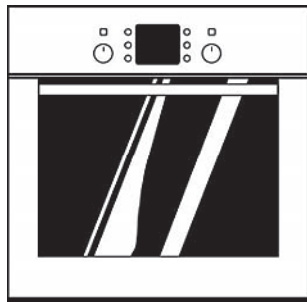


# BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации и монтажу



HBN 73U5.1

**BOSCH**

902158

## Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .	5
Перед монтажом . . . . .	5
Правила техники безопасности . . . . .	5
Причины повреждений . . . . .	7
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> . . . . .	9
Панель управления . . . . .	9
Ручка выбора функций . . . . .	10
Регулятор температуры . . . . .	11
Утапливаемые ручки переключателей . . . . .	12
Дисплей и кнопки управления . . . . .	12
Виды нагрева . . . . .	13
Духовой шкаф и принадлежности . . . . .	16
Охлаждающий вентилятор . . . . .	19
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	19
Нагревание духового шкафа . . . . .	20
Предварительная чистка принадлежностей . . . . .	20
<b>Настройка духового шкафа</b> . . . . .	20
Выключение духового шкафа вручную . . . . .	21
Автоматическое выключение духового шкафа . . . . .	22
Автоматическое включение и выключение духового шкафа . . . . .	23
<b>Быстрый нагрев</b> . . . . .	24
Установка . . . . .	24

*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

<b>Текущее время</b> . . . . .	25
Установка . . . . .	25
<b>Таймер</b> . . . . .	26
Установка . . . . .	26
<b>Базовые установки</b> . . . . .	27
Изменение базовых установок. . . . .	28
<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	29
<b>Автоматическое защитное отключение</b> . . . . .	30
<b>Автоматическая самоочистка</b> . . . . .	31
Установка . . . . .	32
Автоматическое включение и выключение самоочистки . . . . .	33
После охлаждения духового шкафа . . . . .	34
<b>Уход и чистка</b> . . . . .	35
Чистка прибора снаружи . . . . .	35
Духовой шкаф . . . . .	36
Чистка стекол . . . . .	38
Чистка навесных элементов . . . . .	40
Уплотнитель. . . . .	40
Принадлежности. . . . .	40
<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	41
Замена верхней лампочки в духовом шкафу . . . . .	43
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	44
<b>Упаковка и отслуживший прибор</b> . . . . .	44

## Содержание

<b>Таблицы и рекомендации</b> . . . . .	45
Пироги и выпечка . . . . .	45
Рекомендации по выпеканию . . . . .	48
Мясо, птица, рыба . . . . .	50
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле . . . . .	53
Запеканки, тосты . . . . .	54
Готовые блюда глубокой заморозки . . . . .	55
Размораживание. . . . .	56
Сушка фруктов и зелени . . . . .	56
Консервирование . . . . .	57
Рекомендации по экономии электроэнергии . . . .	59
<b>Акриламид в продуктах питания</b> . . . . .	60
<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	61
<b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .	63

**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 самостоятельно устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять Вашим духовым шкафом.

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

---

## 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

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

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

Не разрешайте детям играть с прибором.

## Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они были обучены обращению с духовым шкафом. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства.

## Горячий духовой шкаф



Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может выйти горячий пар. Прикасаться к горячей внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легко воспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, приправленных крепкими алкогольными напитками (например, коньяком, ромом). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут воспламениться в духовом шкафу. Опасность пожара!

Используйте небольшое количество крепких алкогольных напитков и осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

## 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 его от электросети. Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Автоматическая самоочистка**



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жаренья могут вспыхнуть во время самоочистки. Опасность возгорания! Перед каждым процессом самоочистки удаляйте грубые загрязнения из духового шкафа.

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!

Во время самоочистки плита снаружи сильно нагревается. Не подпускайте детей близко!

В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

---

## **Причины повреждений**

### **Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа**

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, может быть повреждено эмалевое покрытие.

### **Вода в духовом шкафу**

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

### **Фруктовый сок**

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



**Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей**

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

**Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа**

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца не будет плотно закрываться. Поверхности находящейся рядом мебели могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

**Дверца духового шкафа используется как сиденье**

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

**Транспортировка духового шкафа**

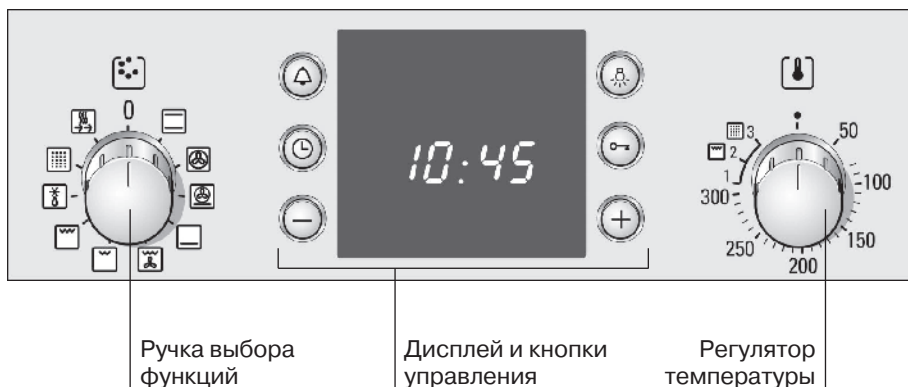
Не переносите и не держите духовой шкаф за ручку дверцы. Ручка не выдерживает вес прибора и может сломаться.

# Ваш новый духовой шкаф

Следующая 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 модели прибора.



## Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

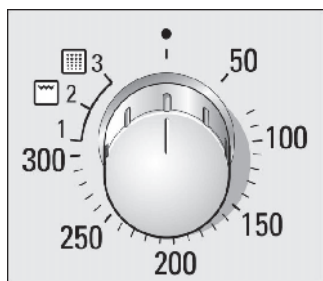
### Положения

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

\* Вид нагрева, при котором определялся класс энергопотребления прибора в соответствии с EN 50304.

При включении ручки выбора функций на дисплее загорается символ . Загорается лампочка в духовом шкафу.

## Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### Температура

50-300 Диапазон значений температуры, °C

### Гриль ☐

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

### Очистка 🗑

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Легкая очистка      |
| 2 | Нормальная очистка  |
| 3 | Интенсивная очистка |

При нагревании духового шкафа загорается символ температуры на дисплее. В паузах при нагреве символ гаснет. При приготовлении на гриле, размораживании и в режиме автоматической самоочистки символ не горит.

## Режимы гриля и автоматической самоочистки

### Примечание

Режимы 1, 2 и 3 относятся к режиму плоского гриля малой ☐ и большой ☐ площади, а также к режиму автоматической самоочистки 🗑.

В режимах «3D-горячий воздух» 🌀 и «Горячий воздух интенсивный» 🌀 максимальная температура равна 275°C.

## Утапливаемые ручки переключателей

Ручки переключателей могут быть полностью утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на ручку.

Ручки переключателей можно вращать вправо или влево.

## Дисплей и кнопки управления

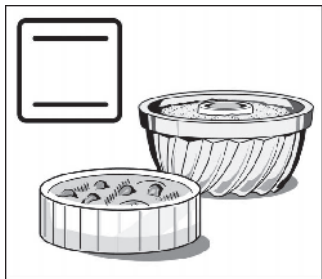


Кнопка «Таймер»	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка «Часы»	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, время приготовления в духовом шкафу $\rightarrow$ и время окончания приготовления $\rightarrow$ .
Кнопка «Минус» $-$	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.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

Дисплей отображает заданные значения.

## Виды нагрева

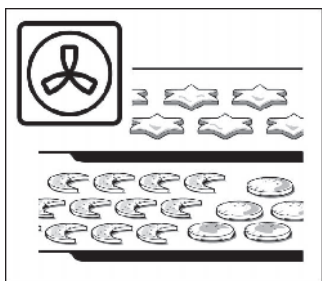
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



### 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. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

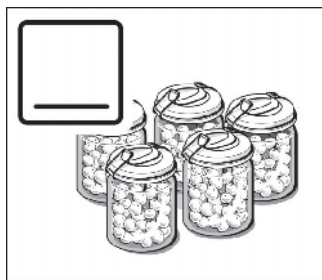
«3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



### Горячий воздух интенсивный/ Приготовление пиццы

В этом режиме 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.



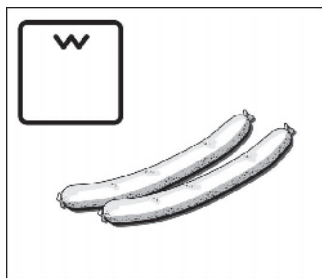
### Нижний жар

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



### Гриль с конвекцией

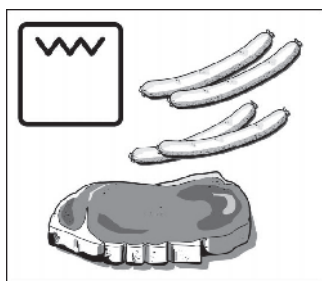
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



### Плоский гриль, малая площадь нагрева

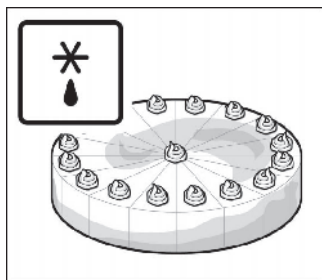
В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Укладывайте продукты на середину решетки.



### Плоский гриль, большая площадь нагрева

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



### **Размораживание**

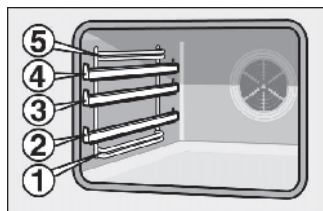
Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

### **Примечание**

Для оптимального распределения тепла в видах нагрева с верхним или нижним жаром в фазе нагрева на короткое время включается вентилятор.



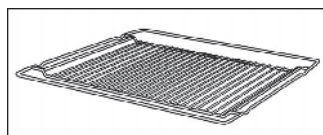
## Духовой шкаф и принадлежности




Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

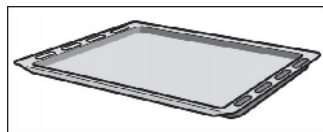
С помощью телескопических направляющих на 2, 3 и 4 уровнях принадлежность можно полностью выдвинуть, не боясь опрокинуть.

### Принадлежности



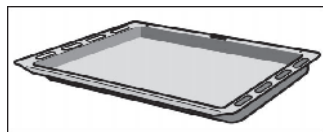
#### Комбинированная решетка HEZ 334000

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки. Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибом вниз .



#### Эмалированный противень HEZ 331000

Для приготовления пирогов и круглого печенья. Задвигайте противень скосом к дверце духового шкафа.

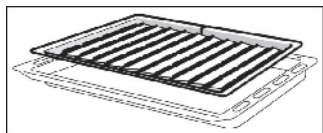


#### Эмалированный универсальный противень HEZ 332000

Для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жаренье на гриле прямо на решетке. Подставьте противень под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.

