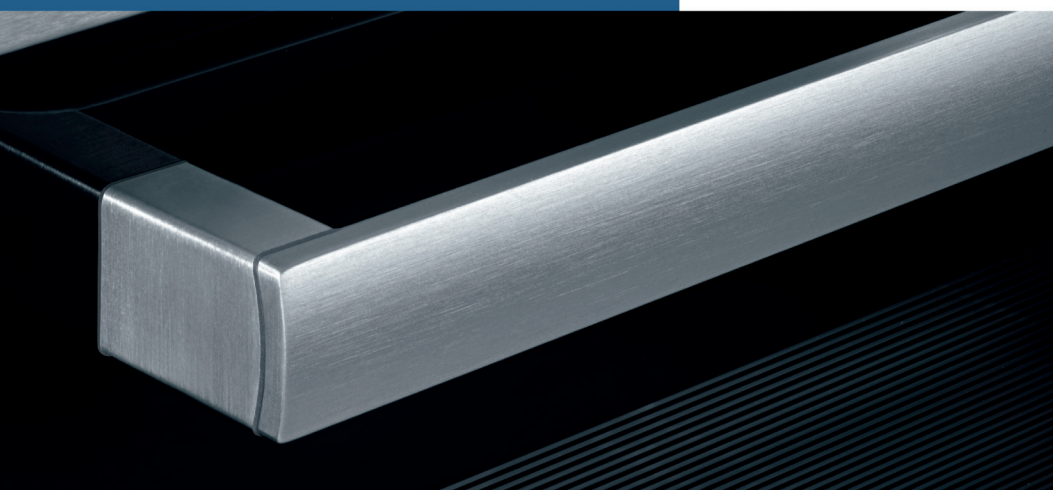


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Отдельностоящая плита
HGD7452.5R**



BOSCH

[ru] Правила пользования

Оглавление

| | |
|--|----|
| Важные правила техники безопасности | 4 |
| Причины повреждений | 7 |
| Повреждения духового шкафа..... | 7 |
| Повреждения выдвижного цокольного ящика..... | 7 |
| Монтаж, подключение к газу и электросети | 8 |
| Подключение газа..... | 8 |
| Неисправности газопроводки/ запах газа..... | 8 |
| Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы..... | 8 |
| Подключение к электросети..... | 8 |
| Установка плиты в горизонтальном положении..... | 8 |
| Крепление к стене..... | 9 |
| Установка прибора..... | 9 |
| Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности..... | 9 |
| Ваш новый прибор | 9 |
| Общее..... | 9 |
| Варочная поверхность..... | 10 |
| Панель управления..... | 10 |
| Рабочая камера..... | 11 |
| Принадлежности | 11 |
| Установка принадлежностей..... | 11 |
| Специальные принадлежности..... | 12 |
| Номера артикулов для заказа через сервисную службу..... | 13 |
| Перед первым использованием | 13 |
| Установка текущего времени..... | 13 |
| Нагревание духового шкафа..... | 13 |
| Очистка принадлежностей..... | 13 |
| Настройка варочной панели | 14 |
| Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок..... | 14 |
| Поджиг газовой горелки..... | 14 |
| Таблица - приготовление пищи..... | 14 |
| Подходящая посуда | 15 |
| Советы по эксплуатации..... | 15 |
| Программирование духового шкафа | 16 |
| Вид нагрева и температура..... | 16 |
| Быстрый нагрев..... | 16 |
| Использование функций таймера | 17 |
| Звуковой таймер..... | 17 |
| Продолжительность приготовления..... | 17 |
| Время окончания приготовления..... | 18 |
| Текущее время..... | 18 |
| Блокировка от детей | 19 |
| Изменение базовых настроек | 19 |
| Уход и очистка | 19 |
| Чистящие средства..... | 19 |
| Верхняя стеклянная крышка..... | 21 |
| Снятие и установка навесных элементов..... | 22 |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа..... | 22 |
| Снятие и установка стёкол дверцы..... | 23 |
| Что делать при неисправности? | 23 |
| Таблица неисправностей..... | 23 |
| Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа..... | 24 |
| Стеклянный плафон..... | 24 |
| Сервисная служба | 24 |
| Номер E и номер FD..... | 24 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды | 25 |
| Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа..... | 25 |
| Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели..... | 25 |
| Правильная утилизация упаковки..... | 25 |
| Протестировано для Вас в нашей кухне-студии | 25 |
| Пироги и выпечка..... | 25 |
| Рекомендации по выпеканию..... | 27 |
| Мясо, птица, рыба..... | 28 |
| Рекомендации по жарению в гриле..... | 30 |
| Запеканки, французские запеканки, тосты..... | 30 |
| Готовые продукты..... | 31 |
| Примеры некоторых блюд..... | 32 |
| Размораживание..... | 32 |
| Сушки..... | 32 |
| Консервирование..... | 33 |
| Акриламид в продуктах питания | 33 |
| Контрольные блюда | 34 |
| Выпекание..... | 34 |
| Приготовление на гриле..... | 34 |

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

Важные правила техники безопасности

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

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

Категория прибора: категория 1

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

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист.

Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несёт ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Внимание: Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещено использовать прибор с другой целью, например, для обогрева помещения.

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

Внимание: Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или

включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частицы жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

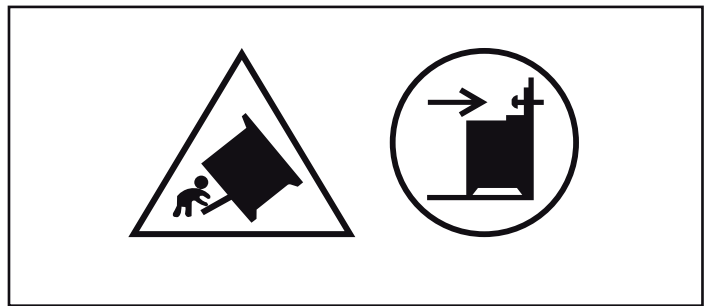
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газопроводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.

- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все комфорки. Подождите до полного остывания плиты.



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

Опасность опрокидывания!



- **Предупреждение:** Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

Опасность удара током!

