



**Руководство по
эксплуатации**

HCE744250R





**Для того чтобы процесс приготовления еды доставил
Вам максимум удовольствия,**

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве 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 установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

HCE744250R

ru

9000600068

B-131090-01

Содержание

Правила техники безопасности	6
Перед монтажом	6
Указания по безопасности	6
Причины повреждений	8
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	11
Правильная утилизация упаковки	11
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	11
Экономия электроэнергии во время работы варочной панели	12
Установка и подключение	13
Для электромонтёра	13
Горизонтальная установка плиты	14
Ваша новая плита	15
Варочная панель	16
Духовой шкаф	17
Рабочая камера	20
Перед первым использованием	24
Нагревание духового шкафа	24
Предварительная очистка принадлежностей	24
Настройка варочной панели	25
Установка	25
Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни	25
Настройка духового шкафа	26
Установка	26
Автоматическое выключение духового шкафа	27
Быстрый нагрев	29
Таймер	30

Содержание

Установка	30
Базовые установки	32
Изменение базовых установок	33
Уход и очистка	34
Чистящие средства	34
Задняя стенка духового шкафа	37
Для более легкой очистки	37
Снятие и установка навесных элементов	38
Снятие и установка дверцы духового шкафа	39
Снятие и установка стёкол дверцы	41
Что делать при неисправности?	43
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	44
Сервисная служба	45
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	46
Пироги и выпечка	47
Рекомендации по выпеканию	52
Мясо, птица, рыба	54
Рекомендации по жарению в гриле	59
Запеканки, французские запеканки, тосты	60
Готовые продукты	61
Особенные блюда	63
Размораживание	64
Подсушивание	65
Консервирование	66
Акриламид в продуктах питания	68
Контрольные блюда	69

Правила техники безопасности

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. В случае неправильного подключения прибора гарантийные обязательства аннулируются.

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячие поверхности

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить близко. Следите за индикацией остаточного тепла на варочной панели. Она предупреждает о том, что конфорки ещё горячие.

Опасность короткого замыкания!

Не заземляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающуюся поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность возгорания!

Не кладите на варочную панель воспламеняющиеся предметы и не храните их в духовом шкафу.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Горячий пар

Опасность ошпаривания!

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

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячее масло или жир

Опасность возгорания!

Не разогревайте без присмотра жир или масло. Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Чтобы затушить пламя, сразу накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку и оставьте посуду остужаться на конфорке.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность удара током!

Не пользуйтесь варочной панелью в случае обнаружения на стеклокерамике сколов, трещин или царапин. Выключите прибор и вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Повреждение варочной панели

Не нагревайте пустые кастрюли, особенно эмалированные и алюминиевые. Это может вызвать повреждения.

Не ставьте горячую посуду на зону индикаторов или раму.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение. Не храните такие предметы над варочной панелью.

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

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шершавое дно кастрюли или сковороды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (напр. алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Повреждения духового шкафа

Не устанавливайте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C.

Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

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

**Повреждения
выдвижного
цокольного ящика**

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

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

Запрещается переносить прибор за ручку двери. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

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

**Повреждения
поверхности
находящейся рядом
мебели**

Во время остывания рабочая камера должна быть закрыта. Даже если выдвигать выдвижную часть духового шкафа всего на несколько миллиметров, тепло может со временем повредить поверхность находящейся рядом мебели.

При сильном загрязнении уплотнителя выдвижная часть духового шкафа перестаёт нормально закрываться. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

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

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

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

Используйте кастрюли и сковороды с толстым плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

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

Установка и подключение

Подключение к электросети

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

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

Для электромонтёра

При установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия необязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.

Электрическая безопасность: плита соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с розеткой с заземлением.

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

Приборы со штекерами можно подключать к сети только через установленные согласно правилам розетки с макс. силой тока 25 А и кабелем 3x4 мм².

Горизонтальная установка плиты

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

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

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.

