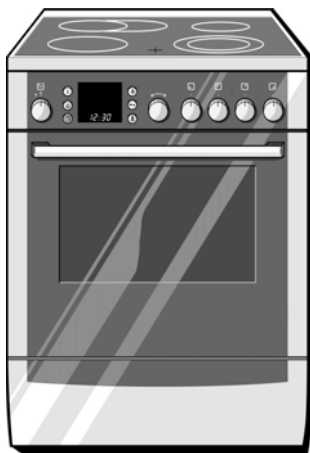


# BOSCH

**RUS** Инструкция по эксплуатации



**HLN 4544.0**

**BOSCH**

**902002**

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

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

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

## Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .	5
Правила техники безопасности . . . . .	5
Причины повреждений . . . . .	7
<b>Установка и подключение</b> . . . . .	9
Указания для электромонтера . . . . .	9
Выравнивание плиты. . . . .	10
<b>Ваша новая плита</b> . . . . .	11
Варочная панель . . . . .	12
Духовой шкаф . . . . .	13
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	18
Нагревание духового шкафа . . . . .	18
Предварительная чистка принадлежностей . . . . .	18
<b>Настройка варочной панели</b> . . . . .	19
Установка . . . . .	19
Индикатор остаточного тепла . . . . .	20
Таблица приготовления . . . . .	20
<b>Настройка духового шкафа</b> . . . . .	21
Установка . . . . .	21
Автоматическое выключение духового шкафа . . . . .	22
Автоматическое включение и выключение духового шкафа . . . . .	24
Индикация остаточного тепла . . . . .	26
<b>Быстрый нагрев</b> . . . . .	27
Установка . . . . .	27

## Содержание

<b>Автоматическое приготовление блюд</b> . . . . .	28
Посуда . . . . .	28
Приготовление блюда . . . . .	29
Программы . . . . .	30
Как долго будет готовиться блюдо? . . . . .	31
Установка . . . . .	32
Автоматическое включение и выключение духового шкафа . . . . .	33
Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд . . . . .	35
<b>Программа «Шабат»</b> . . . . .	37
Установка . . . . .	37
<b>Текущее время</b> . . . . .	38
Установка . . . . .	38
<b>Таймер</b> . . . . .	39
Установка . . . . .	39
<b>Базовые установки</b> . . . . .	40
Изменение базовых установок . . . . .	41
<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	42
<b>Автоматическое защитное отключение</b> . . . . .	43
<b>Уход и чистка</b> . . . . .	44
Чистящие средства . . . . .	44
Задняя стенка духового шкафа . . . . .	45
Для облегчения чистки . . . . .	45
Снятие стекол выдвижной тележки . . . . .	46
Указания . . . . .	48

## Содержание

<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	49
Замена лампочки в духовом шкафу . . . . .	50
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	51
<b>Краткая информация по настройкам духового шкафа</b> . . . . .	52
<b>Таблицы и рекомендации</b> . . . . .	55
Пироги и выпечка . . . . .	55
Рекомендации по выпеканию . . . . .	59
Мясо, птица, рыба . . . . .	60
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле . . . . .	64
Запеканки, тосты . . . . .	65
Готовые блюда глубокой заморозки. . . . .	66
Размораживание . . . . .	66
Сушка фруктов и зелени. . . . .	67
Консервирование. . . . .	68
Рекомендации по экономии электроэнергии . . .	70
<b>Акриламид в продуктах питания</b> . . . . .	71
<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	73

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять прибором.

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

## Повреждения при транспортировке

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируя упаковку, помните об охране окружающей среды.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG по утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

---

## Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи.

## Горячие поверхности



Не прикасайтесь к горячим конфоркам, а также внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко к включенной плите.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может вырваться горячий пар.

Следите за индикаторами остаточного тепла, расположенными на варочной панели. Они предупреждают о том, что конфорки еще горячие.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель и не храните их в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте соприкосновения проводов электроприборов с горячими конфорками и заземления их дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

### **Горячее масло и жир**



Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания! Никогда не оставляйте масло или жир на огне без присмотра. Если масло воспламенится, не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

### **Мокрая посуда и конфорки**



Жидкость, попадающая между дном кастрюли и конфоркой, испаряется. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность получения травмы! Следите за тем, чтобы дно кастрюли и поверхность конфорки были сухими.

### **Трещины на стеклокерамической поверхности**



Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током. Плиту следует выключить. Пользоваться варочной панелью запрещается. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Ремонт**



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности для пользователя. Опасность поражения электрическим током! Поэтому ремонт должен производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Самостоятельно ремонтировать и менять поврежденный сетевой провод запрещается. Опасность поражения электрическим током! Замена сетевого провода должна производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если плита неисправна, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Повреждение варочной панели

Неровное дно посуды может поцарапать стекло-керамическую поверхность. Проверьте посуду.

Не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности эмалированную и алюминиевую.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Не ставьте горячую посуду на индикаторы или раму.

Соль, сахар или песок могут поцарапать стекло-керамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

Сахар или продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Незамедлительно удаляйте убежавшую жидкость специальным скребком для стеклянных поверхностей. Предупреждение! У скребка очень острое лезвие.

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

### Повреждение духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. Это ведет к застою тепла и изменению времени выпекания и жаренья, из-за чего портится эмаль.

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



При выпекании пирогов с сочной фруктовой начинкой не кладите тесто толстым слоем. Фруктовый сок будет стекать с противня и оставлять несмываемые следы. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Не вставайте и не садитесь на выдвижную тележку духового шкафа.

### **Повреждение выдвижного цокольного ящика**

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Они могут повредить его.

### **Повреждение поверхностей соседней мебели**

Охлаждать духовой шкаф можно только с закрытой дверцей. Даже если дверца приоткрыта всего на несколько миллиметров, тепло может со временем повредить поверхность соседней мебели.

Сильное загрязнение уплотнителя препятствует плотному закрыванию выдвижной тележки духового шкафа, что ведет к постепенному повреждению поверхностей соседней мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя.

---

# Установка и подключение

## Подключение к электросети

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

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

---

## Указания для электромонтера

### Инструкции по технике безопасности

При установке следует предусмотреть специальное размыкающее устройство для отключения всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия необязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.

Приборы со штекерами следует подключать к электросети только через розетку с заземляющим контактом.