- При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не

включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

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

при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только специалистом с допуском или лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.
- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

Если давление газа для природного газа (G20) выше чем 25 мбар, для сжиженного газа (G30) выше чем 36 мбар, для сжиженного газа (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности установите на прибор подходящий регулятор давления газа. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления газа должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение. Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

Неисправности газопроводки/ запах газа

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, нужно

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона
- сразу затушить открытый огонь и потушить сигареты
- выключить электрические приборы, в том числе лампы
- открыть окна и хорошо проветрить помещение
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

Не передвигайте прибор, держась за газоподводящие трубы, так как в этом случае можно их повредить. Опасность утечки газа! Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы, можно повредить ручку и дверные петли.

Подключение к электросети

Внимание!

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестает функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

Для сервисной службы

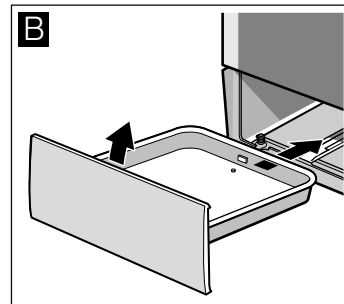
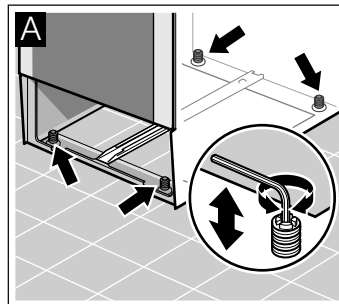
Внимание!

- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.
- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

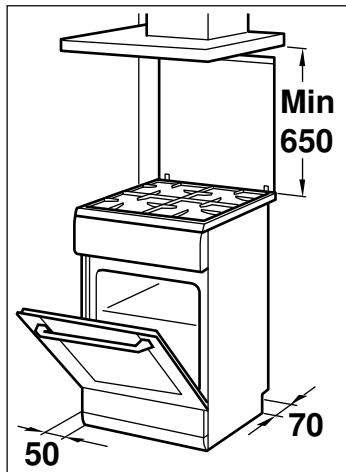
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.

- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно удалить полностью. Задвиньте все комплектующие детали (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картон или подобный материал между передней и задней стенкой, чтобы избежать ударов о внутреннюю сторону стеклянной дверцы. Прикрепите дверцу и верхнюю защитную панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

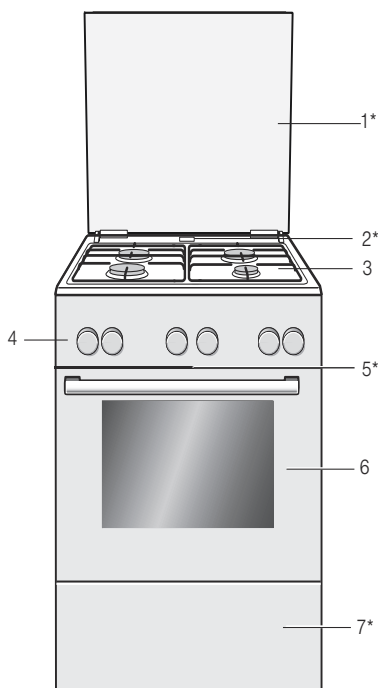
Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о приборе, принадлежностях и режимах работы.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

- | | |
|----|------------|
| 1* | Крышка** |
| 2* | Выход пара |

Внимание!

Во время эксплуатации духового шкафа в этом месте выступает горячий пар

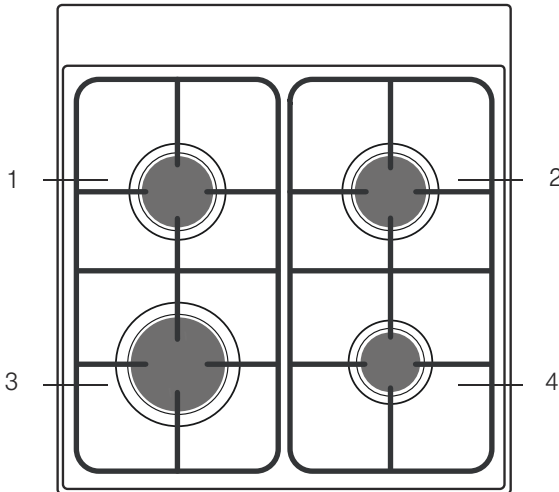
- | | |
|----|----------------------------|
| 3 | Варочная панель** |
| 4 | Панель управления** |
| 5* | Охлаждающий вентилятор |
| 6 | Дверца духового шкафа** |
| 7* | Выдвижной цокольный ящик** |

* В виде опции (доступно у некоторых приборов)

** В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Варочная поверхность

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



Пояснения

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Стандартная газовая горелка |
| 2 | Стандартная газовая горелка |
| 3 | Газовая горелка повышенной мощности |
| 4 | Экономичная газовая горелка |

Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

| Отметка | Назначение |
|------------------------------------|---|
| ○ Нулевая отметка | Духовой шкаф выключен. |
| ☼ Конвекция 3D* | Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на трех уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа. |
| ☐ Верхний и нижний жар* | Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами. |
| 🍕 Функция приготовления пиццы | Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки, например пиццы, картофеля фри или пирогов из слоеного теста, без необходимости предварительного нагревания духового шкафа. Жар подается нижним нагревательным элементом и распространяется по всему пространству духового шкафа вентилятором, расположенным на задней стенке. |
| ☼ Гриль с конвекцией | Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов. |
| ☼ Гриль с большой площадью нагрева | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля. |

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

| Отметка | Назначение |
|----------------------------------|--|
| ☼ Гриль с малой площадью нагрева | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля. |
| ☐ Нижний жар | Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом. |
| ☼ Размораживание | Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда. |
| 💡 Подсветка | Включение лампы подсветки внутри духового шкафа. |

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

При выборе любого режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

| Положения | Функция |
|----------------------------|--|
| ● Нулевое положение | Духовой шкаф не нагревается. |
| 50-270 Диапазон температур | Значения температуры в °C. |
| 1, 2, 3 Режим гриля | Режимы гриля, небольшая ☐ и большая ☐ площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный |

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры ↓. Если нагрев прекращается, символ гаснет. При некоторых установках символ не горит.

Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

| Положения | Функция/Газовые плиты |
|-------------------|---|
| Нулевое положение | Плита выключена |
| Положение поджига | Положение поджига |
| Зона настройки | Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка |

В конце зоны настройки ощущается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. На дисплее отображаются установленные значения.

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

Принадлежности

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

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



Решётка

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

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

Символ в квадратных скобках [] указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ горит только во время изменения.

Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следует нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

Рабочая камера

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

Лампа

Лампа внутри духового шкафа светится во время работы духового шкафа.

Тем не менее, ее можно включить, даже когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку .

Охлаждающий вентилятор

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

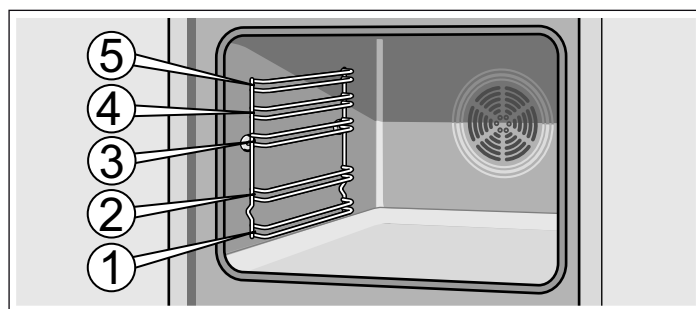
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

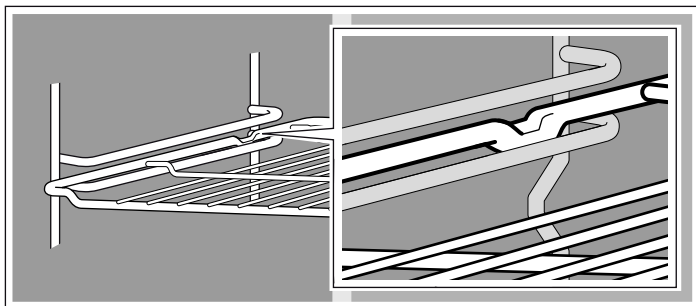
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.



будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако это никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|--|-----------|---|
| Практичное хранение кухонных принадлежностей. (easyStore) | HEZ25E900 | Практичная система хранения кухонных принадлежностей на верхней стеклянной крышке. Включает 4 навесных крючка. Предназначена для подвешивания кухонных принадлежностей (поварёшки, щипцов и т.д.). Перед использованием необходимо установить на верхней стеклянной крышке прибора. Точные указания можно найти в руководстве по монтажу. |
| Практичное хранение кухонных принадлежностей. (easyStore) | HEZ25E901 | Практичная система хранения кухонных принадлежностей на верхней стеклянной крышке. Включает 2 навесных крючка и 1 штангу. Предназначена для подвешивания кухонных принадлежностей (поварёшки, щипцов и т.д.). Перед использованием необходимо установить на верхней стеклянной крышке прибора. Точные указания можно найти в руководстве по монтажу. |
| Противень для пиццы | HEZ317000 | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах. |
| Съёмная решётка | HEZ324000 | Для жарения. Всегда устанавливайте решётку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. |
| Противень-гриль | HEZ325000 | Для жарения на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. При жарении на противне-гриль: устанавливайте всегда на уровень 1, 2 или 3. При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку. |
| Камень для выпекания | HEZ327000 | Камень превосходно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры. |
| Эмалированный противень | HEZ331003 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Эмалированный противень с антипригарным покрытием | HEZ331011 | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень | HEZ332003 | Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием | HEZ332011 | Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Крышка для Profi-противня | HEZ333001 | Легко превращает Profi-противень в жаровню. |
| Profi-противень со съёмной решёткой | HEZ333003 | Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пицци. |

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|---|-----------|--|
| Выдвижные направляющие | | |
| Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением | HEZ338352 | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением не подходят для приборов с вертелом. |
| Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением с функцией «Стоп» | HEZ338357 | С помощью выдвижных направляющих на уровнях 1, 2 и 3 можно полностью выдвигать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Выдвижные направляющие фиксируются, что облегчает установку принадлежностей в прибор. Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением с функцией «Стоп» не подходят для приборов с вертелом. |
| Решётка | HEZ334000 | Используется как подставка для посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля. |
| Стеклопосуда | HEZ915001 | Стеклопосуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жарения. |

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно


приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

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

Перед первым использованием

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

Установка текущего времени

После первого подключения к сети на индикаторной панели мигает символ  и четыре ноля. Установите текущее время.


1. Нажмите на кнопку .

На индикаторной панели отобразится время **12:00**.


2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

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. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

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

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

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

Очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

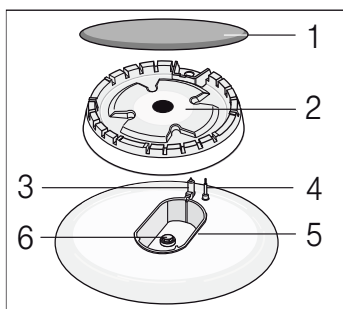
Ваша варочная панель оснащена четырьмя газовыми горелками. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать мощность пламени.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

Промойте крышку (1) и головку (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Вновь установите пламярассекатель и крышку горелки на корпус конфорки (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.

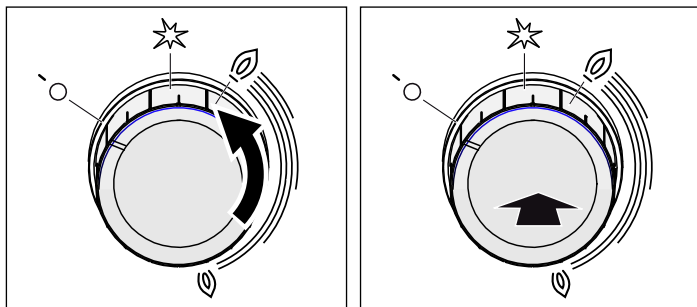
Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе.



Поджиг газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламярассекателе. Отверстия в корпусе горелки всегда должны оставаться свободными. Все части горелки должны быть сухими.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Поверните переключатель выбранной конфорки влево до положения поджига ✨. Начинается процесс поджига.
3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1–3 секунд. Начинает поступать газ и газовая горелка загорается.



Система защиты от утечки газа активизирована. Благодаря этой системе, при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.

