



**Встраиваемая печь HB.43T..0., HB.43S..0., HEV43T..0.  
Piekarnik do zabudowy HB.43T..0., HB.43S..0., HEV43T..0.**



**BOSCH**

[ru] Правила пользования ..... 2

[pl] Instrukcja obsługi ..... 23

|                                                                                   |           |                                                                          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Советы и правила техники безопасности</b> .....                                | <b>2</b>  | Снятие и установка дверцы духового шкафа.....                            | 12        |
| Перед установкой .....                                                            | 2         | Установка и снятие стекол дверцы .....                                   | 12        |
| Советы и правила техники безопасности .....                                       | 2         | <b>Что делать в случае неисправности</b> .....                           | <b>13</b> |
| Причины повреждений.....                                                          | 3         | Таблица неполадок.....                                                   | 13        |
| <b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....                                               | <b>3</b>  | Замена лампочки в духовом шкафу .....                                    | 13        |
| Панель управления .....                                                           | 4         | Защитный колпак лампы .....                                              | 14        |
| Переключатель выбора функций.....                                                 | 4         | <b>Сервисная служба</b> .....                                            | <b>14</b> |
| Кнопки управления и индикаторная панель.....                                      | 4         | Номер E и номер FD .....                                                 | 14        |
| Регулятор температуры .....                                                       | 4         | <b>Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> ..... | <b>14</b> |
| Внутреннее оборудование духового шкафа .....                                      | 5         | Экономия электроэнергии .....                                            | 14        |
| Дополнительное оборудование.....                                                  | 5         | Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды.....      | 14        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....                                          | <b>6</b>  | <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....                 | <b>14</b> |
| Установка текущего времени.....                                                   | 6         | Пироги и выпечка .....                                                   | 15        |
| Нагревание духового шкафа.....                                                    | 6         | Практические советы по выпеканию .....                                   | 16        |
| Очистка противней и решеток.....                                                  | 6         | Мясо, птица, рыба.....                                                   | 17        |
| <b>Программирование духового шкафа</b> .....                                      | <b>6</b>  | Рекомендации по жарению в гриле.....                                     | 18        |
| Режим нагрева и температура .....                                                 | 6         | Запеканки, суфле, тосты.....                                             | 18        |
| Быстрый нагрев .....                                                              | 7         | Полуфабрикаты .....                                                      | 19        |
| <b>Использование функций таймера</b> .....                                        | <b>7</b>  | Особые блюда .....                                                       | 19        |
| Звуковой таймер .....                                                             | 7         | Размораживание .....                                                     | 19        |
| Продолжительность приготовления .....                                             | 7         | Сушение.....                                                             | 20        |
| Время окончания приготовления .....                                               | 8         | Приготовление варенья.....                                               | 20        |
| Текущее время .....                                                               | 9         | <b>Акриламид в продуктах</b> .....                                       | <b>21</b> |
| <b>Блокировка от детей</b> .....                                                  | <b>9</b>  | <b>Контрольные блюда</b> .....                                           | <b>21</b> |
| <b>Изменение базовых настроек</b> .....                                           | <b>9</b>  | Выпекание.....                                                           | 21        |
| <b>Функция очистки</b> .....                                                      | <b>10</b> | Зажаривание на гриле.....                                                | 22        |
| Перед очисткой .....                                                              | 10        |                                                                          |           |
| Программирование.....                                                             | 10        |                                                                          |           |
| После очистки.....                                                                | 10        |                                                                          |           |
| <b>Уход и очистка</b> .....                                                       | <b>10</b> |                                                                          |           |
| Моющие средства .....                                                             | 10        |                                                                          |           |
| Функция подсветки .....                                                           | 11        |                                                                          |           |
| Отсоединение нагревательного элемента гриля.....                                  | 11        |                                                                          |           |
| Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны..... | 11        |                                                                          |           |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте руководства вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

### Перед установкой

#### Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети; свяжитесь с сервисным центром и подайте письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае у вас не будет права на получение компенсации.

#### Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае

повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. При некоторых маловероятных обстоятельствах использование прибора без заземления или при неправильной установке может стать причиной серьезных повреждений (травм и смерти от поражения электрическим током). Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

### Советы и правила техники безопасности

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления продуктов.

Нельзя пользоваться прибором без присмотра детям и взрослым

- с ограниченными физическими или умственными способностями, или

- лицам без достаточных знаний и опыта.

Не позволяйте детям играть с прибором.

### Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется всегда держать дверцу духового шкафа закрытой, даже если духовой шкаф выключен.

Не опирайтесь, не садитесь и не играйте с дверцей духового шкафа, даже когда она закрыта.

### Горячие внутренние поверхности духового шкафа

#### Опасность получения ожогов!

- Никогда не дотрагивайтесь до внутренней поверхности духового шкафа или нагревательных элементов. Открывайте дверцу духового шкафа осторожно. Из него может выйти горячий пар. Не разрешайте маленьким детям находиться вблизи духового шкафа.
- Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа. Это может привести к образованию горячего пара.
- Не готовьте блюда с использованием большого количества крепких спиртных напитков. Пары спирта могут воспламениться внутри духового шкафа. Используйте крепкие спиртные напитки только в небольших количествах и открывайте дверцу духового шкафа осторожно.

#### Существует опасность пожара!!

- Никогда не помещайте внутрь духового шкафа легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу, если из прибора выходит дым. Выключите прибор. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щите предохранителей.
- При предварительном нагреве прибора хорошо зафиксируйте бумагу для выпечки на дополнительном оборудовании. При открывании дверцы прибора возникает приток воздуха. Бумага для выпечки может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться. Всегда прижимайте бумагу для выпечки посудой или формой. Покрывайте бумагой для выпечки только необходимую поверхность. Бумага для выпечки не должна выходить за пределы дополнительного оборудования.

#### Опасность короткого замыкания!

Никогда не закрепляйте соединительные кабели электроприборов на горячей дверце духового шкафа. Изоляционный материал кабеля может повредиться.

### Горячее дополнительное оборудование и посуда

#### Опасность получения ожогов!

Извлекайте горячее дополнительное оборудование и посуду из духового шкафа с помощью прихваток.