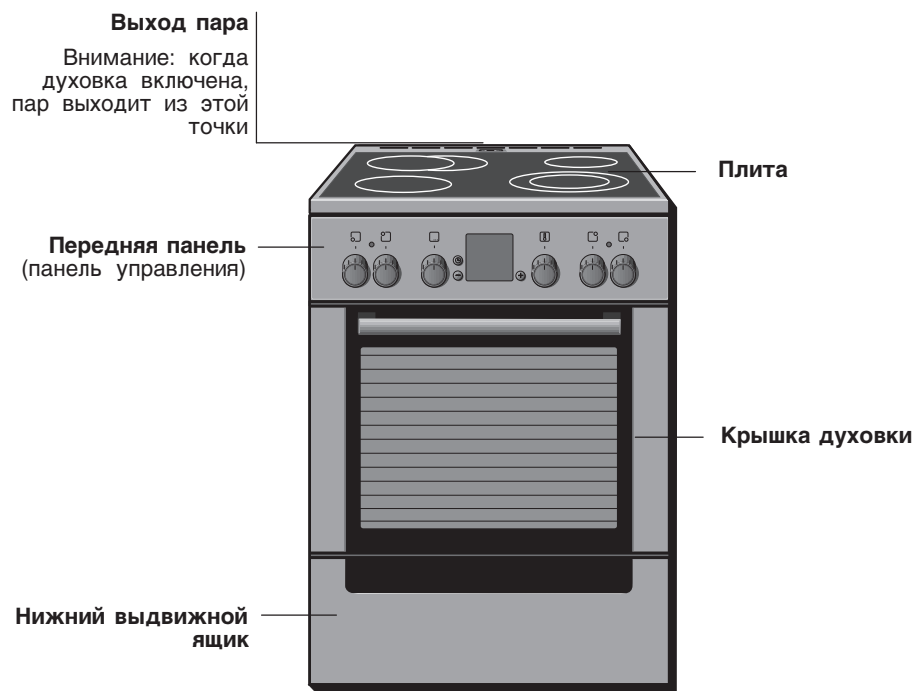
Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Соблюдайте инструкцию по монтажу при креплении к стене.

Ваша новая плита

Приведенная здесь информация поможет вам узнать всё о вашей новой плите. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.

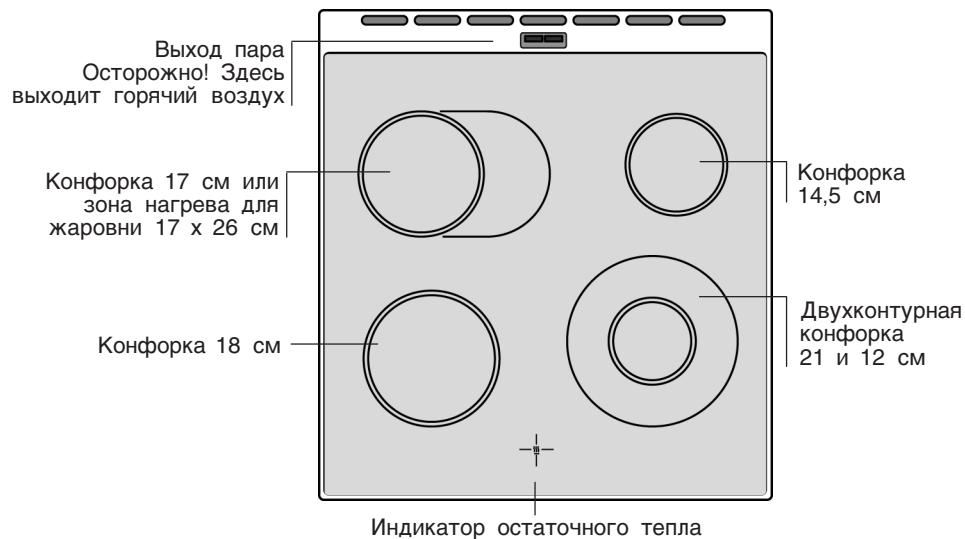


Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

Утапливаемые выключатели

Ручки переключателей можно "утопить" в выключенном положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Варочная панель



Выключатели конфорок

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Функция
0 Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9 Степень нагрева конфорки	Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность
☐ Подключение	Подключение зоны нагрева для жаровни.
◎ Подключение	Подключение большой двухконтурной конфорки.