4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой Выкл. и установкой. Поэтому всегда выбирайте положение между большим и малым пламенем.
5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
6. Для завершения процесса приготовления поверните переключатель конфорки вправо в положение Выкл.

Переключатель конфорки не должен быть задействован более 15 секунд в положении поджига. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

⚠ Внимание!

Если вскоре после выключения повернуть переключатель конфорки ещё горячей плиты, пойдёт газ. Если переключатель конфорки не будет установлен в положение поджига ✨, подача газа прекратится через 60 секунд.

Газовая горелка не загорается

При отключении электроэнергии или при влажных свечах поджига можно зажечь горелку с помощью газовой зажигалки или спичек.

Таблица - приготовление пищи

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю подходящего размера. Диаметр дна кастрюли и сковороды должен соответствовать размеру конфорки.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время приготовления лучше всего можете определить только вы.

При приготовлении не используйте большое количество воды, чтобы обеспечить сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах. Для того чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности время их приготовления.

| Пример | Вид блюда | Конфорка | Степень нагрева конфорки |
|--|---|---|---------------------------------------|
| Растапливание | Шоколад, сливочное масло, маргарин | Экономичная газовая горелка | Малое пламя |
| Разогревание | Бульон, консервированные овощи | Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка** | Малое пламя 1-2 |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии | Супы | Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка** | Малое пламя 1-2 |
| Приготовление на пару* | Рыба | Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка** | Между большим и малым пламенем 3-4 |
| Тушение* | Картофель и прочие овощи, мясо | Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка** | Между большим и малым пламенем 3-4 |
| Варка* | Рис, овощи, мясные блюда (с соусами) | Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка** | Большая высота пламени 5-6 |
| Жарение | Блины, картофель, шницель, рыбные палочки | Газовая горелка большой мощности** Конфорка Wok** | Между большим и малым пламенем |

* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

** В виде опции Доступно у некоторых приборов. В зависимости от типа прибора (для жарения на конфорке Wok мы рекомендуем использовать специальную сковороду).

Подходящая посуда

| Горелка/электрическая конфорка | Мин. диаметр посуды | Макс. диаметр посуды |
|---|---------------------|----------------------|
| Электрическая конфорка* | 14,5 см | 14,5 см |
| Конфорка WOK** 3,6 кВт | 24 см | 28 см |
| Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт | 24 см | 28 см |
| Стандартная газовая горелка 1,7 кВт | 18 см | 24 см |
| Экономичная газовая горелка 1 кВт | 12 см | 18 см |

* Опция (для моделей с электрической конфоркой)

** Для моделей с конфоркой WOK (опция)

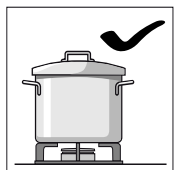
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



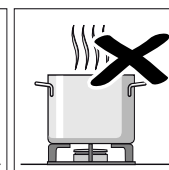
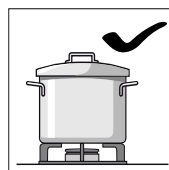
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

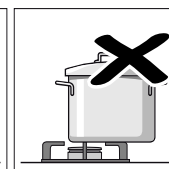
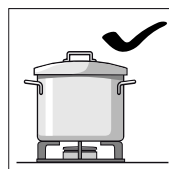


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

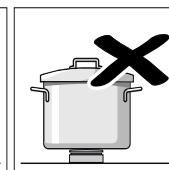
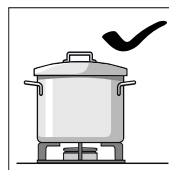
Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.

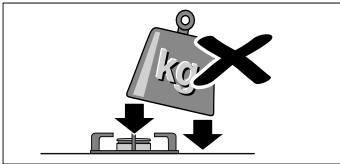


Ставьте посуду всегда по центру конфорки, иначе она может опрокинуться.

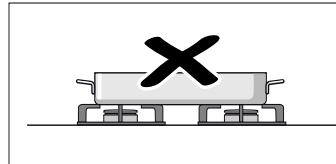


Устанавливайте посуду на решетку, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.
Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.

Избегайте продолжительного нагревания сковород-гриль, керамических сотейников и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Программирование духового шкафа

Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование функций таймера».

Указание: Рекомендуется всегда предварительно нагревать духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты, во избежание образования избыточного конденсата на стекле.

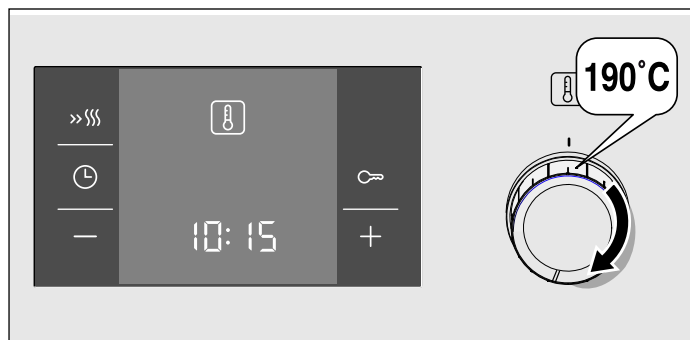
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: режим «Верхний/нижний жар» при 190 °C

1. С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.



2. Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.



Духовой шкаф разогревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C. Ее можно использовать со следующими режимами нагрева:

- Конвекция 3D
- Верхний и нижний жар

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Задайте режим нагрева и температуру.

2. Коротко нажмите на кнопку «»»».

На индикаторной панели засветится символ «»»». Духовой шкаф начнет нагреваться.

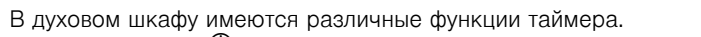
Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ «»»» на индикаторной панели гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на кнопку «»»». Символ «»»» на индикаторной панели погаснет.


Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием кнопки  включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Квадратные скобки [] указывают на выбранную функцию таймера. Заданное для определенной функции таймера время можно изменить с помощью кнопок + и -, когда символ этой функции отображается в квадратных скобках [].

Звуковой таймер


Звуковой таймер работает независимо от духового шкафа. Таймер подает особый звуковой сигнал. Это позволяет отличить окончание времени, заданного на звуковом таймере, от сигнала функции автоматического отключения духового шкафа (по окончании времени приготовления блюда).

