

# BOSCH

**RUS** Инструкция по эксплуатации



**HLN 4430.OF**

**BOSCH**

**902000**

**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.

Желаем Вам получать удовольствие от приготовления пищи!

## 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
<b>Быстрый нагрев</b> . . . . .	26
Установка . . . . .	26
<b>Гриль с вращающимся вертелом</b> . . . . .	27
Подготовка мяса для жаркого . . . . .	27
Установка вращающегося вертела . . . . .	28

## Содержание

<b>Текущее время</b> .....	29
Установка .....	29
<b>Таймер</b> .....	30
Установка .....	30
<b>Базовые установки</b> .....	31
Изменение базовых установок .....	32
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	33
<b>Уход и чистка</b> .....	34
Чистящие средства .....	34
Задняя стенка духового шкафа .....	35
Для облегчения чистки .....	36
Снятие стекол дверцы .....	37
Снятие навесных элементов .....	40
Указания .....	40
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	41
Замена верхней лампочки в духовом шкафу .....	42
Замена уплотнителя .....	42
<b>Сервисная служба</b> .....	43

## Содержание

<b>Таблицы и рекомендации</b> . . . . .	44
Пироги и выпечка . . . . .	44
Рекомендации по выпеканию . . . . .	46
Мясо, птица, рыба . . . . .	47
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле . . . . .	49
Одновременное приготовление нескольких блюд . . . . .	50
Готовые блюда глубокой заморозки . . . . .	51
Размораживание . . . . .	52
Сушка фруктов и зелени . . . . .	52
Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .	53
<b>Акриламид в продуктах питания</b> . . . . .	54
<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	56

*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.*

---

# На что следует обратить внимание

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

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

## Повреждения при транспортировке

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

## Правильная утилизация

Утилизируя упаковку, помните об охране окружающей среды.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 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

### Горячие поверхности



Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи.

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 горячей 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.



### **Повреждение выдвижного цокольного ящика**

### **Повреждение поверхностей соседней мебели**

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

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

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

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 дверцы 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

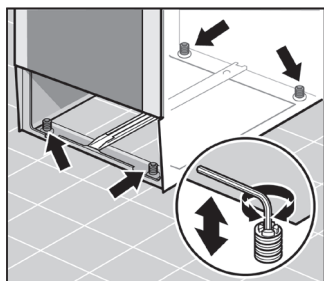
Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

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

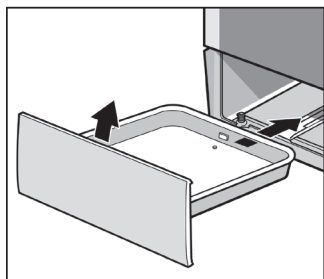
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх.

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.



## Крепление к стене

Для того чтобы плита не опрокинулась, ее необходимо прикрепить к стене при помощи входящих в комплект уголков. Соблюдайте инструкции по монтажу с креплением к стене.

