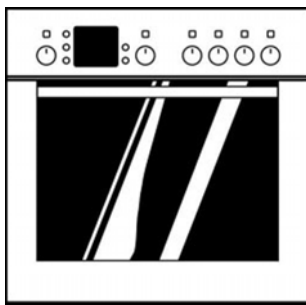


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HEN 3305.0
HEN 3305.1
HEN 3345.0
HEN 3345.1

BOSCH

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

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

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

На что следует обратить внимание	4
Перед монтажом	4
Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Ваш новый духовой шкаф	6
Панель управления	6
Ручка выбора функций	7
Регулятор температуры	8
Дисплей и кнопки управления	9
Выключатели зон нагрева	10
Утапливаемые ручки выключателей	10
Виды нагрева	11
Духовой шкаф и принадлежности	13
Охлаждающий вентилятор	19
Перед первым использованием	20
Нагревание духового шкафа	20
Предварительная чистка принадлежностей	20
Настройка варочной панели	21
Настройка духового шкафа	21
Выключение духового шкафа вручную	22
Автоматическое выключение духового шкафа	23
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	24
Быстрый нагрев	25
Установка	25
Текущее время	26
Установка	26
Таймер	27
Установка	27

Содержание

Базовые установки	28
Изменение базовых установок	29
Блокировка для безопасности детей	30
Уход и чистка	31
Чистка прибора снаружи	31
Духовой шкаф	32
Чистка стекла	35
Чистка навесных элементов	39
Уплотнение	39
Принадлежности	39
Варочная панель	39
Что делать при неисправности?	40
Замена лампочки в духовом шкафу	41
Сервисная служба	42
Упаковка и отслуживший прибор	42
Таблицы и рекомендации	43
Пироги и выпечка	43
Рекомендации по выпеканию	47
Мясо, птица, рыба	49
Рекомендации по приготовлению на гриле	52
Запеканки, тосты	53
Готовые блюда глубокой заморозки	54
Размораживание	55
Сушка фруктов и зелени	55
Консервирование	56
Рекомендации по экономии электроэнергии	58
Акриламид в продуктах питания	58
Как этого избежать?	59
Контрольные блюда	60

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять духовым шкафом.

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Запрещается прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекая с противня, оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца/выдвижная тележка духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу/выдвижную тележку духового шкафа (в зависимости от модели).

Ваш новый духовой шкаф

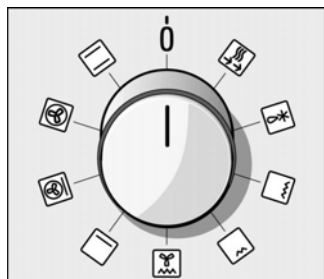
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Положения

	Верхний и нижний жар
	3D-горячий воздух*
	Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь
	Плоский гриль, большая площадь
	Размораживание
	Быстрый нагрев

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN 50304.

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура



50-270	Диапазон значений температуры, °C
--------	-----------------------------------

Гриль

1	Слабый нагрев гриля
2	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля






Если духовой шкаф горячий, на индикаторе горит символ температуры. В паузах при нагреве он отключается. В режиме гриля символ не горит.

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева «Приготовление на плоском гриле», малая  или большая  площадь, установите регулятором температуры режим гриля.

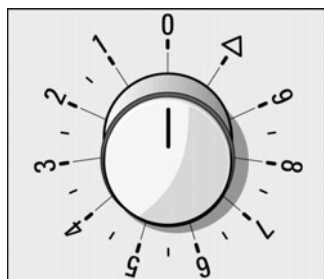
Дисплей и кнопки управления



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

Дисплей отображает заданные значения.

Выключатели зон нагрева



Мощность зон нагрева регулируется с помощью 4 выключателей.

Положения

Ступень нагрева 1 Минимальная мощность.

Ступень нагрева 9 Максимальная мощность.

△ Функция памяти (при условии, что варочная панель оснащена памятью). Если у Вашей варочной панели нет функции памяти, установка △ соответствует ступени нагрева 9).

Каждая ступень нагрева имеет промежуточное положение, обозначенное штрихом.