### Неправильный ремонт

#### Опасность поражения электрическим током!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией. Извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите плавкий предохранитель на щитке предохранителей, если прибор поврежден. Свяжитесь с сервисным центром.

### Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

При приготовлении некоторых блюд, которые требуют долгого запекания при высокой температуре, дверца духового шкафа может нагреться. Если у вас дома есть маленькие дети, не оставляйте их без присмотра во время работы духового шкафа.

Кроме того, существует специальное устройство защиты, предотвращающее прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Это дополнительное оборудование (671383) можно заказать в нашем сервисном центре.

### Причины повреждений

#### Внимание!

- Дополнительное оборудование, посуда, пищевая пленка, бумага для выпечки и алюминиевая фольга на дне духового шкафа. Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа пищевыми пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду. Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.
- Вода в горячем духовом шкафу. Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.
- Жидкие продукты. Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.
- Фруктовый сок. При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно. По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.
- Охлаждение с открытой дверцей. Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с духовым шкафом мебели со временем могут повредиться, даже если он будет остывать со слегка приоткрытой дверцей.
- Загрязнение прокладки духового шкафа: Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.
- Дверца духового шкафа в качестве опорной поверхности. Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.
- Переноска электроприбора. Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы. Ручка дверцы не выдерживает веса электроприбора и может поломаться. Стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа, и дверца перестанет плотно закрываться.
- Зажаривание на гриле. При жарении продуктов на гриле не следует устанавливать универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа выше уровня 3. Из-за сильного жара они могут деформироваться и повредить эмаль при их извлечении. Используйте уровни 4 и 5 только для жарения непосредственно на решетке.

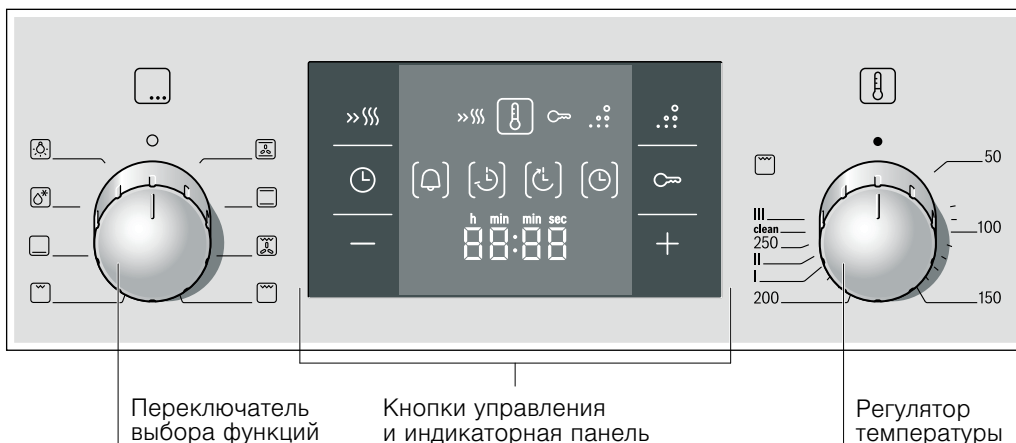
## Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

## Панель управления

Перед вами общий вид панели управления духового шкафа. На индикаторной панели не отображаются все символы

одновременно. В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.



### Утапливаемые поворотные переключатели

В некоторых духовых шкафах поворотные переключатели являются утапливаемыми. Чтобы утопить или выдвинуть поворотный переключатель, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

### Кнопки

Под каждой кнопкой расположены сенсоры. Не нажимайте кнопки с усилием. Просто нажмите на соответствующий символ.

### Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

| Отметка                          | Назначение                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Нулевая отметка                | Духовой шкаф выключен.                                                                                                                                                                             |
| Конвекция*                       | Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа. |
| Верхний и нижний жар*            | Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.                                            |
| Гриль с конвекцией               | Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.                        |
| Гриль с большой площадью нагрева | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.                                                    |
| Гриль с малой площадью нагрева   | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольших количествах. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.                                             |
| Нижний жар                       | Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.                                                                                                        |

\* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

| Отметка        | Назначение                                                                                                            |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Разморозивание | Разморозивание, например мяса, птицы, хлеба и пирогов. Благодаря вентилятору горячий воздух циркулирует вокруг блюда. |
| Подсветка      | Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.                                                                     |

\* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

При выборе любого режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

### Кнопки управления и индикаторная панель

Кнопки предназначены для включения различных дополнительных функций. На индикаторной панели отображаются заданные параметры.

| Кнопка              | Назначение                                                                                                           |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Быстрый нагрев      | Очень быстрое нагревание духового шкафа.                                                                             |
| Функция очистки     | Включение функции очистки самоочищающихся поверхностей внутри духового шкафа.                                        |
| Функции таймера     | Выбор звукового таймера  , продолжительности приготовления  , времени окончания приготовления  и текущего времени  . |
| Блокировка от детей | Блокирование и разблокирование панели управления.                                                                    |
| Минус               | Уменьшение заданных параметров.                                                                                      |
| Плюс                | Увеличение заданных параметров.                                                                                      |

На индикаторной панели квадратные скобки [ ] выделяют символ, соответствующий активированной функции таймера.

### Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для выбора температуры или степени нагрева гриля.

| Отметка |                     | Значение                                |
|---------|---------------------|-----------------------------------------|
| ●       | Нулевая отметка     | Духовой шкаф не нагревается.            |
| 50-270  | Диапазон температур | Температура внутри духового шкафа в °C. |

| Отметка    | Значение              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I, II, III | Степени нагрева гриля | Степени нагрева гриля с малой площадью нагрева  и большой площадью нагрева  .<br><br>I = степень нагрева 1, легкий нагрев<br><br>II = степень нагрева 2, средний нагрев<br><br>III = степень нагрева 3, сильный нагрев |
| clean      | Функция очистки       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Во время нагревания духового шкафа на индикаторной панели светится символ . Во время перерывов в нагревании он выключается. При использовании функций подсветки  и размораживания  символ не светится.

