

BOSCH
Invented for life

**Руководство по
эксплуатации**

HGV745250





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

HGV745250

ru

9000625931

B-171290-01

Содержание

Правила техники безопасности	7
Перед монтажом	7
Указания по безопасности	7
Причины поломки	11
Подключение газа	12
Неполадки в работе плиты / запах газа	13
Подключение электричества	13
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	14
Правильная утилизация упаковки	14
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	15
Экономия электроэнергии во время работы варочной панели	15
Горизонтальная установка плиты	16
Монтаж устройства	17
Ваша новая духовка	18
Газовая плита	19
Духовой шкаф	20
Перед первым использованием	26
Установка времени суток	26
Нагревание духового шкафа	26
Очистка принадлежностей	27
Чистка корпуса и верхней крышки конфорки	27
Настройка варочной панели	28
Поджиг горелок	28
Таблица рекомендаций по использованию плиты	29
Настройка духового шкафа	31
Установка	32
Настройка автоматического отключения духового	

Содержание

шкафа	33
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа	34
Быстрый нагрев	35
Время суток	36
Установка	36
Таймер	37
Установка	37
Блокировка для безопасности детей	38
Уход и очистка	39
Стеклопанель верхняя крышка	39
Чистящие средства	40
Задняя стенка духового шкафа	43
Для более легкой очистки	44
Снятие и установка навесных элементов	44
Снятие и установка дверцы духового шкафа	45
Снятие и установка стекол дверцы	47
Что делать при неисправности?	48
Таблица неисправностей	48
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	49
Сервисная служба	50
Для Вас протестировано в нашей кухне-студии	51
Пироги и выпечка	52
Рекомендации по выпеканию	57
Мясо, птица, рыба	59
Рекомендации по жарению в гриле	65
Запеканки, французские запеканки, тосты	66
Готовые продукты	67

Содержание

Особенные блюда	69
Размораживание	70
Подсушивание	70
Консервирование	71
Акриламид в продуктах питания	73
Контрольные блюда	74

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу с различными принадлежностями в надёжном месте. При передаче прибора другому лицу не забудьте передать ему также это руководство и принадлежности.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Неправильное подключение

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

Указания по безопасности

Этот прибор предназначен исключительно для бытового применения. Используйте его только для приготовления пищи.

Взрослым и детям

- в случае наличия у них ограничений по физическому или психическому состоянию или
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором

пользоваться прибором без присмотра категорически запрещается.

Горячие поверхности

ВНИМАНИЕ: при использовании в режиме гриля прибор сильно нагревается. Не разрешайте детям подходить близко к прибору.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям варочной панели, внутренним поверхностям духового шкафа и нагревательным элементам.

Опасность ожога!

Не позволяйте подходить близко маленьким детям.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Оттуда может вырваться горячий пар.

Не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель, в духовой шкаф или в нижний выдвижной ящик. Опасность возгорания!

Газопроводные трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора. Во время эксплуатации его задняя стенка нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб.

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

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.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются крепкие алкогольные напитки (например, коньяк, ром).

При очень высоких температурах алкоголь испаряется. При неблагоприятных обстоятельствах пары алкоголя в духовом шкафу могут воспламениться. Опасность ожога!

Используйте крепкие алкогольные напитки только в ограниченных количествах и открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью.

	<p>Поверхности нижнего выдвижного ящика могут нагреваться. Храните в нем только принадлежности к духовому шкафу. Опасность возгорания!</p>
<p>Перегретый жир (жидкий или твёрдый)</p>	<p> Перегретый жир может быстро загореться. Опасность возгорания! Никогда не разогревайте без присмотра растительное масло или жир. Загоревшиеся масло или жир нельзя тушить водой. Надо сразу же закрыть посуду крышкой и выключить конфорку. После этого оставьте посуду на конфорке, пока она не остынет.</p>
<p>Недостаточная вентиляция при приготовлении пищи с помощью газа</p>	<p> Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Следите за хорошей вентиляцией кухни: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.</p> <p>Нельзя вешать вблизи прибора легковоспламеняющиеся материалы, например, занавески. Если на конфорках не стоит никакой посуды, нельзя включать вытяжку над плитой. Жировой налёт в фильтре вытяжки может воспламениться. В случае сильного нагрева вытяжка может выйти из строя. Опасность возгорания!</p>
<p>Шарниры</p>	<p> Не беритесь руками за шарниры дверцы духового шкафа или за защитную панель (если она есть в наличии). Вы можете защемить себе пальцы.</p>
<p>Принадлежности и посуда</p>	<p>Не беритесь за горячие принадлежности и посуду без прихваток. Опасность ожога!</p>
<p>Очистители высокого давления или пароструйные очистители</p>	<p>Никогда не очищайте духовой шкаф или варочную панель с помощью очистителей высокого давления или пароструйных очистителей. Опасность короткого замыкания!</p>

Ремонт



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности. Опасность поражения электрическим током! Опасность утечки газа!