Электрическая безопасность: плита соответствует классу защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.

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

## Выравнивание плиты

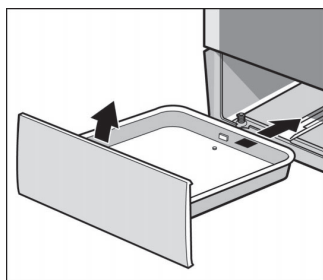
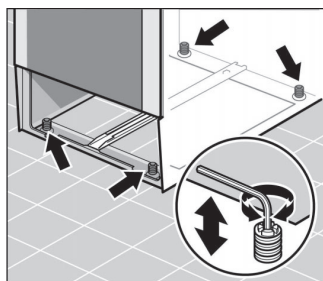
Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

Плита устанавливается на ножках, регулируемых по высоте. Они позволяют приподнять цоколь прим. на 15 мм над уровнем пола.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые по высоте ножки.

2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы выровнять плиту по горизонтали.



3. Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.

# Ваша новая плита



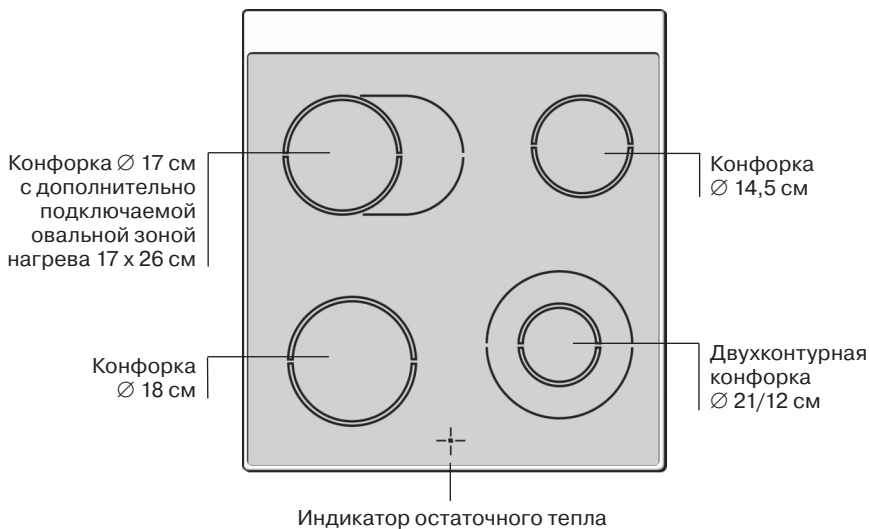
## Утапливаемые ручки выключателей

В положении «Выкл.» все ручки выключателей утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

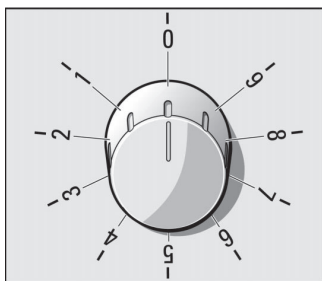
## Охлаждающий вентилятор

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

## Варочная панель



### Выключатели конфорок



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок.

Положения	Мощность нагрева
0	Выкл.
Степень нагрева конфорки 1	Минимальная мощность
Степень нагрева конфорки 9	Максимальная мощность

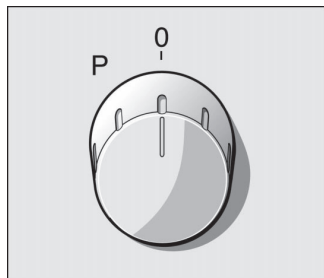
в зависимости от конфорки:

⊙	Подключение внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки
⊖	Подключение овальной зоны нагрева

После выбора конфорки загорается соответствующий индикатор.

## Духовой шкаф


### Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева дисплей отображает предлагаемое значение.

Ручка выбора функций вращается как вправо, так и влево.

#### Положения

0	Выкл.
<input type="checkbox"/> Верхний/нижний жар	Для сдобных пирогов в формах, выпекаемых на одном уровне, запеканок, постной говядины, телятины и дичи  Поддержание в горячем состоянии  : Вы можете поддерживать блюдо в нагретом состоянии при температуре 65-100°C. Не подогревайте блюдо более двух часов.
<input checked="" type="checkbox"/> 3D-горячий воздух*	Для пирогов и пиццы, выпекаемых на двух уровнях, изделий из слоеного теста и мелкого печенья, приготавливаемых на трех уровнях, а также для сушки фруктов и зелени
<input checked="" type="checkbox"/> Горячий воздух интенсивный/приготовление пиццы	Для продуктов глубокой заморозки
<input type="checkbox"/> Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования
<input checked="" type="checkbox"/> Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле больших кусков мяса
<input type="checkbox"/> Плоский гриль, малая площадь нагрева	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов
<input checked="" type="checkbox"/> Плоский гриль, большая площадь нагрева	Для приготовления на гриле нескольких стейков, колбасок, рыбы или тостов
<input checked="" type="checkbox"/> Разморозивание	Для размораживания продуктов

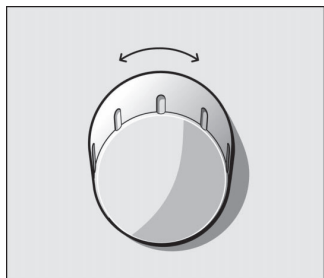
## Положения

P Автоматическое приготовление блюд	Программы для приготовления тушеных блюд, сочного жаркого и вкусного рагу
-------------------------------------	---

\* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии с EN50304.

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

## Поворотный переключатель



С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установленные значения.




## Режимы

20-300	Диапазон значений температуры, °C Макс. температура в режиме «3D-горячий воздух» и «Приготовление пиццы» составляет 275°C, размораживание 20-60°C
1 - 3	Режимы гриля
1 мин. - 23 ч 59 мин.	Продолжительность
5 с - 12 ч 00 мин.	Время таймера
P1 - P24	Программы автоматического приготовления блюд
P25	Программа «Шабат»

## Дисплей и кнопки управления



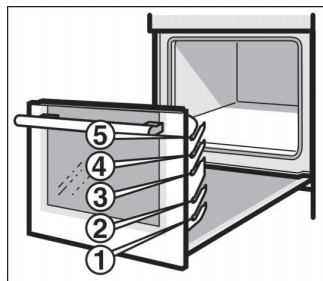
Кнопка «Info»	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации
Кнопка «Таймер»	При помощи этой кнопки устанавливается таймер
Кнопка «Часы»	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, длительность приготовления в духовом шкафу  и время окончания

Кнопка «Лампочка в духовом шкафу» 	При помощи этой кнопки включается и выключается лампочка в духовом шкафу
Кнопка «Ключ» 	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей
Кнопка «Быстрый нагрев» 	Включает быстрый нагрев духового шкафа



Дисплей отображает заданные значения. Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или уровень остаточного тепла в духовом шкафу.

