222

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	8
Панель управления	8
Ручка выбора функций	9
Регулятор температуры	10
Дисплей и кнопки управления	11
Утапливаемые ручки выключателей	11
Виды нагрева	12
Выдвижная тележка и принадлежности	14
Охлаждающий вентилятор	17
Перед первым использованием	18
Нагревание духового шкафа	18
Предварительная чистка принадлежностей	18
Настройка духового шкафа	19
Выключение духового шкафа вручную	19
Автоматическое выключение духового шкафа	20
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	21
Быстрый нагрев	22
Установка	22

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Текущее время	23
Установка	23
Таймер	24
Установка	24
Базовые установки	25
Изменение базовых установок.	26
Блокировка для безопасности детей	27
Уход и чистка	28
Чистка прибора снаружи	28
Духовой шкаф	29
Чистка стекол	32
Уплотнитель.	33
Принадлежности.	33
Что делать при неисправности?	34
Замена верхней лампочки в духовом шкафу	35
Сервисная служба	36
Упаковка и отслуживший прибор	36
Таблицы и рекомендации	37
Пироги и выпечка	37
Рекомендации по выпеканию.	40
Мясо, птица, рыба	42
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	45
Запеканки, тосты	46
Готовые блюда глубокой заморозки	47
Размораживание.	48

Содержание

Сушка фруктов и зелени	48
Консервирование	49
Рекомендации по экономии электроэнергии	51
Акриламид в продуктах питания	52
Контрольные блюда	53
Инструкция по монтажу	55

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять Вашим духовым шкафом.

Храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эту инструкцию.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они были обучены обращению с духовым шкафом. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства.

Горячий духовой шкаф



Осторожно выдвигайте тележку духового шкафа. Из него может выйти горячий пар. Прикасаться к горячей внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легко воспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей выдвигной тележкой духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, приправленных крепкими алкогольными напитками (например, коньяком, ромом).

Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут воспламениться в духовом шкафу. Опасность пожара!

Используйте небольшое количество крепких алкогольных напитков и осторожно выдвигайте тележку духового шкафа.

Ремонт



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

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите его от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, может быть повреждено эмалевое покрытие.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение духового шкафа с выдвинутой тележкой

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с задвинутой тележкой. Не зажимайте предметы тележкой духового шкафа. Даже если тележка выдвинута на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель выдвижной тележки духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель выдвижной тележки духового шкафа, она не будет плотно задвигаться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

Выдвижная тележка духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на выдвижную тележку духового шкафа.

Транспортировка духового шкафа

Не переносите и не держите духовой шкаф за ручку выдвижной тележки. Ручка не выдерживает вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

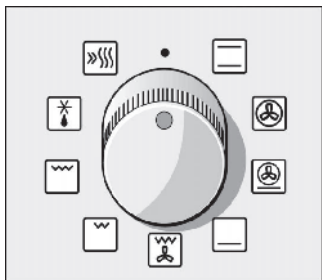
Следующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от модели прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

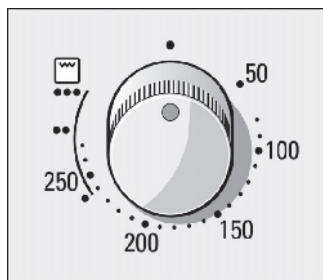
Положения

	Верхний и нижний жар
	3D-горячий воздух*
	Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
	Размораживание
	Быстрый нагрев

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергопотребления прибора в соответствии с EN 50304.

При включении ручки выбора функций над ручкой загорается символ. Загорается лампочка в духовом шкафу.


Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.


Температура

50-270 Диапазон значений температуры, °C

Гриль 	Уровень
•	Слабый нагрев гриля 1
••	Средний нагрев гриля 2
•••	Сильный нагрев гриля 3

При нагревании духового шкафа загорается символ над регулятором температуры. В паузах при нагреве символ гаснет. При приготовлении на гриле и размораживании символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева «Плоский гриль» , с помощью регулятора температуры Вы можете установить режим работы гриля.

Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Часы» ⌚
При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, время приготовления в духовом шкафу и время окончания приготовления →.

Кнопка «Ключ» 🗝️
При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Кнопка «Таймер» ⏰
При помощи этой кнопки устанавливается таймер.

Кнопка «Минус» –
При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.

Кнопка «Плюс» +
При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.