Индикация остаточного тепла

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла. Он показывает, какие конфорки ещё горячие. Даже если варочная панель уже выключена, индикатор продолжает гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

С помощью остаточного тепла вы можете сэкономить электроэнергию, поддерживая, например, на неостывшей конфорке в тёплом состоянии небольшое блюдо.

Духовой шкаф

Переключатель выбора функций

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение	Использование
 Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
 Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
 3D-горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
 Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
 Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
 Гриль, небольшая площадь	Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
 Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
 Размораживание	Для размораживания, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
 Быстрый нагрев	Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей.

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

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

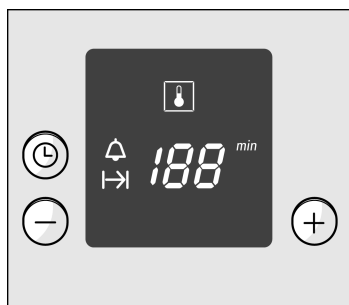
Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение	Значение
 Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
1, 2, 3 Режимы гриля	Режимы для гриля небольшой  и большой  площади. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее загорается символ температуры . В паузах при нагреве он отключается. Не загорается ни в одном положении.

Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Часы" 	При помощи этой кнопки устанавливается таймер  и время работы духового шкафа I→I.
Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.

Дисплей отображает заданные значения.

Рабочая камера

Лампочка в духовом шкафу

В духовом шкафу есть лампочка.

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

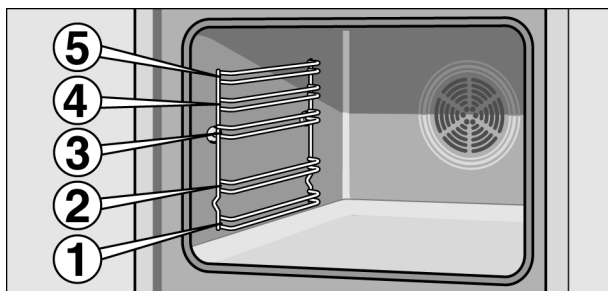
Отвод тёплого воздуха

Тёплый воздух выходит из рабочей камеры через отверстия в задней части варочной панели. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

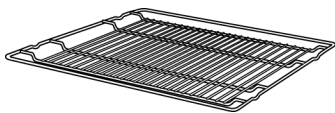
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.



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

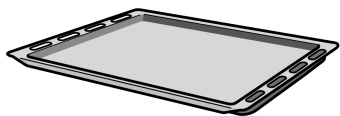
Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру, не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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



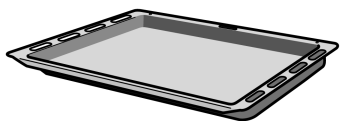
Решетка

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку изгибом  вниз.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Универсальный противень

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

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Решетка HEZ 334000	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.
Эмалированный противень HEZ 331000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень HEZ 332000	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль HEZ 325000	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Стекланный противень HEZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.

Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333000	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Стеклоанная посуда HEZ 915001	Стеклоанная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.
Металлическая посуда HEZ 6000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Универсальная посуда HEZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стекланную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
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 469 088.

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 очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ I→I.

Если на индикаторе мигает символ I→I

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Индикатор станет темным. Духовой шкаф готов к работе.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

В данной главе описано, как настраивать конфорки. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение 0 = выкл.

Положение 1 = минимальная мощность

Положение 9 = максимальная мощность.

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни

Подключение большой площади

Вы можете менять размер этих конфорок.

Поверните переключатель конфорки до положения 9 - там вы почувствуете лёгкое сопротивление - и дальше до символа

☉ = большая двухконтурная конфорка или

☺ = зона нагрева для жаровни

Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

Переключение на небольшую площадь

Поверните переключатель конфорки в положение "0" и выполните установки снова.

Внимание: никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение "0" через символ ☉ или ☺.

На маленькой двухконтурной конфорке особенно удобно разогревать небольшие блюда.