Ремонт прибора и замена повреждённого кабеля должны производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

Передвижение прибора за трубы для подводки газа или за ручку двери

Не передвигайте прибор, держась за трубы для подводки газа. Вы можете их повредить, и возникнет опасность утечки газа!

Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы. Таким образом можно повредить саму ручку или дверные шарниры.

Верхняя стеклянная крышка



Внимание: верхняя стеклянная крышка при нагревании может треснуть. Прежде чем закрыть плиту стеклянной крышкой, следует выключить все конфорки и дать им остыть.



Причины поломки

Повреждения плиты

Не пользуйтесь плитой без посуды. Не нагревайте пустые кастрюли и сковородки. Это может привести к порче посуды.

Днище кастрюль и сковородок должно быть плоским.

Кастрюли или сковородки должны размещаться на решетке точно посередине конфорки. Таким образом, пламя конфорки будет нагревать днище кастрюль и сковородок. Это обеспечит экономное потребление газа, а также предотвратит повреждение ручек кастрюль и сковородок.

Держите конфорки чистыми и сухими. Конфорки должны быть расположены на своих местах и закрыты крышками.

Нельзя включать плиту, если верхняя крышка закрыта; не разрешайте детям играть с устройством.

Повреждения духовки

Не ставьте противень на поддон духовки. Не стелите алюминиевую фольгу на поддон духовки. Не ставьте посуду на поддон духовки. Это приведет к перегреву духовки. А также к изменению времени приготовления и порче керамического покрытия.

Запрещается лить воду на/в горячую духовку. Это приведет к порче керамического покрытия.

Чрезмерное применение сочных фруктов при приготовлении фруктовых кексов приведет к попаданию фруктовых соков на поверхность духовки, вследствие чего образуются неудаляемые пятна.

Не садитесь и не ставьте ногу на открытую дверцу духовки.

Повреждения выдвижного ящика

Не ставьте горячие предметы в выдвижной ящик. Это может привести к повреждению выдвижного ящика.

Повреждения окружающей мебели

Охлаждайте духовку при закрытой дверце. Слегка открытая дверца духовки может привести к порче мебели, находящейся поблизости.

При чрезмерном загрязнении изоляции духовки дверца духовки может не закрываться полностью. Это со временем приведет к порче поверхности мебели, находящейся поблизости. Держите прокладку дверцы чистой.

Подключение газа

Для уполномоченного специалиста или уполномоченного производителем центра обслуживания

Монтажные работы должны проводиться только уполномоченным специалистом или обслуживающим персоналом, уполномоченным производителем, в соответствии с Руководством по подключению и переводу устройства на газ.

Инструкции по наладке устройства предоставлены на ознакомительной табличке, которая расположена на задней панели устройства. Вид газа, на который была сделана заводская настройка, отмечен звездочкой (*).

Перед монтажом убедитесь, что устройство соответствует местным нормам газоснабжения (вид и давление газа) и настроено в соответствии с ними. Если есть необходимость изменения настроек, воспользуйтесь Руководством по подключению и переводу устройства на газ.

Данное устройство не подсоединено к системе отвода продуктов горения. Монтаж и подключение устройства должны быть произведены в соответствии с действующими правилами. Не подключайте устройство к какому-либо газоотводу. Обратите особое внимание на условия вентиляции.

Газ должен быть подключен через стабильное, т.е. негибкое соединение (газовую трубу) или прочный газовый шланг.

При использовании прочного газового шланга убедитесь, что газовый шланг не зажат и не сдавлен чем-либо. Избегайте контакта шланга с нагретыми поверхностями устройств.

Подсоединение устройства к системе газоснабжения (газовая труба или прочный газовый шланг) можно выполнить как с левой, так и с правой стороны. Убедитесь, что точка подключения расположена в легкодоступном месте, чтобы можно было без затруднений отключить подачу газа.

Неполадки в работе плиты / запах газа

Если Вы почувствовали запах газа или заметили другие неполадки в работе плиты:

- немедленно перекройте подачу газа или закройте вентиль газового баллона;
- немедленно загасите открытое пламя и сигареты;
- не включайте никакие электроприборы (даже лампу);
- откройте окно и хорошо проветрите помещение;
- немедленно вызовите специалиста Сервисной службы или газовой компании.

Подключение электричества

Монтаж должен быть произведен специалистом уполномоченного обслуживающего центра. Для подключения необходим предохранитель на 16 А. Устройство работает от сети с напряжением 220-240 В.