**Указание:** При использовании гриля на протяжении более 15 минут установите терморегулятор на режим легкого нагрева.

## Внутреннее оборудование духового шкафа

В духовом шкафу имеются вентилятор и лампа.

### Вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через верхнюю часть дверцы. Внимание! Не закрывайте отверстие для вентиляции. Это может привести к перегреванию духового шкафа.

Вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после выключения духового шкафа для ускорения его охлаждения.

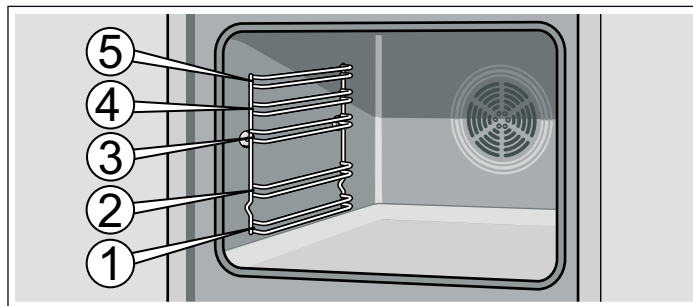
### Подсветка

Лампа внутри духового шкафа всегда светится во время работы духового шкафа. Тем не менее, ее также можно включить, когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку .

## Дополнительное оборудование

Противни и решетки могут устанавливаться в духовой шкаф на 5 уровнях.

Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, вы можете легко достать приготовленные блюда из духового шкафа.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из нижеперечисленных видов дополнительного оборудования.

Дополнительные принадлежности для духового шкафа можно приобрести в сервисном центре, в специализированных магазинах или заказать через Интернет. Укажите артикул HEZ.



### Решетка

Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.

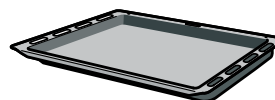
Поместите решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



### Плоский эмалированный противень для духового шкафа

Предназначен для пирогов, выпечки и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



### Универсальный глубокий эмалированный противень

Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

## Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. В наших брошюрах и в Интернете вы найдете широкий ассортимент дополнительного оборудования для духовых шкафов. Наличие особого дополнительного оборудования и возможность его заказа через Интернет в разных странах различаются. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Не все особое дополнительное оборудование подходит для всех моделей приборов. При покупке всегда указывайте точное название (E-Nr.) модели вашего прибора.

| Особое дополнительное оборудование                 | Артикул HEZ | Назначение                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плоский эмалированный противень для духового шкафа | HEZ361000   | Предназначен для пирогов, выпечки и другой мелкой выпечки.                                                                                                                                                                                                  |
| Универсальный глубокий эмалированный противень     | HEZ362000   | Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.                                             |
| Решетка                                            | HEZ364000   | Служит для размещения жаровен, форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.                                                                                                                                                  |
| Противень для пиццы                                | HEZ317000   | Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и больших круглых пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо глубокого универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах. |

| Особое дополнительное оборудование                 | Артикул HEZ | Назначение                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Металлическая жаровня                              | HEZ6000     | Данную жаровню можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных панелей. Она подходит для приготовления блюд с использованием инфракрасных сенсоров, а также автоматических программ приготовления или запекания. Снаружи жаровня эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие. |
| Стеклопанель жаровня                               | HEZ915001   | Стеклопанель жаровня идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для автоматических программ приготовления и запекания продуктов.                                                                                                                            |
| Тройные выдвижные направляющие (полное выдвижение) | HEZ368301   | Выдвижные направляющие, устанавливаемые на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью извлечь из духового шкафа противни или решетки, избежав их переворачивания.                                                                                                                                                           |

## Перед первым использованием

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

### Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загорается символ  и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .

На индикаторной панели отобразится текущее время **12:00**.

2. Установите текущее время с помощью кнопок **+** и **-**.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

### Нагревание духового шкафа

Для устранения специфического запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф.

Самый эффективный результат дает нагревание духового шкафа в течение часа в режиме верхнего и нижнего жара при температуре  240 °C. Перед нагреванием убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара .

2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

### Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть салфеткой для мытья посуды с водой и небольшим количеством мыла.

## Программирование духового шкафа

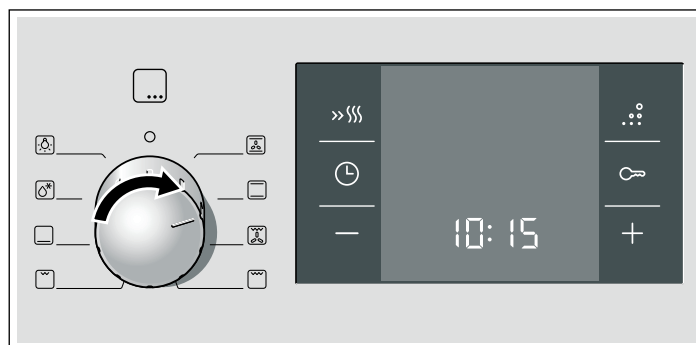
Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование функций таймера».

**Указание:** Рекомендуется всегда предварительно нагревать духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты, во избежание образования избыточного конденсата на стекле.

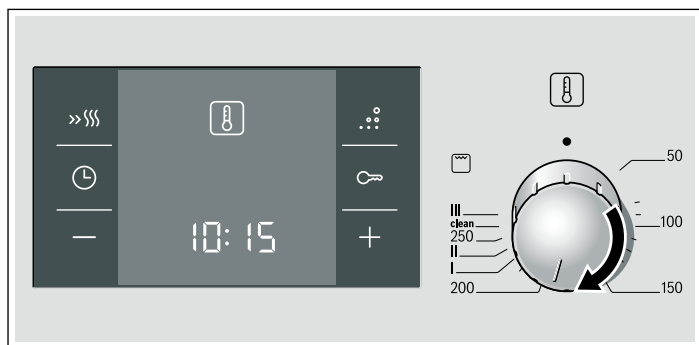
### Режим нагрева и температура

Пример на рисунке: верхний и нижний жар  с температурой 190 °C.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

### Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Изменение установок

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

## Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C. Ее можно использовать со следующими режимами нагрева:

- Конвекция
- Верхний и нижний жар
- Нижний жар

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Задайте режим нагрева и температуру.
2. Коротко нажмите на кнопку »»».