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

У Вас есть две возможности установки режимов Вашего духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

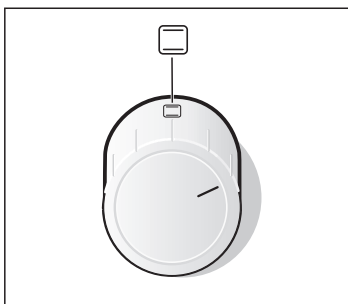
Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Таблицы и рекомендации

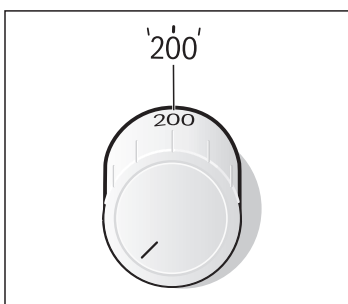
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

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

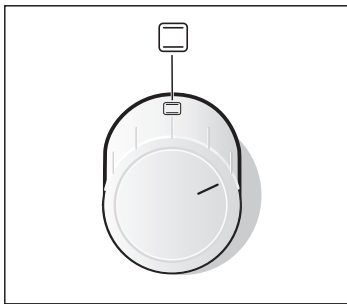
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

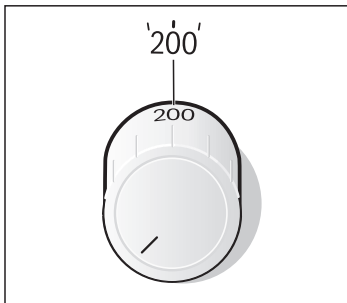
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

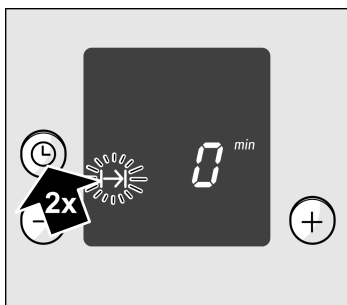
Пример:
"Верхний и нижний жар"
☐, 200 °C,
продолжительность
45 минут



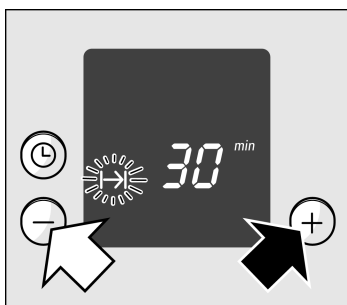
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



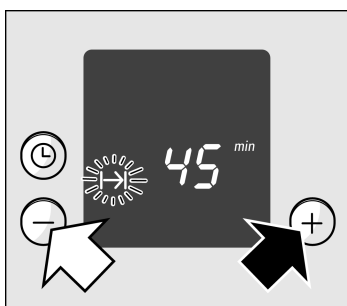
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



3. Дважды нажмите кнопку "Часы" ⌚.
Символ "Продолжительность" ⌚ мигает.



4. Нажмите кнопку + или кнопку -.
Появится предлагаемое значение.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.



5. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ "Продолжительность" ⌚ горит на индикаторе.

Время приготовления истекло

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

Прекращение установки

Дважды нажмите кнопку "Часы" . Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

Указание

Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Быстрый нагрев

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

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Переключатель выбора функций установите на .
2. Установите нужную температуру регулятором температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

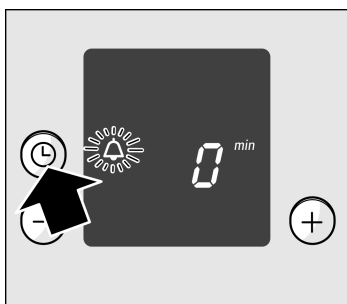
На дисплее гаснет символ . Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите нужный вид нагрева.

Таймер

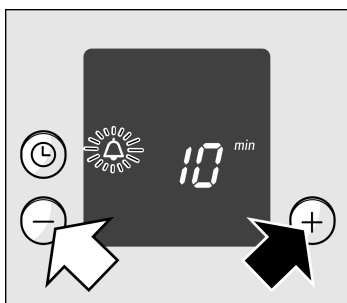
Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время на таймере истекло.

Установка

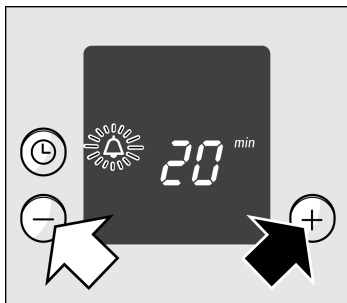
Пример: 20 мин



1. Нажмите кнопку "Часы" .
Символ таймер  мигает.



