



Отдельностоящая плита HGV74W7.5R



BOSCH

[ru] Правила пользования

Правила техники безопасности	4	Пироги и выпечка.....	18
Перед монтажом.....	4	Рекомендации по выпеканию.....	21
Правила техники безопасности.....	4	Мясо, птица, рыба.....	21
Причины повреждений.....	5	Рекомендации по жарению в гриле.....	23
Монтаж, подключение к газу и электросети	5	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	23
Подключение газа.....	5	Готовые продукты.....	24
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	6	Примеры некоторых блюд.....	25
Подключение к электросети.....	6	Размораживание.....	25
Установка плиты в горизонтальном положении.....	6	Сушки.....	25
Установка прибора.....	6	Консервирование.....	25
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	6	Акриламид в продуктах питания	26
Ваша новая плита	7	Контрольные блюда	27
Обзор.....	7	Выпекание.....	27
Варочная поверхность.....	7	Приготовление на гриле.....	27
Духовой шкаф.....	8		
Рабочая камера.....	9		
Принадлежности	9		
Установка принадлежностей.....	9		
Специальные принадлежности.....	9		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	10		
Перед первым использованием	11		
Установка времени суток.....	11		
Нагревание духового шкафа.....	11		
Очистка принадлежностей.....	11		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок.....	11		
Настройка варочной панели	11		
Поджиг газовой горелки.....	11		
Таблица - приготовление пищи.....	12		
Настройка духового шкафа	12		
Виды нагрева и температура.....	12		
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	12		
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа.....	13		
Быстрый нагрев.....	13		
Установка времени суток	13		
Установка таймера	14		
Блокировка для безопасности детей	14		
Духовой шкаф.....	14		
Уход и очистка	14		
Верхняя стеклянная крышка.....	14		
Чистящие средства.....	15		
Снятие выдвигной части духового шкафа.....	16		
Демонтаж защитной панели.....	16		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	16		
Что делать при неисправности?	17		
Таблица неисправностей.....	17		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	17		
Стеклянный плафон.....	17		
Сервисная служба	18		
Номер E и номер FD.....	18		
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	18		
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа.....	18		
Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	18		
Правильная утилизация упаковки.....	18		
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	18		

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

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.

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

Категория прибора: категория 1

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Неправильное подключение

Монтаж прибора (подключение к газу и электросети) должен производиться в соответствии с руководством по эксплуатации и инструкциям по подключению прибора к газу и переходу на другой вид газа.

Неправильное подключение и настройка могут причинить значительный вред прибору. В данном случае производитель прибора не несет ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Правила техники безопасности

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

Взрослым или 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.

Детям не разрешается играть с прибором.

Горячие поверхности

Опасность ожога!

- **Внимание: детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.**
- Никогда не притрагивайтесь к внутренним поверхностям духового шкафа и к электронагревательным элементам. Не подпускайте к прибору маленьких детей.
- Никогда не готовьте блюда с большим содержанием крепких алкогольных напитков. Пары спирта в духовом шкафу могут вспыхнуть. Добавляйте алкоголь в блюда только в небольшом количестве и открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью.
- Газоподводящие 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.
- Никогда не очищайте нагретый прибор. Перед очисткой прибора дайте ему остыть.
- Открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

Опасность возгорания!

Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.

Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества. Опасность возгорания!

Опасность короткого замыкания!

Не заземляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через конфорки. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

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

Горячее масло и жир

Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Недостаточная вентиляция во время приготовления пищи на газовых плитах

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

При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Вблизи прибора не должны находиться изделия из легковоспламеняющихся материалов, например, занавески. Если на конфорках не стоит никакой посуды, нельзя включать вытяжку над плитой. Частицы жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Из-за сильного нагрева вытяжка над плитой может получить повреждения. Опасность возгорания!

Петли

Не беритесь руками за петли дверцы духового шкафа или за верхнюю крышку (при наличии), вы можете защемить себе пальцы.

Ремонт

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

Ремонт должен выполняться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. Поврежденный кабель подлежит замене только специалистом сервисной службы.

В случае обнаружения неисправности прибора выключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

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

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.

В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (469088) можно заказать в сервисной службе.

Верхняя стеклянная крышка



Внимание! От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.