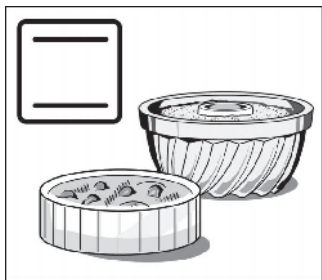
Дисплей отображает заданные значения.

Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или выдвинуть выключатель, нажмите на ручку.

Виды нагрева

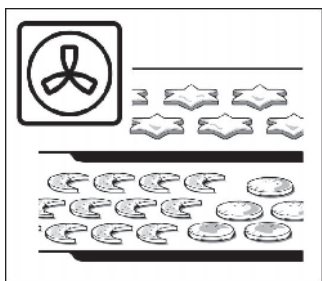
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу.

С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

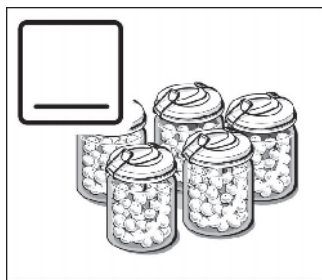
«3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы

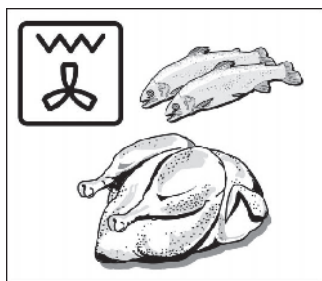
В этом режиме работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



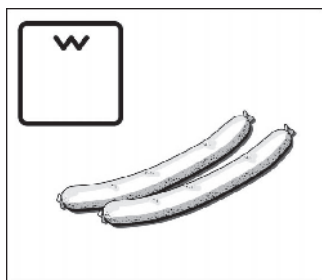
Нижний жар

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



Гриль с конвекцией

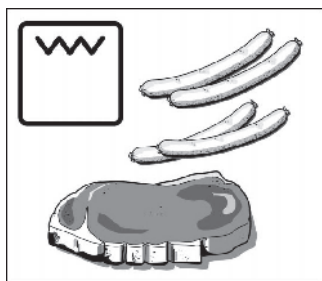
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Плоский гриль, малая площадь нагрева

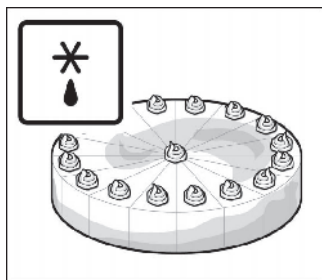
В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Укладывайте продукты на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь нагрева

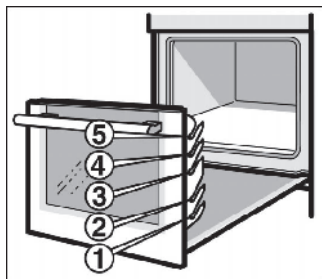
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

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

Выдвижная тележка и принадлежности

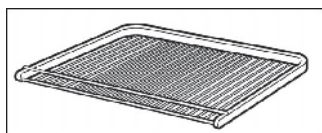


Духовой шкаф имеет выдвижную тележку с плавным ходом. Даже когда Вы задвигаете тележку с размаху, она притормаживает и задвигается очень плавно.

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях при помощи крючков, расположенных слева и справа на выдвижной тележке духового шкафа.

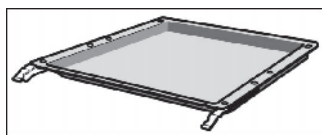
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. Укажите номер HZ.



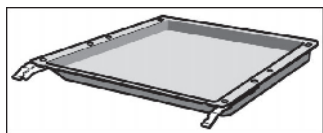
Решетка HZ 344000

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



Эмалированный противень HZ 341000

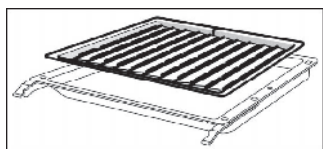
Для приготовления пирогов и круглого печенья.



Универсальный противень HZ 342000

Для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жаренье на гриле прямо на решетке. Подставьте противень под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Специальные принадлежности

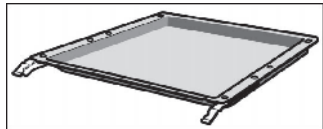


Противень для гриля HZ 325000

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

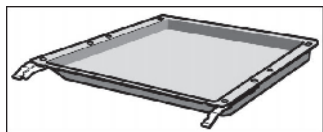
Приготовление на гриле: устанавливайте противень на тот же уровень, что и решетку.