На индикаторной панели засветится символ »»». Духовой шкаф начнет нагреваться.

### Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ »»» на индикаторной панели гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

### Отмена быстрого нагрева

Нажмите на кнопку »»». Символ »»» на индикаторной панели погаснет.

## Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием кнопки включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Квадратные скобки [ ] указывают на выбранную функцию таймера. Заданное для определенной функции таймера время можно изменить с помощью кнопок + и -, когда символ этой функции отображается в квадратных скобках [ ].

### Звуковой таймер

Звуковой таймер работает независимо от духового шкафа. Таймер подает особый звуковой сигнал. Это позволяет отличить окончание времени, заданного на звуковом таймере, от сигнала функции автоматического отключения духового шкафа (по окончании времени приготовления блюда).

1. Нажмите на кнопку один раз.

На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут находиться рядом с символом .

2. Задайте на звуковом таймере время с помощью кнопок + и -.

Значение, соответствующее кнопке + = 10 минут

Значение, соответствующее кнопке - = 5 минут

Заданное время отобразится через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели засветится символ и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере. Остальные символы функций таймера погаснут.

### По истечении заданного на звуковом таймере времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Отключите звуковой таймер нажатием кнопки .

### Изменение времени, заданного на звуковом таймере

Измените время, заданное на звуковом таймере, с помощью кнопок + и -. Измененное время отобразится через несколько секунд.

### Отмена времени, заданного на звуковом таймере

Установите время, заданное на звуковом таймере, на 00:00 нажатием кнопки -. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Звуковой таймер выключится.

### Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления или текущего времени несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течение нескольких секунд отобразится соответствующее время.

### Продолжительность приготовления

Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестойт в духовке по недосмотру.

Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.

### 3. Дважды нажмите на кнопку .

На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут расположены рядом с символом .



### 4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.

Значение, соответствующее кнопке **+** = 30 минут

Значение, соответствующее кнопке **-** = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени приготовления и светится символ . Остальные символы функций таймера погаснут.

### По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок **+** и **-**. Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

### Изменение заданного времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопок **+** и **-**. Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

### Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на **00:00** нажатием кнопки **-**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку .

### Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру , времени приготовления , времени окончания приготовления  или текущего времени  несколько раз нажмите на кнопку , пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

## Время окончания приготовления

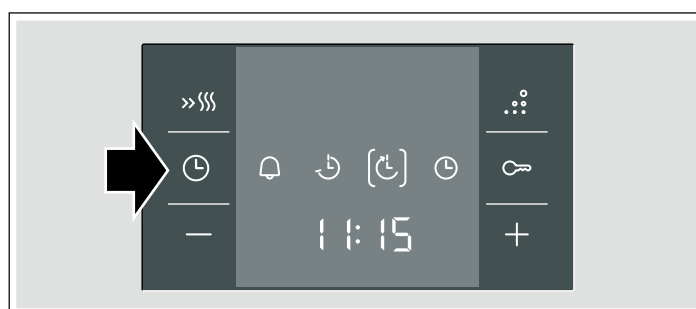
Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. Духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например: можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.

Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Дважды нажмите на кнопку .
4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.
5. Нажмите на кнопку .

Квадратными скобками выделен символ . На индикаторной панели показано время, когда блюдо будет готово.



6. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.



Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ  выделен квадратными скобками. Символы  и  гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ  выделен квадратными скобками. Символ  гаснет.

### По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Нажмите на кнопку . Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок **+** и **-**. Либо дважды нажмите на кнопку  и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

### Изменение времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления с помощью кнопок **+** и **-**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку . Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления на текущее время с помощью кнопки **—**. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Духовой шкаф включится. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку **⌚**.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру **⌚**, времени приготовления **⌚**, времени окончания приготовления **⌚** или текущего времени **⌚** несколько раз нажмите на кнопку **⌚**, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время

После первого подключения прибора или сбоя в подаче электроэнергии на индикаторной панели загорается символ **⌚** и четыре нуля. Установите текущее время.

- 1. Нажмите на кнопку **⌚**.  
На индикаторной панели отображается текущее время **12:00**.
- 2. Установите текущее время с помощью кнопок **+** и **—**.  
Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

- 1. Нажмите на кнопку **⌚** четыре раза.  
На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ **⌚**.
- 2. Измените текущее время с помощью кнопок **+** и **—**.  
Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «Изменение базовых установок».

Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения ими прибора.

После включения блокировки духовой шкаф не реагирует на изменение настроек. При включенной блокировке от детей можно использовать звуковой таймер и менять текущее время.

Если заданы режим нагрева и температура либо степень нагрева гриля, блокировка от детей прерывает нагрев.

**Включение блокировки от детей**  
Функции автоматического отключения по заданной

продолжительности приготовления и по заданному времени окончания приготовления должны быть отключены.

Нажмите на кнопку **⏻** и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ **⏻**. Блокировка от детей включена.

**Отключение блокировки от детей**  
Нажмите на кнопку **⏻** и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ **⏻** на индикаторной панели гаснет. Блокировка от детей отключена.

Изменение базовых настроек

В духовом шкафу имеется несколько базовых настроек. Их можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

| Базовые настройки                                                                                                                 | Вариант 1      | Вариант 2                          | Вариант 3      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| <b>⌚ 1</b> Отображение текущего времени на экране                                                                                 | постоянное*    | только при нажатии кнопки <b>⌚</b> | -              |
| <b>⌚ 2</b> Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере | прибл. 10 сек. | прибл. 2 мин.*                     | прибл. 5 мин.  |
| <b>⌚ 3</b> Время ожидания до применения новой настройки                                                                           | прибл. 2 сек.  | прибл. 5 сек.*                     | прибл. 10 сек. |

\* Начальная настройка, заданная производителем

Другие функции таймера должны быть отключены.

- 1. Нажмите на кнопку **⌚** и удержите ее примерно 4 секунды.  
На индикаторной панели появится базовая настройка текущего времени, например **⌚ 1**, если выбран Вариант **1**.