## Специальные принадлежности



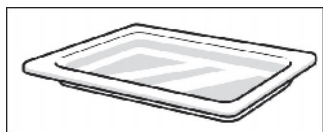
Специальные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

### Противень для гриля HEZ 325000

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

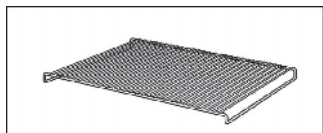
Приготовление на гриле: устанавливайте противень на тот же уровень, что и решетку.

Для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем для гриля под решетку.



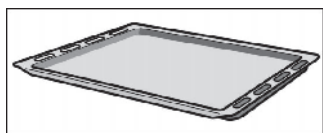
### Стекланный противень HEZ 336000

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



### Решетка HEZ 324000

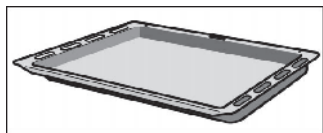
Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



### Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием

С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

Задвигайте эмалированный противень скосом к дверце духового шкафа.



### Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием

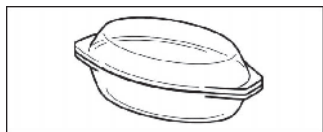
Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

Задвигайте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.



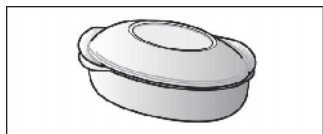
### **Форма для пиццы HEZ 317000**

Идеальна для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте форму на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



### **Стеклоянная жаровня HMZ21GB**

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



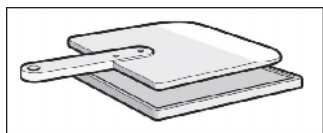
### **Металлическая жаровня HEZ 6000**

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Жаровней можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Снаружи жаровня покрыта эмалью, внутри имеет антипригарное покрытие.



### **Универсальная жаровня HEZ 390800**

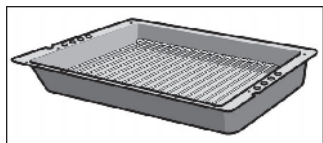
Для приготовления особенно больших порций продуктов или нескольких порций. Имеет крышку из жаропрочного стекла, а снаружи – эмалевое покрытие Granitemail. Стеклоянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканок.



### **Камень для выпечки HEZ 327000**

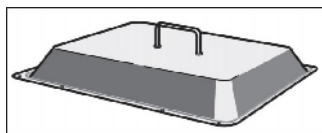
Камень для выпечки прекрасно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы. С его помощью можно получить хрустящую корочку.

Его предварительно следует нагревать до рекомендуемой температуры.



### **Профи-противень HEZ 333000**

Для приготовления больших блюд.



### Крышка профи-противня HEZ 333001

С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.

---

## 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».

Сначала посмотрите, мигают ли на дисплее символ ☹ и три нуля.

### Если на дисплее мигают символ ☹ и три нуля

Установите текущее время.

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

Через несколько секунд установка времени будет принята. Теперь прибор готов к эксплуатации.

---

## Нагревание духового шкафа

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

### Последовательность действий

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

---

## Предварительная чистка принадлежностей

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

---

# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.

### Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

### Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете покинуть кухню на длительное время.


### 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

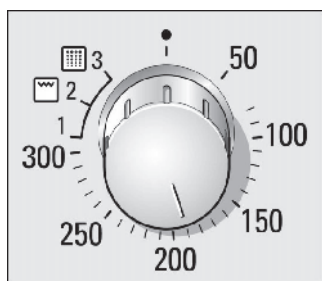
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

## 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: время приготовления 45 мин.





### Время приготовления истекло

### Изменение установки


### Отмена установки

### Вызов установок


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

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



- 4.** С помощью кнопки + или кнопки – установите время приготовления.  
На дисплее появляется предлагаемое значение времени приготовления.  
При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 30 минут.  
При нажатии кнопки – предлагаемое значение = 10 минут.

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

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

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

Выключите ручку выбора функций.

Вызов времени окончания приготовления →  
или текущего времени : нажимайте на кнопку «Часы»  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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



### 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.

5. Нажимайте на кнопку «Часы» ⌚ до тех пор, пока не замигает символ «Окончание» →|. На дисплее отображается время, к которому блюдо должно быть готово.

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

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

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменить время принятия установки, см. главу «Базовые установки».




---


# Быстрый нагрев

С его помощью можно очень быстро нагреть духовой шкаф.

---

## Установка

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


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

## Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет.

Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф и сделать настройки духового шкафа.



# Текущее время

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

## Установка

Пример: сейчас 13:00 ч.




1. Нажмите на кнопку «Часы» .  
На дисплее появится 12.00, символ  мигает.



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

Через несколько секунд новая установка времени будет принята.

## Изменение установки текущего времени, например, при переходе с летнего времени на зимнее

Нажмите на кнопку «Часы»  и измените установку с помощью кнопки + или кнопки –.

## Отключение индикации текущего времени

Вы можете выключить индикацию текущего времени.

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. Вы можете устанавливать таймер при включенной блокировке для безопасности детей.

## Установка


Пример: 20 мин.




1. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки –. На дисплее появляется предлагаемое значение времени таймера. При нажатии кнопки + предлагаемое значение = 10 минут. При нажатии кнопки – предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. На дисплее загорается символ , и отображается обратный отсчет установленного времени таймера.