Для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем для гриля под решетку.



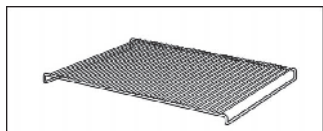
Эмалированный противень HZ 341010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.



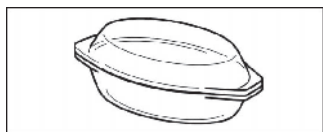
Универсальный противень HZ 342010 с антипригарным покрытием

Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.



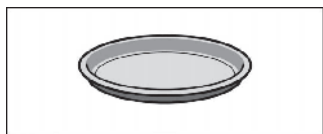
Решетка HZ 324000

Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



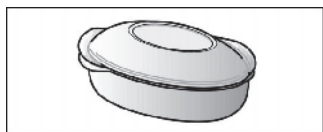
Стеклянная жаровня HZ 915000

Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



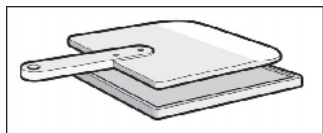
Форма для пиццы HZ 317000

Идеальна для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте форму на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



Металлическая жаровня HZ 26000

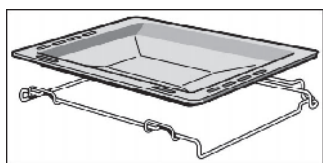
Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Жаровней можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Снаружи жаровня покрыта эмалью, внутри имеет антипригарное покрытие.



Камень для выпечки HZ 327000

Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С его помощью можно получить хрустящую корочку.

Его предварительно следует нагревать до рекомендуемой температуры.

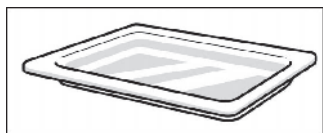


Противень с держателем HZ 341670

Для пирогов и мелкого печенья. При выпекании на двух уровнях ставьте противень на уровень 1, при выпекании на трех уровнях – на уровень 3.

Противень можно выдвигать слева и справа.

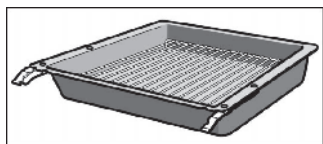
Противень устанавливается на держатель скошенным краем к выдвижной тележке духового шкафа.



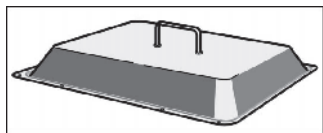
Стеклоанный противень HZ 346000

Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.

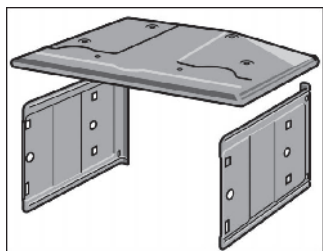
Кладите стеклянный противень на решетку.



Профи-противень NZ 343000
Для приготовления больших блюд.



Крышка для профи-противня NZ 333001
С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жаренья и тушения.



Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (ecoClean) NZ 329024
Их можно установить в Ваш духовой шкаф. Духовой шкаф самоочищается во время работы.


Охлаждающий вентилятор


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

Перед первым использованием



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

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

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

Если на дисплее мигают символ  и три нуля

Установите текущее время.


1. Нажмите кнопку «Часы» .
Появится 12:00, символ «Часы»  мигает.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд установка времени будет принята. Теперь прибор готов к эксплуатации.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на .
2. Установите с помощью регулятора температуры 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная чистка принадлежностей

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

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете покинуть кухню на длительное время.


Автоматическое включение и выключение духового шкафа

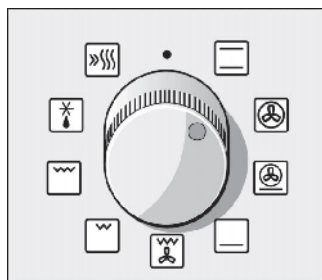
Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

Таблицы и рекомендации

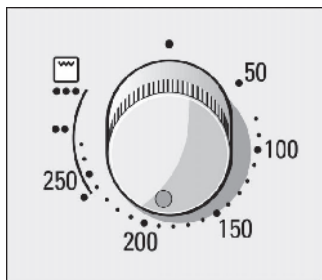
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Выключение духового шкафа вручную

Пример: верхний и нижний жар , 190°C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



- Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Выключение

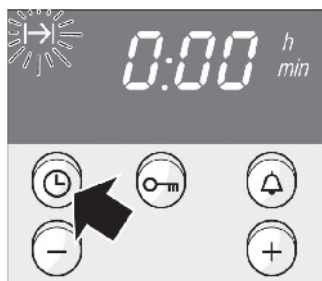
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в положение «выключено».