Если напряжение в сети ниже 180 В, электрическая свеча розжига не будет работать.

При неправильном подключении и установке устройства потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.

Для уполномоченного центра обслуживания

Устройство должно быть подключено в соответствии с инструкциями, указанными на ознакомительной табличке.

Устройство должно быть подключено к электрической сети, соответствующей действующим нормам. Убедитесь, что точка подключения находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить электричество.

Необходим многополюсный переключатель.

Запрещается подключать через удлинители и тройники.

Запрещается пользоваться устройством в электросети без заземления. При несоответствии заземления в электрической сети действующим нормам и правилам пользоваться устройством небезопасно.

Для подключения электричества используйте электрический кабель H 05 W-F или эквивалентный кабель.

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 таблице руководства по эксплуатации.

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

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.

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

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.

Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Горизонтальная установка плиты

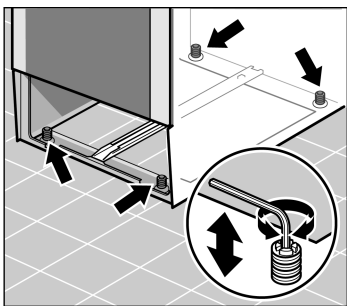
Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

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

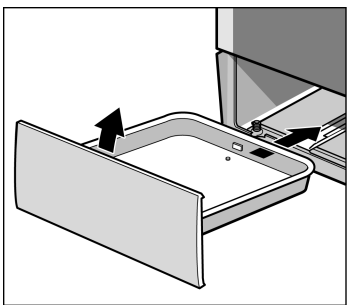
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.

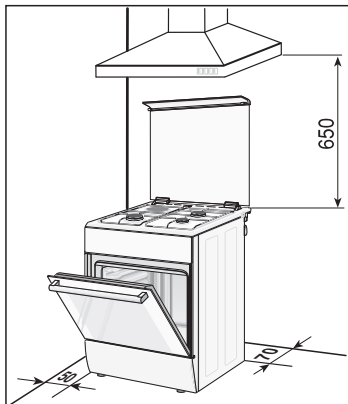
2. При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.



3. Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.



Монтаж устройства



Устройство подлежит монтажу непосредственно на пол кухни в соответствии с определенными размерами. Запрещается устанавливать на какой-либо предмет. Для определения расстояния между плитой и вытяжной трубой см. руководство по эксплуатации вытяжной трубы. Не двигайте устройство с места после монтажа. Расстояние между большой горелкой или wok горелкой и мебелью должно быть не менее 50 мм.

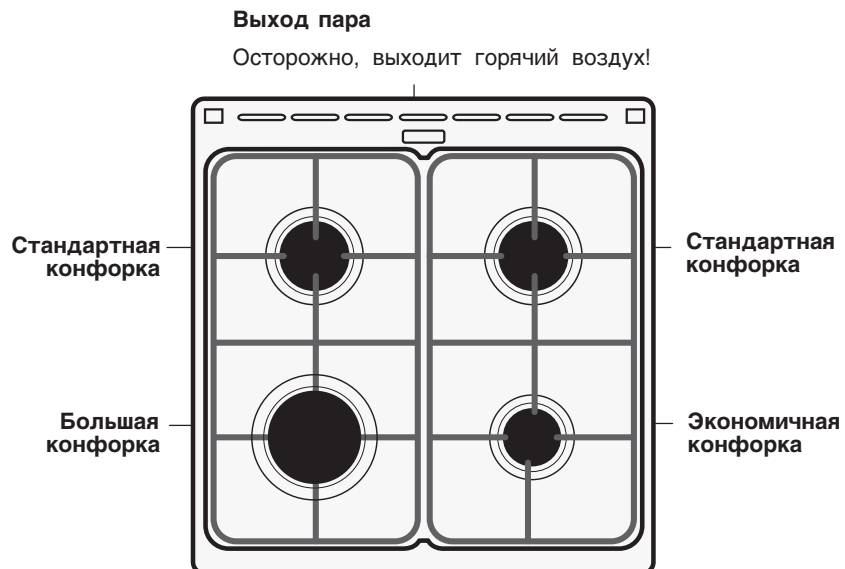
Ваша новая духовка

В этом разделе содержится информация о приобретенном Вами изделии. В данном руководстве пользователя предоставлена информация о плите, духовке и принадлежностях.



Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

Газовая плита



Тепловой КПД конфорок	Диаметры днищ кастрюль или сковород, подходящих под конфорки
-----------------------	--

Экономичная конфорка 1 кВт	12-18 см
-------------------------------	----------

Стандартная конфорка 1,75 кВт	18-24 см
----------------------------------	----------

Большая конфорка 3 кВт	24-28 см
------------------------	----------



Днища используемых кастрюль и сковородок должны быть плоскими.