**Заданное время истекло**

Раздается сигнал. Нажмите на кнопку «Таймер» . Символ таймера гаснет.

**Изменение времени таймера**

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

**Отмена установки**

Трижды нажмите кнопку «Таймер» .


**Одновременно идет отсчет времени таймера и времени приготовления**

Горят оба символа. На дисплее отображается отсчет времени таймера. Вызов оставшегося времени приготовления  $I \rightarrow$ , времени окончания приготовления  $\rightarrow I$  или текущего времени  $\odot$ : нажимайте на кнопку «Часы»  $\odot$  до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

---

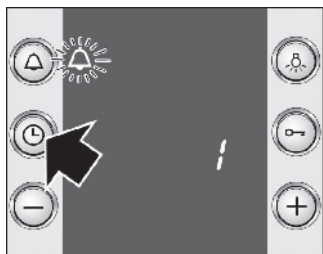
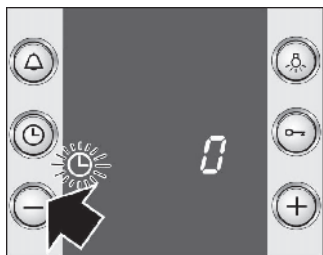
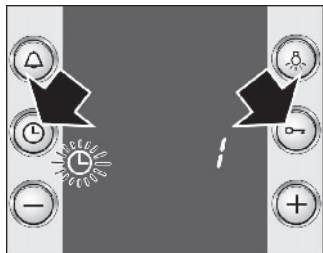
## Базовые установки

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

Базовая установка	Функция	Изменение
Текущее время $\odot$ $I$ = текущее время отображается на дисплее	Индикация текущего времени	Текущее время $I$ = индикация текущего времени выключена
Длительность сигнала  $I$ = ок. 10 сек.	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера.	Длительность сигнала $I$ = ок. 1 мин. $I$ = ок. 4 мин.
Время принятия установки $I \rightarrow$ $I$ = среднее	Время ожидания, прежде чем установка будет принята.	Время принятия установки $I$ = короткое $I$ = длительное

## Изменение базовых установок




Пример: выключение индикации текущего времени.




### Вы не хотите изменять все базовые установки


#### Корректировка



Ни один режим работы не должен быть установлен.


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

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

3. Подтвердите изменение с помощью кнопки «Часы» .

На дисплее появится  для базовой установки длительности сигнала.

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

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



Снова изменить настройку можно в любое время.

---



# Блокировка для безопасности детей

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

## **Блокировка духового шкафа**

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

## **Отмена блокировки**

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

## **Указания**

Таймер и текущее время Вы можете установить и при заблокированном духовом шкафе.

---

# Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция автоматического защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф и сделать настройки.

## Отмена автоматического защитного отключения

Задайте продолжительность, в этом случае произойдет автоматическое выключение духового шкафа.

Автоматическое защитное отключение отменено.

---

# Автоматическая самоочистка

В режиме автоматической самоочистки духовой шкаф нагревается примерно до 500°C. Остатки пищи от жаренья, приготовления на гриле или выпекания выгорают.

Вы можете выбрать один из трех режимов автоматической самоочистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	прим. 1 час 15 мин.
2	средняя	прим. 1,5 часа
3	интенсивная	прим. 2 часа

## Что необходимо знать

Для Вашей безопасности духовой шкаф при температуре свыше 250°C автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как температура после очистки опустится ниже 300°C.



Духовой шкаф снаружи сильно нагревается. Следите за тем, чтобы передняя панель оставалась свободной. Не подпускайте детей близко!

Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время процесса самоочистки. Это приведет к прерыванию процесса очистки.

Пожалуйста, не пытайтесь сдвинуть запирающий крючок рукой.

При автоматической самоочистке лампочка в духовом шкафу не горит.



## Перед самоочисткой

Духовой шкаф должен быть пустым. Выньте из него принадлежности, посуду и навесные элементы.

Снятие навесных элементов см. в главе «Уход и чистка».

Если Вы забыли вынуть из духового шкафа навесные элементы, звучит акустический сигнал. Автоматическая самоочистка не начинается.



Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жаренья могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Протрите духовой шкаф и одновременно очищаемые принадлежности влажной тряпкой.

Очистите дверцу и поверхности духового шкафа вокруг уплотнителя. Уплотнитель тереть нельзя.

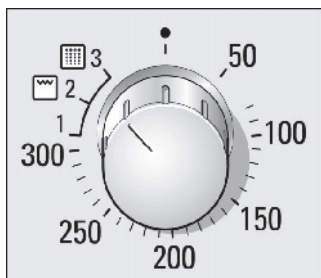
Перед чисткой проследите, чтобы дверца духового шкафа была закрыта.

## Установка

Пример: режим очистки 3.



1. Установите ручку выбора функций на .



2. Установите режим очистки 3 с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд начнется процесс самоочистки.

## Время очистки истекло

## Вызов информации об оставшемся времени и времени окончания

## Автоматическое включение и выключение самоочистки

Пример: самоочистка должна быть закончена к 23.00 ч.



## Время очистки истекло

## Отмена настройки

## Примечания

Раздается звуковой сигнал. Символ «Продолжительность» I→J мигает. Перед тем как открывать дверцу, выключите ручку выбора функций.

Вызов оставшегося времени I→J или времени окончания →J: нажимайте кнопку «Часы» ⌚, пока не появится соответствующий символ.

Вы можете настроить духовой шкаф таким образом, чтобы самоочистка выполнялась в ночное время. Тогда в течение дня духовой шкаф будет полностью в Вашем распоряжении.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1 и 2.