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример: время приготовления 45 мин.




- Нажмите кнопку «Часы» . Символ «Продолжительность» мигает.




- С помощью кнопки + или кнопки – установите время приготовления. На дисплее появляется предлагаемое значение времени приготовления. При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 30 минут. При нажатии кнопки – предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорается символ .


Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите на кнопку  и выключите ручку выбора функций.


Изменение установки

Нажмите на кнопку «Часы» . Измените время приготовления с помощью кнопки + или кнопки –.

Отмена установки

Нажмите на кнопку «Часы» . Нажимайте кнопку –, пока на дисплее не появится 0. Выключите ручку выбора функций.

Установка времени приготовления при выключенной индикации текущего времени

Нажмите на кнопку «Часы»  два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.


Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

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

Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.



5. Нажимайте на кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ →|. На дисплее отображается время, к которому блюдо должно быть готово.




Время приготовления истекло

Указание

6. С помощью кнопки + установите время окончания приготовления на более позднее.

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее отображается время окончания приготовления.


Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите на кнопку  и выключите ручку выбора функций.

Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменить время принятия установки, см. главу «Базовые установки».

Быстрый нагрев

С его помощью можно очень быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на «Быстрый нагрев» .
2. Установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Над регулятором температуры горит индикаторная лампочка.

Быстрый нагрев завершен

Индикаторная лампочка гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Текущее время

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на дисплее будут мигать символ ☰ и три нуля. Установите текущее время. Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

Установка

Пример: сейчас 13:00 ч.



1. Нажмите на кнопку «Часы» ☰.
На дисплее появится 12.00, символ ☰ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд новая установка времени будет принята.

Переход с летнего времени на зимнее

Два раза нажмите на кнопку «Часы» ☰ и измените установку с помощью кнопки + или кнопки –.

Отключение индикации текущего времени

Вы можете выключить индикацию текущего времени. В этом случае время будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку, см. главу «Базовые установки».



Таймер

Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленное время приготовления или время таймера истекло. Вы можете устанавливать таймер при включенной блокировке для безопасности детей.

Установка


Пример: 20 мин.



1. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки –. На дисплее появляется предлагаемое значение времени таймера. При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 10 минут. При нажатии кнопки – предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. На дисплее загорается символ , и отображается обратный отсчет установленного времени таймера.



Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ таймера гаснет.

Изменение времени таймера





Нажмите на кнопку «Таймер» . Измените время с помощью кнопки + или кнопки –.

Отмена установки

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

Одновременно идет отсчет времени таймера и времени приготовления




Горят оба символа. На дисплее отображается отсчет времени таймера.

Вызов оставшегося времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени : нажимайте на кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

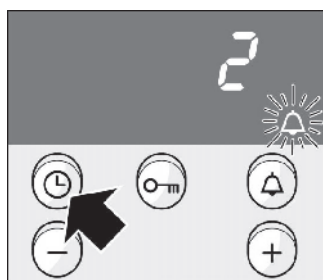
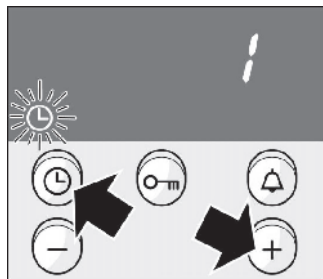
Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку индикации текущего времени, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время  <i>i</i> = текущее время отображается на дисплее	Индикация текущего времени	Текущее время <i>U</i> = индикация текущего времени выключена
Длительность сигнала  <i>z</i> = ок. 2 мин.	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера.	Длительность сигнала <i>i</i> = ок. 10 сек. <i>z</i> = ок. 5 мин.
Время принятия установки  <i>z</i> = среднее	Время ожидания, прежде чем установка будет принята.	Время принятия установки <i>i</i> = короткое <i>z</i> = длительное

Изменение базовых установок

Пример: выключение индикации текущего времени.