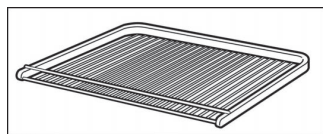
### Выдвижная тележка духового шкафа



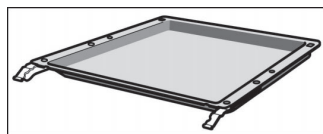
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях при помощи крючков, расположенных слева и справа на выдвижной тележке духового шкафа.

### Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ.

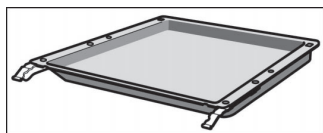


**Решетка HEZ 344000** для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



**Эмалированный противень HEZ 341071** для приготовления пирогов и круглого печенья.





**Универсальный противень HEZ 342071** для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жаренье на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

---

### Специальные принадлежности\*

---

Решетка HEZ 324000	Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Универсальный противень HEZ 342010 с антипригарным покрытием	Сочные пироги, выпечка, большое жаркое и продукты глубокой заморозки легко отстают от этого противня.
Противень-гриль HEZ 325000	Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания во время приготовления в духовом шкафу.
Эмалированный противень HEZ 341010 с антипригарным покрытием	Пироги и мелкое печенье с такого противня снимать намного легче.
Противень с держателем без крючков HEZ 341670	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стекланный противень HEZ 346000	Глубокий стеклянный противень, используется также в качестве сервировочного блюда.
Стекланная посуда HMZ 21GB	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
Металлическая посуда HEZ 6000	Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Эмалированная посуда для жаренья с антипригарным покрытием.
XXL-посуда для жаренья HEZ 390800	Для приготовления больших блюд, например, нескольких целых рыббин. Посуда для жаренья имеет специальное покрытие GranitEmail и жаропрочную стеклянную крышку. Стекланная крышка может использоваться в качестве формы для приготовления запеканки.

---

## Специальные принадлежности\*

---

Форма для выпекания с широкими краями HEZ 6001	Для приготовления особенно сочных пирогов. Благодаря широким краям во время приготовления не происходит вытекание начинки, и духовой шкаф остается чистым. Внутренняя поверхность формы для выпекания имеет антипригарное покрытие.
Камень для выпечки HEZ 327000	Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Его следует предварительно прогревать до рекомендованной температуры.
Профи-противень с решеткой HEZ 343000	Для приготовления больших блюд.
Крышка для профи-противня HEZ 333001	С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.
Самоочищающиеся боковые стенки HEZ 349020	Боковые стенки очищаются автоматически во время работы духового шкафа.
Защитная решетка	Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикоснуться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 361 480.

---

\* Полный перечень специальных принадлежностей к варочной панели Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Купить принадлежности Вы можете в специализированном магазине.


---

---

# Перед первым использованием



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

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

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

## Если мигают символ и три нуля

Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» . Появится индикация 12:00, и символ «Часы»  будет мигать.
2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.


Через несколько секунд новая установка времени будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

---

## Нагревание духового шкафа

### Последовательность действий

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

1. Установите ручку выбора функций на «Верхний и нижний жар» . На индикаторе высвечивается предлагаемая температура.
2. С помощью поворотного переключателя установите 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

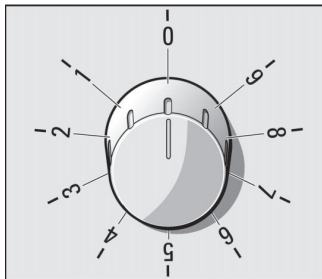
---

## Предварительная чистка принадлежностей

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

# Настройка варочной панели

## Установка



С помощью выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

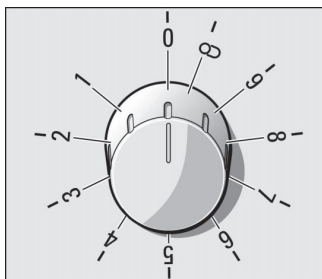
0 = конфорка выключена

1 = минимальная мощность нагрева конфорки

9 = максимальная мощность нагрева конфорки

При включении конфорки загорается индикатор.

## Двухконтурная конфорка и конфорка с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева



## Подключение внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки или овальной зоны нагрева:

Поверните выключатель конфорки до ступени нагрева 9 (здесь Вы почувствуете легкое сопротивление) и дальше до символа ⊙ (внешняя зона нагрева двухконтурной конфорки) или ⊖ (овальная зона нагрева).

Затем установите выключатель конфорки на требуемую ступень нагрева.

## Обратное переключение на малую площадь нагрева:

Поверните выключатель конфорки на 0 и установите заново.

Внимание: поворачивать выключатель конфорки на 0 через символ ⊙ или ⊖ запрещается.

## Примечание

На двухконтурной конфорке с отключенной внешней зоной нагрева удобно готовить небольшое количество пищи.

## Индикатор остаточного тепла

На варочной панели для каждой конфорки предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Пока индикатор горит, Вы можете использовать конфорку для поддержания небольшого блюда в теплом виде.

Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

## Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров. Пожалуйста, помните о том, что время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения.

Поверните выключатель конфорки в положение кипячения и обжаривания на ступень 9. После этого верните выключатель на подходящую ступень слабого нагрева.

	Пример	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь, желатин Сливочное масло	1
		1-2
Разогревание	Овощи (консервированные) Бульон	2-3
		7-8
Разогрев и поддержание в теплом состоянии	Густой суп, например, суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	4-5
Варка	Рис Картофель «в мундире»*, отварной картофель*, овощи свежие*, овощи замороженные, мясной бульон	2-3
		3-4
Тушение	Жаркое, рулеты	3-4
Жаренье	Блины (оладьи) Рыбные палочки, шницель	5-6
		6-7

\* Минеральные вещества и витамины легко вымываются, поэтому действует следующее правило: мало воды – витамины и минеральные вещества сохраняются. Короткое время приготовления – овощи не развариваются.

