

# SIEMENS

**Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,**

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

## **Инструкция по эксплуатации**

---

**НВ 75ВС.50 F**

**ru**

**9000 436 537**

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Правила техники безопасности</b> .....      | <b>5</b>  |
| Перед монтажом .....                           | 5         |
| Указания по безопасности .....                 | 5         |
| Причины повреждений .....                      | 7         |
| <b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....            | <b>9</b>  |
| Панель управления .....                        | 9         |
| Кнопки и индикаторы .....                      | 10        |
| Переключатель выбора функций .....             | 10        |
| Регулятор температуры .....                    | 12        |
| Рабочая камера .....                           | 12        |
| Принадлежности .....                           | 13        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....       | <b>17</b> |
| Установка времени .....                        | 17        |
| Нагревание духового шкафа .....                | 17        |
| Очистка принадлежностей .....                  | 17        |
| <b>Настройка духового шкафа</b> .....          | <b>18</b> |
| Вид нагрева и температура .....                | 18        |
| Быстрый нагрев .....                           | 19        |
| <b>Установка функций времени</b> .....         | <b>20</b> |
| Таймер .....                                   | 20        |
| Время приготовления .....                      | 21        |
| Время окончания .....                          | 23        |
| Время суток .....                              | 25        |
| <b>Блокировка для безопасности детей</b> ..... | <b>26</b> |
| <b>Изменение базовых установок</b> .....       | <b>27</b> |
| <b>Автоматическое отключение</b> .....         | <b>28</b> |

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Самоочистление</b> .....  | <b>29</b> |
| Важные указания .....  | 29        |
| Перед самоочисткой .....   | 30        |
| Настройки .....  | 30        |
| После самоочистки .....  | 31        |
| <b>Уход и очистка</b> .....  | <b>32</b> |
| Чистящие средства .....  | 32        |
| Снятие выдвижной части духового шкафа .....  | 34        |
| Демонтаж защитной панели .....   | 34        |
| Снятие и установка стекол дверцы .....   | 35        |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....   | <b>38</b> |
| Таблица неисправностей .....   | 38        |
| Замена лампочки для верхней подсветки<br>духового шкафа .....                      | 40        |
| Стекланный колпак .....  | 40        |
| <b>Сервисная служба</b> .....  | <b>41</b> |
| <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и<br/>охране окружающей среды</b> ..... | <b>42</b> |
| Экономия электроэнергии .....  | 42        |
| Правильная утилизация упаковки .....   | 42        |
| <b>Для Вас протестировано в нашей кухне-студии</b> <b>43</b>                       |           |
| Пироги и выпечка .....   | 44        |
| Рекомендации по выпеканию .....  | 47        |
| Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты .....  | 49        |
| Рекомендации по жарению в гриле .....  | 52        |

# Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Одновременное приготовление нескольких блюд .....</b> | <b>53</b> |
| Готовые продукты .....                                   | 54        |
| Особенные блюда .....                                    | 56        |
| Размораживание .....                                     | 56        |
| Подсушивание .....                                       | 57        |
| Консервирование .....                                    | 58        |
| <b>Акриламид в продуктах питания .....</b>               | <b>60</b> |
| <b>Контрольные блюда .....</b>                           | <b>61</b> |

---

# Правила техники безопасности

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

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

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Самоочистение**

Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть.

Перед каждым процессом самоочистки удаляйте крупные загрязнения из внутреннего пространства прибора.

Опасность возгорания!

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа посудные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не подпускайте детей близко!

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

При самоочистке нельзя одновременно очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие разрушается, и выделяются ядовитые газы.

---

## **Причины повреждений**

**Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры**

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

**Вода в горячей камере**

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

**Влажные продукты**

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

**Фруктовый сок**

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

**Остывание с открытой  
выдвижной частью**

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

**Сильно загрязнен  
уплотнитель дверцы  
духового шкафа**

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

**Использование  
выдвижной части  
прибора в качестве  
сиденья**

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

**Транспортировка  
прибора**

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



# Ваш новый духовой шкаф

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

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы никогда не появляются на дисплее одновременно. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.









## Ручка-переключатель

Ручки переключателей являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатели, нажмите на них в нулевом положении. У регулятора температуры нет нулевого положения. Он утапливается в любом положении.

## Кнопки и индикаторы




С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.








| Кнопка  | Использование   |
|---|---|
|  Функции времени                   | Выбор таймера  , продолжительности  → , времени окончания →  и времени суток  . |
| - Минус   | Уменьшение установленного значения.   |
| + Плюс  | Увеличение установленного значения.   |
|  Быстрый нагрев                    | Для быстрого нагрева духового шкафа.  |
|  Блокировка для безопасности детей | Блокировка и разблокировка панели управления.   |

Стрелка ► перед соответствующим символом указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ  горит только во время изменения.

## Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций Вы можете установить вид нагрева.

| Положение  | Использование   |
|--|---|
| ○ Нулевое положение  | Духовой шкаф при этом выключится.   |
|  3D-Горячий воздух*   | Для пирогов и выпечки на трех уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.  |
|  Верхний и нижний жар | Для пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.   |
|  Приготовление пиццы  | Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и круговой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются. |

| Положение  | Использование  |
|--|--|
|  Гриль с конвекцией       | Жарение мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
|  Гриль, большая площадь   | для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. При этом виде нагрева нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.                    |
|  Гриль, малая площадь     | для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Средняя часть нагревательного элемента гриля нагревается.                           |
|  Нижний жар               | Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.   |
|  Размораживание           | Размораживание, например мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся теплым воздухом.   |
|  Самоочистка              | Автоматическая чистка рабочей камеры. Духовка нагревается до тех пор, пока грязь не распадётся.  |
|  Лампочка в духовом шкафу | Включить лампочку в духовом шкафу.   |

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







После выбора положения загорается индикатор, расположенный над переключателем выбора функций. Лампочка в духовом шкафу включается.

## Указание

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время пауз в работе нагревательных элементов.

## Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры Вы устанавливаете температуру, режим гриля или режим очистки.

| Регулируемая величина         | Значение  |
|-------------------------------|---|
| 30-300<br>Диапазон температур | Температура в рабочей камере в °С.<br>Исключение: Максимальная температура при 3D-горячем воздухе  и при приготовление пиццы  275 °С, при размораживании  60 °С. |
| 1, 2, 3<br>Режимы гриля       | Режим гриля для приготовления на гриле, маленькие  и большие  поверхности.<br>Режим 1 = слабый<br>Режим 2 = средний<br>Режим 3 = сильный  |
| Режимы очистки                | Режимы очистки для самоочистки  .<br>Режим 1 = слабый<br>Режим 2 = средний<br>Режим 3 = интенсивный  |


Установленное значение Вы увидите в индикаторе, являющемся регулятором температуры.

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

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

Установив переключатель выбора функций в положение , можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

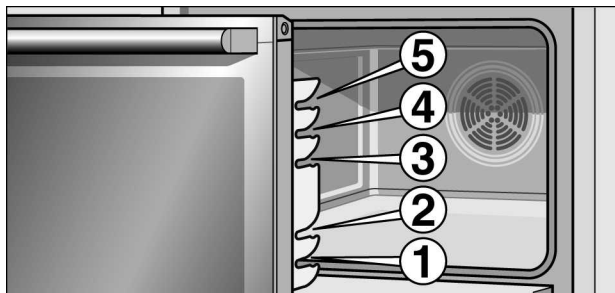
### Охлаждающий вентилятор

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

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

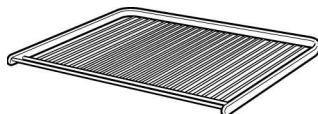
## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в выдвижной части духового шкафа на 5 различных уровнях.



При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



### Решетка

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



### Универсальный противень

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



### Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Эмалированный противень NZ 341072     | Для приготовления пирогов и мелкого печенья.  |
| Решетка NZ 344002                     | Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.  |
| Универсальный противень NZ 342072     | Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.   |
| Противень-гриль NZ 325070             | Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.<br>Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.<br>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку. |
| Крышка для противня "Профи" NZ 333001 | Легко превращает противень "Профи" в жаровню.   |
| Профи-противень NZ 343072             | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.  |
| Противень, вынимаемый вбок NZ 341672  | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. При приготовлении на двух уровнях одновременно устанавливайте держатель на уровень 1, при приготовлении на трех уровнях устанавливайте держатель на уровень 3. Противень можно вынимать как вправо, так и влево.<br>Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной части духового шкафа.  |
| Решетка NZ 324000                     | Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.   |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Вытяжной фильтр HZ 329000          | Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.   |
| Камень для выпечки хлеба HZ 327000 | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.   |
| Универсальная посуда HZ 390800     | Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.  |
| Металлическая посуда HZ 26000      | Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.       |
| Стеклянная посуда HZ 915001        | Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.  |
| Противень для пиццы HZ 317000      | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах. |
| Стеклянный противень HZ 346002     | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. Стеклянный противень ставится на решетку.  |

## Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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

---

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали  
№ артикула 311134

Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.

---

Гель для очистки духового шкафа-гриля  
№ артикула 463582

Для очистки рабочей камеры. Без запаха.

---

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой  
№ артикула 460770

Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.

---

Блокиратор дверцы  
№ артикула 612594

Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

---



---

# Перед первым использованием

Из этого раздела Вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.

Сначала прочитайте раздел *Правила техники безопасности*.

---

## Установка времени

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

1. Нажмите кнопку ☰.  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

---

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар" при температуре ☰ 240 °C.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите "Верхний/Нижний жар" ☰.
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °C.

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

---

## Очистка принадлежностей

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

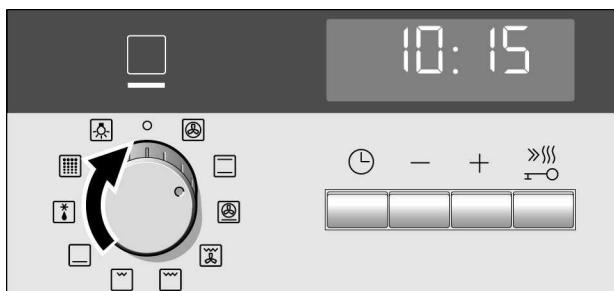
# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

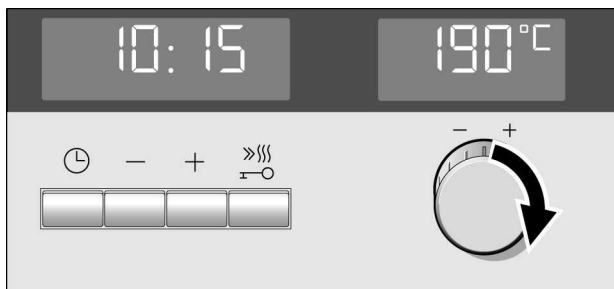
## Вид нагрева и температура

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

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



## Выключение духового шкафа

## Изменение установки

Духовой шкаф начнет нагреваться.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.