Кастрюли или сковородки должны размещаться на решетке точно посередине конфорки. Таким образом, пламя горелки будет греть днище кастрюль и сковородок. Это обеспечит экономию потребления газа и поможет избежать обгорания ручек кастрюль и сковородок.

Выключатели конфорок

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Функция/газовые конфорки
○ Нулевое положение	Выкл
✱ Положение поджига	Положение поджига
🔥 Зона настройки	Большое пламя = максимальная мощность Малое пламя = минимальная мощность











В конце зоны настройки ощущается упор.
Нельзя поворачивать через упор.

Духовой шкаф

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

Переключатель выбора функций

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.




Кнопки и дисплей


Кнопками можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
 Кнопка "Часы"	Этой кнопкой устанавливаются время суток, продолжительность работы духового шкафа \rightarrow и время окончания \rightarrow .
 Кнопка "Ключ"	Этой кнопкой включается и выключается блокировка для безопасности детей.
 Кнопка "Таймер"	Этой кнопкой устанавливается таймер.
- Кнопка "Минус"	Ею можно изменить установленные значения в сторону понижения.
+ Кнопка "Плюс"	Ею можно изменить установленные значения в сторону повышения.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

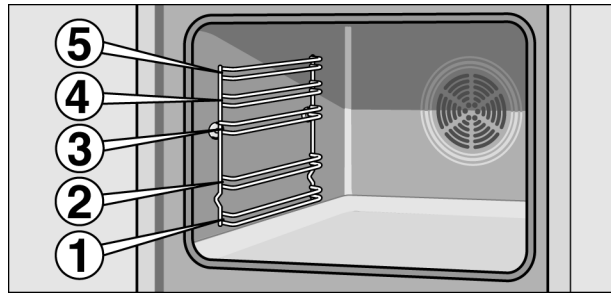
Положение	Значение
 Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
1, 2, 3 Режимы гриля	Режимы для гриля небольшой  и большой  площади. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

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

Принадлежности

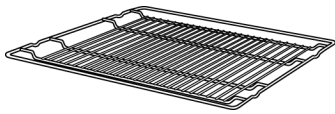
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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




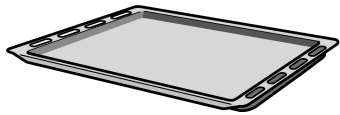
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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



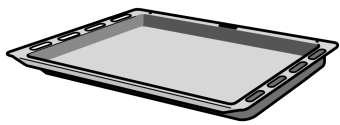
Решетка

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.
Стеклокерамическая посуда HEZ 915001	Стеклокерамическая 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. Стеклянную 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

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

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ ☀ и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ☀.
На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ ☀.
2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

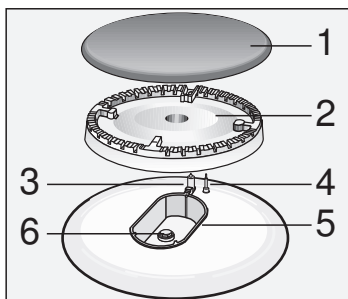
1. С помощью переключателя выбора функций установите режим "Верхний/нижний жар" ☐.
2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

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

Чистка корпуса и верхней крышки конфорки



Крышки (1) и корпуса (2) конфорок нужно мыть в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Тщательно высушите все части.

Установите корпуса и крышки конфорок в каналы конфорок (5), соблюдая осторожность, чтобы не повредить зажигалки (3) и предохранительную трубку (4).

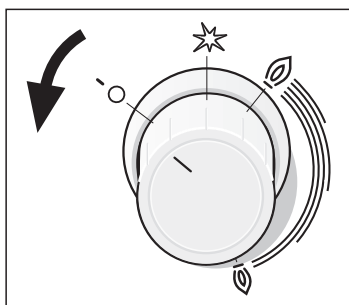
Инжектор (6) должен быть сухим и чистым. Следите за тем, чтобы точно установить крышку на корпус конфорки.

Настройка варочной панели

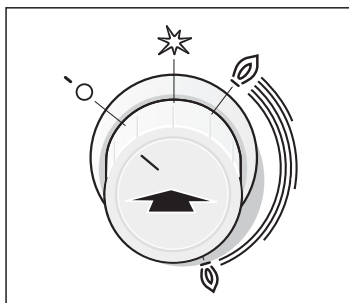
Варочная панель оборудована газовыми горелками. Из этого описания Вы узнаете, как осуществлять поджиг этих горелок.

Поджиг горелок

Убедитесь в правильном расположении крышек горелок на головках горелок. Пазы головки горелки не должны быть забиты. Все детали горелки должны быть сухими.