Вы не хотите изменять все базовые установки

Корректировка

26

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Одновременно нажимайте кнопки «Часы» ⌚ и +, пока на дисплее не появится !. Это является базовой установкой для отображения текущего времени.

2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки –.

3. Подтвердите изменение с помощью кнопки «Часы» ⌚.

На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2, и подтвердите изменение нажатием на кнопку «Часы» ⌚. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите на кнопку «Часы» ⌚.



Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите на кнопку «Часы» ⌚. Появится следующая базовая установка.

Снова изменить настройку можно в любое время.



Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите на кнопку «Ключ»  и удерживайте до тех пор, пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите на кнопку «Ключ»  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

Указания

Таймер и текущее время Вы можете установить и при заблокированном духовом шкафе.

После перебоя в электропитании блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите прибор насухо мягким полотенцем.

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

Примечание

Наличие небольших различий в цвете на передней панели прибора обусловлено тем, что она состоит из различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте для чистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите поверхность насухо мягким полотенцем.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволокнутого материала.

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

Духовой шкаф

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

Для облегчения чистки можно включить лампочку в духовом шкафу, вынуть тележку духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля на верхней стенке духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

Установите ручку выбора функций на

Снятие выдвинутой тележки

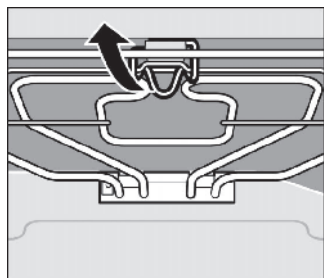
Выдвиньте тележку духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Откидывание нагревательного элемента гриля

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



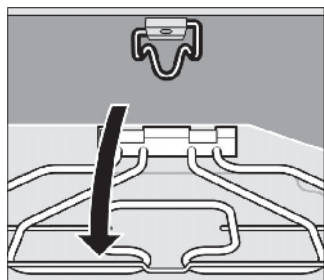
Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



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



После чистки:

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



Самоочищающиеся поверхности духового шкафа

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

Если после неоднократного использования духового шкафа загрязнения все же остались на стенке, выполните следующие действия: сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим «3D-горячий воздух»  или «Верхний и нижний жар» .

Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время произойдет регенерация керамического покрытия. Коричневатые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Небольшие изменения цвета покрытия не оказывают влияния на самоочистку.

Важные указания

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

Запрещается чистить заднюю стенку средством для чистки духовых шкафов. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовых шкафов попало на заднюю стенку, немедленно протрите ее губкой и обильно промойте водой.

Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Этим средством можно пользоваться только при холодном приборе. Им нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Примечания:

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

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

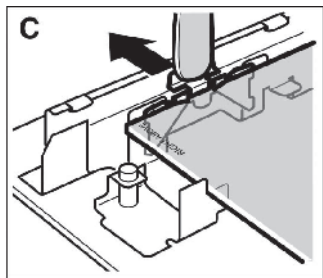
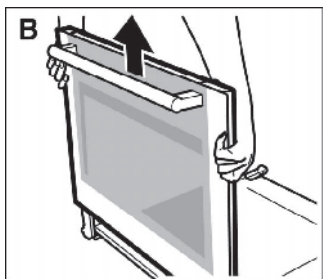
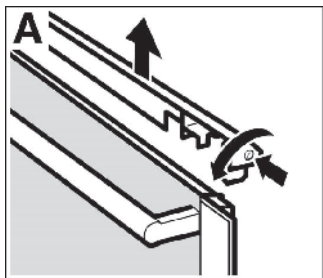
Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить жидким моющим средством.

Чистка стекол

Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекла выдвижной тележки духового шкафа.

Снятие стекол



1. Выдвиньте выдвижную тележку духового шкафа.
2. Отвинтите верхнее покрытие выдвижной тележки духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа (рис. А).

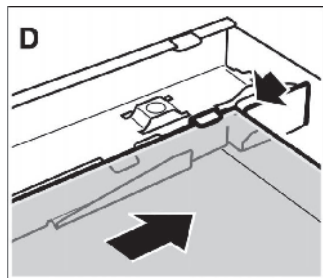
3. Удерживая стекло справа и слева, выньте его движением вверх (рис. В). Положите стекло на полотенце рукояткой вниз. Внутреннее стекло остается в выдвижной тележке духового шкафа на подвесных крючках.