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

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Не ставьте противни на дно духового шкафа. Не выкладывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой. Не кладите контейнеров для пищи на дно духового шкафа, т.к. в этом случае возникнет скопление тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Запрещается наливать воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.
- При выпекании фруктового пирога из очень жидкого теста, не кладите слишком много фруктов. Сок от фруктов будет стекать с противня и может оставить пятна, которые практически невозможно удалить.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

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

Повреждения поверхности находящейся рядом мебели

Внимание!

- Оставляйте остывать прибор только при закрытой дверце духового шкафа. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению прилегающих мебельных фасадов.
- При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. Уплотнитель дверцы должен быть всегда чистым.

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

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

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по

монтажу и введен в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.

- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т.е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не защемлен и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газоподводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

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

эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

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

Неисправности газопроводки/ запах газа

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

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

Подключение к электросети

Внимание!

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестаёт функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.

Для сервисной службы

Внимание!

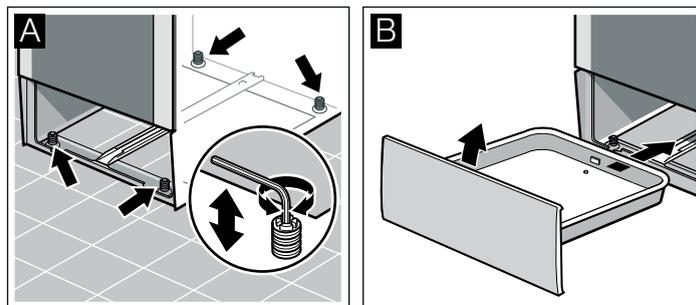
- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
-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

Установка плиты в горизонтальном положении

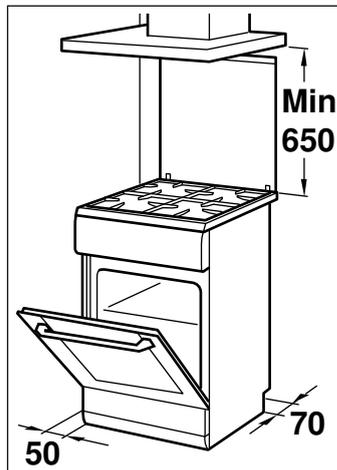
Установите плиту прямо на пол.

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

3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.
- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконфорной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

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

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

Если оригинальная упаковка не сохранилась

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

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

Ваша новая плита

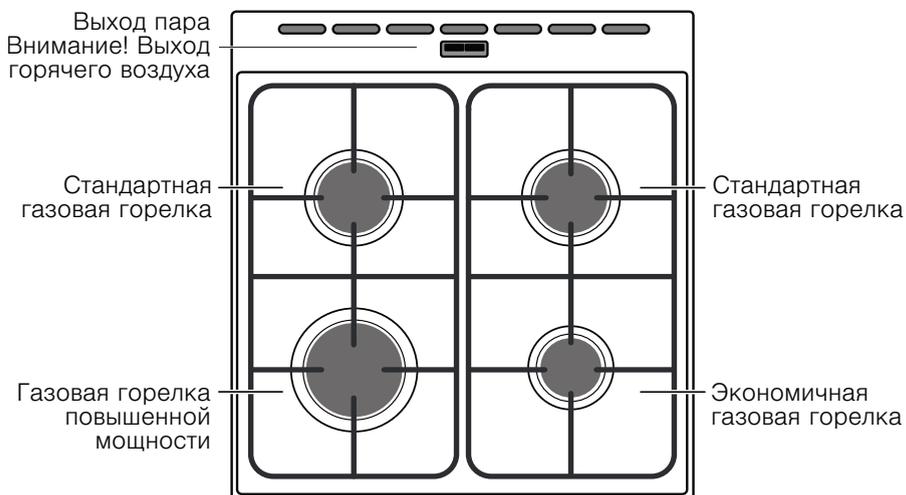
Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Обзор

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



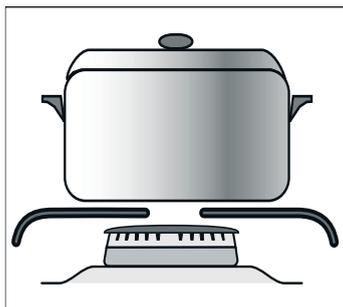
Варочная поверхность



Газовая горелка	Диаметр дна кастрюли или сковороды
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12–18 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18–24 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24–28 см

Используйте кастрюли или сковородки только с ровной нижней поверхностью.

Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. В этом случае тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.



Переключатель конфорки

С помощью четырёх переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Положения	Функция/Газовые плиты
⦿	Нулевое положение Плита выключена
⚡	Положение под жига Положение поджига
🔥	Зона настройки Большое пламя = усиленная регулировка Малое пламя = незначительная регулировка

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

Духовой шкаф

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

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа. Переключатель 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.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

Положение	Использование
🌀	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 жарения на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
☐	Гриль, большая площадь Для жарения на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
🌀*	Размораживание Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
🌀	Быстрый нагрев Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

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

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

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
🕒	Кнопка «Таймер» Эта кнопка используется для установки таймера.
🕒	Кнопка «Часы» Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа I→I и времени окончания →I.
-	Кнопка «Минус» Она предназначена для уменьшения установленных значений.
🔑	Кнопка «Ключ» Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей.
+	Кнопка «Плюс» Она предназначена для увеличения установленных значений.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

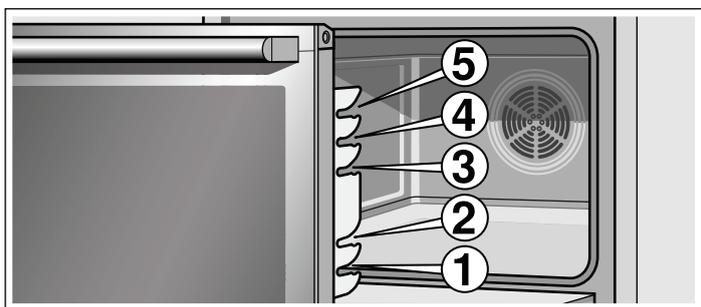
Принадлежности

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

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

Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на выдвижной тележке духового шкафа на 5 различных уровнях.



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

Отвод тёплого воздуха

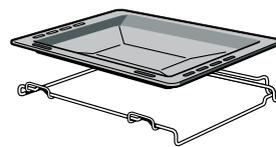
Тёплый воздух выходит из рабочей камеры через отверстия в задней части варочной панели. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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



Решётка

В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.



Противень, вынимается вбок

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Для выпекания на 2 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 1,
Для выпекания на 3 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 3.

Противень можно вынимать вправо и влево.

Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной тележке духового шкафа.



Универсальный противень

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

Специальные принадлежности

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

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Решётка	HEZ344002	Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.
Эмалированный противень	HEZ341002	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень	HEZ342002	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень, вынимаемый вбок	HEZ341672	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Для выпекания на 2 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 1. Для выпекания на 3 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 3 Противень можно вынимать вправо и влево. Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной тележке духового шкафа.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Противень-гриль	HEZ325000	Для жарения на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль: устанавливайте его только на уровнях 1, 2 и 3. При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Форма для пиццы	HEZ317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ341012	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ342012	Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Profi-противень со съёмной решёткой	HEZ343002	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает Profi-противень в жаровню.
Стекланная посуда	HEZ915001	Стекланная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жарения.
Самоочищающиеся боковые панели		
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу	HEZ349020	Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями.
Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки		
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329024	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Приборы с двумя лампочками в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329025	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Вытяжной фильтр	HEZ329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов. Только для приборов с цифрами 6, 7 или 8 в качестве второй цифры номера E (например, HEV36D450)
Комплект для приготовления на пару	HEZ24D400	Для щадящего приготовления овощей и рыбы.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

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

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

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

Перед первым использованием

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

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ ☀ и три ноля. 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. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

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

2. Установите 240 °С регулятором температуры.

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

Очистка принадлежностей

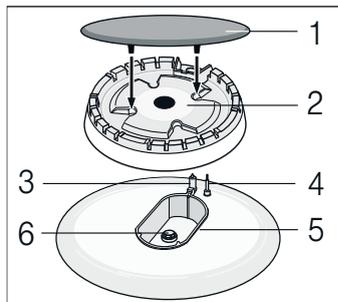
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

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

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

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



Настройка варочной панели

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

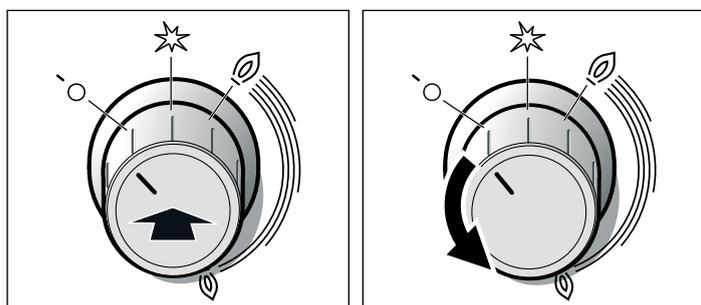
Поджиг газовой горелки

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

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.