# Настройка духового шкафа

## Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

## Автоматическое выключение духового шкафа

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

## Таблицы и рекомендации

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

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

## Установка

Пример: «Верхний и нижний жар»  190°C

1. Ручкой выбора функций установите нужный вид нагрева. На индикаторе температуры высвечивается предлагаемая температура.



2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную температуру или режим гриля.



## Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

## Изменение настройки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

## Контроль за нагревом



Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля за нагревом духового шкафа. Когда заполнены все секторы, пора ставить блюдо в духовку. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

С помощью кнопки **i** «Информация» Вы можете посмотреть фактическую температуру нагрева.

Из-за термической инерционности духовки на дисплее может отображаться температура, отличающаяся от фактической температуры духовки.

## Автоматическое выключение духового шкафа

Пример: «Верхний и нижний жар» 190°C, продолжительность приготовления 45 мин.

1. Ручкой выбора функций установите необходимый вид нагрева. На индикаторе температуры высвечивается предлагаемая температура.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.



3. Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Символ «Продолжительность» I→I мигает.



4. Поворотным переключателем выберите время приготовления. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ I→I горит на индикаторе.



### **Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

### **Изменение настройки**

Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Поворотным переключателем измените время приготовления.

### **Отмена настройки**

Выключите ручку выбора функций.

### **Вызов настроек**

Вызов времени окончания →I или текущего времени ⌚: нажимайте кнопку «Часы» ⌚ до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.



## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

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

1. Ручкой выбора функций установите необходимый вид нагрева. На индикаторе температуры высвечивается предлагаемая температура.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.





3. Нажмите кнопку «Часы» ⊖. Символ «Продолжительность» |→| мигает.



4. Поворотным переключателем выберите время приготовления.



5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» . На дисплее отображается время окончания приготовления.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Через несколько секунд настройка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее выводится время окончания.



## Время приготовления истекло


### Указание


Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Пока символ мигает, Вы можете изменять установки. Если символ горит постоянно, установка принята.

## Плоский гриль, малая площадь нагрева

В этом режиме включается лишь средняя часть нагревательного элемента гриля.

Поверните ручку выбора функций в положение «Плоский гриль, большая площадь нагрева» .

Вращайте поворотный переключатель до положения режима гриля 1 и далее. Индикация изменяется на «Плоский гриль, малая площадь нагрева»  и режим гриля 3.

Установите с помощью поворотной ручки необходимый режим гриля.

---

## Индикация остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикатор контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C.

Когда температура опускается до 60°C, индикатор контроля за нагревом гаснет.

## Использование остаточного тепла

С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать готовые блюда в нагретом состоянии.




Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф за 5-10 минут до окончания этого времени. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

---

# Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.



## Подходящие виды нагрева

-  = Верхний и нижний жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Горячий воздух интенсивный/  
Приготовление пиццы
-  = Гриль с конвекцией


---

## Установка

Сначала настройте духовой шкаф.

Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» .  
На индикаторе будет отображаться символ .  
Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

## Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

## Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев». Символ гаснет. Быстрый нагрев прекращен.

## Указания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установлена температура ниже 100°C. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, быстрый нагрев не требуется. Он не включается.

Во время работы режима быстрого нагрева Вы можете вызывать фактическое значение температуры нагрева с помощью кнопки **i**.

---

# Автоматическое приготовление блюд

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что духовой шкаф останется чистым.

---

## Посуда

Режим автоматического приготовления предназначен для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте сотейник с плотно прилегающей крышкой.

### Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300°C) из стекла или стеклокерамики. В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть заполнено жидкостью не менее чем на 5 мм. В этом случае блюдо подрумянится сильнее. Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо не очень поджаристым.

### Неподходящая посуда

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

### Размер посуды

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

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

## Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

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

### Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды, чтобы дно было закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

### Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.

Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Указание: рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду животом вниз.



### Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Порежьте мясо на небольшие кусочки. Куриное мясо можно не резать.

Добавьте в мясо равное ему по весу или вдвое большее количество овощей. Пример: для 0,5 кг мяса Вы можете взять 0,5 или 1 кг свежих овощей.

## Программы

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

<b>Блюда из свежих продуктов</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавить жидкость</b>
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Птица	Курица, утка, гусь, молодая индейка	08	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	09	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	10	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	11	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	12	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	«Ложный заяц»	13	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш «по-сегедски»	14	0,3-3,0 кг	да
Рыба паровая	Форель, судак, карп, целая треска	15	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, целая треска	16	0,5-1,5 кг	нет

<b>Блюда из замороженных продуктов*</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавить жидкость</b>
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	17	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	18	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	19	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	20	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	21	0,5-2,0 кг	да
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	22	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	23	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	24	0,5-2,0 кг	да

\* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

## **Как долго будет готовиться блюдо?**

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На дисплее появляется время приготовления.

Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.



## Установка

Пример: ростбиф прожаренный, 1,2 кг.

1. Выберите подходящую программу по таблице для жаренья.
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на индикаторе температуры не замигает «Р».



3. Поворотным переключателем установите нужный номер программы.

После принятия программы появляется предлагаемое значение веса.



4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее отображается отсчет времени.



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

## Отмена выполнения программы

Выключите ручку выбора функций.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

1. Выберите подходящую программу по таблице для жаренья.
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на индикаторе температуры не замигает «Р».

Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

**Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. Без охлаждения мясо и рыба быстро портятся.**

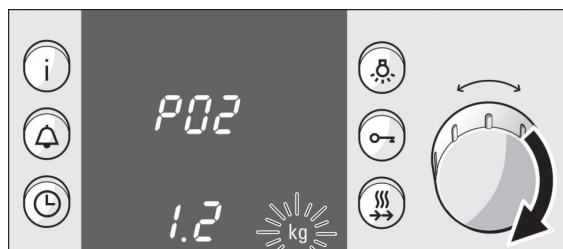
Пример: ростбиф прожаренный, 1,2 кг, программа 02, блюдо должно быть готово в 12:15.