4. Опорные пружины справа и слева спереди по очереди отожмите наружу. Если зажимы отжимаются с трудом, используйте для этого ложку (рис. С). Выньте верхнее стекло.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

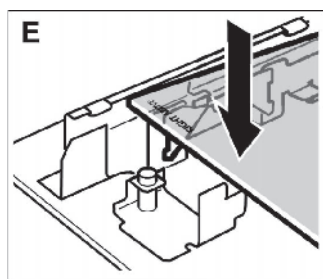
Не используйте едкие или абразивные средства, а также скребок для стекла. Вы можете повредить стекло.

Установка стекол



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

1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегало.



3. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно зафиксировалось. Убедитесь, что стекло установлено прочно (рис. E).
4. Задвиньте стекло в держатель выдвижной тележки духового шкафа.
5. Установите покрытие на место и привинтите его. Если покрытие не привинчивается, убедитесь, что стекло правильно установлено в держатель.
6. Снова задвиньте тележку духового шкафа.

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

Уплотнитель

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

Принадлежности

Замочите принадлежности с моющим средством сразу после использования. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Мигает индикация времени.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.
Не удается полностью выдвинуть тележку духового шкафа.	Выдвижная тележка была высоко приподнята за ручку.	Слегка приподнимите тележку за ручку. Потом полностью выдвиньте тележку и снова задвиньте ее.

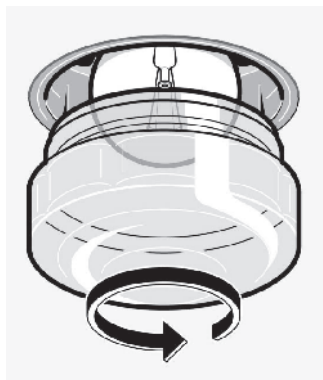
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена верхней лампочки в духовом шкафу

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 в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Замените старую лампочку новой аналогичного типа.
5. Снова привинтите стеклянный колпак.
6. Выньте кухонное полотенце и снова включите предохранитель.

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести в сервисной службе. 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 гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

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

E-Nr.	FD
-------	----

Сервисная служба 

Упаковка и отслуживший прибор

Утилизируйте упаковку с учетом положений об охране окружающей среды.




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

Таблицы и рекомендации

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

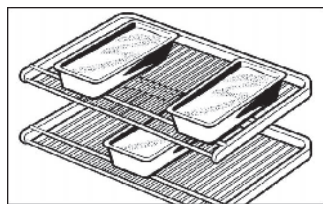
Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

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

Формы для выпекания

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



Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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

Таблицы

В таблицах Вы найдете оптимальный вид нагрева для приготовления различных пирогов и выпечки.

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

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений.












Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

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

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Форма для коржа фруктового пирога	2		150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60




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

** Оставьте пирог остывать в духовом шкафу примерно на 20 мин.

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	Универсальный противень	3		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Противень	2		220-240	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2+4		130-150	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-190
Булочки	Противень	2		200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		100-120	30-40
	Противень + универсальный противень**	2+4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		190-210	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		190-210	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		190-210	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.

Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.

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

Пирог опадает.

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

Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте 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. Он выходит через дверцу духового шкафа. Пар может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для приготовления большого жаркого лучше использовать универсальный противень.

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Кусок мяса следует по истечении половины установленного времени перевернуть на другую сторону.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при задвинутой тележке духового шкафа.

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






















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

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

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

Мясо

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	Закрытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжье филе	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		210-230	40
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2 кг		1		160-180	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		170-190	70
Колбаски	около 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120

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

** Надрежьте свиную кожу и сначала положите мясо кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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








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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170-190	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150-170	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170-190	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180-200	90-110

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готов ли кусок мяса.

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

Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется пар.

Вместо режима «Верхний и нижний жар» установите «Гриль с конвекцией». При этом сок не будет так сильно разогреваться, это уменьшит паробразование.

Запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		150-170	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	4 шт.		3	6-7
		12 шт.		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4 шт.		3	7-10
		12 шт.		3	5-8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.
 ** Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.	
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2	⊗	190-210	15-25
	Пицца с толстым коржом	2	⊗	170-190	20-30
	Пицца-багет	2	⊗	170-190	20-30
	Мини-пицца	3	⊗	180-200	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель фри	2	⊗	190-210	20-30
	Крокеты	2	⊗	190-210	20-30
	Картофель по-герцогински	2	⊗	190-210	20-30
	Жареный картофель, фаршированный картофель	2	⊗	190-210	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3	⊗	190-210	10-20
	Крендели	3	⊗	200-220	10-20
Котлеты*	Рыбные палочки	2	⊗	180-200	5-15
	Куриные котлеты	2	⊗	180-200	10-20
	Овощной бургер	2	⊗	180-200	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3	⊗	190-210	30-40


* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой.
Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
Замороженные продукты* , например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным




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

Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

Указание

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

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.


Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Протрите края банок, чтобы они были чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Прежде чем переключить или выключить духовой шкаф, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на «Нижний жар» .
5. Установите регулятор температуры на 170-180°C.

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите нагрев с помощью регулятора температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

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

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры примерно на 120-140°C. Когда следует выключить нагрев, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

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

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в процессе приготовления при высоких температурах блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

Время приготовления должно быть как можно более коротким.
Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

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

Мелкое печенье

В режиме «Верхний/нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.

Запеченный картофель фри

Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	2		150-170	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2+4		190-210	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		200-220	70-80

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



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

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

**** Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

Приготовление на гриле

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

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

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

Инструкция по монтажу

Подготовка мебели (рис. 1)

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированном встраивании духового шкафа в кухонную мебель с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- ❑ Кухонный шкаф, в который встраивается прибор, должен выдерживать температуру до 90°C, а передние панели соседних шкафов – мин. до 70°C.
- ❑ Все вырезы в кухонном шкафу и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов прибора.
- ❑ Соблюдайте осторожность при встраивании прибора! Доступные во время монтажа детали могут иметь острые края. Чтобы избежать порезов, надевайте защитные перчатки.
- ❑ Розетка для подключения духового шкафа должна находиться в заштрихованной области **В** или за пределами шкафа, в который встраивается прибор.
- ❑ Между прибором и соседними кухонными шкафами должен быть зазор минимум 5 мм.
- ❑ Если шкаф, в который встраивается прибор, не закреплен, прикрепите его к стене с помощью обычного уголка **С**.

Встраивание прибора под столешницу (рис. 1)

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

Прикрепите столешницу к шкафу.

При установке духового шкафа под варочной панелью обратите внимание на инструкцию по монтажу для варочной панели.

Встраивание прибора в колонну (рис. 2)

Духовой шкаф можно встроить в колонну.

Для вентиляции духового шкафа обеспечьте зазор примерно 20 мм между полками и задней стенкой колонны.

Духовой шкаф с выдвижной тележкой должен встраиваться таким образом, чтобы противни можно было извлекать без затруднений.

Установка прибора в углу (рис. 3)

При установке духового шкафа в углу следует обратить внимание на размеры, приведенные на рисунке **D**. Размер **E** зависит от толщины передней панели кухонного шкафа и ручки.

Подключение прибора к электросети

- Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист в соответствии с предписаниями местной энергоснабжающей компании и административных органов.
- Во время работ по монтажу прибор должен быть отключен от электросети.
- Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к заземленной розетке.
- Сетевой провод должен быть по крайней мере типа H05 VV-F.
Желто-зеленый провод заземления прибора должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов.
- При монтаже следует предусмотреть размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, или подключать прибор через розетку с заземляющим контактом. После встраивания прибора розетка должна оставаться легко доступной.
- При встраивании прибора необходимо обеспечить защиту от поражения электрическим током и изолировать находящиеся под напряжением детали.
- При подключении прибора обратите внимание на маркировку фазного и нейтрального (нулевого) контакта в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.

- ❑ Подключение должно производиться в соответствии со схемой. Напряжение см. на типовой табличке.
- ❑ Для подключения к сети установите прибор перед мебелью. Сетевой провод должен быть соответствующей длины.