**3.** Нажимайте кнопку «Часы» ⌚ до тех пор, пока не начнет мигать символ «Окончание» →J.

На дисплее Вы увидите время окончания самоочистки.

**4.** С помощью кнопки + измените время окончания на более позднее.

Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени.

На дисплее снова появляется текущее время.

Раздается звуковой сигнал. Символ «Продолжительность» I→J мигает. Перед тем как открывать дверцу, выключите ручку выбора функций.

Выключите ручку выбора функций.

После того, как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.

---

## **После охлаждения духового шкафа**

### **Прочее**

Вытрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпкой.

Снова установите навесные элементы (см. главу «Уход и чистка»).

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно включать автоматическую самоочистку каждые 2-3 месяца. При очистке прибор потребляет всего лишь 2,5-4,7 кВтч.

Специальное термостойкое эмалевое покрытие и блестящие детали духового шкафа со временем могут потускнеть или изменить цвет. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

---

# Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

---

## 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.

## Примечание

Наличие небольших различий в цвете на передней панели прибора обусловлено тем, что она состоит из различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

## Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте для чистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите поверхность насухо мягким полотенцем.


## 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 чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

## Духовой шкаф

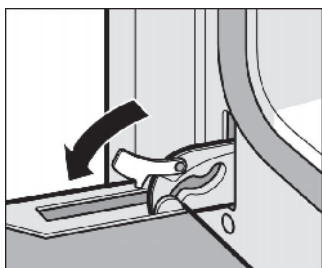
Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовых шкафов пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

**Для облегчения чистки** можно включить лампочку в духовом шкафу с помощью кнопки  и снять дверцу духового шкафа.

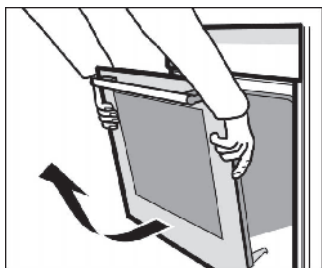
### Снятие дверцы духового шкафа



При вынимании дверцы не беритесь за шарниры. Опасность травмирования!



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



3. Немного прикройте дверцу. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа. Еще немного прикройте и выньте дверцу.

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

## Чистка внутренних эмалированных поверхностей духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Этим средством можно пользоваться только при холодном приборе.

Примечания:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, но 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 лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить жидким моющим средством.

## Чистка покрытия на дверце духового шкафа

Покрытие на дверце духового шкафа может изменить свой цвет. Для чистки покрытие следует снять.

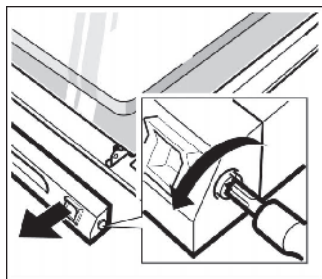
Последовательность действий:

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Отвинтите верхнее покрытие на дверце духового шкафа. Для этого вывинтите винты справа и слева.
3. Снимите покрытие.

Проследите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрывалась, пока покрытие снято. В противном случае может быть повреждено внутреннее стекло дверцы.

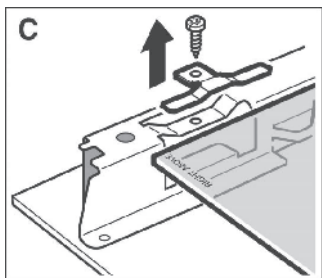
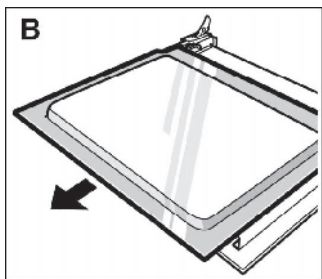
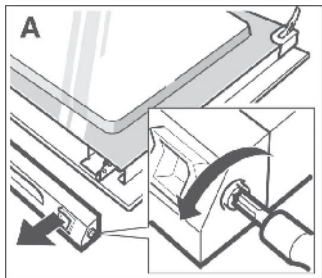
Почистите покрытие средством для чистки нержавеющей стали.

4. Снова установите и закрепите покрытие.
5. Закройте дверцу духового шкафа.



## Чистка стекол

### Снятие стекол



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

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите верхнее покрытие с дверцы духового шкафа. Для этого вывинтите винты слева и справа (рис. А).

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

4. Отвинтите скобы слева и справа и снимите их (рис. С). Выньте стекло.

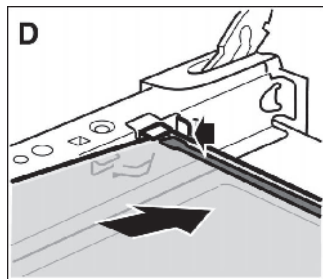
5. Для чистки Вы можете снять уплотнитель внизу на стекле. Для этого отцепите уплотнитель слева и справа.

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

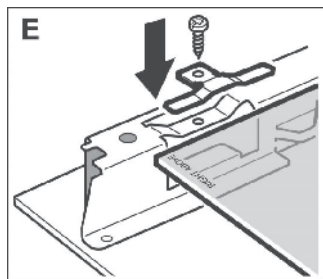
Не используйте едкие или абразивные средства, а также скребок для стекла. Вы можете повредить стекло.