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

---


## Быстрый нагрев


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

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


- 3d-горячий воздух 
- Верхний/нижний жар 

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



1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Коротко нажмите кнопку .

На индикаторе загорится символ . Духовой шкаф начнет нагреваться.

## Быстрый нагрев завершен






Раздается сигнал. Символ  на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## Прекращение быстрого нагрева

Коротко нажмите кнопку . Символ  на индикаторе гаснет.

---








# Установка функций времени



Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Стрелка  указывает на выбранную в данный момент функцию времени. Выбранную функцию времени можно изменять кнопками  или , когда перед соответствующим символом стоит стрелка .

---


## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекли.



1. Нажмите кнопку  один раз.  
На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка  находится перед символом .
2. Установите таймер кнопками  и .  
Предлагаемое значение  = 10 минут  
Предлагаемое значение  = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ , и начинается обратный отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени погаснут.


### Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется 0:00. Таймер можно выключить кнопкой .



### Изменение времени таймера







Измените время таймера кнопками  или . Через несколько секунд установка будет принята.

### Аннулирование таймера

Кнопками  установите таймер на 0:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

## Запрос установок времени




Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на дисплее. Перед символом  появляется стрелка , и начинается обратный отсчёт времени таймера.

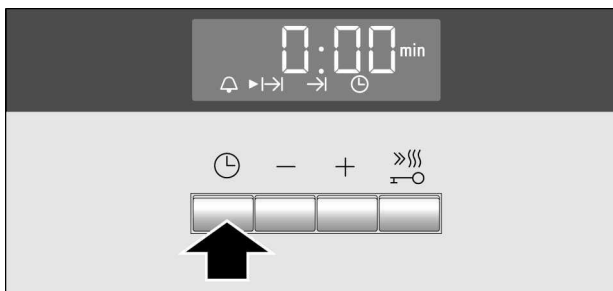
Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку , пока стрелка  не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

## Время приготовления

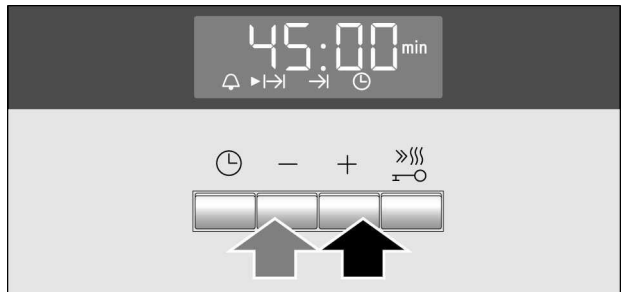
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.
3. Нажмите кнопку  два раза. На дисплее появляется 0:00. Символы времени горят, стрелка  стоит перед .



4. Установите время приготовления кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ ►|◄ и начнется обратный отсчет времени приготовления. Все остальные символы времени погаснут.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Нажмите кнопку ☰. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. А можете два раза нажать на кнопку ☰ или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени приготовления**

Измените время приготовления кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ☰.

### **Сброс времени приготовления**

Сброс времени приготовления на 0:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ☰.

### **Запрос установок времени**

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка ►.

Чтобы запросить показания таймера  $\curvearrowright$ , время приготовления  $\rightarrow$ , время окончания  $\rightarrow$  или время суток  $\oplus$ , нажимайте кнопку  $\oplus$ , пока стрелка  $\blacktriangleright$  не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

## Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

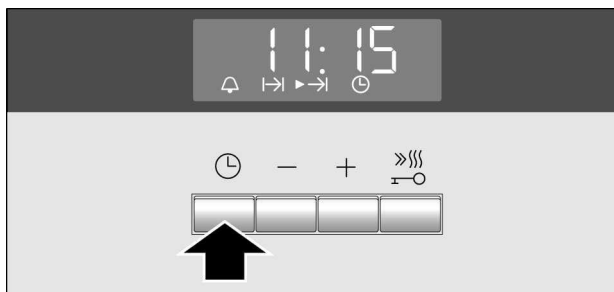
Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

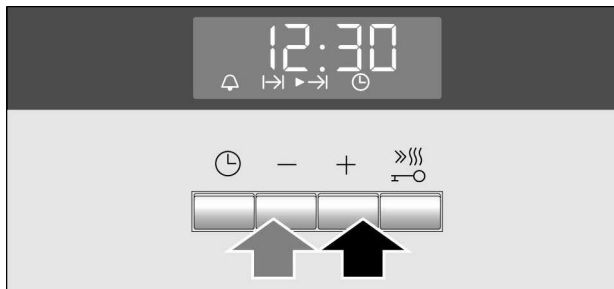
Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

1. Установите переключатель выбора функций.
2. Установите регулятор температуры.
3. Нажмите кнопку  $\oplus$  два раза.
4. Установите время приготовления кнопками  $+$  или  $-$ .
5. Нажмите кнопку  $\oplus$ .