После выбора зоны нагрева загорается индикатор.

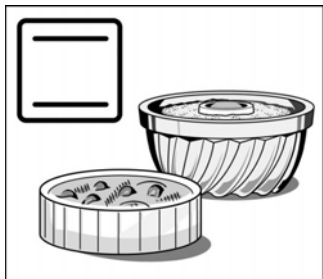
Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций и выключатели зон нагрева можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры – только вправо.

Виды нагрева

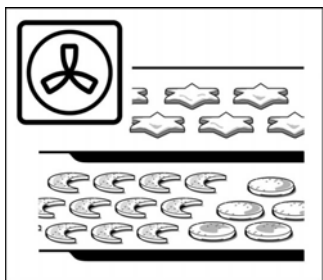
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Круглое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме «Верхний и нижний жар».

Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

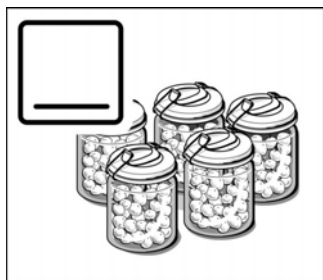
«3D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки фруктов и зелени.



Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы

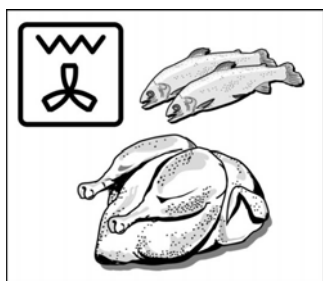
При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



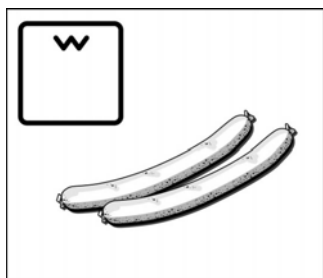
Нижний жар

С помощью режима «Нижний жар» Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



Гриль с конвекцией

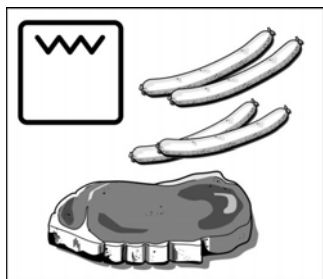
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



Варио-гриль, малая площадь

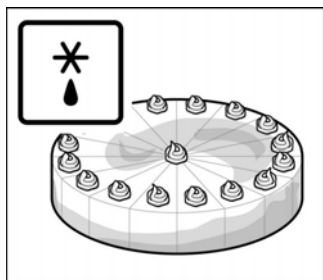
В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Укладывайте куски на середину решетки.



Варио-гриль, большая площадь

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

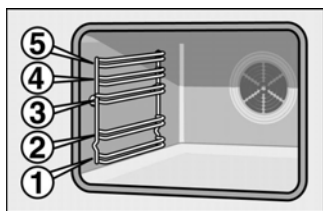


Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Духовой шкаф и принадлежности

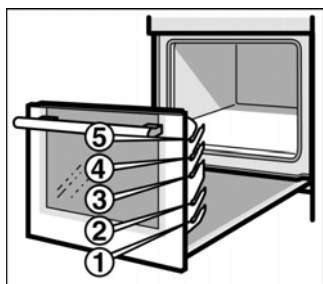
Указания для HEN 3305..



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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

Указания для HEN 3345..



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


Принадлежности

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

Принадлежности для HEN 3305..



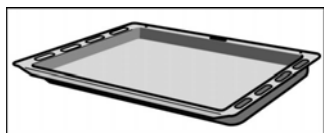
Решетка HEZ 334000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.

Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибом вниз .



Эмалированный противень HEZ 311000 для приготовления пирогов и круглого печенья.

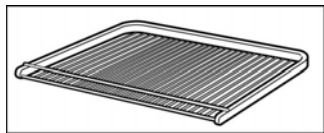
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



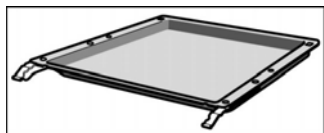
Универсальный противень HEZ 332000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

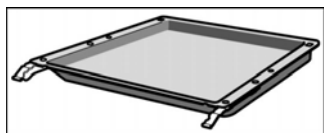
Принадлежности для HEN 3345..