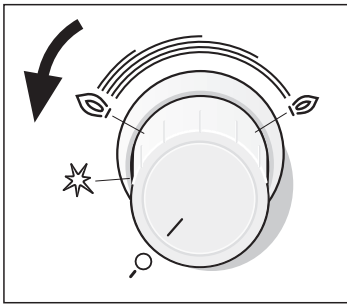
1. Откройте защитную крышку. Она должна оставаться открытой в течение всего времени использования варочной панели.
2. Поверните переключатель конфорки нужной горелки против часовой стрелки до положения поджига ✨. Начнётся процесс поджига.



3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его **нажатым** в течение 1-3 секунд. Выходящий газ воспламенится запальной искрой.

При этом активизируется система защиты от утечки газа, которая в случае погашения пламени автоматически перекроет подачу газа к соответствующей горелке.

Устройство поджига не должно находиться в активном положении более 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не зажглась, продолжать приводить устройство поджига в действие не следует. Подождите минимум одну минуту перед тем, как попытаться зажечь горелку снова.



Выключение

Газовая горелка не горит

Таблица рекомендаций по использованию плиты

- Отрегулируйте нужную высоту пламени. Между установками • ВЫКЛ и ①, пламя не стабильно. По этой причине следует выбирать установку между максимальной ① и минимальной ② ступенью мощности.
- Проверьте, горит ли пламя. В противном случае повторите процесс, начиная с шага 2.



- Поверните переключатель конфорки • по часовой стрелке в положение ВЫКЛ.

Если вскоре после выключения Вы повернете переключатель еще теплой конфорки, пойдёт газ. Если переключатель конфорки не будет установлен в положение поджига ✨ в течение 60 секунд, подача газа прекратится.

При отключении электроэнергии или попадании влаги на свечи поджига зажечь газовые горелки можно электрической зажигалкой или спичкой.

Диаметр дна кастрюли или сковороды, которые вы ставите на плиту с целью приготовления пищи, должен быть не меньше рекомендованного значения.

Время приготовления зависит от типа блюда, вида ингредиентов и массы. Можете определить самое подходящее время приготовления, руководствуясь вашими наблюдениями.

Минералы и витамины в пище могут потерять свою питательную ценность, поэтому используйте поменьше воды. Таким образом вы обеспечите сохранение витаминов и минералов. При коротком времени приготовления овощи остаются более питательными и полезными.

Пример:	Пища	Конфорка	Режим нагрева
Топление	Шоколад, масло, маргарин	Экономичная конфорка	Слабый огонь
Подогревание	Мясные бульоны, консервированные овощи	Обычная конфорка	Слабый огонь
Подогревание и поддержание температуры	Супы	Экономичная конфорка	Слабый огонь
Варка на пару*	Рыба	Обычная конфорка	Между сильным и слабым огнем
Кипячение; варка*	Картофель и другие овощи, мясо	Обычная конфорка	Между сильным и слабым огнем
Тушение*	Плов, овощи, мясные блюда (с соусом)	Обычная конфорка	Сильный огонь
Жарка	Блины, картошка, шницели, панированная рыба	Мощная конфорка	Между сильным и слабым огнем

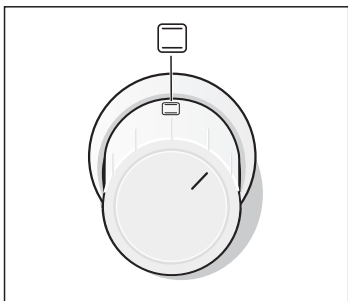
* При использовании кастрюли с крышкой, когда содержимое начнет кипеть, убавьте огонь до слабого.

Настройка духового шкафа

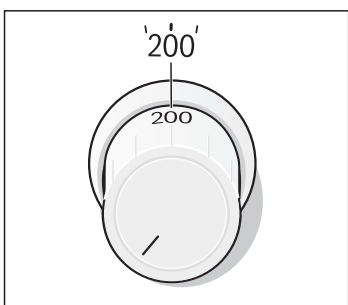
Выключение духового шкафа вручную	У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.
Автоматическое выключение духового шкафа	Вы можете уйти из кухни на длительное время. Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	
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

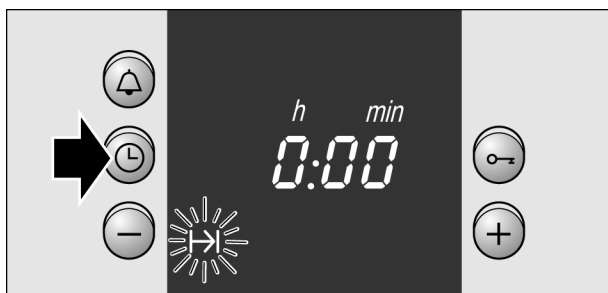
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