1. Нажмите на кнопку один раз.


На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут находиться рядом с символом .

2. Задайте на звуковом таймере время с помощью кнопок + и -.

Значение, соответствующее кнопке + = 10 минут
Значение, соответствующее кнопке - = 5 минут

Заданное время отобразится через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели засветится символ [] и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере. Остальные символы функций таймера погаснут.

По истечении заданного на звуковом таймере времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Отключите звуковой таймер нажатием кнопки .

Изменение времени, заданного на звуковом таймере






Измените время, заданное на звуковом таймере, с помощью кнопок + и -. Измененное время отобразится через несколько секунд.

Отмена времени, заданного на звуковом таймере

Установите время, заданное на звуковом таймере, на **00:00** нажатием кнопки -. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Звуковой таймер выключится.

Просмотр заданного времени


При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.


Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

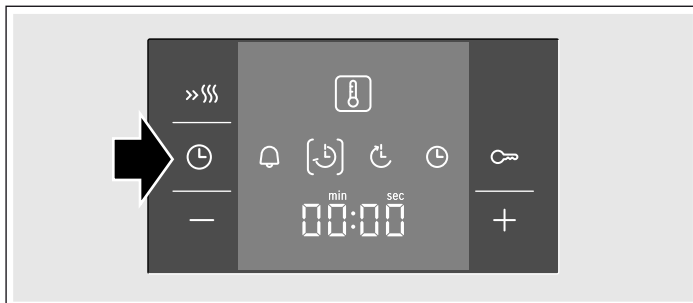
Продолжительность приготовления

Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестойт в духовке по недосмотру.

Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.
3. Дважды нажмите на кнопку .


На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Начинают светиться символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ .





4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок + и -.

Значение, соответствующее кнопке + = 30 минут
Значение, соответствующее кнопке - = 10 минут




Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени приготовления и светится символ []. Остальные символы функций таймера погаснут.


По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок + и -. Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение заданного времени приготовления






Измените время приготовления с помощью кнопок + и -. Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на **00:00** нажатием кнопки -. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.





Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.


Время окончания приготовления

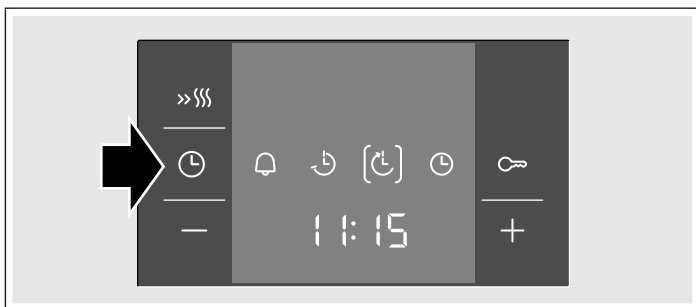
Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. Духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например: можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.



Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.

Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.






1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Дважды нажмите на кнопку .
4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок  и .
5. Нажмите на кнопку .

Квадратными скобками выделен символ . На индикаторной панели показано время, когда блюдо будет готово.







6. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок  и .






Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ  выделен квадратными скобками. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ  выделен квадратными скобками. Символ  гаснет.



По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок  и . Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение времени окончания приготовления






Измените время окончания приготовления с помощью кнопок  и . Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку . Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления


Измените время окончания приготовления на текущее время с помощью кнопки . Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Духовой шкаф включится. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку .




Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время





После первого подключения к сети или перебоев с подачей электроэнергии на индикаторной панели мигает символ  и четыре ноля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .
На индикаторной панели отображается время **12:00**.
2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок  и .

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку  четыре раза.
На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ .
2. Измените текущее время с помощью кнопок  и .

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «Изменение базовых установок».

Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения ими прибора.

После включения блокировки духовой шкаф не реагирует на изменение настроек. При включенной блокировке от детей можно использовать звуковой таймер и менять текущее время.


Если заданы режим нагрева и температура либо степень нагрева гриля, блокировка от детей прерывает нагрев.

Включение блокировки от детей


Функции автоматического отключения по заданной


продолжительности приготовления и по заданному времени окончания приготовления должны быть отключены.

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ . Блокировка от детей включена.





Отключение блокировки от детей

Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ  на индикаторной панели гаснет. Блокировка от детей отключена.

Изменение базовых настроек


В духовом шкафу имеется несколько базовых настроек. Их можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

| Базовые настройки | Вариант 1 | Вариант 2 | Вариант 3 |
|--|----------------|---|----------------|
|  1 Отображение текущего времени на экране | постоянное* | только при нажатии кнопки  | - |
|  2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере | прибл. 10 сек. | прибл. 2 мин.* | прибл. 5 мин. |
|  3 Время ожидания до применения новой настройки | прибл. 2 сек. | прибл. 5 сек.* | прибл. 10 сек. |

* Начальная настройка, заданная производителем




Другие функции таймера должны быть отключены.


1. Нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится базовая настройка текущего времени, например  1, если выбран Вариант 1.

2. Измените базовую настройку с помощью кнопок  и .

3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки .

На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки  можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок  и  можно менять заданные параметры.

4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку  и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

Уход и очистка

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

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

| Зона очистки | Чистящее средство |
|--|--|
| Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора) | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем. |
| Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора) | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей. |
| Панель управления | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей. |
| Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора) | Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу <i>Верхняя стеклянная крышка!</i> |
| Вращающиеся ручки Не снимать! | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. |
| Рама варочной панели | Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус. |
| Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора) | Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удалите убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине. |
| Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора) | Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование. |

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

| Зона очистки | Чистящее средство |
|---|---|
| Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора) | Абразивные чистящие средства или щётки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удалите убежавшую жидкость и остатки пищи. |
| Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора) | Отливы от жёлтого до синего на кольце конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства. |
| Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора) | Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените. |
| Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора) | Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените. |
| Стекло | Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу <i>Снятие и установка дверцы духового шкафа!</i> |
| Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора) | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна. |
| Уплотнитель Не снимать! | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нитрите. |