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



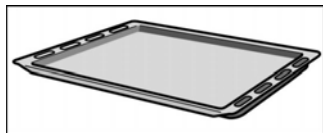
Эмалированный противень HEZ 341000 для приготовления пирогов и круглого печенья.



Универсальный противень HEZ 342000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

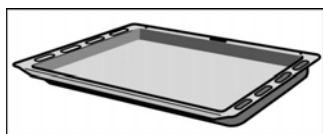
Специальные принадлежности

Специальные принадлежности для HEZ 3305..



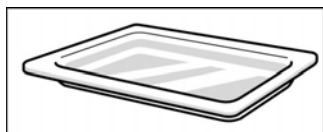
Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием. С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

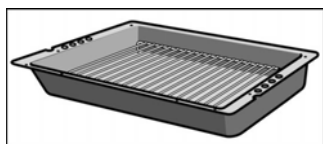


Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием. Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

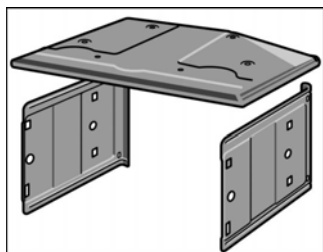
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



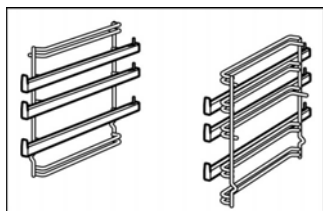
Стеклоый противень HEZ 336000. Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



Профи-противень HEZ 333000 для приготовления больших блюд.

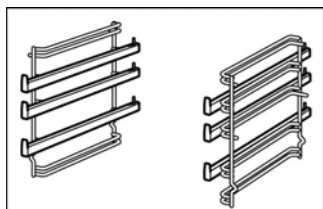


Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HEZ 329020. Их можно установить в Ваш духовой шкаф. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



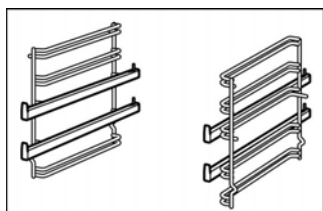
Телескопические направляющие HEZ 338300.

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопические направляющие HEZ 338305.

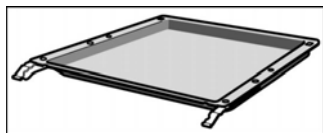
На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



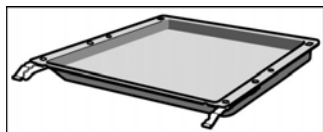
Телескопические направляющие HEZ 338200.

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

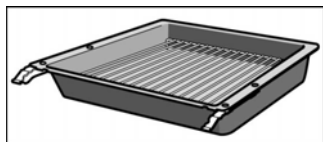
Специальные принадлежности для HEN 3345..



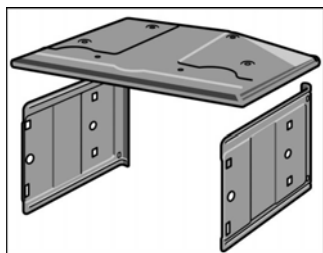
Эмалированный противень HEZ 341010 с антипригарным покрытием. С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.



Универсальный противень HEZ 342010 с антипригарным покрытием. Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

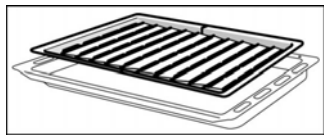


Профи-противень HEZ 343000 для приготовления больших блюд.

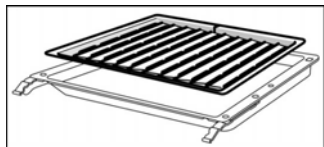


Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HEZ 329024. Их можно установить в Вашу духовку. Духовой шкаф самоочищается во время работы.

Специальные принадлежности для HEN 3305../HEN 3345..