2. Нажмите кнопку + или кнопку -.
Появится предлагаемое значение.
Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.



Заданное время истекло

Изменение времени таймера

Аннулирование установки

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

3. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ ☀ горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Дисплей гаснет.

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера. Вызов информации об оставшейся продолжительности I→: Дважды нажмите кнопку "Часы" ⌚. На дисплее на несколько секунд появляется продолжительность.

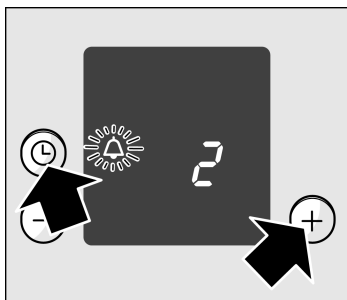
Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменить базовую установку для длительности сигнала и для времени принятия установки.

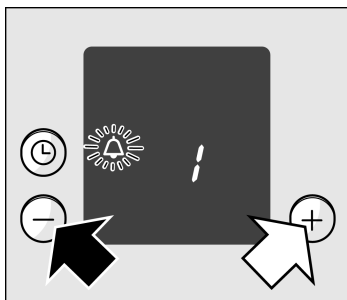
Базовая установка	Функция	Изменение
Длительность сигнала $\bar{2}$ = ок. 2 мин	Сигнал по истечении продолжительности и или времени таймера	Длительность сигнала $\bar{1}$ = ок. 10 с $\bar{3}$ = ок. 5 мин
Время принятия установки $\bar{2}$ = среднее	Время ожидания до принятия установки	Время принятия установки $\bar{1}$ = короткое $\bar{3}$ = длительное

Изменение базовых установок

Пример: Изменить длительность сигнала до 10 секунд



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ⌚ и +, пока на индикаторе не появится 2. Это является базовой установкой для длительности сигнала.



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

3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ⌚.
На индикаторе появится 2 для базовой установки времени принятия.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и нажмите кнопку "Часы" ⌚.

Подтвердите базовая установку, которую Вы не хотите изменять нажатием кнопки "Часы" ⌚.

Изменение только одной базовой установки

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Уход и очистка

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

Указания

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

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

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

Чистящие средства

для чистки варочной панели

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

Не используйте

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

для очистки духового шкафа

Не используйте

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Поверхности из нержавеющей стали

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, протирайте такие поверхности только в направлении структурных линий. Протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удаляйте накипь, пятна жира, крахмала и яичного белка.

Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Для полированных поверхностей из нержавеющей стали используйте специальные средства по уходу. Соблюдайте указания производителя. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Эмалированные и лакированные поверхности
Кнопки

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Варочная панель

Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики.

Чистка: чистящие средства, предназначенные для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке.



Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении:

откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью.

Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования.

После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.

Рама варочной панели	Тёплый мыльный раствор. Нельзя использовать скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Стекло дверцы	Используйте средства для мытья стекол. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства или скребки для стекол. В противном случае можно повредить стекло.
Не снимайте уплотнитель дверцы!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Дно, верхняя стенка и боковые стенки	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. При сильном загрязнении: Средство для чистки духовок, используйте только в холодном духовом шкафу. Запрещается очищать покрытие задней стенки.
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Очистите с помощью щетки или губки.
Алюминиевый противень (дополнительное оборудование)	Запрещено мыть в посудомоечной машине. Не используйте средство для чистки духовок. Не прикасайтесь к поверхности ножом или любыми другими острыми предметами, Вы можете ее поцарапать! Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микроволокна, смоченной в мыльном растворе. Протрите насухо мягкой тряпкой. Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Они могут повредить поверхность противня.
Блокиратор дверцы (дополнительное оборудование)	Перед очисткой снимите блокиратор дверцы. Все пластмассовые детали замочите в горячем мыльном растворе и вымойте мягкой губкой. Протрите насухо мягкой тряпкой. При сильных загрязнениях блокиратор дверцы может не срабатывать или недостаточно надежно блокировать дверцу.
Нижний выдвижной ящик (дополнительное оборудование)	Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.
Принадлежности	Промойте в теплой воде с моющей жидкостью. Протрите губкой или почистите щеткой.