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

| Зона очистки | Чистящее средство |
|--|---|
| Зона нагрева | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная. ⚠ Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу <i>Самоочистка!</i> Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей. |
| Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Подставка | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Навесные элементы можно снять для очистки. Для этого см. главу <i>Снятие и установка навесных элементов!</i> Выдвижные направляющие* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещается замачивать выдвижные элементы в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. В противном случае навесные элементы могут быть повреждены, что окажет отрицательное влияние на их функционирование. |

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

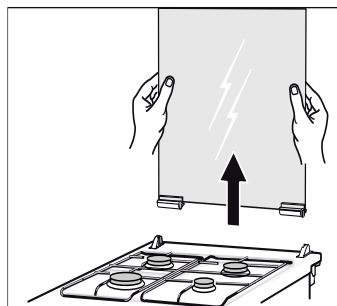
| Зона очистки | Чистящее средство |
|---------------------------------|--|
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора) Протрите насухо мягкой тряпочкой. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. В противном случае могут появиться царапины. Вертел* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. |
| Выдвижной цокольный ящик* | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| (в зависимости от типа прибора) | |

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Верхняя стеклянная крышка

Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.
Для тщательной очистки верхней крышки прибора можно её снять. Для этого возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон, и потяните ее вверх.



Если нужно снять и крепления крышки, обратите внимание на буквы на них. Крепление с буквой «R» должно быть установлено справа, крепление с буквой «L» - слева.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

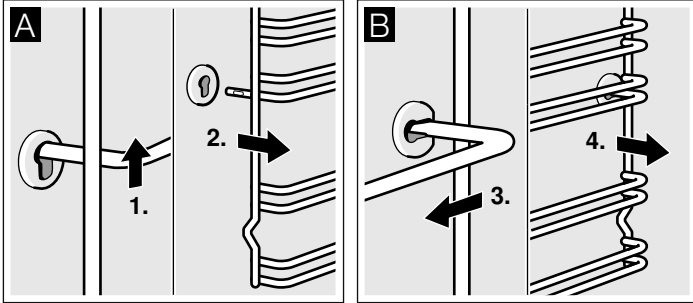
Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

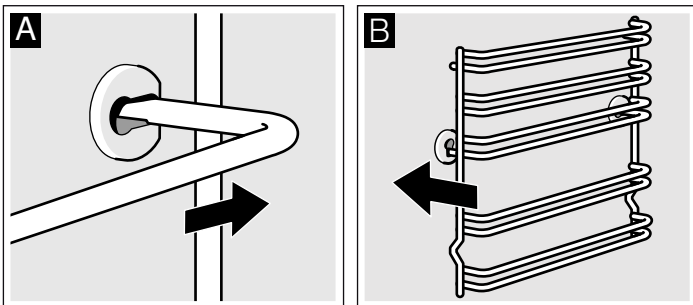
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



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

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

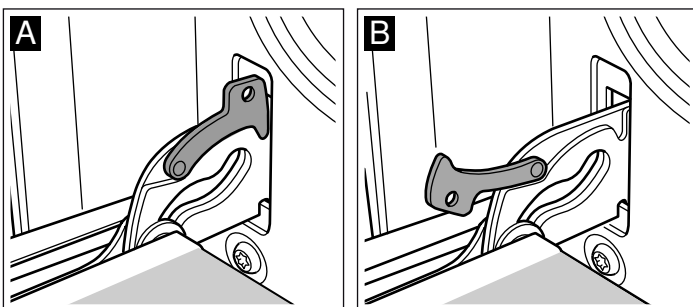


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

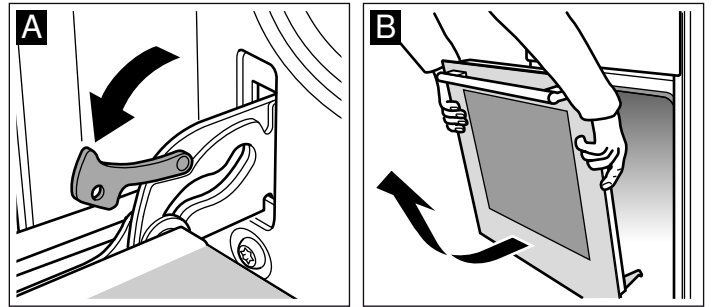


⚠ Опасность травмирования!

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

Снятие дверцы

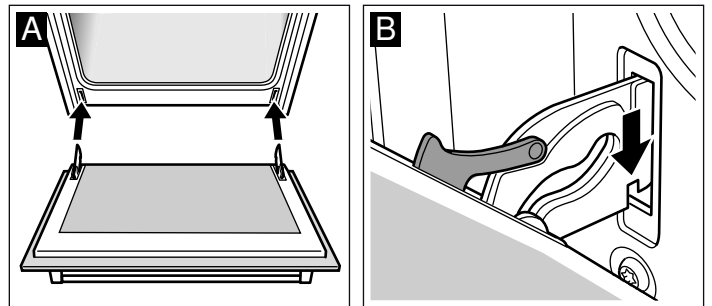
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



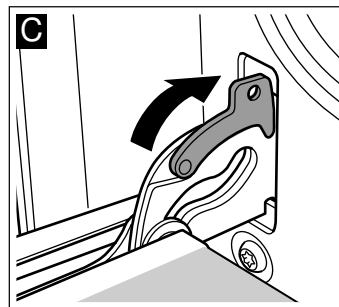
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



⚠ Опасность травмирования!

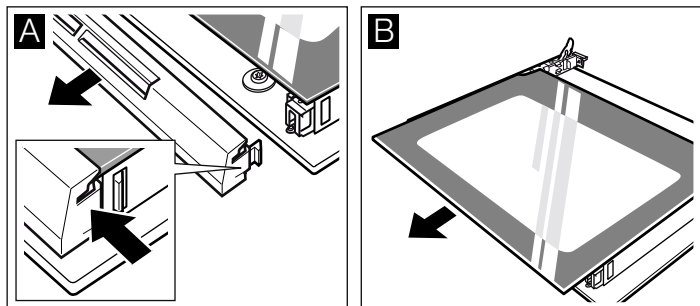
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

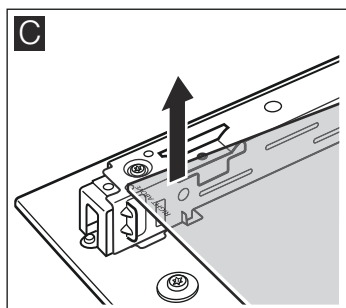
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