Противень-гриль HEZ 325000 для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

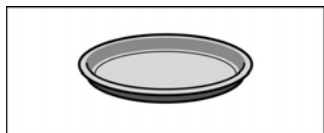


Приготовление на гриле на противне-гриль: устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

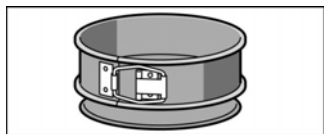
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Решетка HEZ 324000 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

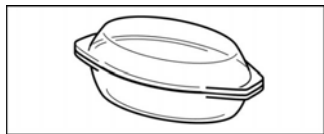


Противень для приготовления пиццы HEZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.

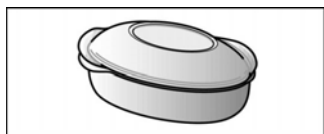


Форма для выпекания HEZ 26001

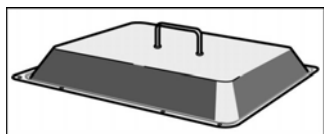
С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым.



Стеклопосуда HMZ21GB для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



Металлическая посуда HEZ 6000. Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Посудой для жаренья можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.



Крышка профи-противня HEZ 333001. С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жаренья и тушения.

Охлаждающий вентилятор

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

Перед первым использованием

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

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

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе духового шкафа символ ☹ и три нуля.

Если на индикаторе мигают символ ☹ и три нуля

Установка текущего времени.

1. Нажмите кнопку «Часы» ☹. Появится 12:00, и символ «Часы» ☹ будет мигать.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд новая установка времени будет принята. После этого духовой шкаф готов к эксплуатации.

Нагревание духового шкафа

Последовательность действий

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

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная чистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

К варочной панели прилагается собственная инструкция по эксплуатации. В ней Вы найдете указания по технике безопасности, информацию по настройке и уходу.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа


Автоматическое включение и выключение духового шкафа

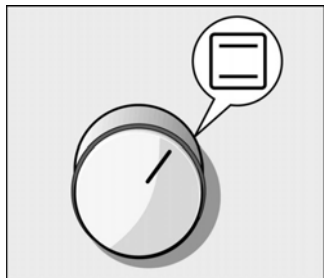
Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

Таблицы и рекомендации

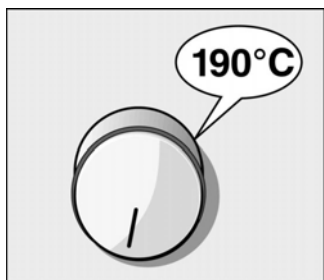
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Выключение духового шкафа вручную

Пример: верхний и
нижний жар , 190°C



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



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

Выключение

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

Изменение установки



Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа


Пример:
продолжительность
45 мин.




Выполните установки, как описано в пунктах **1** и **2**.
Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

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


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

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


Время приготовления истекло

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

Изменение установки

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

Отмена установки

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

Установка продолжительности при выключенной индикации текущего времени

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

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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



Время приготовления истекло

Указание

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

Выполните установки, как описано в пунктах **1-4**. Духовой шкаф начинает работать.

5. Нажимайте кнопку «Часы» ⌚ до тех пор, пока не замигает символ →. На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.

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

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.


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


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

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Установка

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

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

Быстрый нагрев завершен

Символ  гаснет.

Поставьте Ваше блюдо в духовой шкаф и выполните необходимые установки.

Текущее время

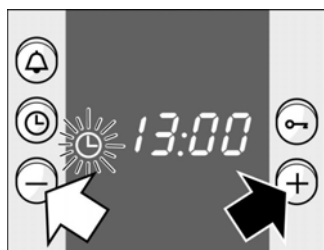
После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ ☰ и три нуля. Установите текущее время. Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

Установка

Пример: сейчас 13:00



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



2. С помощью кнопки + или кнопки – установите текущее время.

Через несколько секунд новая установка времени будет принята.

Переход с летнего времени на зимнее

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

Отключение индикации текущего времени

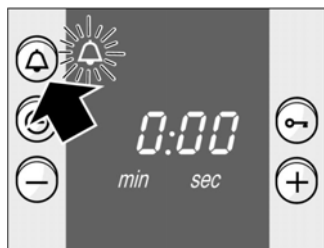
Вы можете выключить индикацию текущего времени. В этом случае время будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку. См. главу «Базовые установки».