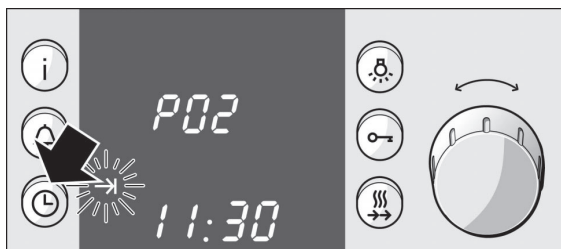
3. Поворотным переключателем установите нужный номер программы.  
После принятия программы появляется предлагаемое значение веса.




4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.



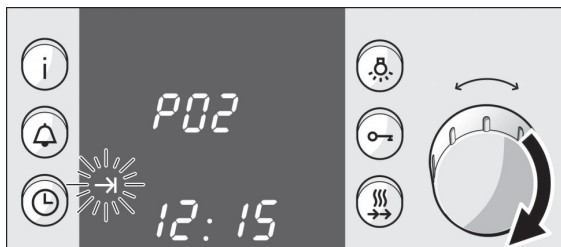
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» . На дисплее отображается время окончания приготовления.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Через несколько секунд настройка принимается. На дисплее – время окончания. Горит символ «Окончание» .

В нужный момент времени духовой шкаф включится.








## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.



## Вызов настроек

На дисплее отображается отсчет времени таймера.

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

Вызов данных о весе: нажмите кнопку  («Информация»).

## Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

<b>Вес жаркого или птицы превышает приведенный в таблице диапазон веса</b>	Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах «Верхний и нижний жар»  или «Гриль с конвекцией»  .
<b>Жаркое получилось хорошо, а соус слишком темный</b>	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
<b>Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий</b>	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
<b>Жаркое сверху пересушено</b>	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
<b>Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо</b>	Крышка жаровни неплотно закрыта. Или мясо при приготовлении поднялось и открыло крышку. Поэтому всегда используйте посуду с плотно закрывающейся крышкой и следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось расстояние не менее 3 см.
<b>Блюда из замороженного мяса</b>	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если Вы готовите замороженное мясо, то нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.
<b>Вы хотите одновременно приготовить несколько окорочков птицы</b>	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
<b>Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин</b>	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
<b>Приготовление фаршированной птицы</b>	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
<b>Мясо в рагу недостаточно подрумянилось</b>	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к краям посуды, а овощи положите в середину.

---

**Овощи в рагу получились слишком жесткими**

При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес продуктов (мяса и овощей).


---

**Приготовление вегетарианского рагу**

Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не потемнели сверху, они должны быть полностью покрыты жидкостью.

---

**Использование жаровни из нержавеющей стали**

Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловые лучи. Мясо может не прожариться, а тушеное блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку и поджарьте мясо на гриле в режиме 3  еще дополнительно 8-10 мин.

---

---

# Программа «Шабат»

Данная программа поддерживает в духовом шкафу температуру 85°C в течение 73 часов в режиме «Верхний/Нижний жар» .

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


---

## Установка:

1. Установите ручку выбора функций на «Р». На дисплее мигает «Р».
2. С помощью поворотного переключателя установите программу P25.

«Р» загорается после того, как установка принята. На дисплее начинается отсчет времени. Духовой шкаф автоматически выключается по истечении 73 часов.

## Программа выполнена

Раздается сигнал. Символ «Продолжительность»  мигает. Чтобы вызвать на дисплей индикацию текущего времени, выключите ручку выбора функций.

## Отмена программы

Выключите ручку выбора функций.

## Указания

С началом выполнения программы кнопки блокируются. Вносить изменения в настройки и вызывать на дисплей информацию невозможно.

Лампочка в духовом шкафу горит до окончания выполнения программы.

# Текущее время

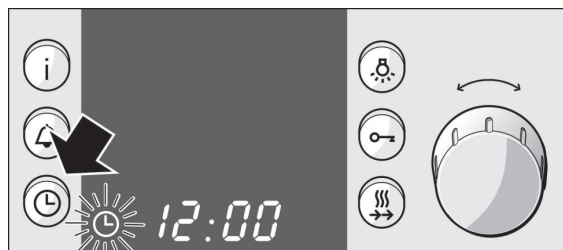
После подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☰ и три нуля. Установите текущее время. Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

## Установка

Пример: сейчас 13:00.

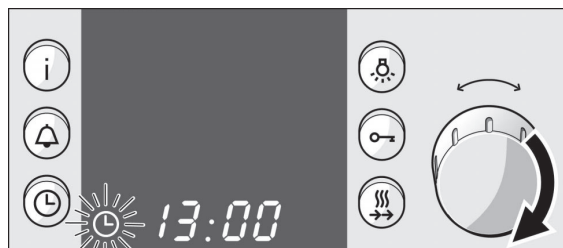
1. Нажмите кнопку ☰ («Часы»).

На дисплее появится 12.00 часов, и мигающий символ ☰.



2. Поворотным переключателем установите текущее время.

Через несколько секунд новая установка времени принимается. Символ ☰ гаснет.



## Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку ☰ («Часы») и поворотным переключателем измените значение времени.

## Отключение индикации времени



Индикацию текущего времени можно отключить. Для этого нужно изменить базовую установку. См. главу «Базовые установки».

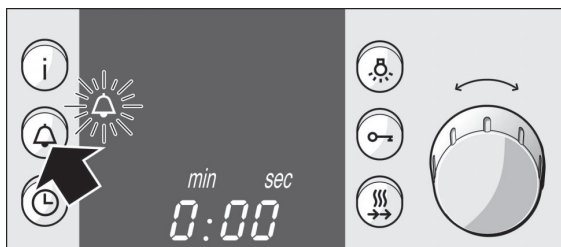
# Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. Настройка таймера возможна и при включенной блокировке для безопасности детей.


## Установка

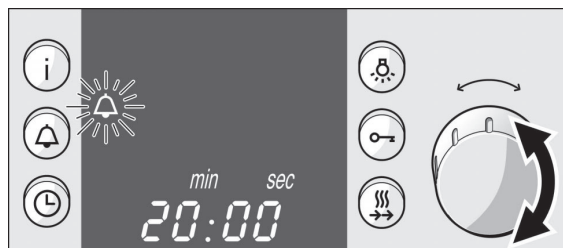
Пример: 20 мин.

1. Нажмите кнопку таймера . Символ  мигает.




2. Поворотным переключателем установите нужное время.


Через несколько секунд таймер начинает отсчет. На дисплей выводится символ . На дисплее отображается отсчет времени таймера.



## Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера . Индикация таймера погаснет.





## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера . Поворотным переключателем измените время.

## Отмена настройки

Нажмите кнопку таймера  три раза.






## Одновременный отсчет времени таймера и времени приготовления

На дисплей выводятся оба символа. На дисплее отображается отсчет времени таймера. Для вызова оставшегося времени приготовления , времени окончания  или текущего времени : нажимайте кнопку  («Часы») до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.






# Базовые установки

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

Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время  i = отображается текущее время	Индикация текущего времени	Текущее время  = индикация текущего времени выключена*
Длительность сигнала  i = 10 секунд	Сигнал по истечении продолжительности приготовления или времени таймера	Длительность сигнала z = 1 минута Z = 4 минуты
Время принятия установки  z = 7,5 секунд	Между шагами настройки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки i = 5 секунд Z = 10 секунд
CL	Базовая установка 	Установка i действует только для специальных принадлежностей с самоочищающимися боковыми стенками

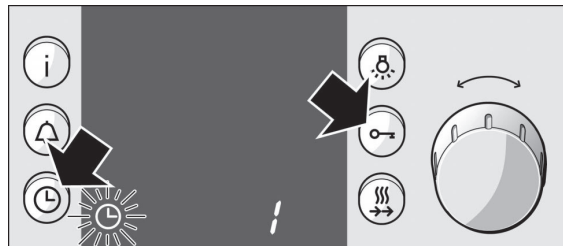
\* Исключение: индикация текущего времени отображается, пока горит индикатор остаточного тепла.

## Изменение базовых установок

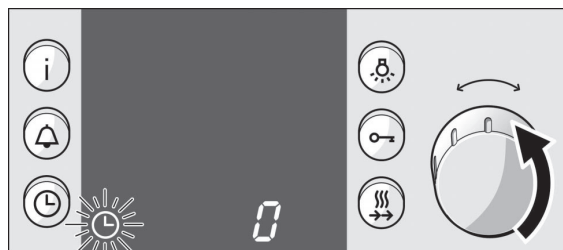
1. Одновременно нажмите кнопки «Часы»  и , пока на дисплее не появится . Это является базовой установкой для отображения текущего времени.


Ни один режим работы не должен быть установлен.


Пример: отключение индикации текущего времени.





2. Поворотным переключателем измените базовую установку.




3. Подтвердите изменение нажатием на кнопку «Часы» .

На дисплее появится  для базовой установки длительности сигнала.



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

**Вы не хотите изменять все базовые установки**

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

**Корректировка**

Вы можете в любое время снова изменить Ваши установки.



---

# Блокировка для безопасности детей



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

## Блокировка духового шкафа

Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

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

## Отмена блокировки

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ .

## Указания

Таймер и текущее время Вы можете устанавливать и в заблокированной духовке.

---

# Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция автоматического защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

## Отмена автоматического защитного отключения

Введите продолжительность, в этом случае произойдет автоматическое выключение духового шкафа. Автоматическое защитное отключение отменено.

# Уход и чистка

Не применяйте для чистки паровые очистители и очистители высокого давления.

Никогда не используйте острые или абразивные чистящие средства.

## Чистящие средства



<b>Наружные поверхности плиты</b>	Мыльный раствор, затем протрите насухо мягкой тряпкой.
<b>Варочная панель</b>	<p>Уход: средства для защиты и ухода за стеклокерамикой.</p> <p>Чистка: «CERA CLEAN», «cera-fix», «Sidol» для поверхностей из церанового стекла и стали; для водяных пятен также лимон или уксус. Очищайте только холодную или чуть теплую варочную панель.</p> <p>Никогда не используйте аэрозоли для чистки духовок или пятновыводители.</p> <p>Для удаления сильных загрязнений используйте скребок для стеклянных поверхностей: раскройте скребок и чистите только лезвием.</p> <p>Внимание, лезвие очень острое! Опасность получения травмы! После чистки снова закройте лезвие. Поврежденное лезвие немедленно замените.</p>
<b>Рама варочной панели</b>	Горячий мыльный раствор. Ни в коем случае не очищайте скребком для стеклянных поверхностей, лимоном или уксусом.
<b>Дно, верхняя и боковые стенки</b>	<p>Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.</p> <p>При сильном загрязнении: средство для чистки духовок, используйте только в холодном духовом шкафу. Запрещается чистить покрытие задней стенки.</p>
<b>Стеклоянный колпак лампочки духового шкафа</b>	Горячий мыльный раствор.
<b>Уплотнитель</b>	Горячий мыльный раствор.



<b>Стекла дверцы</b>	Стеклоочиститель.
<b>Выдвижной цокольный ящик</b>	Горячий мыльный раствор.
<b>Принадлежности</b>	Замочите в горячем мыльном растворе. Чистите с помощью щетки или губки.

## Задняя стенка духового шкафа

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

Если после неоднократного использования духового шкафа загрязнения все же остались на стенке, выполните следующие действия: сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим «3D-горячий воздух»  или «Верхний/нижний жар» . Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре. За это время керамическое покрытие очистится. Коричневые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на самоочистку.

## Важные указания

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

Запрещается очищать покрытие задней стенки средством для чистки духовок. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно протрите ее губкой и обильно промойте водой.

## Для облегчения чистки

Для облегчения чистки включите лампочку в духовом шкафу при помощи кнопки и выньте выдвижную тележку духового шкафа.