## 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. Снова навесьте снизу на стекло уплотнитель (рис. D).



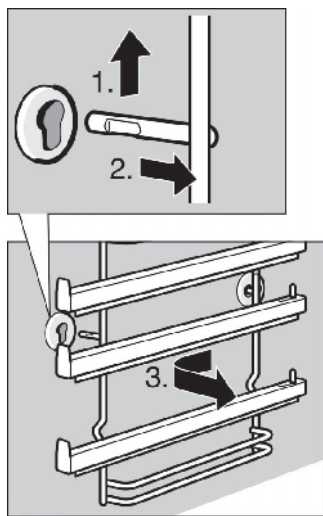
3. Установите скобы и привинтите их (рис. E).
4. Установите верхнее стекло.
5. Установите покрытие на место и привинтите его.
6. Установите дверцу духового шкафа.

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



---

## Чистка навесных элементов



Навесные элементы с выдвжными направляющими можно снять для чистки. Навесные элементы не взаимозаменяемы. Поэтому лучше чистить их по очереди.

### Снятие навесных элементов:

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

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеткой.

### Установка навесных элементов:

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

Выступ всегда должен находиться снизу.

---

## Уплотнитель

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



---

## Принадлежности

Замочите принадлежности с моющим средством сразу после использования. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

# Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Мигает индикация времени.	Отключение электроэнергии.	Заново установите текущее время.
Дверца духового шкафа не открывается. Ручка выбора функций стоит в положении  , а на дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии.	Выключите ручку выбора функций. Установите текущее время и еще раз запустите процесс самоочистки. Если Вы больше не хотите повторять процесс самоочистки, подождите, пока прибор остынет до 300°C.
Духовой шкаф не нагревается, или не устанавливается выбранный вид нагрева.	Запылились контакты.	Несколько раз поверните на полный оборот ручку выбора функций.
Автоматическая самоочистка  не начинается. Раздается акустический сигнал.	Навесные элементы еще в духовом шкафу.	Вывньте из духового шкафа принадлежности, посуду и навесные элементы.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее в поле индикации времени мигает двоеточие.	Прибор работает в демонстрационном режиме.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите прим. 20 сек. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут установите текущее время, а затем нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку +, пока двоеточие не перестанет мигать.

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
На дисплее появляется «5».	Произошло автоматическое защитное отключение духового шкафа.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 1» или «Er 4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 2».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 6». Вы установили самоочистку.	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите ручку выбора функций и вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.
Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 7».	Разблокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «Er 11».	Кнопка была нажата слишком долго или запала.	Нажмите по отдельности все кнопки. Если сообщение об ошибке остается, вызовите специалиста Сервисной службы.

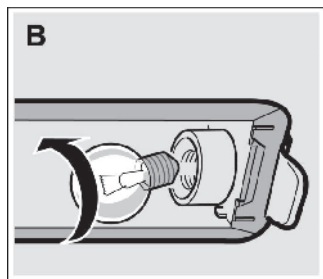
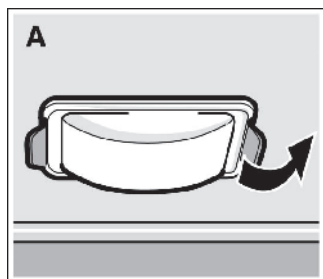
**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена верхней лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

### Последовательность действий



### Замена стеклянного колпака

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите назад металлический язычок (рис. А).
4. Выверните лампочку и замените ее на лампочку того же типа (рис. В).
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь, что он зафиксировался.
6. Выньте кухонное полотенце и снова включите предохранитель.

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести в Сервисной службе. 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 гарантийном талоне.

### Номер E и номер FD

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

E-Nr.	FD
-------	----

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

---

## Упаковка и отслуживший прибор

Утилизируйте упаковку с учетом положений об охране окружающей среды.



Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского Союза.

---


# Таблицы и рекомендации

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

---

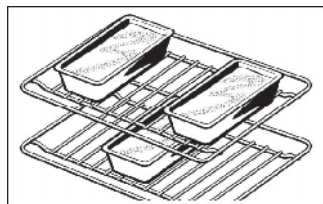
## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

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

### Формы для выпекания

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



Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

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

### Таблицы

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

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

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений.



Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. При необходимости в следующий раз установите температуру выше.

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

<b>Выпечка в форме</b>	<b>Форма на решетке</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная 3 прямоугольные формы*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	25-35
Корж из сдобного теста	Форма для коржа фруктового пирога	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		160-180	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, 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 духовом шкафу примерно на 20 мин.

<b>Выпечка на противне</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
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)	Универс. противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2+4		150-170	50-60
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	Противень	3		180-200	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	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		230-250	25-35
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	40-50

\* Для очень сочных фруктовых пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

\*\* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

<b>Хлеб и хлебцы</b>	<b>Принадлежности</b>	<b>Уровень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Продолжительность выпекания, мин.</b>
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Универсальный противень	2		300	8
				200	40-50
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	3		210-230	20-30

\* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.



Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		170-190	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		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	3		110-130	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		200-220	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		180-200	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		180-200	35-45

\* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

\*\*\* Универсальный противень поставьте 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 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

**Пирог опадает.**

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

<b>Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.</b>	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
<b>Пирог сверху слишком темный.</b>	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
<b>Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
<b>Выпечка подрумянивается неравномерно.</b>	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
<b>Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.</b>	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
<b>При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.</b>	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
<b>Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.</b>	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через дверцу духового шкафа. Пар может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

---

## **Мясо, птица, рыба**

### **Посуда**

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для приготовления большого жаркого лучше использовать универсальный противень.

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

### **Рекомендации по жаренью**

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Кусок мяса следует по истечении половины установленного времени перевернуть на другую сторону.