Стрелка  $\blacktriangleright$  находится перед  $\rightarrow$ . На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.



6. Кнопками + и – установите время окончания на более позднее.



Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, перед символом → находится стрелка ►. Символы ⏰ и ⏻ гаснут. Когда духовой шкаф включится, начнется обратный отсчет времени, а стрелка ► переместится к символу ⏪. Символ → гаснет.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Нажмите кнопку ⏻. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или –. А можете два раза нажать на кнопку ⏻ или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф при этом выключится.

### **Изменение времени окончания**

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⏻ дважды. Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.






### **Отмена времени окончания**

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⏻ дважды.




## Запрос установок времени


Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка ►.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания  или время суток , нажимайте кнопку , пока стрелка ► не появится перед соответствующим символом. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

---

## Время суток



После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ  и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку  четыре раза.  
На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка ► находится перед символом .
2. Измените время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---


# Блокировка для безопасности детей


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

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.


## Включение блокировки для безопасности детей


Переключатель выбора функций должен стоять в нулевом положении.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На индикаторе появится символ . Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Символ  на индикаторе гаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.





# Изменение базовых установок

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

| Базовая установка   | Установка 0                         | Установка 1 | Установка 2 | Установка 3 |
|---|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>c01</b> Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера | -                                   | ок. 10 с    | ок. 2 мин*  | ок. 5 мин   |
| <b>c02</b> Индикация времени суток  | только при включенном духовом шкафу | всегда*     | -           | -           |
| <b>c03</b> Время ожидания до принятия установки   | -                                   | ок. 2 с     | ок. 5 с*    | ок. 10 с    |
| <b>c06</b> Возврат всех значений к заводским установкам                                     | Нет*                                | Да          | -           | -           |

\* Заводская установка

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для продолжительности сигнала, напр. c01 2 для установки 2.
2. Измените базовую установку кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой . На дисплее появляется следующая базовая установка. При помощи кнопки  можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + или -.
4. Для завершения прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

---

# Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. Нагрев духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

## Активизация автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На дисплее загорится F8.

Нагрев духового шкафа прекращается.

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

## Отмена автоматического отключения

Для предотвращения нежелательной активизации автоматического отключения следует установить время приготовления.

Духовой шкаф работает, пока не истечет время приготовления.

# Самоочищение

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

## Режимы очистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

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

## Важные указания

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



**Опасность возгорания!**

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

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

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

---

## Перед самоочисткой

Выньте неподходящие принадлежности и посуду из духового шкафа.



Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

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

## Одновременная очистка принадлежностей

Одновременно с духовым шкафом можно очищать также универсальный или обычный противни, устанавливая их на уровень 2.

Решетка не подлежит очистке в духовом шкафу.



Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

---

## Настройки

Если режим очистки выбран, выполните настройки духового шкафа.

1. Установите переключатель выбора функций на самоочистку
2. Регулятором температуры установите режим очистки.

На дисплее появляется время, к которому процесс самоочистки будет закончен, стрелка ► встает перед символом →|.


Через несколько секунд происходит запуск самоочистки. Начинается отсчет времени, стрелка ► перемещается к символу |→|. Символ →| гаснет.

Вскоре после начала дверца духового шкафа блокируется. На дисплее загорается символ . Только после того, как символ погаснет, можно будет снова открыть дверцу духового шкафа.

## **По завершении процесса самоочистки**

На дисплее появляется 0:00. Нагрев духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.


Дверцу духового шкафа можно будет открыть, только после того, как погаснет символ .

## **Изменение режима очистки**

После запуска изменить режим очистки уже невозможно.

## **Отмена самоочистки**

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф при этом выключится.

Дверцу духового шкафа можно будет открыть, только после того, как погаснет символ .

## **Изменение времени окончания**

Вы можете изменить время, к которому должен закончиться процесс самоочистки. Самоочистка может выполняться, например, ночью, чтобы в течение дня вы могли пользоваться духовым шкафом.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. До того, как духовой шкаф начнет работать, кнопками + или – установите время окончания на более позднее.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплее появляется время, к которому процесс самоочистки будет закончен, стрелка ► встает перед символом →|.

Когда процесс самоочистки запускается, начинается обратный отсчет времени, стрелка ► перемещается к символу |→|. Символ →| гаснет.

---

## **После самоочистки**

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

---

# Уход и очистка

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

## Указания

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

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

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

---

## Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.



## Зона очистки

## Чистящие средства

Передняя сторона духового шкафа

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.  
Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.  
Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.

Стекла дверцы

Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой.  
Не используйте скребок для стекол.

Накладка дверцы

Средство для очистки нержавеющей стали (можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине): соблюдайте указания производителей.