## Извлечение выдвижной тележки духового шкафа

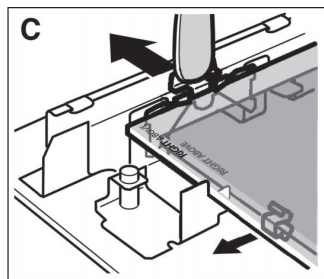
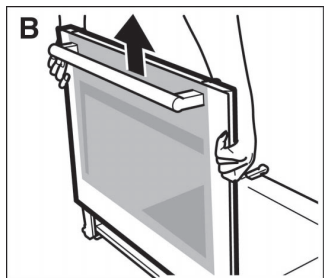
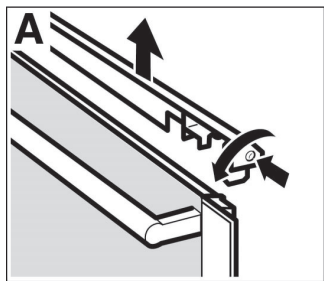
Выдвиньте выдвижную тележку духового шкафа до упора, слегка приподнимите ее, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

## Снятие стекол выдвижной тележки

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

При снятии внутренних стекол обратите внимание, что устанавливать стекла на место надо будет в том же порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

### Снятие

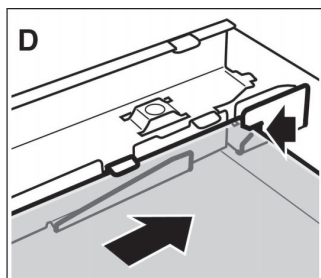


1. Выдвиньте выдвижную тележку духового шкафа.
2. Отвинтите верхнее покрытие на тележке духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа (рис. А).
3. Возьмитесь за стекло справа и слева и выньте движением вверх. Положите на полотенце ручьяткой вниз. Внутреннее стекло с крючками остается в выдвижной тележке духового шкафа.
4. По очереди отожмите наружу пружинные защелки справа и спереди слева. Если скобы отжимаются с трудом, в качестве вспомогательного инструмента используйте ложку (рис. С). Выньте верхнее стекло.
5. Снимите малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. С).
6. Выньте нижнее стекло, как указано в п.4.

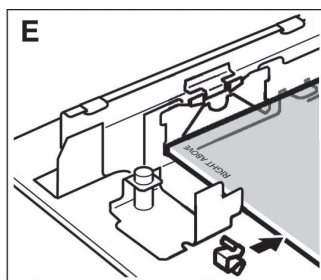
Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

## Установка

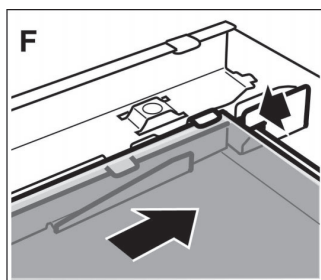
Убедитесь, что надпись «Right above» в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.



1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Отожмите наружу пружинные защелки справа и слева, чтобы стекло прилегло.

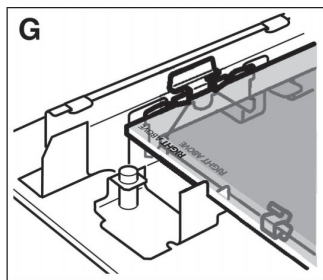


3. Установите на место обе скобы, держащие нижнее стекло (рис. E).



4. Установите верхнее стекло (рис. F).





5. Отожмите наружу пружинные защелки справа и слева, чтобы стекло прилегло (рис. G).
6. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно зафиксировалось. Убедитесь, что стекло надежно закреплено.
7. Задвиньте стекло в держатель выдвижной тележки духового шкафа.
8. Установите верхнее покрытие на место и закрепите его. Если уплотнитель не отвинчивается, убедитесь, что стекло правильно расположено в держателе.
9. Выдвижную тележку духового шкафа задвиньте на место.

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

---

## Указания

Металлический отлив на варочной панели возникает из-за использования ненадлежащего чистящего средства или трения посуды. Удаляется он с большим трудом. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidol» для поверхностей из церамического стекла и стали.

Эмаль в духовом шкафу при очень высоких температурах выгорает. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

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

# Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается, или выбранный вид нагрева не устанавливается.	Загрязнение контактов.	Проверните ручку выбора функций на полный оборот несколько раз.
Прибор не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Духовой шкаф работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажимайте на 6 секунд клавишу «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На индикаторе времени появляется «5».	Было активизировано автоматическое защитное отключение.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке «Er2».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к электросети.
На индикаторе времени появляется сообщение об ошибке «Er11».	Кнопка нажата слишком долго или зашла.	Нажимайте на все кнопки только один раз. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в Сервисную службу.

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

---

## **Замена лампочки в духовом шкафу**

### **Последовательность действий**



### **Замена стеклянного колпака**

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

- 1.** Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- 2.** Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
- 3.** Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
- 4.** Установите новую лампочку аналогичного типа.
- 5.** Установите на место стеклянный колпак.
- 6.** Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

---

# Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

## Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

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

---

# Краткая информация по настройкам духового шкафа

Здесь Вы найдете краткую информацию обо всех настройках для духового шкафа. В отдельных главах инструкции по эксплуатации подробно объясняется, как следует выполнять установки.

---

## Установка текущего времени, например, при отключении электроэнергии

☉ и 0:00 мигают.

1. Нажмите кнопку «Часы» ☉.
2. Поворотным переключателем установите текущее время.

---

## Настройка духового шкафа

1. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора функций.
  2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.
- Выключение: выключите ручку выбора функций.

---

## Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните установки, как это было описано ранее.

3. Нажмите кнопку «Часы» ☉. Символ «Продолжительность» I→I мигает.
4. При помощи поворотного переключателя установите продолжительность приготовления.

---

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните установки, как это было описано ранее.

5. Нажимайте кнопку «Часы» ☉ до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ «Окончание» →I.
6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

---







## Быстрый нагрев

Используется для следующих видов нагрева:



Произведите настройку духового шкафа, как описано выше.

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев».

<b>Установка режима «Автоматическое приготовление блюд»</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выберите программу автоматического приготовления блюд из таблицы.</li> <li>2. Установите ручку выбора функций на «Р».</li> <li>3. Поворотным переключателем установите номер программы.</li> <li>4. Когда на дисплее замигает «кг», установите вес при помощи поворотного переключателя.</li> </ol>
<b>Автоматическое включение и выключение программы</b>	<p>Выполните установки, как это было описано ранее.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ «Окончание» →I.</li> <li>6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.</li> </ol>
<b>Установка режима самоочистки</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите ручку выбора функций на режим «Самоочистка» .</li> <li>2. Поворотным переключателем установите нужный режим очистки.</li> </ol>
<b>Автоматическое включение и выключение режима самоочистки</b>	<p>Выполните установки, как это было описано ранее.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ →I.</li> <li>4. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.</li> </ol>
<b>Установка таймера</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нажмите кнопку «Таймер» .</li> <li>2. Поворотным переключателем установите нужное время.</li> </ol>
<b>Выключение программы «Шабат»</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите ручку выбора функций на «Р».</li> <li>2. Поворотным переключателем установите программу P25.</li> </ol>
<b>Блокировка для безопасности детей</b>	<p>Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее не загорится символ .</p>