- 2. Измените базовую настройку с помощью кнопок **+** и **—**.
  - 3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки **⌚**.  
На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки **⌚** можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок **+** и **—** можно менять заданные параметры.
  - 4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку **⌚** и удержите ее примерно 4 секунды.
- Все базовые настройки сохранены.
- Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

# Функция очистки

Функция очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности внутри духового шкафа.

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Данная функция позволяет восстанавливать те самоочищающиеся поверхности, которые уже не могут правильно очищаться самостоятельно.

## Перед очисткой

Извлеките из духового шкафа посуду и дополнительное оборудование, не подлежащее автоматической очистке (решетки, противни без специального покрытия).

### Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Перед включением функции автоматической очистки необходимо очистить внутренние поверхности духового шкафа, которые не являются самоочищающимися. В противном случае на них появятся неудаляемые пятна.

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса. В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для очистки самоочищающихся поверхностей.

## Программирование

Очистка длится примерно один час.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку конвекции
2. Установите регулятор температуры на отметку **clean**.
3. Нажмите на кнопку **...**.

На индикаторной панели засветится символ **...**. На индикаторной панели отображается время окончания очистки, а символ выделяется квадратными скобками. Очистка начнется через несколько секунд. Отсчет времени будет отображаться на индикаторной панели, а символ будет выделен квадратными скобками. Символ гаснет.

### После окончания очистки

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Дважды нажмите на кнопку и установите переключатель выбора функций на отметку **0**. Духовой шкаф выключится.

### Отмена программы очистки

Нажмите на кнопку **...** и установите переключатель выбора функций на отметку **0**. Духовой шкаф выключится.

### Задержка времени окончания очистки

Время окончания очистки можно изменить. Так, например, можно выполнять очистку ночью, с тем чтобы использовать духовой шкаф в течение дня.

Запрограммируйте духовой шкаф так, как это описано в пунктах 1-3. Перед тем, как начнется очистка, задайте задержку времени окончания очистки с помощью кнопок **+** и **-**.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время окончания очистки, а символ выделяется квадратными скобками. Когда начнется очистка, будет отображаться продолжительность очистки, а символ будет выделен квадратными скобками. Символ гаснет.

## После очистки

После того, как внутренняя часть духового шкафа полностью остынет, удалите остатки соли с самоочищающихся поверхностей с помощью влажной тряпочки.

# Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

### Указания

- Передняя панель духового шкафа может приобрести различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.
- Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.
- При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

## Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства. Нельзя использовать

- абразивные или кислотные моющие средства,
- сильнодействующие средства, содержащие спирт,
- металлические или жесткие губки,

- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

| Участок                        | Моющие средства                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Передняя панель духового шкафа | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Не использовать жидкость для мытья стекол и скребок для стекла. |

| Участок                                          | Моющие средства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нержавеющая сталь                                | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может начаться процесс коррозии металла.<br><br>В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой. |
| Стекло                                           | Жидкость для мытья стекол:<br>очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Индикаторная панель                              | Жидкость для мытья стекол:<br>очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать для очистки спирт, уксус и другие абразивные или кислотные моющие средства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Стекла дверцы                                    | Жидкость для мытья стекол:<br>очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>очистить с помощью салфетки для мытья посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Прокладка<br>Не снимать!                         | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Опорные решетки (направляющие)                   | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Выдвижные направляющие                           | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки. Не оставлять для отмокания и не мыть в посудомоечной машине.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Дополнительное оборудование                      | Горячая вода с небольшим количеством мыла:<br>оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### Очистка самоочищающихся внутренних поверхностей духового шкафа

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Функция очистки позволяет восстанавливать те самоочищающиеся поверхности, которые уже не могут правильно очищаться самостоятельно. Обратитесь к разделу «Функция очистки».

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

### Внимание!

- Не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.
- Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов. Если жидкость для очистки духовых шкафов случайно попадет на покрытие, немедленно удалите ее с помощью губки и большого количества воды.

### Очистка дна и эмалированных стенок духового шкафа

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для мытья самоочищающихся поверхностей.

### Функция подсветки

Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

### Включение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку

Лампа загорится. Регулятор температуры должен находиться на нулевой отметке.

### Отключение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку 0.

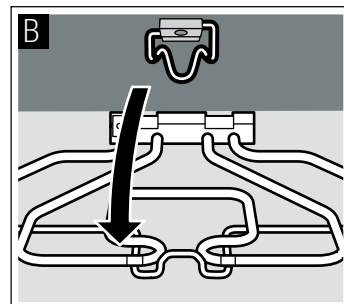
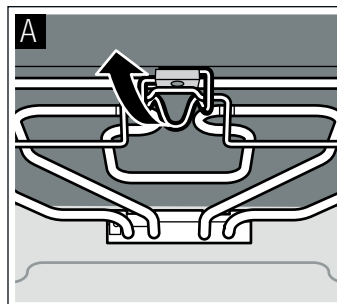
### Отсоединение нагревательного элемента гриля

Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.

### Существует опасность получения ожогов!!

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и подтолкните его вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно возьмитесь за нагревательный элемент гриля и опустите его (рисунок В).



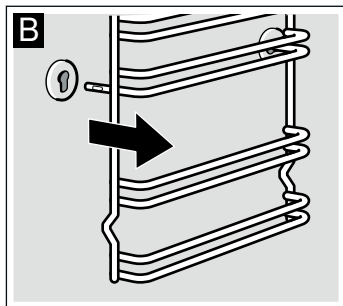
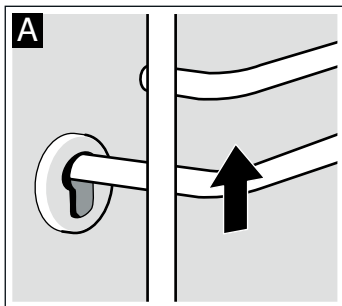
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Сместите зажим гриля вниз и вставьте нагревательный элемент на место.

### Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны

Опорные решетки (направляющие), находящиеся на правой и левой стенках духового шкафа, можно снять для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

### Снятие опорных решеток (направляющих)

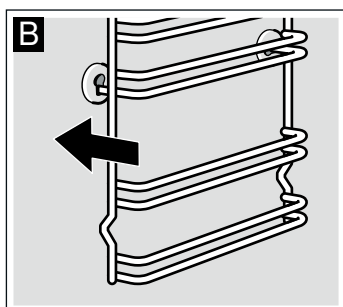
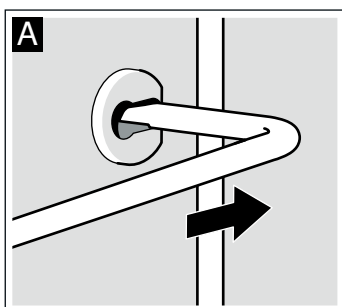
1. Приподнимите опорную решетку спереди
2. и снимите ее (рисунок А).
3. После этого потяните опорную решетку на себя и вытащите ее из духового шкафа (рисунок В).



Очистите опорные решетки (направляющие) с помощью посудомоечной машины и губки. Для удаления стойких пятен рекомендуется пользоваться щеткой.

#### Установка опорных решеток (направляющих)

1. Сначала вставьте опорную решетку в задний паз и слегка отодвиньте ее назад (рисунок А).
2. После этого вставьте ее в передний паз (рисунок В).

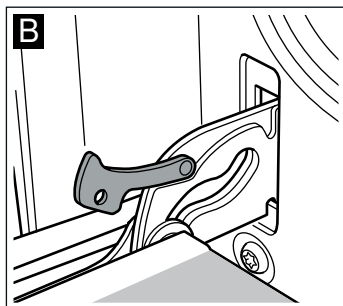
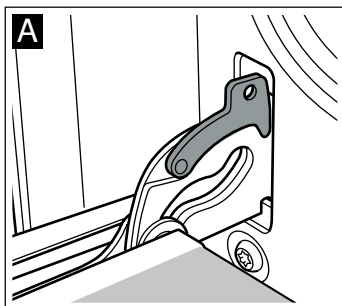


Опорные решетки (направляющие) устанавливаются с левой и с правой стороны. Изогнутая часть решетки всегда должна быть направлена вниз.

#### Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя. Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

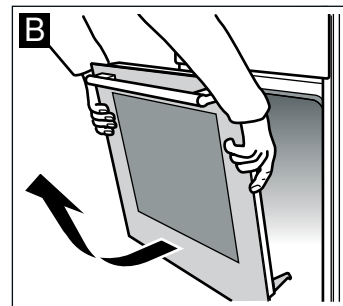
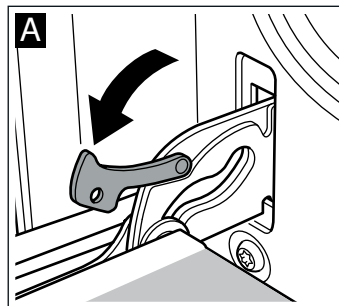


#### ⚠ Существует опасность получения травм!!

Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

#### Снятие дверцы

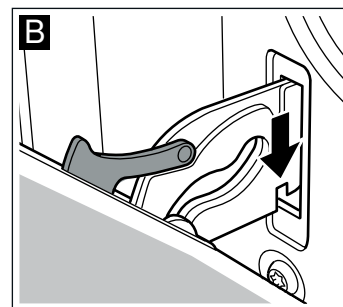
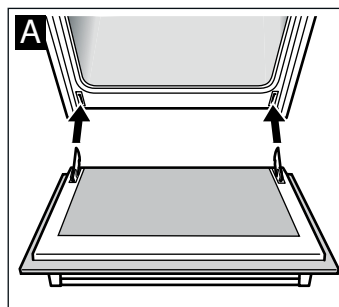
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



#### Установка дверцы

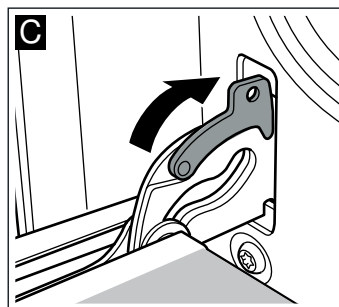
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна попасть в пазы с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С). Закройте дверцу духового шкафа.



#### ⚠ Существует опасность получения травм!!

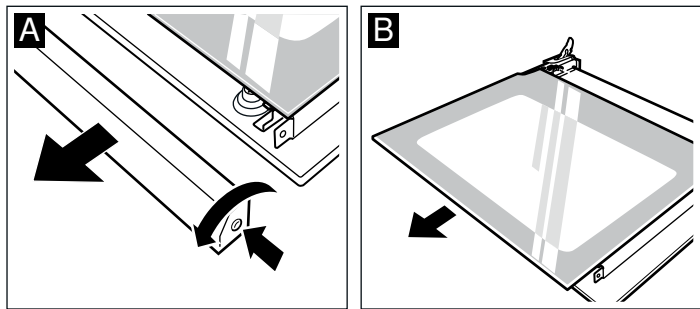
Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

#### Установка и снятие стекол дверцы

Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

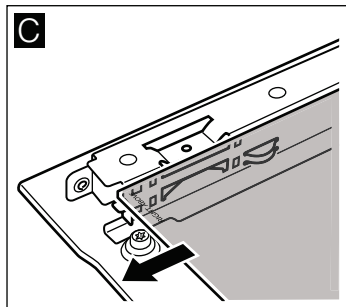
#### Демонтаж

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты, расположенные слева и справа (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом необходимо совершить дополнительное действие.

4. Извлеките нижнее стекло (рисунок С).



Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

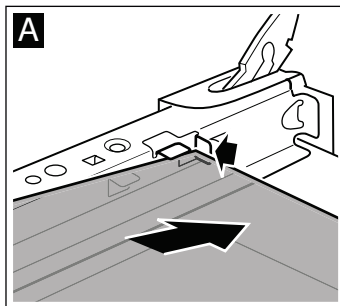
Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла и жесткие

металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

#### Монтаж

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте нижнее стекло в дверцу под наклоном (рисунок А). При установке стекол следите за тем, чтобы надпись **right above** внизу слева была перевернутой.



2. Вставьте верхнее стекло в дверцу под наклоном, гладкой стороной наружу.