Рабочая камера

Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.  
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.  
Лучше всего включить режим самоочистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе *Самоочистка!*

Нижняя поверхность выдвижной части духового шкафа

Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу

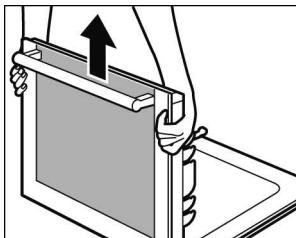
Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Принадлежности

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

## Снятие выдвижной части духового шкафа

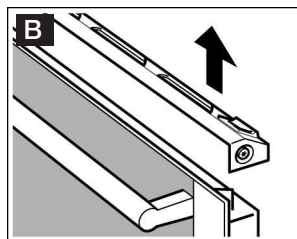
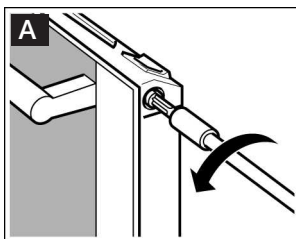
Для облегчения процесса очистки рабочей камеры можно вынуть выдвижную часть духового шкафа. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора. Возьмитесь справа и слева, слегка приподнимите ее и извлеките полностью. Аккуратно установите на ровную поверхность.



## Демонтаж защитной панели

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

1. Выньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отвинтите защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого выверните винты слева и справа. (Рис. А) При этом удерживайте внешнее стекло одной рукой. Стекло легко наклоняется вперед.
3. Снимите панель. (Рис. В)



Проследите за тем, чтобы выдвижная часть духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Наружное стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

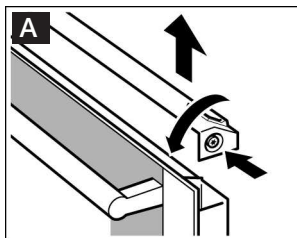
4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

## Снятие и установка стекол дверцы

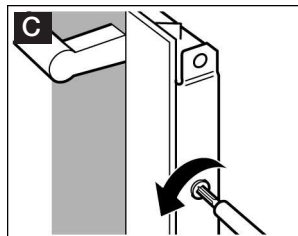
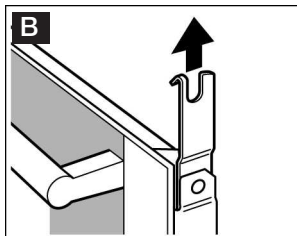
### Снятие

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

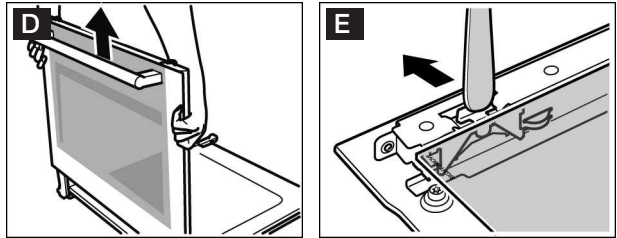
1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. А)



3. Вытяните металлическую планку с правой стороны. (Рис. В)
4. Выверните винт с правой стороны. (Рис. С)



5. Придерживая стекла с левой и с правой стороны, наклоните их вперед и выньте движением вверх. (Рис. D)  
Положите на полотенце рукояткой вниз. Внутреннее стекло остается висеть на крючках в выдвигной части духового шкафа.
6. По очереди отожмите удерживающие пружины с левой и с правой стороны наружу. (Рис. E)  
Если скобы отжимаются в сторону с трудом, используйте ложку в качестве вспомогательного приспособления. Выньте верхнее стекло.



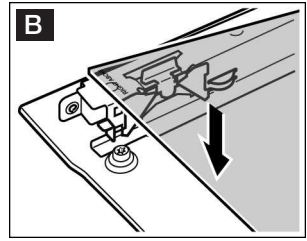
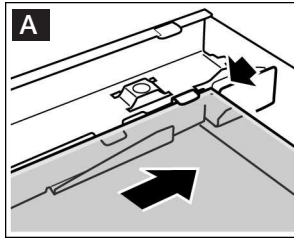
Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

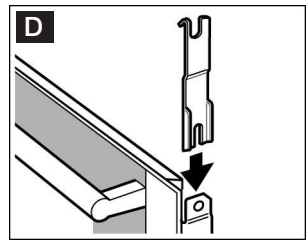
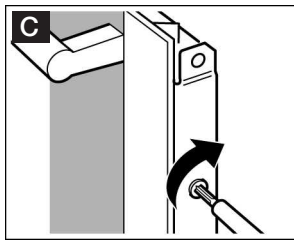
## Установка

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

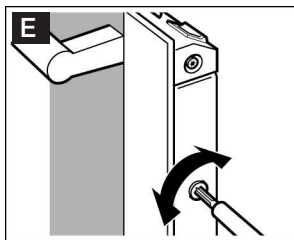
1. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. (Рис. A)
2. Отжимайте удерживающие пружины с левой и с правой стороны до прилегания стекла.
3. Нажмите на стекло спереди, так чтобы оно зафиксировалось. Проверьте надежность фиксации стекла. (Рис. B)



4. Заведите стекла в держатель на выдвижной части духового шкафа.
5. Вверните правый винт заподлицо. (Рис. С) Не затягивайте.
6. Вставьте металлическую планку лапкой внутрь. (Рис. D)



7. Установите защитную панель и вверните винты. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стекла в держателе.
8. Чтобы расстояние до стекол дверцы было равномерным с левой и с правой стороны, отрегулируйте его, поворачивая винт вправо или влево. (Рис. E)



9. Задвиньте выдвигающую часть духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.**


## Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.


### Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. Там вы найдете советы по приготовлению.

| 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. |
| На дисплее горит ☹ и три нуля.  | Отключение электроэнергии.                                  | Заново установите время суток.  |
| Духовой шкаф не нагревается.  | Оседание пыли на контактах.                                 | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.                       |
| Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее загорается символ 🔒. | Дверца духового шкафа заблокирована на время самоочистки 🧼. | Подождите, пока духовой шкаф остынет и погаснет символ 🔒.                       |

| Неисправность   | Возможная причина                           | Устранение/указания   |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. На дисплее появился маленький квадрат ■. | Духовой шкаф в режиме демонстрации.         | Выключите предохранитель в блоке предохранителей и прим. через 20 секунд снова включите. В течение прим. 2 минут нажмите кнопку  и удерживайте ее нажатой ок. 4 секунд, пока квадрат ■ не погаснет. |
| На дисплее загорится F8.  | Активизировалось автоматическое отключение. | Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  |


## Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку . Затем заново установите время суток.

Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

## Сообщение о неисправности

| Сообщение о неисправности | Возможная причина                                | Устранение/указания   |
|---------------------------|--|---|
| E011                      | Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла. | Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла и не загрязнилась.   |
| E115                      | Слишком высокая температура в рабочей камере.    | Дверца духового шкафа заблокирована, нагрев прерван. Подождите, пока духовой шкаф не остынет. Нажмите кнопку  и заново установите время суток. |



**Опасность удара током!**

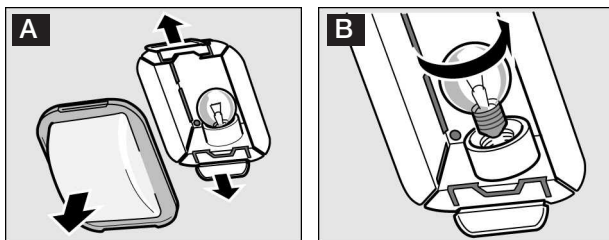
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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



1. Опасность поражения электрическим током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите металлические лапки назад. (Рис. А)
4. Выверните лампочку и замените её лампочкой аналогичного типа. (Рис. В)



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

## Стеклянный колпак

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене.

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



---

# Сервисная служба

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

## Номер E и номер FD

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

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

|         |          |
|---------|----------|
| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|

|                    |
|--------------------|
| Сервисная служба ☎ |
|--------------------|

---

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

---

## Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

---

## Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

---

# Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

## Указания

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

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.


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


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

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне


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

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

### Выпекание на нескольких уровнях

При использовании режима "3D-горячий воздух" .

Выпекание на 2 уровнях:

универсальный противень на уровне установки 3

обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

противень на уровне установки 5

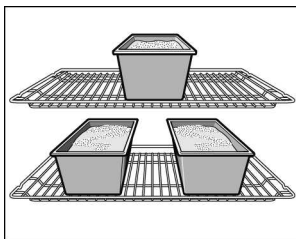
универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

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

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



## Формы для выпекания

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

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

## Таблицы

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



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



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











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

Если вы хотите испечь на одном уровне один торт, поставьте форму с тортом в универсальный противень.

Если вы хотите одновременно испечь несколько кексов, можете поставить формы с кексами друг около друга на решётку.

| Выпечка в форме | Посуда                                 | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Время выпекания, мин |
|-----------------|--|---------|---|-----------------|----------------------|
| Торт            | Форма для торта, белая жесь<br>Ø 31 см | 1       |  | 240-260         | 30-40                |
|                 | 2 формы для торта, белая жесь Ø 31 см  | 3+1     |  | 180-200         | 40-50                |

| Выпечка в форме | Посуда                                 | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Время выпекания, мин |
|-----------------|--|---------|---|-----------------|----------------------|
| Киш             | Форма для торта, белая жесь<br>Ø 31 см | 1       |  | 210-230         | 40-50                |
| Кекс            | Форма для кекса, белая жесь<br>Ø 28 см | 1       |  | 190-210         | 50-60                |

| Блюдо   | Принадлежности                               | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С | Время выпекания, мин |
|---|--|---------|---|-----------------|----------------------|
| Пицца   | Противень                                    | 2       |    | 200-220         | 25-35                |
|   | Универсальный противень + противень          | 3+1     |    | 180-200         | 40-50                |
| Жареный пирог, предварительный разогрев               | Универсальный противень                      | 2       |    | 280-300         | 10-12                |
| Плетёнка из дрожжевого теста                          | Противень                                    | 2       |    | 170-190         | 25-35                |
| Бриоши  | Противень с 12 формочками для бриошей Ø 8 см | 2       |    | 200-220         | 20-25                |
| Выпечка из заварного теста/ заварные булочки (эклеры) | Противень                                    | 2       |    | 210-230         | 30-40                |
| Слоёное тесто   | Противень                                    | 3       |  | 180-200         | 20-30                |
|   | Универсальный противень + противень          | 3+1     |  | 180-200         | 25-35                |
|   | Универсальный противень + 2 противня         | 5+3+1   |  | 170-190         | 35-45                |
| Безе, 10 мин. предварительный разогрев                | Противень                                    | 3       |  | 80-90           | 180-210              |

| Блюдо              | Принадлежности                       | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|--------------------|--------------------------------------|---------|-------------|-----------------|----------------------|
| Фигурное печенье   | Противень                            | 3       | ☐           | 170-190         | 20-30                |
|                    | Универсальный противень + противень  | 3+1     | ⊗           | 140-160         | 30-40                |
|                    | Универсальный противень + 2 противня | 5+3+1   | ⊗           | 130-150         | 40-50                |
| Миндальное печенье | Противень                            | 2       | ☐           | 110-130         | 30-40                |
|                    | Универсальный противень + противень  | 3+1     | ⊗           | 100-120         | 35-45                |
|                    | Универсальный противень + 2 противня | 5+3+1   | ⊗           | 100-120         | 40-50                |

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

Пирог опадает.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Пирог сверху слишком темный.