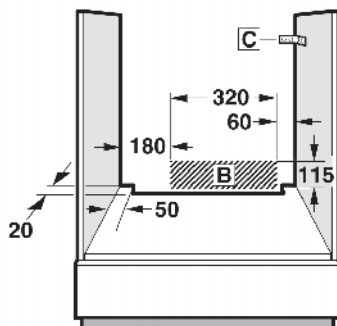
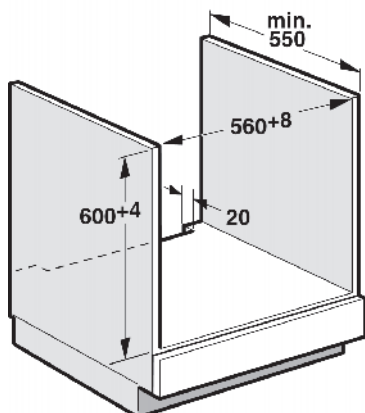
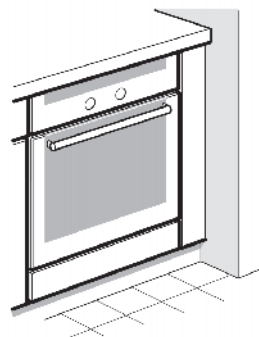
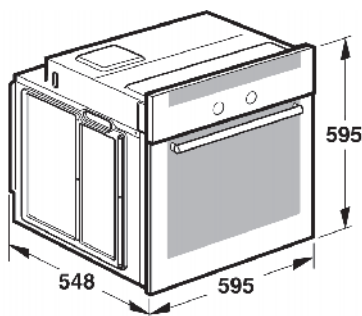
Демонтаж прибора

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

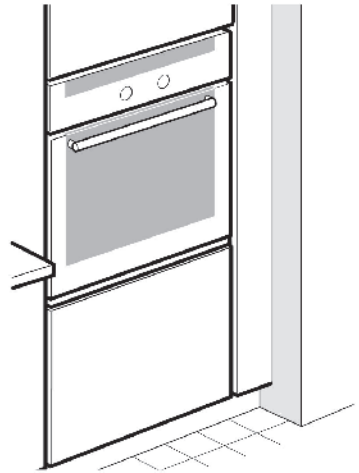
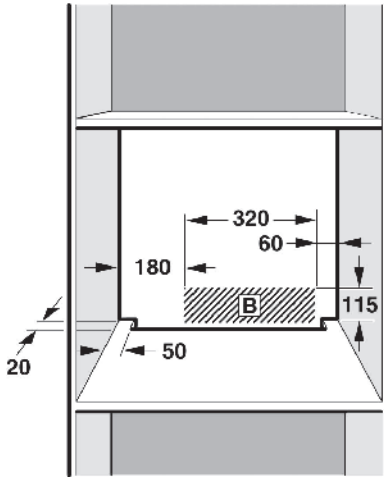
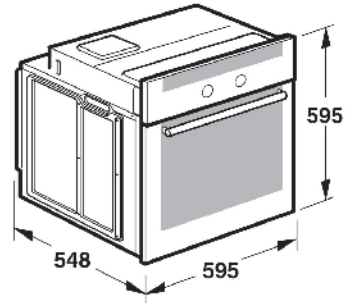
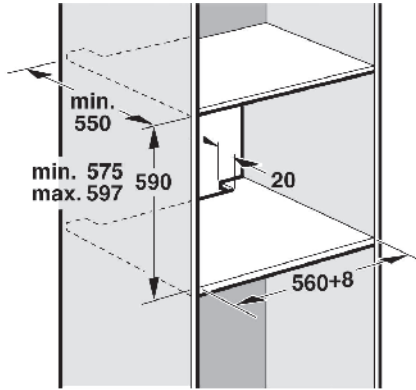
Крепление прибора (рис. 4)

- ❑ Выньте выдвижную тележку (если имеется).
- ❑ Полностью задвиньте прибор в нишу и выровняйте по центру.
- ❑ Закрепите прибор винтами (4 x 25).
- ❑ Зазор между столешницей и прибором не должен перекрываться дополнительными планками.

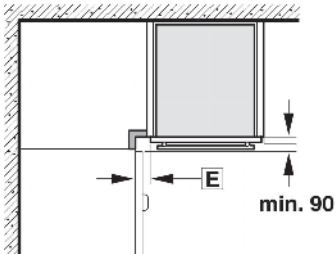
1



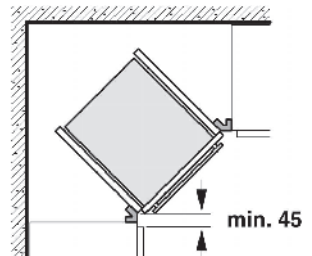
2



3



D



4