Таймер

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

Установка


Пример: 20 мин.




1. Нажмите кнопку  «Таймер». Символ  мигает.




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

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


Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

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

Отмена установки

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера. Вызов оставшегося времени приготовления I→, времени окончания →I или текущего времени ⊖: нажимайте кнопку «Часы» ⊖ до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

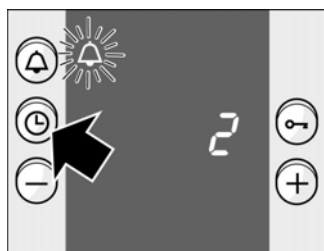
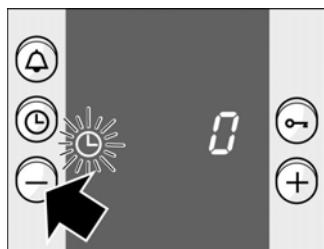
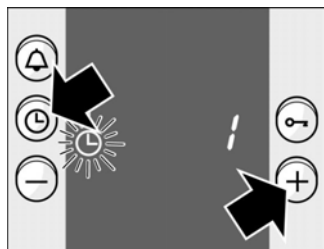
Базовые установки

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

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

Изменение базовых установок

Пример: текущее время не показывать.



Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Одновременно нажимайте кнопки «Часы» ☰ и +, пока на индикаторе не появится !. Это является базовой установкой для отображения текущего времени.

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

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

На дисплее появится 2 для базовой установки длительности сигнала.

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

Вы не хотите изменять все базовые установки

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



Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.



Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

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

Отмена блокировки

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

Указания

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

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

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители водой под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Вытрите прибор насухо мягким полотенцем.

Не используйте едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволокнутого материала.

Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки.

Средства для чистки духовок пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

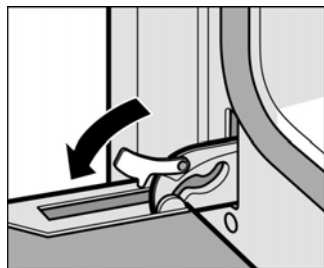
Чтобы чистка была легкой, можно включить лампочку в духовом шкафу, снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля в верхней части духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

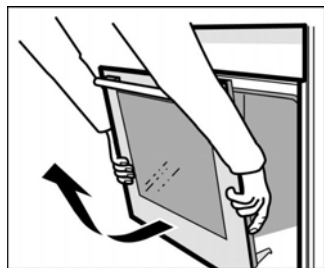
Установите ручку выбора функций на

Снятие дверцы духового шкафа (HEN 3305..)

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Немного прикройте и вытащите ее.

После чистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Снятие выдвижной тележки духового шкафа (HEN 3345..)

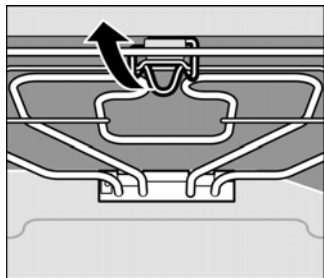
Выдвиньте тележку духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

Нагревательный элемент гриля

Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.



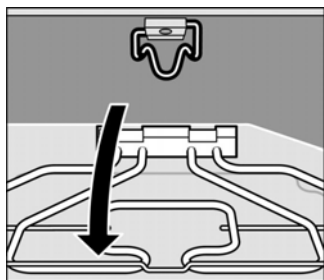
Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После чистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается чистить каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

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

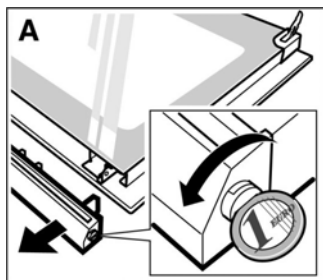
Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

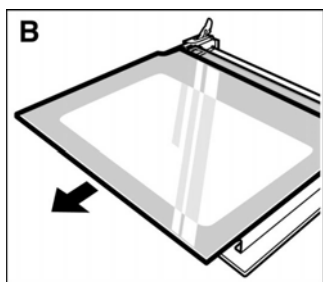
Чистка стекла (указания для HEN 3305..)