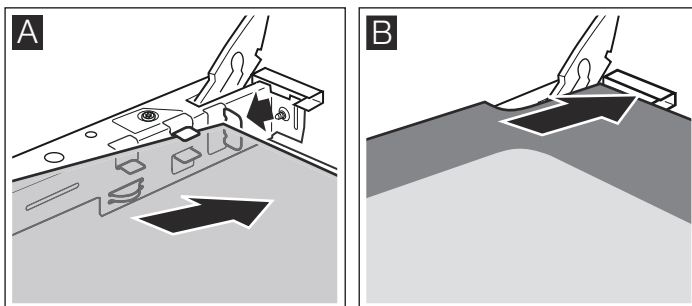
⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



3. Установите защитную панель на место и прижмите.
4. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

| Неисправность | Возможная причина | Устранение/указания |
|--------------------------------|--|--|
| Духовой шкаф не работает | Неисправен предохранитель. | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| | Отключение электроэнергии. | Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы |
| Индикация времени мигает. | Отключение электроэнергии. | Заново установите время суток. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Оседание пыли на контактах. | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно. |
| Газовая горелка не загорается. | Отключение электроэнергии или влажные свечи поджига. | Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички. |

Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появляется сообщение об ошибке с символом **E**, нажмите на кнопку **⊖**. Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Решение/советы |
|---------------------|---|--|
| E011 | Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило. | По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок. |

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

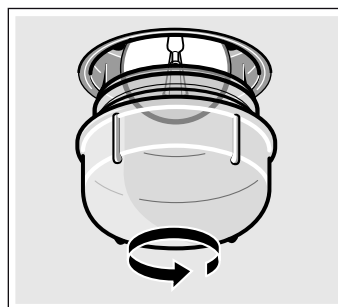
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в

специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 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.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар»

При использовании режима «3D-Горячий воздух»

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух»

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

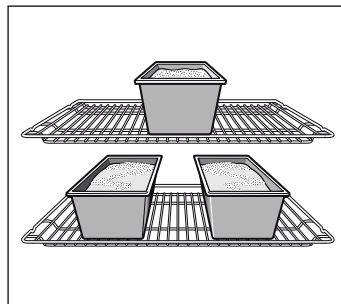
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

- Противень: уровень 5
- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова 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 решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

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


















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

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

| Пирог в форме | Форма | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/прямоугольная форма | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| | 3 прямоугольные формы | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто | Форма «Венок»/прямоугольная форма | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Коржи, тесто для кекса | Форма для фруктового пирога | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса | Разъёмная/чашеобразная форма | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Бисквит | Разъёмная форма | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Корж с бортиками, из песочного теста | Разъёмная форма | 1 | | 170-190 | 25-35 |
| Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста* | Разъёмная форма | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Швейцарский торт | Противень для пиццы | 1 | | 220-240 | 35-45 |
| Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)* | Разъёмная форма | 1 | | 180-200 | 50-60 |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев) | Противень для пиццы | 1 | | 250-270 | 10-15 |

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой | Противень | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Универсальный противень | 3 | | 160-180 | 40-50 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 150-170 | 50-60 |
| Швейцарский торт | Универсальный противень | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Бисквитный рулет (предварительный разогрев) | Противень | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки | Противень | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Рождественский кекс из 500 г муки | Противень | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Рождественский кекс из 1 кг муки | Противень | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Бёрек | Универсальный противень | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Пицца | Противень | 2 | | 220-240 | 15-25 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|--------------------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Мелкое печенье | Противень | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Фигурное печенье (предварительный разогрев) | Противень | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Противень | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 |  | 130-140 | 35-50 |
| Миндальное печенье | Противень | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |
| Безе | Противень | 3 |  | 80-100 | 130-150 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Выпечка из слоёного теста | Противень | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 180-200 | 25-35 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 |  | 160-180 | 35-45 |
| Выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |

Хлеб и булочки

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



Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Булочки (без предварительного разогрева) | Противень | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Противень | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 160-180 | 20-30 |

Рекомендации по выпеканию

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

| | |
|--|---|
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый. | В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже. |
| Фруктовый сок вытекает. | В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень. |
| Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки. | Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон. |
| Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время. |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат. | При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса. |

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:
Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

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

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

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 ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

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

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

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|--------|-------------------------|---------|--|------------------------------|--------------------------|
| Говядина | | | | | | |
| Тушёная говядина | 1,0 кг | закрытая | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Филе говядины, среднепрожаренное | 1,0 кг | Открытая | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Ростбиф, среднепрожаренный | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные | | Решётка | 5 |  | 3 | 15 |

| | | | | | | |
|--------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Телятина | | | | | | |
| Телятина для жарки | 1,0 кг | Открытая | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 кг | | 2 |  | 170-190 | 120 |

| | | | | | | |
|------------------------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Свинина | | | | | | |
| Жаркое без кожи (например шейка) | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка) | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 190-210 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 180-200 | 180 |
| Копчёная грудинка на кости | 1,0 кг | закрытая | 2 |  | 210-230 | 70 |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Баранина | | | | | | |
| Нога без кости, среднепрожаренная | 1,5 кг | Открытая | 1 |  | 150-170 | 120 |

| | | | | | | |
|--------------------|---------------|----------|---|--|---------|----|
| Мясной фарш | | | | | | |
| Мясной рулет | из 500 г мяса | Открытая | 1 |  | 170-190 | 70 |









| | | | | | | |
|-----------------|--|---------|---|--|---|----|
| Колбаски | | | | | | |
| Колбаски | | Решётка | 4 |  | 3 | 15 |

Птица
Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.
Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

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

| Птица | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-------------------------------|------------|-------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Цыплёнок целиком | 1,2 кг | Решётка | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Пулярка целиком | 1,6 кг | Решётка | 2 |  | 190-210 | 80-90 |
| Цыплёнок, разрезанный пополам | по 500 г | Решётка | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Цыплёнок кусочками | по 300 г | Решётка | 3 |  | 200-220 | 30-40 |
| Утка, целиком | 2,0 кг | Решётка | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Гусь, целиком | 3,5-4,0 кг | Решётка | 2 |  | 160-170 | 110-130 |
| Молодая индейка, целиком | 3,0 кг | Решётка | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Окорочок индейки | 1,0 кг | Решётка | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Рыба