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

### **Рекомендации по приготовлению на гриле**

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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





















Кладите куски поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Отдельный кусок получится лучше, если его положить в центр решетки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления куски мяса следует перевернуть на другую сторону.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

## Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф. В таблице приведены ориентировочные значения времени приготовления. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

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		220-240	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	Открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	130
	2 кг		1		170-190	150
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	1		210-230	130
	1,5 кг		1		200-220	160
	2 кг		1		190-210	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	1		180-200	70
Колбаски	около 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		170-190	120

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

\*\* Надрежьте свиную кожу и сначала положите мясо кожей вниз.

\*\*\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Птица

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








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

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

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, 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		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	Решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		200-220	50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		190-210	90-110

## Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		190-210	45-50
	1,5 кг		2		180-200	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

**В таблице нет такого значения веса мяса.**

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

**Как узнать, готов ли кусок мяса.**

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

**Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.**

Проверьте уровень установки и температуру.

**Мясо получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

**Мясо получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.**










В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

**При поливании жаркого мясным соком образуется пар.**

Используйте гриль с конвекцией вместо верхнего и нижнего жара, так как при этом мясной сок не так сильно нагревается, что обуславливает образование меньшего количества пара.

## Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда 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 или универсальный противень	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	4 шт.		3	6-7
		12 шт.		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4 шт.		3	7-10
		12 шт.		3	5-8

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.  
 \*\* Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

## Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		190-210	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Мини-пицца	3		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель фри	2		200-220	20-30
	Крокеты	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель, фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		180-200	10-20
	Крендели	3		190-210	10-20
Котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные котлеты	2		200-220	10-20
	Овощной бургер	2		200-220	15-25
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

\* Выложите универсальный противень 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.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид на- грева	Темпе- ратура, °С
<b>«Нежные» продукты,</b> например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахар- ной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным
<b>Прочие продукты глубокой заморозки*</b> Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка.	Решетка	2		50

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

## Сушка фруктов и зелени

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

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

### Указание

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

---

# Консервирование

## Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.


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

Наполните банки фруктами или овощами. Протрите края банок, чтобы они были чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Прежде чем переключить или выключить духовой шкаф, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

## Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на «Нижний жар» .
5. Установите регулятор температуры на 170-180°C.

## Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите нагрев с помощью регулятора температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

<b>Фрукты в литровых банках</b>	<b>После появления пузырьков</b>	<b>Дополнительно греть</b>
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

## Консервирование овощей

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

<b>Овощи в холодной заливке в литровых банках</b>	<b>После появления пузырьков, при 120-140°C</b>	<b>Дополнительно греть</b>
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, черные лакированные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

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

---

# Акриламид в продуктах питания

**В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

Акриламид образуется в первую очередь в процессе приготовления при высоких температурах блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

---

## Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

---

### Общие сведения

Время приготовления должно быть как можно более коротким.  
Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.  
Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

---

### Выпекание

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

### Мелкое печенье

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.  
Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.

### Запеченный картофель фри

Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.












---

# Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		130-150	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		170-190	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень**	2+4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2+3+5		140-160	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****	2+4		180-200	70-80
	Универсальный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см****	1		200-220	70-80

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



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

\*\*\* Универсальный противень поставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

\*\*\*\* Устанавливайте пироги на принадлежность по диагонали.

## Приготовление на гриле

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

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

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

---

# Инструкция по монтажу

---

## Подготовка мебели (рис. 1)

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированном встраивании духового шкафа в кухонную мебель с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- ❑ Кухонный шкаф, в который встраивается прибор, должен выдерживать температуру до 90°C, а передние панели соседних шкафов – мин. до 70°C.
- ❑ Все вырезы в кухонном шкафу и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических компонентов прибора.
- ❑ Соблюдайте осторожность при встраивании прибора! Доступные во время монтажа детали могут иметь острые края. Чтобы избежать порезов, надевайте защитные перчатки.
- ❑ Розетка для подключения духового шкафа должна находиться в заштрихованной области **В** или за пределами шкафа, в который встраивается прибор.
- ❑ Между прибором и соседними кухонными шкафами должен быть зазор минимум 5 мм.
- ❑ Если шкаф, в который встраивается прибор, не закреплен, прикрепите его к стене с помощью обычного уголка **С**.

## Встраивание прибора под столешницу (рис. 1)

В промежуточной полке шкафа, в который встраивается прибор, необходимо сделать отверстие для вентиляции.

Прикрепите столешницу к кухонному шкафу.

При установке духового шкафа под варочной панелью обратите внимание на инструкцию по монтажу для варочной панели.



## Встраивание прибора в колонну (рис. 2)

Духовой шкаф можно встроить в колонну.

Для вентиляции духового шкафа обеспечьте зазор примерно 20 мм между полками и задней стенкой колонны.

Духовой шкаф с выдвижной тележкой должен встраиваться таким образом, чтобы противни можно было извлекать без затруднений.

## Установка прибора в углу (рис. 3)

При установке духового шкафа в углу следует обратить внимание на размеры, приведенные на рисунке **D**. Размер **E** зависит от толщины передней панели кухонного шкафа и ручки.

---

## Подключение прибора к электросети

- Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист в соответствии с предписаниями местной энергоснабжающей компании и административных органов.
- Во время работ по монтажу прибор должен быть отключен от электросети.
- Прибор соответствует классу защиты I и может подключаться только к заземленной розетке.
- Сетевой провод должен быть по крайней мере типа H05 VV-F.  
Желто-зеленый провод заземления прибора должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов.
- При монтаже следует предусмотреть размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, или подключать прибор через розетку с заземляющим контактом. После встраивания прибора розетка должна оставаться легко доступной.
- При встраивании прибора необходимо обеспечить защиту от поражения электрическим током и изолировать находящиеся под напряжением детали.
- При подключении прибора обратите внимание на маркировку фазного и нейтрального (нулевого) контакта в розетке для подключения. В случае неправильного подключения прибор может быть поврежден.