2. Поверните переключатель нужной конфорки влево до положения поджига . Начинается процесс поджига.

3. Нажмите переключатель конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1-3 секунд. Газовая горелка зажигается.



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

4. Установите нужную мощность пламени. Пламя нестабильно в положении между установкой  ВЫКЛ и установкой . Поэтому всегда выбирайте положение между  большим и  малым пламенем.

5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.

6. После окончания процесса приготовления: поверните переключатель конфорки  вправо в положение ВЫКЛ.

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту. Затем повторите процесс поджига.

Внимание!

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

Газовая горелка не зажигается

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

Таблица - приготовление пищи

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

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от

указанных значений. Вы сможете лучше определить оптимальное время приготовления самостоятельно.

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Старайтесь использовать небольшое количество воды. Так лучше сохраняются витамины и минеральные вещества. Для того, чтобы овощи остались упругими и сохранили питательные вещества, сократите время приготовления.

Пример:	Блюдо	Конфорка	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Тушение*	Рыба	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка	Между большим и малым пламенем
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка	Большая высота пламени
Жаренье	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности	Между большим и малым пламенем

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

Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °С, верхний/нижний жар ☐.

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

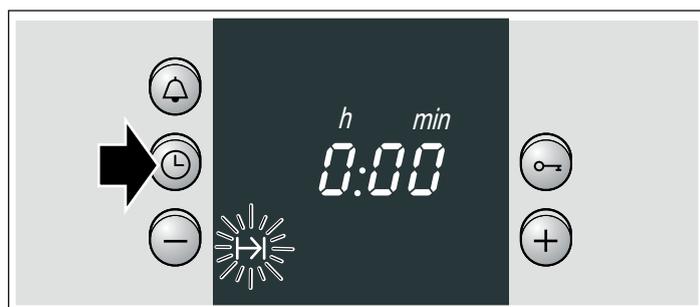
Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», ☐, 190 °С, время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» ⌚. Символ времени приготовления I→I начинает мигать.



4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** 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 «Uhr» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

Установка времени приготовления, если время суток не отображается

Дважды нажмите кнопку «Часы» и выполните установку, как это описано в пункте 4.

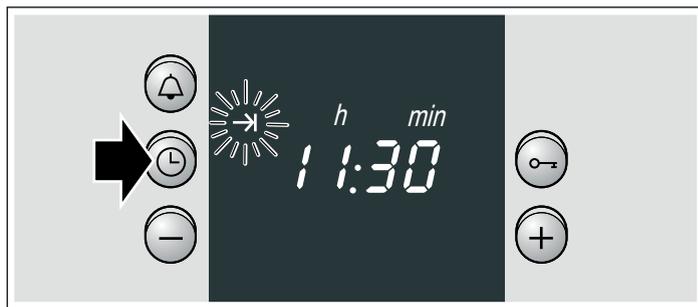
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

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

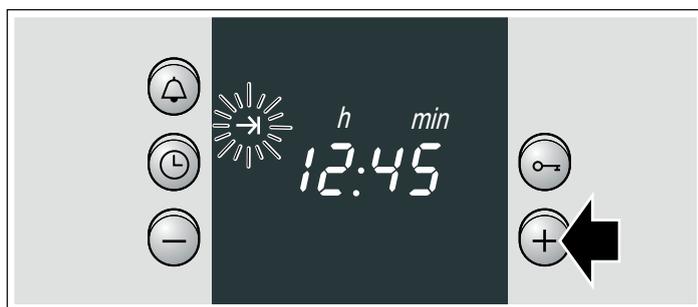
Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 190 °C. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.

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



6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки **+**. Через несколько секунд установка автоматически принимается. Время окончания будет отображаться на дисплее, 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 духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

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

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Символ на дисплее гаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите требуемый вид нагрева.