Задняя стенка духового шкафа

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

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, 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.

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 вытрите ее губкой и обильно промойте водой.

Для более легкой очистки

Для более легкой очистки включите лампочку в духовом шкафу и снимите дверцу духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

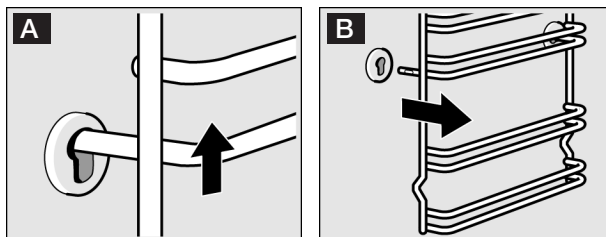
Установите переключатель выбора функций на .

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

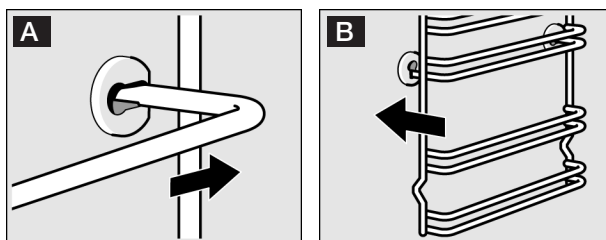
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте. (Рис. В)



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

Установка навесных элементов

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



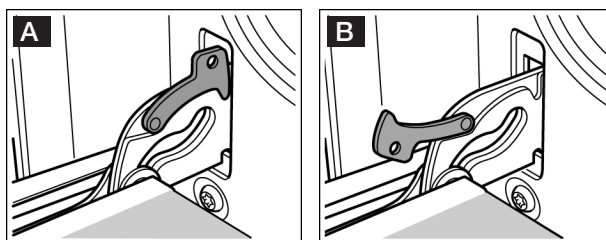
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. А), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете ее снять.

Если Вы откинете фиксаторы для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрыть дверцу будет невозможно (Рис. В).



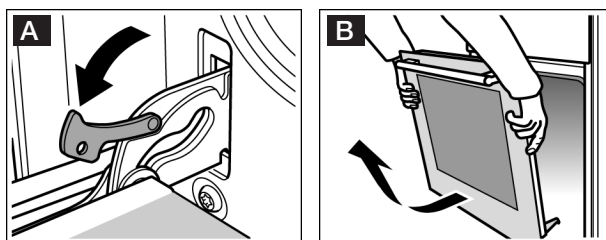
Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откиннуты, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (Рис. А).
3. До конца откройте дверцу духового шкафа (Рис. В).

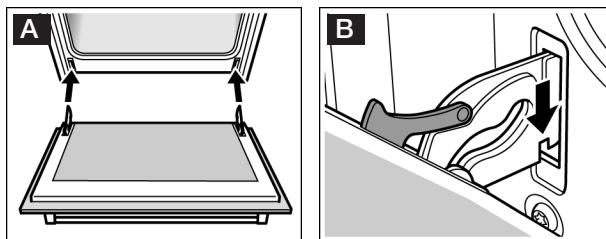
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



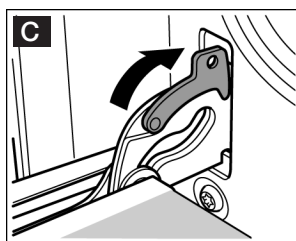
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (Рис. А).
2. Вырез петли должен войти в отверстия с обеих сторон (Рис. В).



3. Снова установите фиксаторы (Рис. С). Закройте дверцу.