3. Установите крышку и привинтите ее.

4. Установите дверцу духового шкафа на место.

**Пользуйтесь духовым шкафом только после правильной установки стекол.**

## Что делать в случае неисправности

Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

### Таблица неполадок

| Неполадка                                       | Возможная причина             | Решение/советы                                                              |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не работает.                       | Поврежден предохранитель.     | Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.  |
|                                                 | Сбой в подаче электроэнергии. | Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы. |
| На индикаторной панели светится символ  и нули. | Сбой в подаче электроэнергии. | Снова установите текущее время.                                             |
| Духовой шкаф не нагревается.                    | Контакты запылились.          | Поверните переключатели несколько раз в обоих направлениях.                 |

#### Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появляется сообщение об ошибке с символом **E**, нажмите на кнопку . Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могут быть устранены самим пользователем.

| Сообщение об ошибке | Возможная причина                                                                       | Решение/советы                                                                                     |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E011</b>         | Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило. | По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок. |

#### Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

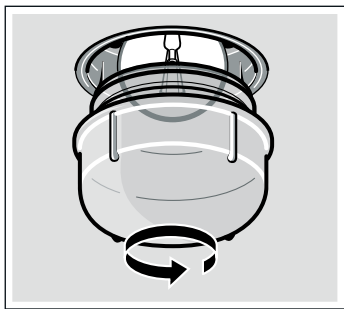
### Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. Новые термостойкие (до 300 °C) лампочки для напряжения 220–240 В с цоколем E14 и мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только лампочки этого типа.

#### Существует опасность поражения электрическим током!!

Отключите прибор от электросети. Убедитесь, что он полностью отключен.

- Поместите внутрь холодного духового шкафа кухонное полотенце во избежание повреждений.
- Снимите защитный колпак лампы: отвинтите его, поворачивая влево.



3. Замените лампочку на новую аналогичного типа.
4. Снова закрутите защитный колпак.
5. Извлеките кухонное полотенце и снова подключите прибор к электрической сети.

### Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить. Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

### Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

## Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе вы найдёте советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

### Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.
- Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.
- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления продуктов.
- Если вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Также

можно одновременно помещать в духовой шкаф две прямоугольные формы, ставя их рядом.

- При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

### Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды

Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

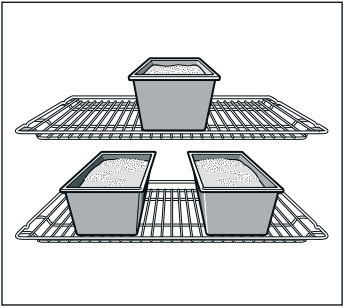
## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выставляйте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.

- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.



## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Лучше всего выпекать пироги с помощью режима верхнего и нижнего жара .

При выпекании в режиме конвекции  рекомендуется размещать дополнительное оборудование на следующих уровнях:

- Пироги в формах: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

### Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим конвекции .

Высота расположения противней при выпекании на 2 уровнях:

- Эмалированный противень: уровень 3
- Алюминиевый противень: уровень 1

Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

В таблицах вы найдете многочисленные рекомендации по приготовлению каждого блюда.

При одновременном использовании 3 прямоугольных форм установите их на решетку так, как показано на рисунке.

### Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

### Таблицы

В таблице приведены оптимальные режимы нагрева для каждого типа пирога или десерта. Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Следует всегда начинать с самой низкой температуры. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. В случае необходимости, в следующий раз температуру можно будет увеличить.

Если вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

Дополнительную информацию можно найти в разделе «Советы по выпеканию», который приводится после таблиц.

Для выпекания одного торта на одном уровне поместите форму на эмалированный противень.

При одновременном выпекании нескольких тортов можно поместить несколько форм вместе на решетку.

| Пироги, выпекаемые в формах | Форма на решетке                          | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|-----------------------------|-------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Торт                        | Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см | 1      |  | 220-240         | 40-50                     |
|                             |                                           | 1+3    |  | 190-200         | 35-45                     |
| Пикантный пирог             | Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см | 1      |  | 220-230         | 40-50                     |
| Пироги*                     | Форма для пирогов из белой жести, Ø 28 см | 2      |  | 180-200         | 50-60                     |

\* Чтобы одновременно испечь несколько пирогов, установите на решетку несколько форм.

| Пироги на противне        | Высота                                                       | Режим нагрева                                                                           | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Пиццы                     | Противень для духового шкафа 2                               |      | 200-220         | 25-35                     |
|                           | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3  | 170-180         | 30-40                     |
|                           | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3  | 170-180         | 30-40                     |
| Выпечка из слоеного теста | Противень для духового шкафа 3                               |      | 170-190         | 20-30                     |
|                           | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3  | 170-190         | 30-45                     |
|                           | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3  | 170-190         | 30-45                     |

Дополнительный противень можно приобрести в специализированных магазинах или в сервисном центре.

| Хлеб и хлебобулочные изделия                                         |                         | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Хлеб из дрожжевого теста, 1,2 кг муки* (с предварительным нагревом)  | Эмалированный противень | 2      |               | 270             | 8                         |
|                                                                      |                         |        |               | 200             | 35-45                     |
| Хлеб из теста на закваске, 1,2 кг муки* (с предварительным нагревом) | Эмалированный противень | 2      |               | 270             | 8                         |
|                                                                      |                         |        |               | 200             | 40-50                     |
| Хлебобулочные изделия (например, ржанные)                            | Эмалированный противень | 3      |               | 200-220         | 20-20                     |

\* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

| Выпечка            |                                                              | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Печенье            | Эмалированный противень                                      | 3      |               | 150-160         | 20-30                     |
|                    | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3    |               | 140-150         | 25-30                     |
|                    | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3    |               | 140-150         | 25-30                     |
| Безе               | Эмалированный противень                                      | 3      |               | 80-90           | 180-210                   |
| Пончики            | Эмалированный противень                                      | 2      |               | 190-210         | 30-40                     |
| Миндальное печенье | Эмалированный противень                                      | 3      |               | 110-130         | 30-40                     |
|                    | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3    |               | 100-120         | 35-45                     |
|                    | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3    |               | 100-120         | 35-45                     |