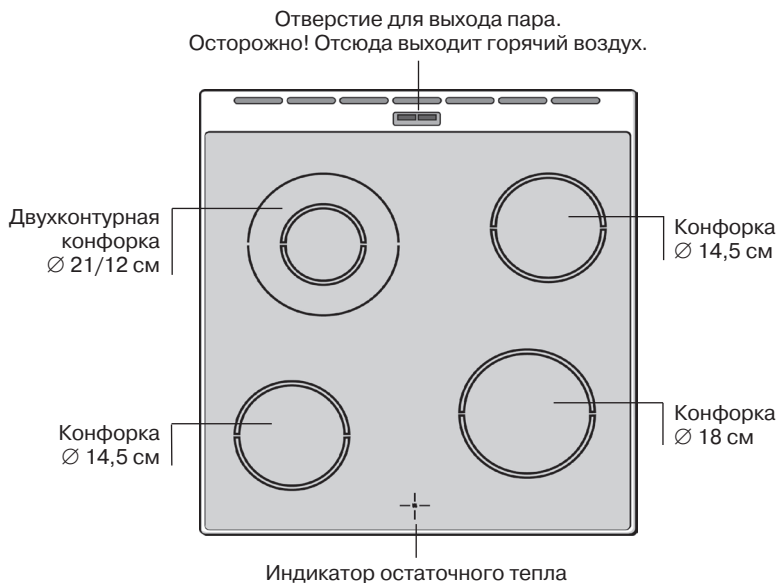
# Ваша новая плита



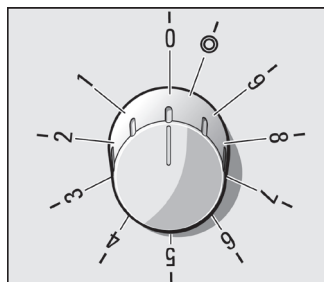
## Утапливаемые ручки выключателей

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

## Варочная панель



## Выключатели конфорок



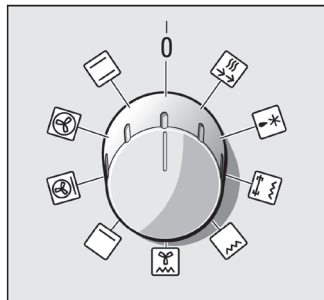
Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью 4 выключателей конфорок.

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

После включения конфорки загорается индикатор.

## Духовой шкаф

### Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Ручка выбора функций вращается как вправо, так и влево.

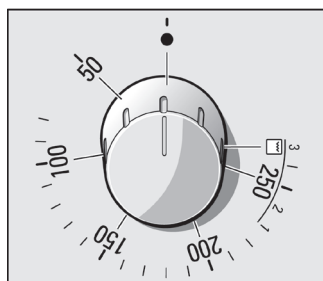
#### Положения

0	Выкл.
Верхний/нижний жар	Для сдобных пирогов в формах, выпекаемых на одном уровне, запеканок, постной говядины, телятины и дичи
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
Горячий воздух интенсивный/приготовление пиццы	Для продуктов глубокой заморозки
Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд
Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле больших кусков мяса
Плоский гриль	Для приготовления на гриле нескольких стейков, колбасок, рыбы или тостов
Гриль с вращающимся вертелом	Для обжаривания со всех сторон утки, цыпленка или большого жаркого
Разморозивание	Для размораживания продуктов
Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева

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

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

## Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры. Регулятор температуры следует вращать только вправо.

### Температура

•	Выкл.
50-270	Диапазон значений температуры, °C

Гриль	Режим
слабый нагрев	1
средний нагрев	2
сильный нагрев	3

Индикатор над регулятором температуры горит, когда духовой шкаф нагревается. В паузах при нагреве он отключается. В режиме плоского гриля и гриля с конвекцией индикатор не горит.

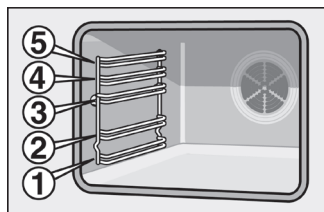
## Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Таймер»	При помощи этой кнопки устанавливается таймер
Кнопка «Часы»	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, длительность приготовления в духовом шкафу $\rightarrow$ и время окончания $\rightarrow$
Кнопка «Минус» -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения
Кнопка «Плюс» +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения
Кнопка «Ключ»	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей

Дисплей отображает заданные значения.

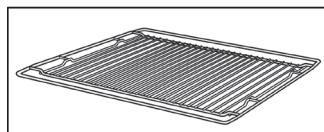
## Духовой шкаф



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

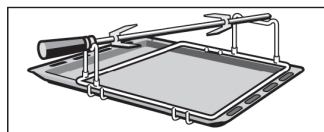
Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

## 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.



**Вращающийся вертел с эмалированным противнем** для приготовления жаркого и крупной птицы. Вращающийся вертел используется только вместе с эмалированным противнем.

## Специальные принадлежности\*

Решетка HEZ 334001

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

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 332000

Для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Универсальный противень HEZ 332010 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.



---

## Специальные принадлежности\*

---

Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием	Пироги и мелкое печенье легко отстают от этого противня.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших пирогов.
Стекланный противень HEZ 336000	Глубокий стекланный противень, используется также в качестве сервировочного блюда.
Стекланная жаровня HMZ 21GB	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу.
Металлическая жаровня HEZ 6000	Внутри жаровня имеет антипригарное покрытие, снаружи она покрыта эмалью.
XXL-жаровня HEZ 390800	Для приготовления большого количества продуктов, например, нескольких рыб. Снаружи жаровня покрыта эмалью Granitemail и имеет пригодную для использования в духовом шкафу стеклannую крышку. Стеклannую крышку можно использовать в качестве формы для запеканок.
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 333000	Для приготовления больших блюд.
Крышка для профи-противня HEZ 333001	С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.
Двухуровневые телескопические направляющие HEZ 338200	На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.