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

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно

положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

| Рыба | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Время приготовления, мин |
|------------------------------|----------------|-------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------|
| Рыба целиком | прим. по 300 г | Решётка | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Рыбные котлеты толщиной 3 см | | Решётка | 3 | | 2 | 20-25 |

Рекомендации по жарению в гриле

| | |
|--|---|
| Для такого веса жаркого в таблице нет значений. | Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления. |
| Вы хотите проверить, готово ли жаркое. | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела. | Проверьте уровень установки и температуру. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости. |
| Во время приготовления жаркого образуются водяной пар. | Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. |

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Запеканки | | | | | |
| Запеканка, сладкая | Форма для запеканки | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Запеканка из макарон | Форма для запеканки | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Гратен | | | | | |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, макс. 4 см высотой | 1 форма для запеканки | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 формы для запеканки | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| Тост | | | | | |
| Тосты запеченные, 4 шт. | Решётка | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Тосты запеченные, 12 шт. | Решётка | 4 | | 160-170 | 15-20 |

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 | Время приготовления, мин |
|---|-------------------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------|
| Пицца глубокой заморозки | | | | | |
| Пицца на тонком тесте | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Пицца на пышном тесте | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Пицца-багет | Универсальный противень | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Минипицца | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Пицца, охлажденная, предварительный разогрев | Универсальный противень | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Изделия из картофеля глубокой заморозки | | | | | |
| Картофель фри | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Крокеты | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Жареный картофель, фаршированный картофель | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 15-25 |
| Хлебобулочные изделия глубокой заморозки | | | | | |
| Булочки, багет | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Крендели (мелкие изделия из теста) | Универсальный противень | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Хлебобулочные изделия, готовые | | | | | |
| Булочки или багеты для разогревания | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Полуфабрикаты, глубокой заморозки | | | | | |
| Рыбные палочки | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 10-15 |
| Куриные палочки и нагеты | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Штрудель, глубокой заморозки | | | | | |
| Штрудель | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 30-40 |



Примеры некоторых блюд

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

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

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

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

Размораживание

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


Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

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

| Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Значение температуры в °С |
|----------------|---------|---|---|
| Решётка | 2 |  | Регулятор температуры остаётся в положении выключения |

Сушки

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





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

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

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

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

Овощи

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

4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

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

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

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

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

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

Внимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

| Общие сведения | |
|-------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| Выпекание | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С. |
| Мелкое печенье | В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох |

Контрольные блюда

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

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

Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:

Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:

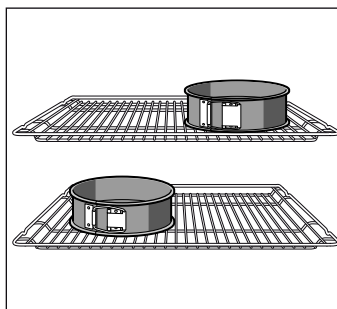
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:


Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:

Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см. рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

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

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.



| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье (предварительный разогрев) | Противень | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Противень | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Противень + универсальный противень | 1+3 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 1+3+5 |  | 130-140 | 40-55 |
| Маленькие кексы (предварительный разогрев*) | Противень | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Противень | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Противень + универсальный противень | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |
| Бисквит на воде(предварительный разогрев) | Разъёмная форма на решётке | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Разъёмная форма на решётке | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Закрытый яблочный пирог | Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см | 1+3 |  | 170-190 | 70-100 |

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

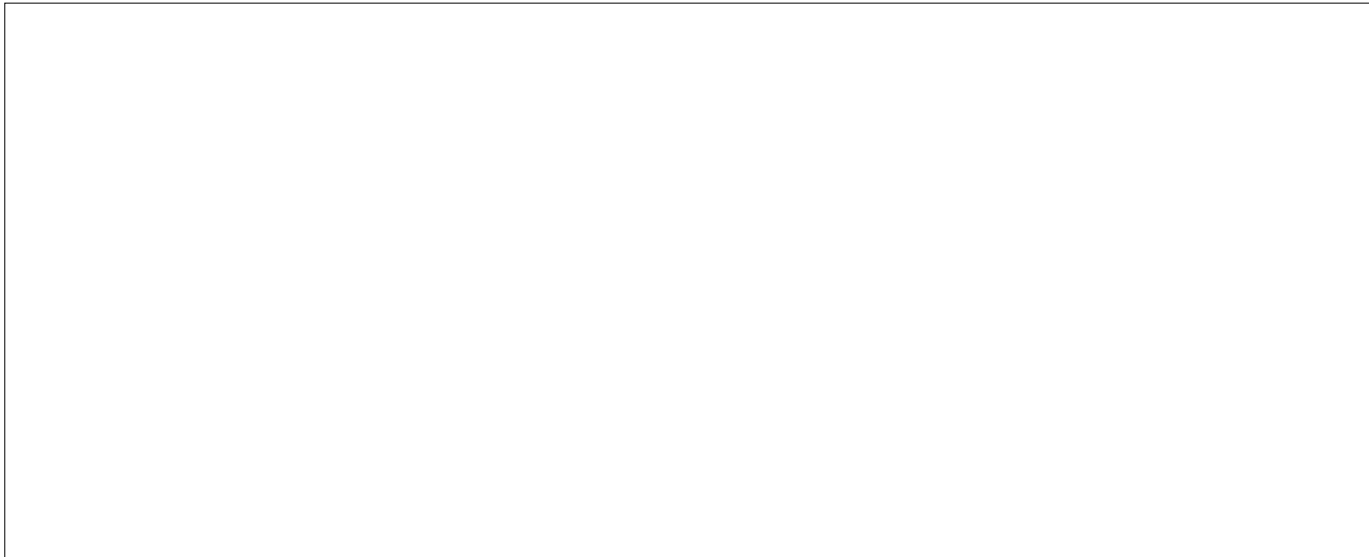
При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------------|---------|--|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты Разогревать в течение 10 минут | Решётка | 5 |  | 3 | 1/2-2 |
| Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева | Решётка + универсальный противень | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* По истечении 2/3 времени перевернуть





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001042443