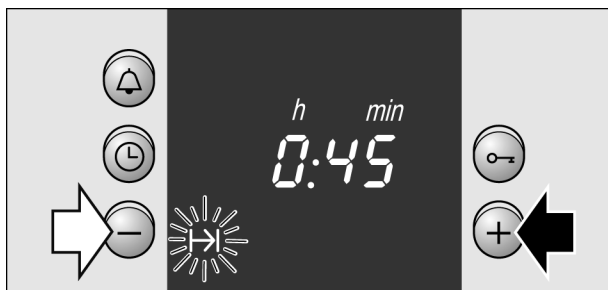
Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2. После этого установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установки для режима  "Верхний/нижний жар", 200 °С, время приготвл. 45 мин.


3. Нажмите кнопку "Часы" .
Мигает символ времени приготовления .




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



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку "Часы" . Измените время приготовления кнопкой "+" или "-".

Отмена установки

Нажмите кнопку "Часы" ⌚. Нажимайте кнопку "-", пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

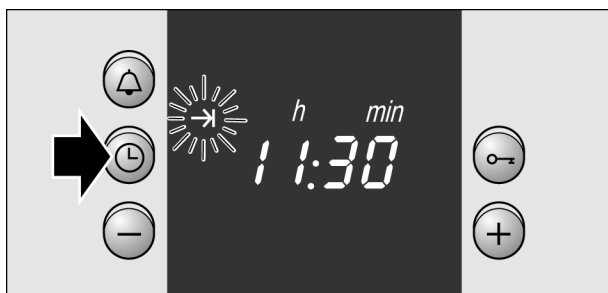
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

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

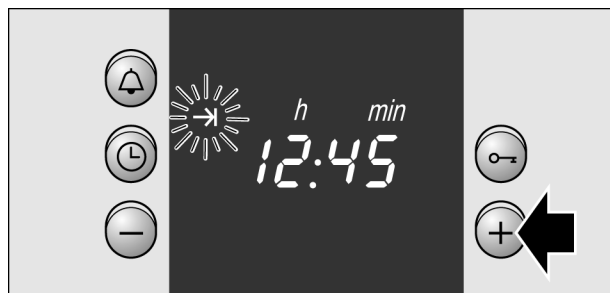
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4.

Пример на рисунке: установка режима ☰ "Верхний/нижний жар", 200 °C. Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.


5. Нажимайте кнопку "Часы" ⌚ до тех пор, пока не замигает символ "Окончание" →⌚. На дисплее отобразится время окончания приготовления блюда.



6. С помощью кнопки "+" установите время окончания на более позднее. Через несколько секунд установка автоматически принимается. На дисплее будет отображаться время окончания, пока духовой шкаф не начнёт работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Указание


Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит, установка принята.


Быстрый нагрев

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


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

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.

Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ ☹ и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку ☹.
На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ ☹.
2. Установите время суток кнопкой "+" или "-".
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ ☹ гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку "Часы" ☹ и внесите изменения с помощью кнопки "+" или кнопки "-".




Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа.

Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления.

Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.


Установка

1. Нажмите кнопку "Таймер" .
Мигает символ .
2. Установите время таймера кнопкой "+" или "-".
Кнопка "+", предлагаемое значение = 10 минут
Кнопка "-", предлагаемое значение = 5 минут
Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ .
Начинается отсчёт времени.


По истечении времени

Раздаётся сигнал.
Нажмите кнопку "Таймер" . Индикация таймера гаснет.



Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" . Измените время кнопкой "+" или "-".

Отмена установок

Нажмите кнопку "Таймер" . Нажимайте кнопку "-", пока на индикаторе не появится 0.



Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.
Для запроса оставшегося времени приготовления \rightarrow , времени окончания \rightarrow или времени суток : нажимайте кнопку "Часы"  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.



Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

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

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

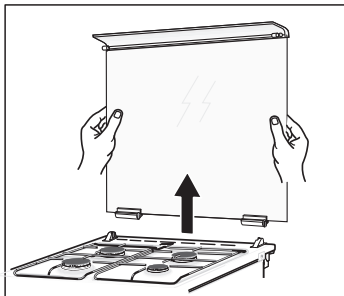
Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

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.

Стекло верхняя крышка



Верхнюю крышку желательно чистить и вытирать в закрытом положении.

Для чистки верхней крышки можно использовать моющие средства для окон.

В случае необходимости можно снять верхнюю крышку для чистки. Для этого, в открытом состоянии потяните ее вверх, держа с двух сторон обеими руками.

После чистки установите верхнюю крышку на место, выполнив те же действия в обратном направлении.

Верхнюю крышку следует закрывать только после остывания поверхности плиты.

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.

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.