---

## Специальные принадлежности\*

---

Трехуровневые телескопические направляющие HEZ 338300

---

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно выдвигать без риска опрокидывания.

---

Трехуровневые телескопические направляющие с полным выдвижением HEZ 338305

---

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно полностью выдвинуть без риска опрокидывания.

---

Защитная решетка

---

Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 361 480.

---

Самоочищающиеся боковые стенки HEZ 339020

---

Боковые стенки очищаются автоматически во время работы духового шкафа.

---

\* Полный перечень специальных принадлежностей к плите 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 кнопки – или кнопки +.


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» .
2. С помощью регулятора температуры установите 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

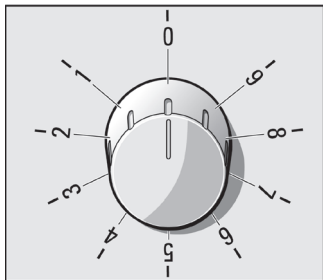
---

## 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.

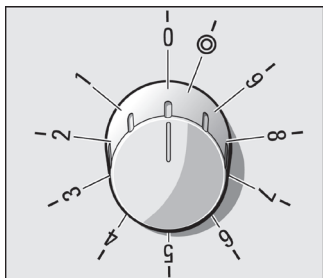
0 = конфорка выключена

1 = минимальная мощность нагрева конфорки

9 = максимальная мощность нагрева конфорки

При включении конфорки загорается индикатор.

## Двухконтурная конфорка



Вы можете изменять размер зоны нагрева этой конфорки.

**Подключение внешней зоны нагрева двухконтурной конфорки:**

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

Затем установите выключатель конфорки на требуемую ступень нагрева.

**Обратное переключение на малую площадь нагрева:**

Поверните выключатель конфорки на 0 и установите ступень нагрева заново.

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

## Примечание

На двухконтурной конфорке с отключенной внешней зоной нагрева удобно разогреть 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	1
	Сливочное масло	1-2
Разогревание	Овощи (консервированные)	2-3
	Бульон	7-8
Разогрев и поддержание в теплом состоянии	Густой суп, например, суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	4-5
Варка	Рис	2-3
	Картофель «в мундире»*, отварной картофель*, овощи свежие*, овощи замороженные, мясной бульон	3-4
Тушение	Жаркое, рулеты	3-4
Жаренье	Блины (оладьи)	5-6
	Рыбные палочки, шницель	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.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

## Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа


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

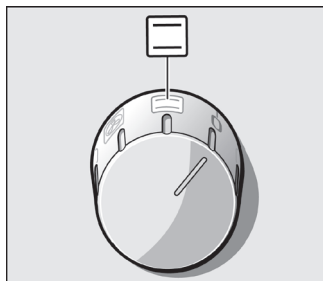
## Таблицы и рекомендации

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

---

## Установка

Пример: «Верхний и нижний жар» , 200°C



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



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### **Выключение**

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


### **Изменение установки**

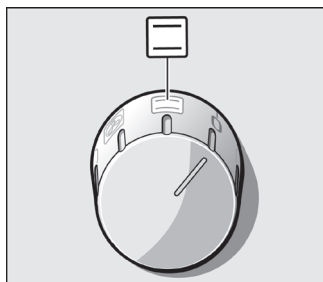
Температуру или режим гриля можно изменить в любой момент.

---

## **Автоматическое выключение духового шкафа**

Пример:

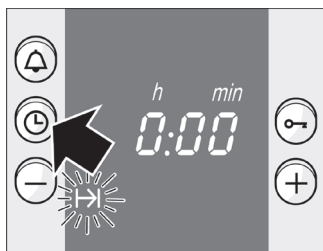
«Верхний и нижний жар» , 200°C, продолжительность приготовления 45 мин.





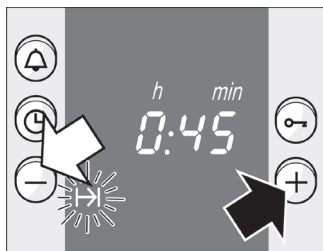
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.




2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.




3. Нажмите на кнопку «Часы» .  
Символ «Продолжительность»  мигает.




4. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопки + или кнопки -.  
Кнопка +: предлагаемое значение = 30 минут.  
Кнопка -: предлагаемое значение = 10 минут.