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

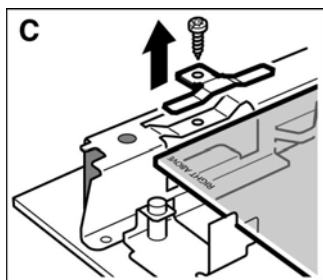
Снятие стекла



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо (рис. А).



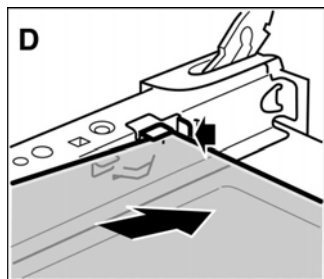
3. Выньте верхнее стекло (рис. В).



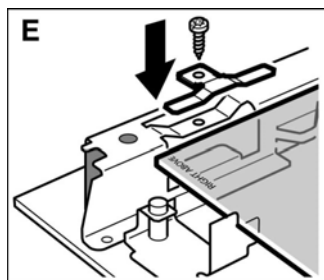
4. Отвинтите скобы (рис. С) и снимите стекло. Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекол

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



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

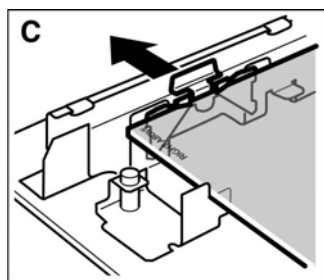
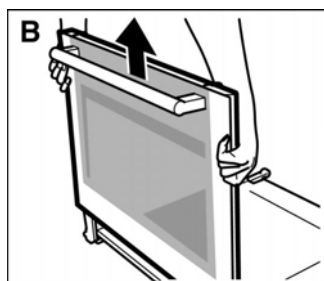
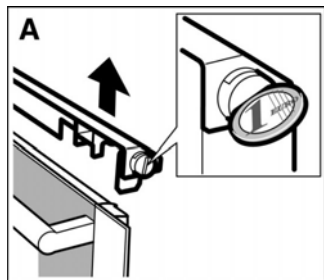


2. Насадите скобы и закрепите их (рис. E).
3. Установите верхнее стекло. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.
4. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
5. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Чистка стекла (указания для HEN 3345..)

Снятие стекол



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

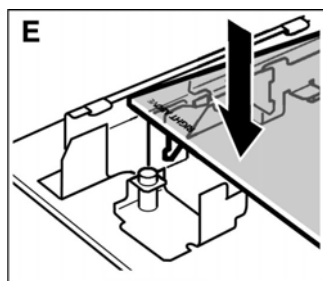
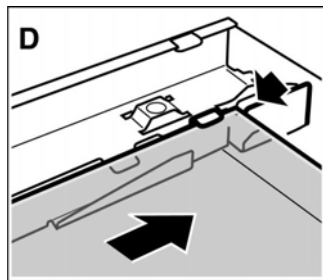
1. Выдвиньте выдвижную тележку духового шкафа.
2. Отвинтите уплотнитель с выдвижной тележки духового шкафа. Для этого вывинтите монтажные винты слева и справа (рис. А).

3. Поддержите стекло справа и слева и выньте движением вверх. Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остается в выдвижной тележке духового шкафа на подвесных крючках.

4. Опорные пружины справа и слева сверху по очереди отожмите наружу (рис. С). Выньте верхнее стекло.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекол

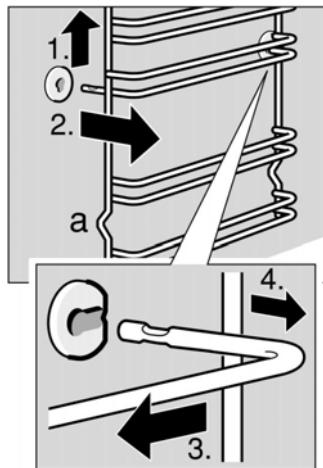


Убедитесь, что надпись «Right above» в левом нижнем углу стекла расположена вверх ногами.