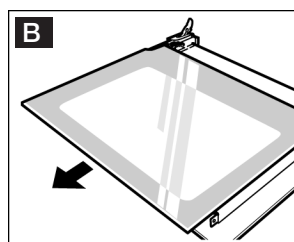
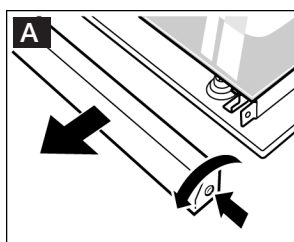
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

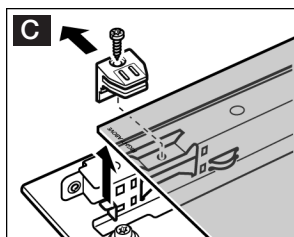
Снятие

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручяткой вниз.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите оба винта слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Отвинтите винты креплений справа и слева. Приподнимите стекло и отодвиньте от него крепления (рис. С). Выньте стекло.



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

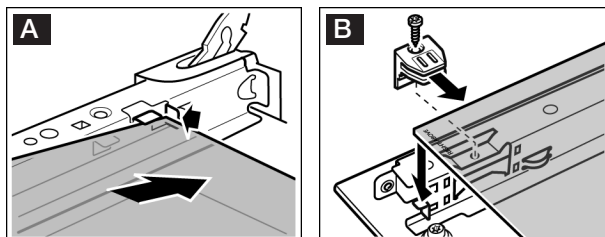
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае можно повредить стекло.

Установка

При установке следите, чтобы надпись "right above" оказалась в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и установите его на место (рис. А).

2. Придвиньте к стеклу крепление с правой и с левой стороны, выровняйте стекло и крепко завинтите винты (рис. В).



3. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность должна быть снаружи.

4. Установите защитную панель и вверните винты.

5. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.



Опасность удара током!

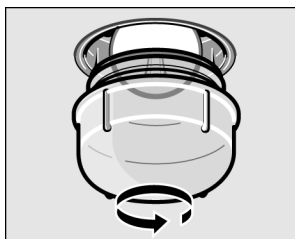
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорает, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.



1. Опасность удара током!
Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



4. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите стеклянный колпак на место.
6. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и 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.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской можно найти в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне защитной панели нижнего ящика духового шкафа. Чтобы Вам не пришлось долго искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.

Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.

Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

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

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

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

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

Если Вы будете выпекать с функцией "Горячий воздух" :

пирог в форме, уровень установки 2

пирог на противне, уровень установки 3.

Выпекание на нескольких уровнях

При использовании режима "3D-горячий воздух" .

Выпекание на 2 уровнях:

универсальный противень на уровне установки 3

обычный противень на уровне установки 1.

При приготовлении на трёх уровнях одновременно:

противень на уровне установки 5

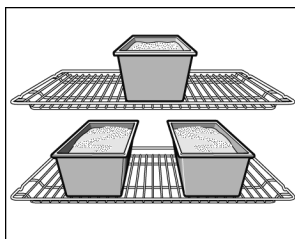
универсальный противень на уровне установки 3

противень на уровне установки 1.

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

В таблицах Вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

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

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

Таблицы

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

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

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

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

Пироги в формах для выпечки	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/прямоугольная	2		160-180	40-50
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма "венок"/прямоугольная	2		150-170	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный торт	Тёмная разъёмная форма	2		160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Пикантный пирог*	Тёмная разъёмная форма	1		180-200	50-60
Пицца, тонкое тесто, мало начинки, предварительный разогрев	Противень для пиццы	1		250-270	10-15
* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом приборе.					

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

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противни	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-140	35-50
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	130-150
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		160-180	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

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

Пирог опадает.

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

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

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

Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если Вы печете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "Горячий воздух"  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

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

При использовании эмалированной посуды обязательно наливайте немного жидкости.

При использовании посуды из нержавеющей стали мясо получается не таким румяным и прожаренным. Увеличьте время приготовления.

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

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

Рекомендации по жарению

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на ½ см. К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. При приготовлении мяса в эмалированной посуде в него следует добавлять больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

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

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

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

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

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушеная говядина	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднежаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднежаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки, толщиной 3 см, среднежаренные		Решётка + универсальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Жаркое из телятины	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	2		210-230	70

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
Мясной рулет	Из 500 г мяса	Открытая	1		170-190	70
Сосиски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

Птица

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

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

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени приготовления.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.

Кусочки птицы переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени приготовления.