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


### **Время приготовления истекло**

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


### **Изменение установки**

Нажмите кнопку «Часы» . Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

### **Отмена установки**


Нажмите кнопку «Часы» . Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

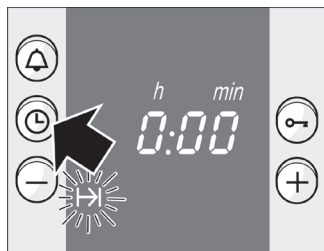
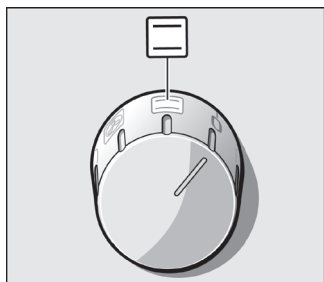
### **Установка продолжительности при выключенной индикации текущего времени**

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





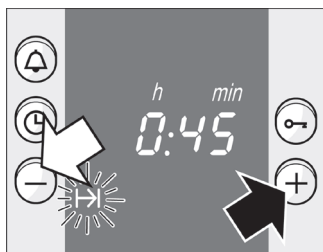
## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Пример:  
«Верхний и нижний жар» ,  
200°C. Сейчас 10:45.  
Блюдо готовится 45 минут  
и должно быть готово в  
12:45.



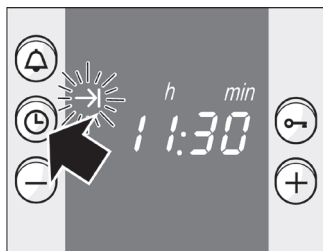
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.


1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите на кнопку «Часы» . Символ «Продолжительность»  мигает.



**4.** Установите продолжительность приготовления с помощью кнопки + или кнопки –.

Кнопка +: предлагаемое значение = 30 минут.  
Кнопка –: предлагаемое значение = 10 минут.



**5.** Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока не замигает символ →.

На дисплее отображается время, к которому блюдо должно быть готово.




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

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

## Время приготовления истекло

### Указание

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

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


---


# Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

---

## Установка

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

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

## Быстрый нагрев завершен

Символ  гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

---

# Гриль с вращающимся вертелом

С помощью вращающегося вертела Вы можете особенно хорошо приготовить большое жаркое, ролет и птицу. Мясо получается хрустящим и поджаристым.

---

## Подготовка мяса для жаркого

Чтобы мясо получилось особенно красиво поджаренным и равномерно прожарилось, обратитесь внимание на следующие указания.

### Нанизывание мяса на вертел, закрепление мяса на вертеле

Насадите мясо по возможности на середину вертела.

Закрепите его с обеих сторон зажимами. При этом задний зажим должен располагаться на расстоянии не менее 7 см от конца вертела.

Дополнительно Вы можете привязать мясо специальными нитками. Свяжите крылышки птицы под спинкой, а ножки привяжите к туловищу. В этом случае они не пригорят.

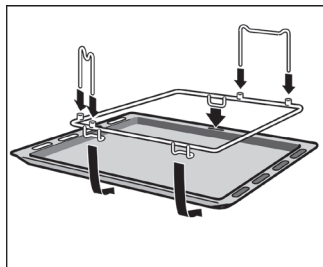
Проткните кожу под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

## Указания

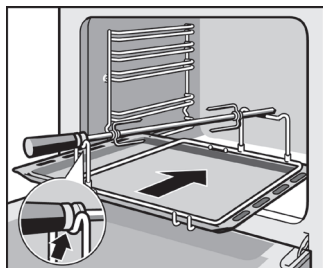
В разделе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд на гриле с вращающимся вертелом.

При выборе температуры ориентируйтесь на данные таблицы. Если температура слишком высокая, мясо или птица получатся снаружи слишком темными. Внутри они могут при этом еще оставаться сырыми.

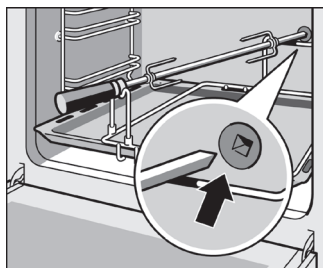
## Установка вращающегося вертела



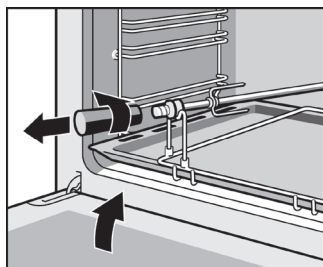
1. Раму для вращающегося вертела установите на эмалированный противень.