Установка времени суток

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

Установка

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

Установка таймера

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» .
Символ  мигает.
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 , времени окончания  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

Духовой шкаф

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Уход и очистка

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

Указания

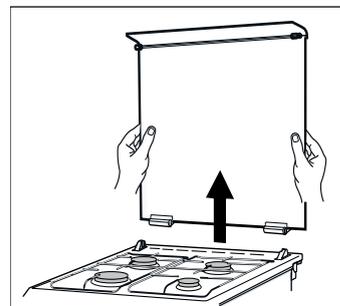
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких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

Верхняя стеклянная крышка

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

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

Для тщательной очистки верхней крышки прибора можно её снять. Для этого возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон, и потяните её вверх.



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

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

Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Чистящие средства

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

При очистке варочной панели

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

- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

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

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Поверхности из высококачественной стали	Протрите прибор тряпкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Протирайте прибор параллельно естественной текстуре поверхности. В противном случае могут появиться царапины. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Эмалированные и лакированные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Горелки и стальная решетка над конфорками	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите решетку и очистите ее с помощью губки, смоченной в небольшом количестве тёплой воды с моющим средством. Снимите пламерассекатель и крышку горелки. Используйте для очистки губку, смоченную в воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Обратите внимание на то, чтобы отверстия для выхода газа в пламерассекателе были чистыми и не засорены. Прочищайте свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки зажигаются только в том случае, если свечи поджига не засорены. Удаляйте частички пищи, попавшие внутрь горелки влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала во внутрь. Следите за тем, чтобы отверстие форсунки не засорилось при очистке и не было повреждено. Все детали конфорки после очистки необходимо вытереть насухо и установить крышки горелок точно на пламерассекатели. Если детали конфорки установлены не точно, поджиг горелки будет затруднен. Крышки горелок покрыты черной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Функционирование горелки при этом не будет нарушено. Верните снятую решетку на место.
Электрическая конфорка (возможная комплектация)	Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После очистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.
Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)	Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако, первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте жесткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства, стараясь не трогать прилегающие поверхности, иначе их можно повредить.
Ручки регуляторов	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Стекло	Можно очищать с помощью средства для очистки стекол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Уплотнитель	Протрите влажной тряпкой. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Очистка дна, верхней панели и боковых стенок духового шкафа	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении: Используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях. Никогда не наносите его на заднюю стенку духового шкафа.
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.
Алюминиевый противень (возможная комплектация)	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прирагивайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Очистите влажной салфеткой для очистки стекол с небольшим количеством моющего средства или салфеткой из микрофибры в горизонтальном положении. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
Защитный элемент для безопасности детей (опция)	Если на двери духового шкафа имеется защитный элемент для безопасности детей, перед очисткой его необходимо снять. Все детали из пластмассы необходимо смочить в тёплом мыльном растворе и обмыть губкой. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении защитный элемент для безопасности детей не достаточно функционален.
Нижний выдвижной ящик (возможная комплектация)	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. 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 лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

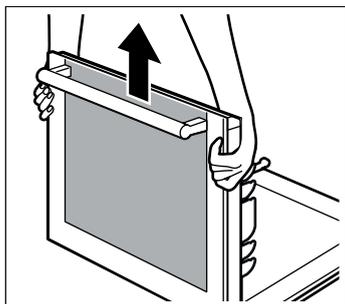
Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие выдвижной части духового шкафа

Для облегчения процесса очистки рабочей камеры можно вынуть выдвижную часть духового шкафа. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора. Возьмитесь справа и слева, слегка приподнимите её и извлеките полностью. Аккуратно установите на ровную поверхность. На нижней стороне дна духового шкафа находятся детали, требующие особенно осторожного обращения.

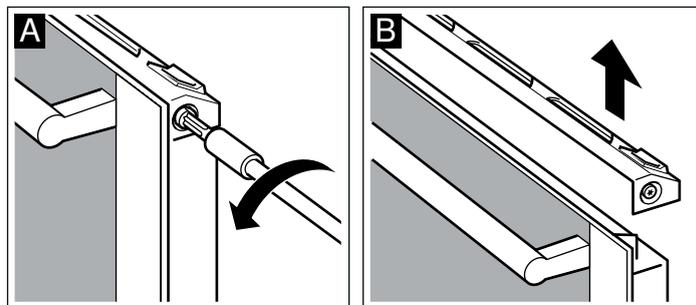


Демонтаж защитной панели

Защитная панель на выдвижной части духового шкафа может изменить цвет. Для тщательной очистки Вы можете её снять.

1. Выньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отвинтите защитную панель выдвижной части духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. А). При этом удерживайте наружное стекло одной рукой. Стекло легко наклоняется вперед.

3. Снимите защитную панель (рис. В).



Проследите за тем, чтобы выдвижная часть духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Наружное стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

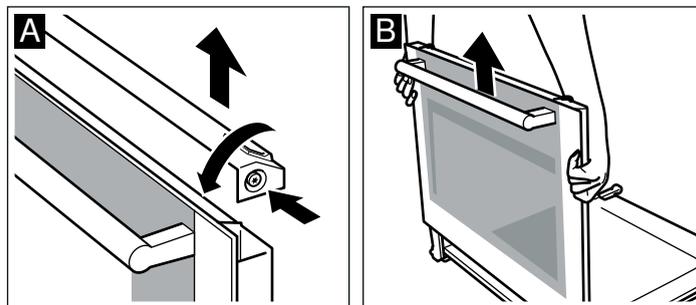
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

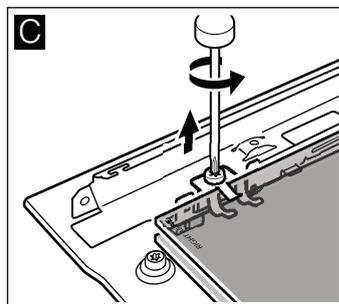
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

Снятие

1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. А).
3. Наклоните стекло вперед, придерживая его с левой и с правой стороны, и выньте движением вверх (рис. В). Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остаётся на крючках в выдвижной части духового шкафа.



4. Ослабьте винты крепления опорных пружин с правой и с левой стороны (рис. С). Выньте внешнее стекло и снимите для очистки скобы.



5. Выньте внутреннее стекло.

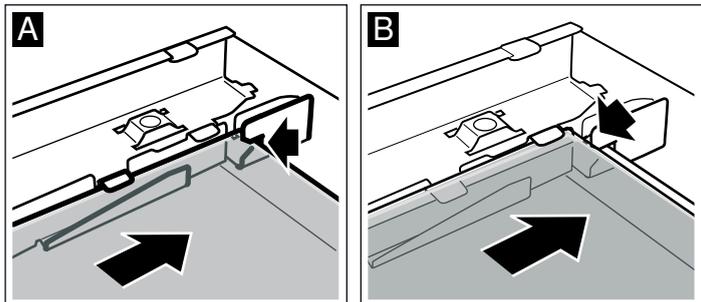
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

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

Установка

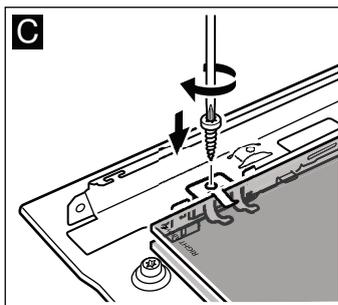
При установке следите за тем, чтобы надпись «Right above» располагалась на обоих стёклах в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Вставьте внутреннее стекло под углом под нижние держатели (рис. А).
2. Установите внешнее стекло (рис. В).



3. Установите пружинные держатели с правой и с левой стороны таким образом, чтобы они находились над

отверстиями для завинчивания. Опять привинтите обе пружины (рис. С).



4. Заведите стекла в держатели на выдвигной части духового шкафа.
5. Установите защитную панель на место и закрепите её. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стёкла в держателе.
6. Задвиньте выдвигную часть духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

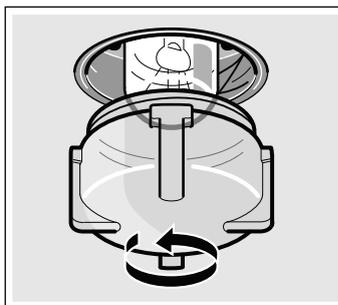
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, 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.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

Стекланный плафон

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в выдвижном ящике. Чтобы долго не искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и

использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

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

При использовании режима «3D-Горячий воздух»  устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

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

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

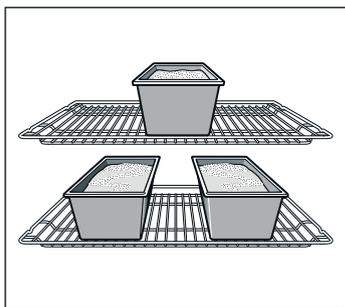
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

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

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

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

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

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

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

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

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

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	35-45

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

Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

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

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении 2/3 времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

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

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

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

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

При приготовлении жаркого из свинины с кожей 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						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка	5		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например шейка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		170-190	70
Колбаски						
Колбаски		Решётка	4		3	15

Птица

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

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

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

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

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

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

Рыба

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

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

положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

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

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

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

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

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

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

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

Примеры некоторых блюд

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

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

Приготовление йогурта

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

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с закручивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры	 Разогреть до 50 °С	5 мин
				8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры	 Разогреть до 50 °С	5-10 мин
				20-30 мин

Размораживание

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

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

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

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

Сушки

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

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

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

Консервирование

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

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Подготовка

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

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

Консервирование

Фрукты

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

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

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

Овощи

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

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

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

Внимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

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

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

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

Контрольные блюда

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

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

Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Для выпекания на 3 уровнях:

Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:

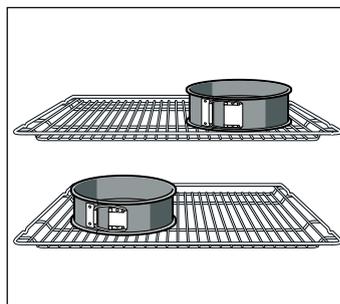
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:

Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:

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



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

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

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

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

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

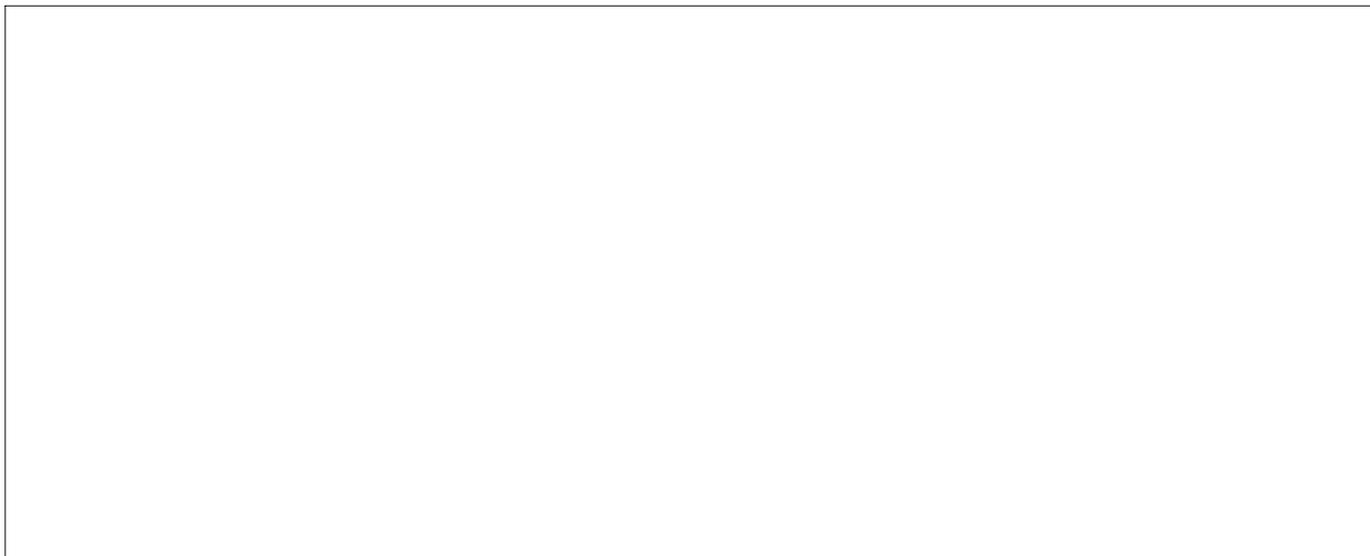
Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

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

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

* По истечении 2/3 времени перевернуть



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000796748

920618