- ❑ Подключение должно производиться в соответствии со схемой. Напряжение см. на типовой табличке.
- ❑ Для подключения к сети установите прибор перед мебелью. Сетевой провод должен быть соответствующей длины.

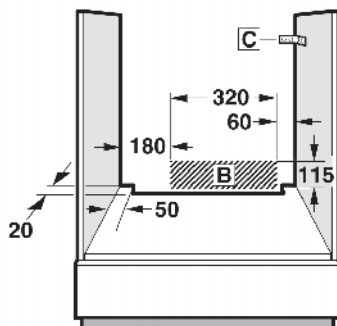
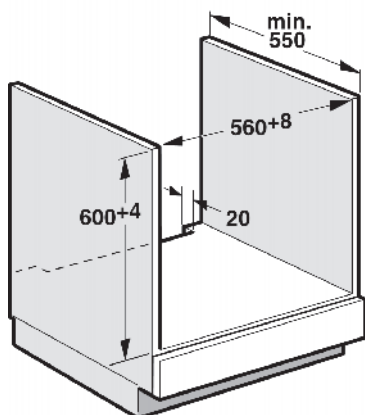
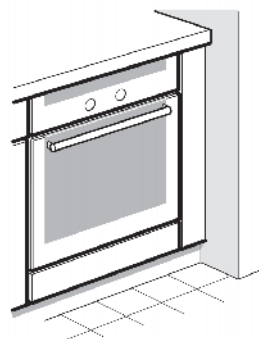
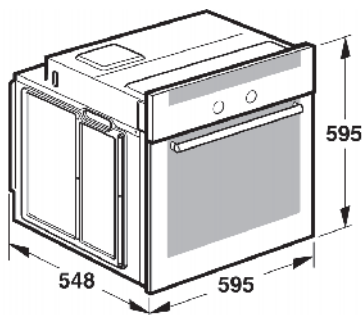
## Демонтаж прибора

Обесточьте прибор. Выкрутите винты крепления. Приподнимите и выньте прибор.

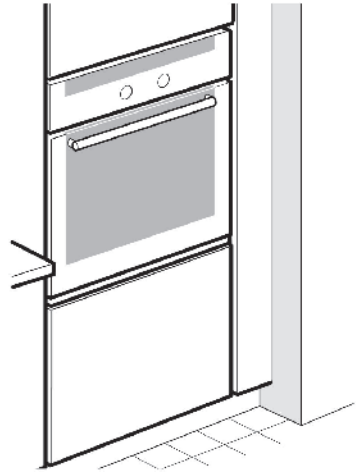
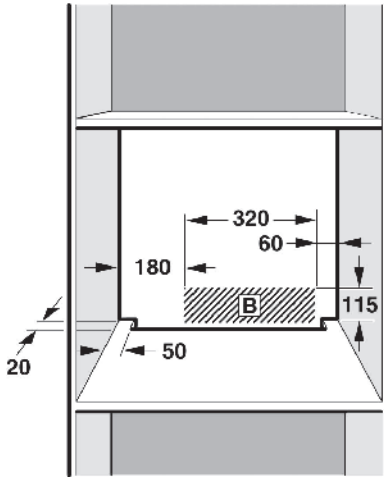
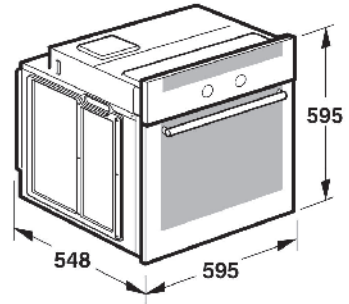
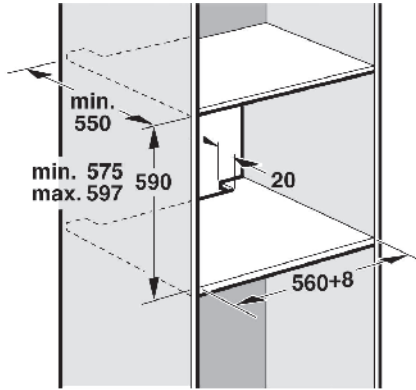
## Крепление прибора (рис. 4)

- ❑ Выньте выдвижную тележку (если имеется).
- ❑ Полностью задвиньте прибор в нишу и выровняйте по центру.
- ❑ Не перегибайте соединительный кабель.
- ❑ Закрепите прибор винтами (4 x 25).
- ❑ Зазор между столешницей и прибором не должен перекрываться дополнительными планками.

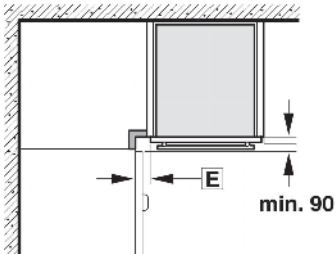
# 1



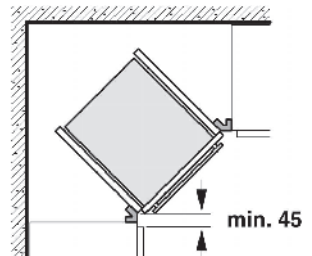
# 2



# 3



D



# 4