2. Положите вращающийся вертел на раму.



3. Установите эмалированный противень в духовой шкаф на 1 уровень и задвиньте его до упора. В задней стенке духового шкафа находится отверстие. В него и следует вставить вращающийся вертел.



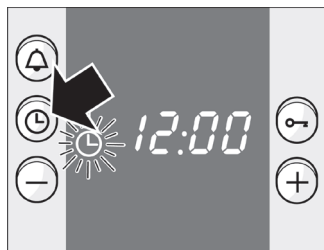
4. Отвинтите ручку и закройте дверцу духового шкафа.

# Текущее время

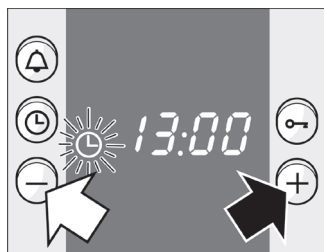
После подключения прибора или после восстановления питания на дисплее мигают символ ☀ и три ноля. Установите текущее время. Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

## Установка

Пример: сейчас 13:00.



1. Нажмите кнопку «Часы» ☀.  
На индикаторе появится 12.00 часов, символ ☀ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.  
Через несколько секунд новая установка времени будет принята.

**Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего времени на зимнее**

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

**Отключение индикации текущего времени**

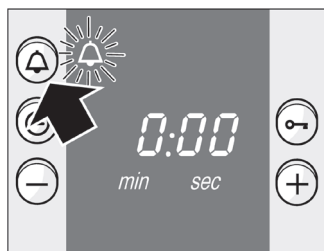
Вы можете выключить индикацию текущего времени. В этом случае время будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку. См. главу «Базовые установки».



# Таймер

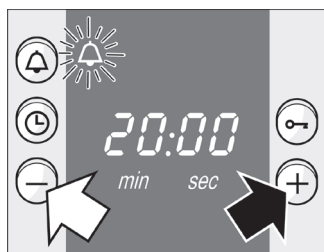
Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время таймера истекло. Вы можете устанавливать таймер, даже когда активирована блокировка для безопасности детей.

## Установка


Пример: 20 мин.




1. Нажмите кнопку «Таймер» . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки –.  
Кнопка +: предлагаемое значение = 10 минут.  
Кнопка -: предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. На дисплее горит символ . Начинается отсчет времени.


## Заданное время истекло

Раздается звуковой сигнал. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ таймера погаснет.

## Изменение времени таймера

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

## Отмена установки

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

## Одновременно установлены время таймера и продолжительность приготовления

Горят оба символа. На дисплее отображается отсчет времени таймера.

Для вызова оставшегося времени приготовления  $I \rightarrow I$ , времени окончания  $\rightarrow I$  или текущего времени  $\ominus$ : нажимайте кнопку «Часы»  $\ominus$  до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение появляется на дисплее на несколько секунд.

---

## Базовые установки

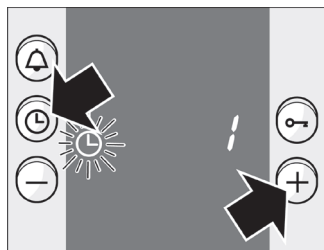
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку индикации текущего времени, длительности звукового сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время $\ominus$ $i$ = отображается текущее время	Индикация текущего времени	Текущее время $\ominus$ = индикация текущего времени выключена
Длительность сигнала $\omin�$ $z$ = ок. 2 мин.	Сигнал по истечении продолжительности приготовления или времени таймера	Длительность сигнала $i$ = ок. 10 сек. $z$ = ок. 5 мин.
Время принятия установки $z$ = среднее	Между этапами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки $i$ = короткое $z$ = длительное

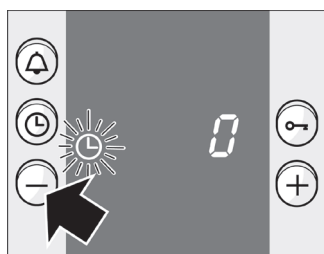


## Изменение базовых установок

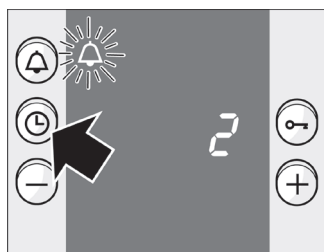
Пример: текущее время не показывать.