для очистки духового шкафа

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	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Кнопки	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Конфорки газовой плиты и гриль	<p>Запрещено мыть в посудомоечной машине. Извлеките гриль и помойте его губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.</p> <p>Снимите корпус и крышку конфорки. Помойте губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Следите за тем, чтобы каналы выхода газа в корпусе конфорки были чистыми и не забивались.</p> <p>Зажигалки следует чистить маленькой мягкой щеткой. Чистые зажигалки являются обязательным условием работы газовых конфорок.</p> <p>Все остатки пищи на конфорках следует удалить с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Не мочите тряпку в воде слишком сильно. Нельзя допускать попадание воды во внутреннюю часть аппарата. Будьте осторожны, чтобы не забить и не повредить отверстия зажигалок во время чистки.</p> <p>После чистки высушите все части и убедитесь, что все конфорки и их крышки установлены надлежащим образом. При неправильной установке крышек зажигание конфорок будет осложнено.</p> <p>Крышки конфорок эмалированы и окрашены в черный цвет. Со временем, под воздействием высокой температуры, цвет может измениться. Это обстоятельство не влияет на работу конфорок.</p> <p>Установите гриль в исходное положение.</p>
Электрическая плита	<p>Плиту следует чистить жесткой стороной губки, используя густое чистящее средство. После чистки прогрейте электроплиту, чтобы она высохла. Мокрая поверхность может со временем покрыться ржавчиной. В заключение, наложите восстановительное средство.</p> <p>Всегда незамедлительно вытирайте следы пены и остатки пищи, которые попадают на плиту.</p>

Металлическое кольцо электрической плиты	Металлическое кольцо со временем теряет свой цвет. Однако, цвет можно восстановить. Почистите кольцо жесткой стороной губки, используя густое чистящее средство. При этом не касайтесь губкой других поверхностей плиты, чтобы не повредить их.
Стекло дверцы	Используйте средства для мытья стекол. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства или скребки для стекол. В противном случае можно повредить стекло.
Уплотнитель	Протрите тряпкой, смоченной в теплой воде. Протрите насухо мягкой тряпкой.
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.
Варочная панель	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели.

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

Включение лампочки в духовом шкафу

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

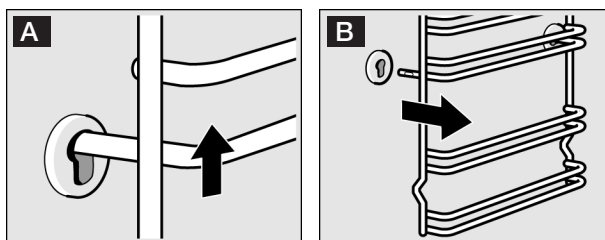
Установите переключатель выбора функций на .

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

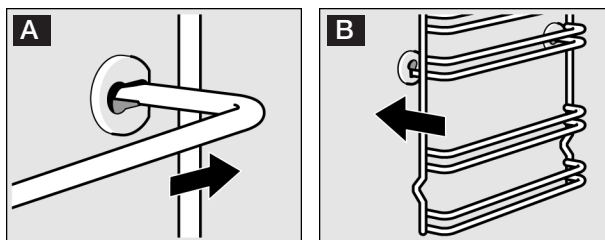
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью мощного 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)



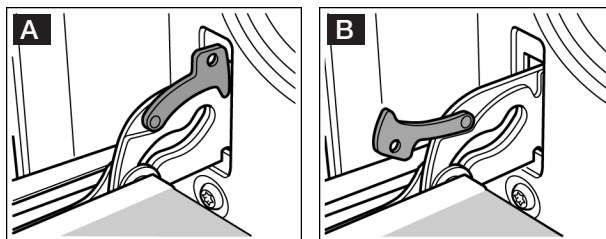
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

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. Закрывать дверцу будет невозможно (Рис. В).



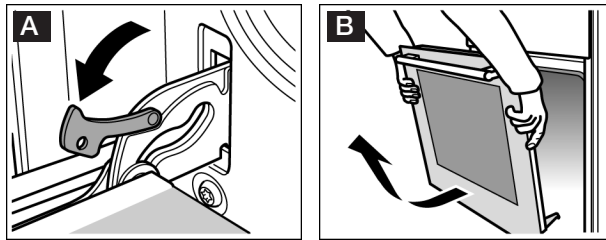
⚠ Опасность травмирования! Если шарниры не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, 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).