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

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Цыплёнок, целиком	1,2 кг	Решётка	2		190-210	50-80
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решётка	2		210-230	80-90
Цыплёнок, половина	По 500 г	Решётка	2		200-220	40-50
Цыплёнок, кусочки	По 300 г	Решётка	3		200-220	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		170-190	90-100
Гусь, целиком	3,5 - 4 кг	Решётка	2		160-170	110-130
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Рыба

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

По истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

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

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

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	65-85
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		3	7-10
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		3	5-8

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если Вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		190-210	15-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3		190-210	15-25
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20
Хлебобулочные изделия, готовые					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		200-220	10-15
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Штрудель, глубокой заморозки	Универсальный противень	3		190-210	30-40

Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Йогурт

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

Подъём дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

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

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадл- ежности	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °C
напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

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

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

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

Консервирование

Подготовка

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

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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

Установка

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

Консервирование фруктов

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

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

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

Консервирование овощей

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

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

Вынимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

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

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

Выпекание

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

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

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

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

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

Разъёмные формы из белой жести:

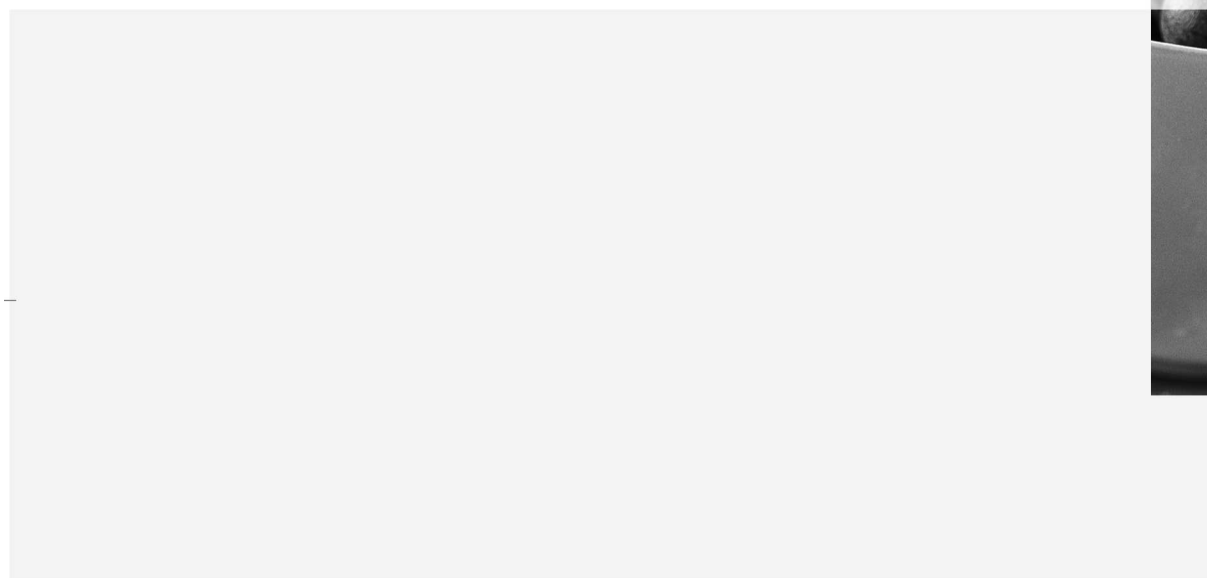
При выпекании в режиме верхнего и нижнего жара  устанавливайте формы на уровень 1.
Устанавливайте разъёмные формы на универсальный противень вместо решетки.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье предварительный разогрев*	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-140	35-50
Маленькие кексы предварительный разогрев*	Противень	3		150-170	20-35
	Противень	3		150-170	20-35
	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	30-45
	Универсальный противень + 2 противня	1+3+5		130-150	35-55
Бисквит на воде, предварительный разогрев*	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Универсальный противень	3		150-170	40-50
	Универсальный противень + противень	1+3		150-170	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1		180-200	70-80
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	1+3		190-210	65-75
* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.					

Приготовление на гриле

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решетка	5		3	½-2
Бифбургер, 12 шт.*, без предварительного разогрева	Решетка + Универсальный противень	4+1		3	25-30
* Через 2/3 времени перевернуть.					



Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HCE744250R
9000 600068
BO • ru • 131090