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



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



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

На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

### Вы не хотите изменять все базовые установки

Измените базовую установку, как описано в п. 2 и подтвердите нажатием кнопки «Часы» ⌚.

Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку «Часы» ⌚.

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

### Корректировка



Снова изменить настройку можно в любое время.

---



# Блокировка для безопасности детей

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

## Блокировка духового шкафа

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

## Отмена блокировки

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

## Указания

Таймер и текущее время Вы можете установить и при заблокированной духовке.

После перебоа в электропитании установленная функция «Блокировка для безопасности детей» отключается.

# 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 духовых шкафов 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>	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. <p>При сильном загрязнении: средство для чистки духовых шкафов, используйте только в холодном духовом шкафу. Запрещается чистить покрытие задней стенки.</p>
<b>Стеклопакет лампы духового шкафа</b>	Горячий мыльный раствор.
<b>Уплотнитель</b>	Горячий мыльный раствор.



<b>Стекла дверцы</b>	Стеклоочиститель.
<b>Навесные элементы</b>	Горячий мыльный раствор.
<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 очищается самостоятельно. Она имеет пористое керамическое покрытие. Во время работы духового шкафа брызги от жаренья и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат 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. Коричневатые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Небольшие изменения цвета покрытия не оказывают влияния на самоочистку.

## Важные указания

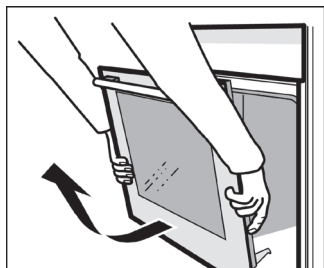
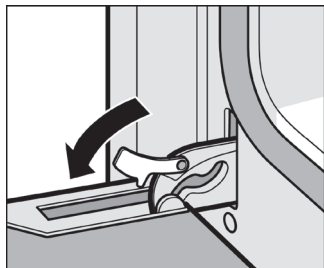
Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

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


## Для облегчения чистки

### Включение лампочки в духовом шкафу

### Снятие дверцы духового шкафа



Для облегчения чистки Вы можете включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

Установите переключатель выбора функций на .

1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Немного прикройте дверцу. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Еще немного прикройте и вытащите дверцу.

После чистки установите дверцу духового шкафа, выполняя вышеописанные действия в обратной последовательности.

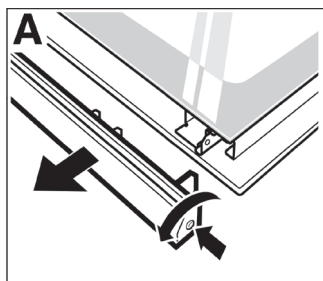
## Снятие стекла дверцы

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

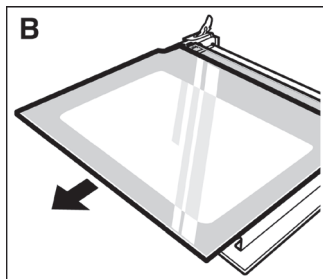
При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

### Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите верхнюю планку с дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте крепления слева и справа (рис. А).

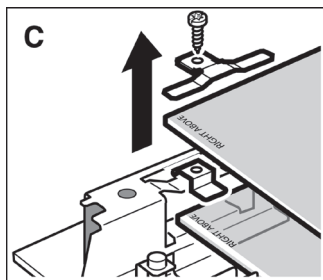


3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. В).



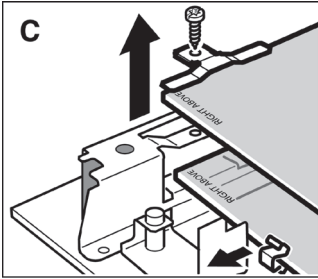
### Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора

4. Отвинтите большие скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).



Протрите стекла мягкой тряпкой, смоченной средством для чистки стекол.

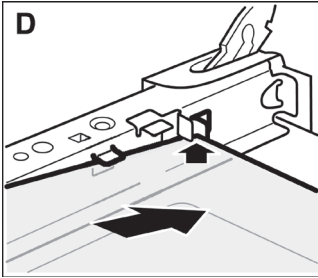
или



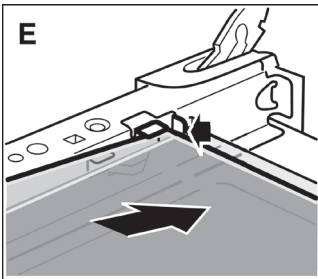
4. Отвинтите большие скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. С).