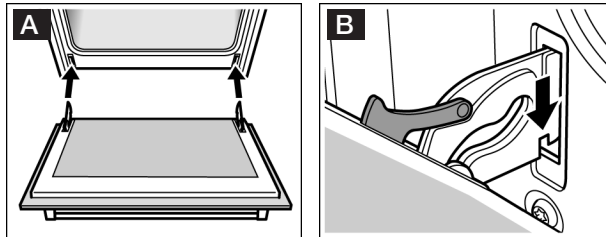
Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



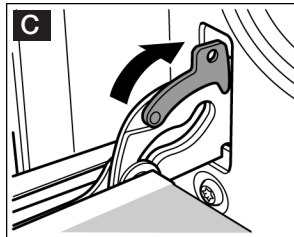
Установка дверцы

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 входить в отверстия с обеих сторон (Рис. В).



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

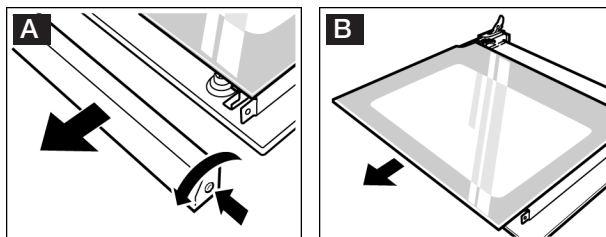


Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Снятие и установка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручьякой вниз.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. А)
3. Приподнимите и выньте стекло. (Рис. В)



Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

4. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
5. Установите защитную панель и вверните винты.
6. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе *"Протестировано для вас в нашей кухне-студии"*. 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-обратно.
Газовая горелка не загорается.	Отключение электроэнергии или влажные свечи поджига.	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.



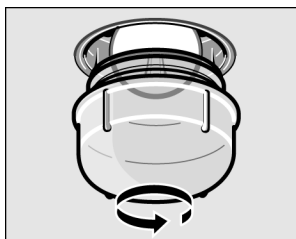
Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

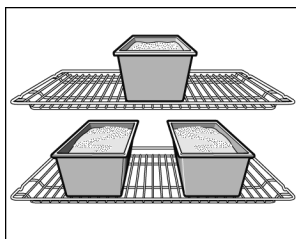
универсальный противень на уровне установки 3

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, °С	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	8
				200	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	3		210-230	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		170-190	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую 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 нарежьте 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, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки, толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка + универсальный противень	5+1		3	15

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
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
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.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

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

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

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

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

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
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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Продолжительность выпекания, мин
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	Принадлежности	Уровень	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 неспорченные 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, Краснокочанная 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, °С	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.

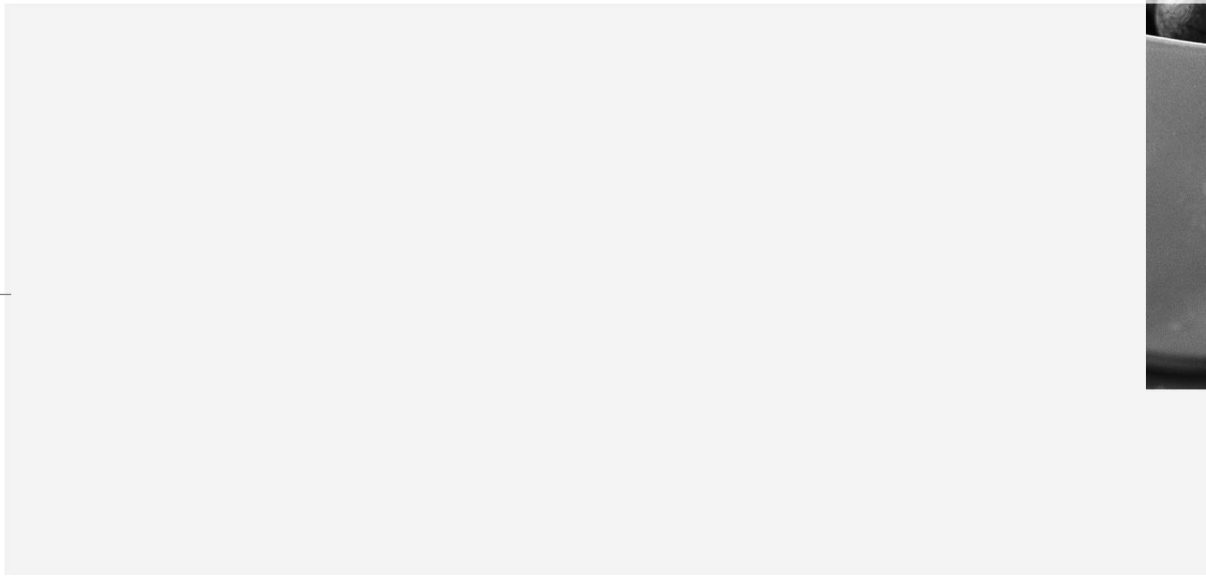
Приготовление на гриле

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

HGV745250
9000 625931
BO • ru • 171290-01