## Вызов, изменение или отмена настроек

<b>Вызов настроек</b>	Вызов оставшегося времени приготовления I→, времени окончания →I или текущего времени ⊖: нажимайте кнопку «Часы» ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий символ. Вес при автоматическом приготовлении блюд: нажмите кнопку i.
<b>Изменение перед пуском</b>	Перед пуском Вы можете изменить любую настройку.
<b>Изменение после пуска</b>	Температуру или режим гриля можно изменить в любой момент. Продолжительность приготовления: нажмите кнопку «Часы» ⊖. Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления.
<b>Отмена настройки</b>	Выключите ручку выбора функций.
<b>Изменение времени таймера или текущего времени</b>	Нажмите кнопку «Таймер» ⏰ или кнопку «Часы» ⊖. Поворотным переключателем измените время.
<b>Отмена таймера</b>	Нажмите кнопку «Таймер» ⏰ 3 раза.
<b>Выключение звукового сигнала</b>	По истечении времени таймера: нажмите кнопку «Таймер» ⏰. По истечении времени приготовления: выключите ручку выбора функций.

---


# Таблицы и рекомендации

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

---

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

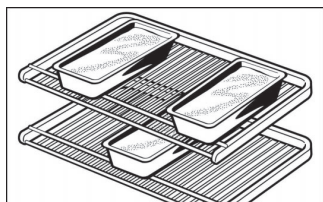
Если вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

### Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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







## Таблицы

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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подrumянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру повыше.

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

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

<b>Выпечка в форме</b>	<b>Форма на решетке</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60

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

\*\* Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 мин.

<b>Выпечка на противне</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		180-200	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Противень	2		230-250	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	40-50

\* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	40-50
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	3		210-230	20-30

\* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.



Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень Противень + универсальный противень** 2 противня* + универсальный противень***	3		170-190	10-20
		2+4		130-150	25-35
		2+3+5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень Противень + универсальный противень** 2 противня* + универсальный противень***	3		110-130	30-40
		2+4		100-120	35-45
		2+3+5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень Противень + универсальный противень** 2 противня* + универсальный противень***	3		200-220	20-30
		2+4		180-200	30-40
		2+3+5		180-200	35-45

\* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

\*\*\* Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

## Рекомендации по выпеканию

<b>Вы хотите печь по собственному рецепту.</b>	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
<b>Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.</b>	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
<b>Пирог опадает.</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
<b>Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.</b>	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
<b>Пирог сверху слишком темный.</b>	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
<b>Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
<b>Выпечка подрумянивается неравномерно.</b>	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
<b>Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.</b>	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
<b>При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.</b>	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

---

**Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.**

При выпекании может образоваться водяной пар. Он отводится, в зависимости от прибора, через дверцу духового шкафа или через отверстия для выхода пара на варочной панели. Водяной пар может оседать на приборе или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

---

---

## **Мясо, птица, рыба**

### **Посуда**

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

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

### **Рекомендации по жаренью**

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

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

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

### **Рекомендации по приготовлению на гриле**

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

## Мясо

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2 кг		2		180-200	160
Говяжье филе	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	1		220-240	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3****	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	130
	2 кг		1		170-190	150
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		210-230	130
	1,5 кг		1		200-220	160
	2 кг		1		190-210	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	около 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120

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

\*\* Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз.

\*\*\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

\*\*\*\* Гриль предварительно разогревается в течение 3 минут.

## Птица

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








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

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

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	3		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	3		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		210-230	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		190-210	90-100



## Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид наг-рева	Темпера-тура, °С, гриль	Продолжи-тельность, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		190-210	45-50
	1,5 кг		2		180-200	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

**В таблице нет такого значения веса мяса.**

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

**Как узнать, готов ли кусок мяса.**

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

**Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.**

Проверьте уровень установки и температуру.

**Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

**Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.**










В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

**Во время приготовления жаркого образуется пар.**

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

## Запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Поджаренные тосты 4 шт. 12 шт.	Решетка	5		3	6-7
		5		3	4-5
Тосты с начинкой 4 шт. 12 шт.	Решетка**	4		3	7-10
		4		3	5-8

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

## Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

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



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

## Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
<b>«Нежные» продукты,</b> например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20°C
<b>Некоторые продукты глубокой заморозки*</b> Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50°C

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





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

## Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

### Указание

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

---

# Консервирование

## Приготовление

Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений.

Консервируйте только безупречные фрукты и овощи.

Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами.

Протрите края банок, чтобы они были чистыми.

На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку.


Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

## Таблицы

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и температура содержимого банок.

## Установка

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

## Консервирование фруктов

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

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

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

## Консервирование овощей

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

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

## При вынимании банок

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

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

### **При использовании духового шкафа**

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

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

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

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

### **При использовании варочной панели**

Рекомендуется использовать кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления продуктов увеличивается.

Размер кастрюли должен соответствовать объему приготавливаемого блюда. Если кастрюля заполнена наполовину, на ее нагрев требуется больше электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.

Оптимальная теплопередача обеспечивается при одинаковом размере дна кастрюли и конфорки. При покупке кастрюль помните, что изготовитель часто указывает верхний диаметр кастрюли, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

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

---

# Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

## В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

---

### Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

---

Общие сведения	Время приготовления должно быть как можно более коротким. Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. Для жаренья и приготовления во фритюре следует брать по возможности свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Не храните картофель при температуре ниже 8°C.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» максимальная температура 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C. Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Запеченный картофель фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.



---

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

---

Жаренье на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного.

Для сырого картофеля используйте маргарин вместо масла.

Для контроля температуры поверхности сковороды используйте поверхностный термометр (например, термометр фирмы Testo, номер для заказа 0900.0519).

Разогревайте сковороду на максимальной степени нагрева. Когда сковорода нагреется до 150°C, переключитесь на более низкую степень нагрева.

---

Жаренье во фритюре

Жир не должен нагреваться до температуры выше 175°C.

Проверяйте температуру с помощью термометра для жира.

Соотношение жира и продукта должно быть от 1:10 до макс. 1:15, например, 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жареньем во фритюре необходимо вымочить в воде в течение часа.


---

# Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

## Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	35-45
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		170-190	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	2+4		190-210	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		200-220	70-80

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



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

\*\*\* Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

\*\*\*\* Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

## Приготовление на гриле

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

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

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