## Установка

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

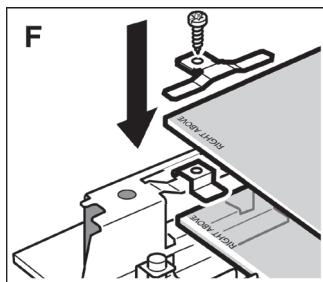


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



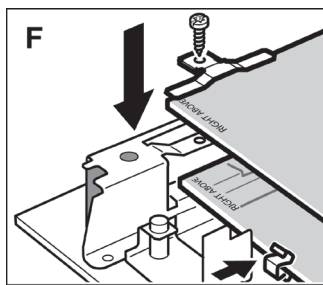
3. Установите среднее стекло (рис. E).

#### Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



4. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите (рис. F).

или



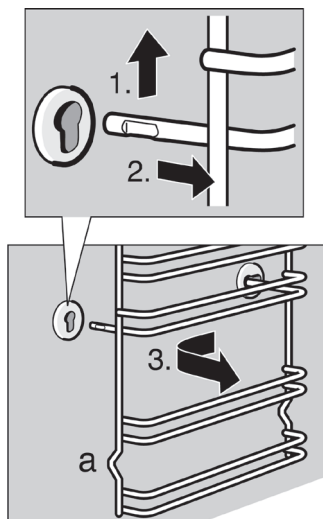
4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

6. Установите верхнее стекло. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
7. Установите планку на место и закрепите.
8. Установите дверцу духового шкафа.

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



## Снятие навесных элементов



Навесные элементы можно снять для чистки.

### Снятие навесных элементов:

1. Поднимите спереди навесной элемент вверх
2. и выньте.
3. После этого потяните весь навесной элемент вперед и снимите.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой для посуды.

### Установка навесных элементов:

Сначала вставьте навесной элемент в дальнее гнездо, слегка отожмите назад и затем вставьте в переднее гнездо.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

## 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 «Sido!» для поверхностей из церанового 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.
Мигает индикация времени.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.

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

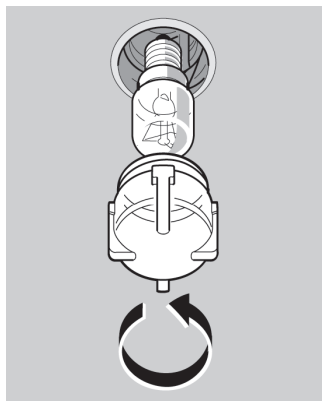
При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

---

## Замена верхней лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Используйте только такие лампочки.

### Последовательность действий:



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

### Замена стеклянного колпака

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.

---

## Замена уплотнителя

Если уплотнитель дверцы духового шкафа поврежден, его следует заменить. Для этого следует вызвать специалиста Сервисной службы. Дефектный уплотнитель дверцы духовки может привести к большим потерям энергии. Кроме того это может привести к повреждению передних поверхностей соседних кухонных шкафов.

---

# 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 дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

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

---


# Таблицы и рекомендации

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

---

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

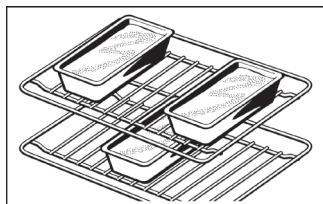
Если Вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

### Формы для выпекания

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

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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







### Таблицы

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

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





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

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

<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>
Торт*	форма для торта	1		220-240	30-40
	белая жесть, Ø 31 см	1+3		200-220	40-50
Торт с заварным кремом*	форма для торта	1		200-220	40-50
	белая жесть, Ø 31 см				
Кекс**	форма для кекса	2		180-200	50-60
	белая жесть, Ø 28 см				



\* Если Вы хотите выпекать только один торт на одном уровне, установите форму на противень.

\*\* Если Вы хотите одновременно выпекать несколько кексов, Вы можете также установить формы рядом друг с другом на решетку.