1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Отожмите наружу опорные пружины справа и слева, чтобы стекло прилегло.
3. Нажмите на стекло спереди, чтобы оно разблокировалось. Убедитесь, что винты затянуты плотно (рис. E).
4. Задвиньте стекло в держатель выдвижной тележки духового шкафа.
5. Установите уплотнитель на место и закрепите его. Если уплотнитель не отвинчивается, убедитесь, что винты правильно завинчены в держатель.
6. Снова закройте выдвижную тележку духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Чистка навесных элементов (указания для HEN 3305..)



Навесные элементы можно снять для чистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите.

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

Установка навесных элементов:

Вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад и установите на место.

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

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа чистите моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Варочная панель

Указания по уходу Вы найдете в инструкции по эксплуатации варочной панели.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить.

Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



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

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в конце данной инструкции по эксплуатации или в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

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

E-№	FD
------------	-----------

Служба сервиса ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте его наклейкой «Внимание, металлолом!».

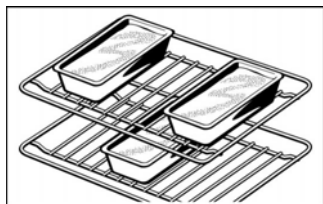
Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

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

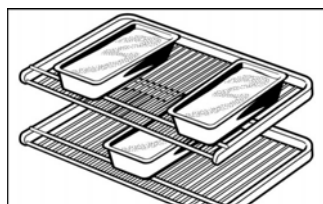
Пироги и выпечка

Формы для выпекания



Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах или стеклянных формах используйте режим «Горячий воздух». Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.



Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке (в зависимости от модели).

Таблицы

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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов.

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

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

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

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

** Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 минут.


Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	3		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Противень	2		220-240	25-35
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		180-200	40-50

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

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

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Универсальный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

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

* Вы можете приобрести противни в специализированном магазине.


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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.	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. Перемешивайте тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только посередине, а по краям – нет.	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 пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающая края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Для выпекания на нескольких уровнях сразу 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. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Если кусок мяса весит больше, его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить пищу на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль 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.

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски.

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

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	закрытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжье филе	1 кг	открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	открытая	1		210-230	40
Стейки прожарен. Стейки розовые		решетка***	5		3	20
		решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	открытая	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2 кг		1		160-180	180
Корейка на косточке	1 кг	закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	1		170-190	70
Колбаски	ок. 750 г	решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	1		150-170	120

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

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать мясо, сначала положите его в посуду кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

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

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





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	250 г	решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	решетка	2		170-190	90-100
Гусь	3 кг	решетка	2		150-170	110-130
Молодая индейка	3 кг	решетка	2		170-190	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	решетка	2		180-200	90-110

Рыба

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, приготовленная на гриле	по 300 г	решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	решетка*	4		3	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет.

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.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

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

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, универсальный противень	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки, универсальный противень	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	5		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4		3	5-8



* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		190-210	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		170-190	20-30
	Пицца-багет	2		170-190	20-30
	Минипицца	3		180-200	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		190-210	20-30
	Картофель по-герцогински	2		190-210	20-30
	Жареный картофель	2		190-210	20-30
	Фаршированный картофель	2		190-210	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Круассаны	2		200-220	5-15
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		180-200	5-15
	Куриные ножки	2		180-200	10-20
	Овощной бургер	2		180-200	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40


* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура
«Нежные» продукты*, например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным





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

Сушка фруктов и зелени

Отбирайте фрукты и овощи без порчки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с багаги.

Консервирование

Подготовка

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

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

Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Край банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылейте в универсальный противень $1/2$ литра горячей (ок. 80°C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбору функций на .
5. Установите регулятор температуры на $170-180^{\circ}\text{C}$.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки – приблизительно через 40-50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишня, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140°C. Когда выключать регулятор температуры, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

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

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приговлении на гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления.

«Золотая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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



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

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

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

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Приготовление на гриле Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

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

* По истечении половины времени переверните.
Устанавливайте универсальный противень всегда на уровень 1.