Пирог слишком сухой.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

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.

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

Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).

---

Выпечка подрумянивается неравномерно.

---

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

---

Фруктовый сок вытекает.

---

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

---

Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.


---

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

---

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

---

Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.

---

В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.


---

В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.

---

Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

---

Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух" . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

---

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, запеканки, тосты

### Указания по выбору посуды

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

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

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.

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

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

### Рекомендации по жарению

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной около  $\frac{1}{2}$  см. При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 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.

## Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

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












## Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

| Блюдо   | Вес    | Принадлежности и посуда           | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °С, режим гриля | Продолжительность приготовления, мин |
|---|--------|-----------------------------------|---------|---|------------------------------|--------------------------------------|
| Ростбиф, с кровью   | 1,0 кг | открытая                          | 1       |    | 240-250                      | 40-50                                |
| Ростбиф, среднеп-рожаренный                                   | 1,0 кг | открытая                          | 1       |    | 250-260                      | 50-60                                |
| Баранья нога без кости, свёрнутая рулетом, среднеп-рожаренная | 1,5 кг | открытая                          | 1       |    | 160-170                      | 110-120                              |
| Жаркое на вертеле   | 1,0 кг | открытая                          | 1       |    | 190-210                      | 120-130                              |
| Запечённый рулет из свинины                                   | 2,0 кг | открытая                          | 1       |    | 170-190                      | 170-180                              |
| Цыплёнок  | 1,5 кг | Решётка + универсальный противень | 2+1     |    | 210-230                      | 80-90                                |
| Утка  | 2,0 кг | Решётка + универсальный противень | 2+1     |    | 190-210                      | 100-110                              |
| Картофельная запеканка  |        | Форма для запеканки на решётке    | 2       |    | 160-180                      | 60-80                                |
| Тосты, запекание  | 12 шт. | Решётка + универсальный противень | 4+1     |  | 3                            | 5-8                                  |
|   | 4 шт.  |                                   | 4+1     |  | 3                            | 7-10                                 |
| Рыба целиком, приготовленная на гриле                         | 300 г  | Решетка + универсальный противень | 2+1     |  | 2                            | 20-25                                |

---

## Рекомендации по жарению в гриле

---

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

---

Как узнать, готово жаркое или нет.

---

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

---

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

---

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

---

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

---

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

---

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

---

Проверьте уровень установки и температуру.

---

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

---


В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

---

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

---

# Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме "3D-горячий воздух"  вы сможете приготовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. Тепло в духовом шкафу будет при этом использоваться оптимально. В горячем воздухе не происходит передача запахов и вкусов от одного блюда к другому.

| Меню 1  | Посуда                                    | Уровень | Температура, °C | Время приготовления, мин | Рекомендации   |
|---|---|---------|-----------------|--------------------------|--|
| Решётка 1<br>Баранья нога без кости, свёрнутая рулетом, 1,3 кг, среднепрожаренная | Открытая посуда на решётке                | 1       | 180             | 80                       | Через 30 минут после начала жарения положите вокруг бараньей ноги картофель и поставьте в рабочую камеру торт. |
| Решётка 2<br>Торт   | Форма для торта из белой жести<br>Ø 31 см | 3       |                 |                          |  |

| Меню 2  | Посуда            | Уровень | Температура, °C | Время приготовления, мин | Рекомендации   |
|---|-------------------|---------|-----------------|--------------------------|--|
| Решётка 1<br>Баранья нога без кости, свёрнутая рулетом, 1,3 кг, среднепрожаренная | Посуда на решётке | 1       | 180             | 80                       | Через 20 минут после начала жарения поставьте в рабочую камеру картофельную запеканку. |
| Решётка 2<br>Картофельная запеканка   | Посуда на решётке | 3       |                 |                          |  |










Рекомендации: за 20 минут до окончания времени приготовления положите вокруг бараньей ноги помидоры.