<b>Выпечка на противне</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
Пицца	противень	2		220-240	25-35
	2 противня*	2+4		180-200	40-50
Изделия из слоеного теста	противень	3		190-210	20-30
	2 противня*	2+4		190-210	30-40
	3 противня*	2+3+5		190-210	35-45
Безе	противень	3		80-100	150-200
Фигурное печенье	противень	3		150-170	20-30
	2 противня*	2+4		140-160	30-40
	3 противня*	2+3+5		140-160	40-50
Миндальное пирожное	противень	3		100-120	30-40
	2 противня*	2+4		100-120	35-45
	3 противня*	2+3+5		100-120	40-50

\* Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине или в Сервисной службе.

## 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 отделенно 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 отверстие 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 приготовления большого жаркого и крупной птицы лучше использовать вращающийся вертел и эмалированный противень. В эмалированный противень налейте воды, чтобы она покрывала дно противня.

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 поджариваются 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 эмалированный 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, птица, рыба

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.

Блюдо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Ростбиф по-английски	1 кг	открытая	1		220-240	40
Ростбиф розовый	1 кг	открытая	1		210-230	50
Ножка ягненка	1,5 кг	открытая	1		150-170	120
Рулет из свинины	2 кг	вертел	1		230-250	180
Жаркое на вертеле	1 кг	вертел	1		220-240	120
Цыпленок	1,5 кг	вертел	1		240-250	80
Утка	1,7 кг	вертел	1		240-250	90
Картофельная запеканка*		форма для запеканок	2		150-170	50-60
Тосты		решетка**	4		3	4-5
Рыба на гриле	300 г	решетка**	4		2	20-25

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

---

## Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле



<b>В таблице нет такого значения веса мяса.</b>	Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.
<b>Как узнать, готов ли кусок мяса.</b>	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.
<b>Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.</b>	Проверьте уровень установки и температуру.
<b>Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.</b>	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
<b>Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.</b>	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
<b>Во время приготовления жаркого образуется пар.</b>	Вместо режима «Верхний и нижний жар» установите «Гриль с конвекцией». При этом сок не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

---



## Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме «3D-горячий воздух» Вы можете сразу приготовить полное меню из нескольких блюд. При этом тепло духового шкафа будет расходоваться оптимальным образом. В горячем воздухе не происходит перенос вкуса и запаха с одного блюда на другое.

### Пример 1

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Решетка 1 Ножка ягненка, 1,3 кг	Посуда на решетке	2		180	После 45 минут жаренья Вы можете разложить картофель вокруг ножки ягненка и поставить в духовой шкаф торт.
Печеный картофель					
Решетка 2 Торт	Форма для выпечки на решетке	4		180	

### Пример 2










Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Решетка 1 Ножка ягненка, 1,3 кг*	Посуда на решетке	2		180	После 20 минут жаренья Вы можете поставить в духовой шкаф картофельную запеканку.
Решетка 2 Картофельная запеканка	Форма для выпечки на решетке	4		180	

\* За 20 минут до окончания приготовления Вы можете разложить вокруг ножки ягненка помидоры.

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


\* Выложите противень бумагой для выпечки. Бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру.

## Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

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

## Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

### Указание

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

---

## **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 блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

---

### Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

---

Общие сведения	Время приготовления должно быть как можно более коротким. Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. 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	<p>Жареный картофель приготавливайте из отварного.</p> <p>Для сырого картофеля используйте маргарин вместо масла.</p> <p>Для контроля температуры поверхности сковороды используйте поверхностный термометр (например, термометр фирмы Fa. testo, номер для заказа 0900.0519).</p> <p>Разогревайте сковороду на максимальной степени нагрева. Когда сковорода нагреется до 150°C, переключитесь на более низкую степень нагрева.</p>
Жаренье во фритюре	<p>Жир не должен нагреваться до температуры выше 175°C.</p> <p>Проверяйте температуру с помощью термометра для жира.</p> <p>Соотношение жира и продукта должно быть от 1:10 до макс. 1:15, например, 100 г картофеля на 1,5 л масла.</p> <p>Свежий картофель перед жареньем во фритюре необходимо вымочить в воде в течение часа.</p>

---



# 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, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	противень	2		150-170	20-30
	2 противня*	2+4		140-160	30-40
	3 противня*	2+3+5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	противень	3		160-180	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	2 противня*	2+4		150-170	25-35
	3 противня*	2+3+5		150-170	30-40
Бисквит на воде	разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	противень	3		170-190	40-50
	2 противня*	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
	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 или в Сервисной службе.

\*\* Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

## Приготовление на гриле

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

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

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