## 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 приготавливаемому блюду.

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

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

| <b>Блюдо</b>                                     | <b>Принадлежности</b>             | <b>Уровень</b> | <b>Вид нагрева</b>   | <b>Температура, °С, режим гриля</b> | <b>Продолжительность выпекания, мин</b> |
|--|-----------------------------------|----------------|--|-------------------------------------|---|
| Крокеты  | Универсальный противень           | 3              |   | 190-210                             | 20-25                                   |
| Жареный картофель, фаршированный картофель       | Универсальный противень           | 3              |   | 200-220                             | 15-25                                   |
| <b>Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки</b> |                                   |                |  |                                     |   |
| Булочки, багет                                   | Универсальный противень           | 3              |   | 180-200                             | 10-20                                   |
| Крендели (мелкие изделия из теста)               | Универсальный противень           | 3              |   | 200-220                             | 10-20                                   |
| <b>Хлебобулочные изделия, готовые</b>            |                                   |                |  |                                     |   |
| Разогрев зачерствевших булочек или багетов       | Универсальный противень           | 2              |   | 190-210                             | 10-20                                   |
|  | Универсальный противень + решетка | 3+1            |   | 160-180                             | 20-25                                   |
| <b>Полуфабрикаты глубокой заморозки</b>          |                                   |                |  |                                     |   |
| Рыбные палочки                                   | Универсальный противень           | 2              |   | 220-240                             | 10-20                                   |
| Палочки и нагеты из цыпленка                     | Универсальный противень           | 3              |   | 200-220                             | 15-25                                   |
| <b>Штрудель, глубокой заморозки</b>              | Универсальный противень           | 3              |  | 190-210                             | 30-35                                   |

## Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 300 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

### Йогурт

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 50 °С. Смешайте со 150 г йогурта. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на решётку. В течение 5 минут разогрейте до 50 °С. Затем готовьте, как указано в рецепте.

### Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

## Порядок приготовления

| Блюдо                   | Посуда  | Уровень                  | Вид нагрева | Температура, °С  | Время приготовления |
|-------------------------|---|--------------------------|-------------|--|---------------------|
| Йогурт                  | Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку | 1                        | ☉           | 50   | 6-8 ч               |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда   | Поставить на дно духовки | ☉           | Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто | 5 мин<br>20-30 мин  |

## Размораживание



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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.



Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Блюдо   | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °C                            |
|---|----------------|---------|---|--|
| <b>Нежные замороженные продукты</b><br>напр., торты со взбитыми сливками,<br>торты с масляным кремом,<br>пирожные с шоколадной или<br>сахарной глазурью, фрукты и т. п. | Решетка        | 1       |  | Регулятор температуры остается выключенным |
| <b>Прочие продукты глубокой заморозки</b><br>Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и<br>булочки, пирожки и прочая выпечка  | Решетка        | 1       |  | 50 °C                                      |

## Указание

До 60 °C лампочка в духовом шкафу не горит. При этом возможна оптимально точная регулировка.

## Подсушивание





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Универсальный противень установите на уровне 3, решетку - на уровне 1.

Выложите универсальный противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

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

# Консервирование

## Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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

## Установка

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

## Консервирование фруктов

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

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

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

## Консервирование овощей

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

| Овощи в холодной заливке в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное прогревание |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Огурцы                                     | -                         | Ок. 35 минут               |
| Свёкла                                     | Ок. 35 минут              | Ок. 30 минут               |
| Брюссельская капуста                       | Ок. 45 минут              | Ок. 30 минут               |
| Фасоль, Кольраби, Красноочанная капуста    | Ок. 60 минут              | Ок. 30 минут               |
| Горошек                                    | Ок. 70 минут              | Ок. 30 минут               |

## Внимание банок

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

---

# Акриламид в продуктах питания

**В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

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

## **Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида**

---

### **Общие сведения**

Время приготовления должно быть по возможности коротким.  
Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

---

### **Выпекание**

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.

---

### **Мелкое печенье**

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С.  
Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

---

### **Картофель фри в духовом шкафу**

Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

---

# Контрольные блюда

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

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

## Выпекание

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


При выпекании на 3 уровнях всегда ставьте универсальный противень в центре.





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

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях: Тёмные разъёмные формы ставьте друг над другом.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне: Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Разъёмные формы из белой жести:

При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара  устанавливайте формы на уровень 1. Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.


| Блюдо            | Принадлежности и посуда              | Уровень | Вид нагрева   | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|------------------|--------------------------------------|---------|---|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье | Противень                            | 3       |  | 170-190         | 20-30                    |
|                  | Противень                            |         |   |                 |                          |
|                  | Универсальный противень + противень  | 3       |  | 160-180         | 20-30                    |
|                  | Универсальный противень + 2 противня | 3+1     |  | 140-160         | 30-40                    |
|                  |                                      | 1+3+5   |  | 130-150         | 40-50                    |

| Блюдо                                     | Принадлежности и посуда               | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Маленькие кексы предварительный разогрев  | Противень                             | 3       |             | 160-180         | 20-30                    |
|   | Универсальный противень + противень   | 3+1     |             | 140-160         | 25-35                    |
|   | Универсальный противень + 2 противня  | 1+3+5   |             | 140-160         | 30-40                    |
| Маленькие кексы                           | Противень                             | 3       |             | 150-170         | 20-30                    |
| Бисквит на воде, предварительный разогрев | Разъемная форма на решетке            | 2       |             | 160-180         | 30-40                    |
| Бисквит на воде                           | Разъемная форма на решетке            | 2       |             | 150-170         | 30-40                    |
| Пирог из дрожжевого теста                 | Универсальный противень               | 3       |             | 160-180         | 40-50                    |
|   | Универсальный противень               | 3       |             | 160-180         | 40-50                    |
|   | Универсальный противень + противень   | 3+1     |             | 140-160         | 50-60                    |
| Закрытый яблочный пирог                   | Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см   | 1       |             | 200-220         | 70-80                    |
|   | 2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см | 1+3     |             | 180-200         | 70-80                    |

## Приготовление на гриле

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

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

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