Дополнительные противни можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

## Практические советы по выпеканию

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Если вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.                                                                                   | Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.                                                                                    | Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.                                                                                                                                                                     |
| Пирог получился плоским.                                                                                                              | В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.                                                                                                                                                                                                      |
| Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.                                                                         | Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Пирог слишком подрумянился сверху.                                                                                                    | Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Пирог вышел слишком сухим.                                                                                                            | Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.                                                                                                                                                   |
| Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками). | В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала выпекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания. |
| Печенье подрумянилось неровно.                                                                                                        | Установите более низкую температуру; так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в режиме верхнего и нижнего жара  в один уровень. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.                                                                                |
| Фруктовый пирог недостаточно пропечен снизу.                                                                                          | В следующий раз установите пирог на более низкий уровень.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Вытекает фруктовый сок.                                                                                                               | В следующий раз используйте универсальный противень, если он у вас имеется.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста слипается во время выпекания.                                                                      | Старайтесь оставлять между изделиями расстояние около 2 см. Так у них будет достаточно места для увеличения в размерах и подрумянивания со всех сторон.                                                                                                                                                                                                                        |
| При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.                                         | При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции . Если вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.                                                                                                                                                                                     |

При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.

При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для зажаривания больших кусков продуктов можно также использовать эмалированный противень.

Лучше всего подходит стеклянная посуда. Убедитесь, что крышка кастрюли хорошо и плотно закрывается.

При использовании эмалированной посуды следует добавлять больше жидкости.

При использовании жаровен из нержавеющей стали мясо будет хуже подрумяниваться и даже может остаться непрожаренным. В данном случае следует увеличить время приготовления.

Дополнительные указания в таблицах:  
Приготовление без крышки = без крышки  
Приготовление с крышкой = под крышкой

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Жарение

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

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

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

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

Зажаривание на гриле

При зажаривании на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Перед помещением продуктов в духовой шкаф для зажаривания на гриле предварительно нагрейте его в течение примерно 3 минут.

Поместите куски продуктов прямо на решетку. Если вы готовите только один кусок продукта, его лучше поместить в центр решетки.

Установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

Не устанавливайте на уровень 4 или 5 противень для духового шкафа или универсальный противень. Под воздействием сильного жара они могут деформироваться и повредить внутреннюю часть духового шкафа при их извлечении.

По возможности, выбирайте куски одинаковой толщины. Так они равномерно подрумянятся и сохранятся сочными. Филе и стейки следует солить после жарения на гриле.

Переверните куски по прошествии ⅔ времени приготовления.

Нагревательный элемент гриля включается и выключается автоматически. Это нормальное явление. Частота включений и выключений зависит от заданной степени нагрева гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

| Мясо                                                      | Вес          | Посуда      | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура в °С, степень нагрева гриля | Время приготовления, мин. |
|-----------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Жаркое из говядины (напр., реберная часть)                | 1,0 кг       | под крышкой | 2      |  | 220-240                                 | 90                        |
|                                                           | 1,5 кг       |             | 2      |  | 210-230                                 | 110                       |
|                                                           | 2,0 кг       |             | 2      |  | 200-220                                 | 130                       |
| Филейная часть говядины                                   | 1,0 кг       | без крышки  | 2      |  | 210-230                                 | 70                        |
|                                                           | 1,5 кг       |             | 2      |  | 200-220                                 | 80                        |
|                                                           | 2,0 кг       |             | 2      |  | 190-210                                 | 90                        |
| Мало прожаренный ростбиф                                  | 1,0 кг       | без крышки  | 1      |  | 210-230                                 | 40                        |
| Хорошо прожаренные бифштексы                              |              | Решетка     | 5      |  | 3                                       | 20                        |
| Мало прожаренные бифштексы                                |              |             | 5      |  | 3                                       | 15                        |
| Свинина без кожицы и наружного сала (напр., шейная часть) | 1,0 кг       | без крышки  | 1      |  | 190-210                                 | 100                       |
|                                                           | 1,5 кг       |             | 1      |  | 180-200                                 | 140                       |
|                                                           | 2,0 кг       |             | 1      |  | 170-190                                 | 160                       |
| Свинина с кожицей и салом (напр., спинная часть, окорок)  | 1,0 кг       | без крышки  | 1      |  | 180-200                                 | 120                       |
|                                                           | 1,5 кг       |             | 1      |  | 170-190                                 | 150                       |
|                                                           | 2,0 кг       |             | 1      |  | 160-180                                 | 180                       |
| Копченая реберная часть свинины на кости                  | 1,0 кг       | под крышкой | 2      |  | 210-230                                 | 70                        |
| Батон из мясного фарша                                    | 750 г мяса   | без крышки  | 1      |  | 170-190                                 | 70                        |
| Колбаски                                                  | прибл. 750 г | Решетка     | 4      |  | 3                                       | 15                        |
| Запеченная телятина                                       | 1,0 кг       | без крышки  | 2      |  | 190-210                                 | 100                       |
|                                                           | 2,0 кг       |             | 2      |  | 170-190                                 | 120                       |

| Мясо                    | Вес    | Посуда     | Высота | Режим нагрева | Температура в °С, степень нагрева гриля | Время приготовления, мин. |
|-------------------------|--------|------------|--------|---------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Баранья ножка без кости | 1,5 кг | без крышки | 1      |               | 150-170                                 | 110                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Птица</b><br>Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.<br>Сначала уложите целую птицу на решетку грудкой вниз. Переверните ее по истечении ⅓ времени приготовления.<br>Куски, рулеты и грудку индейки следует переворачивать по истечении половины времени приготовления. Куски птицы лучше перевернуть по истечении ⅓ времени приготовления. | При приготовлении утки или гуся, проткните кожу птицы под крыльями для вытекания жира.<br>Птица получится очень румяной, с хрустящей корочкой, если незадолго до конца времени приготовления смазать ее сливочным маслом, раствором соли в воде или апельсиновым соком.<br>Если вы жарите птицу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Птица                         | Вес                | Посуда  | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|-------------------------------|--------------------|---------|--------|---------------|-----------------|---------------------------|
| Половинки цыпленка, 1-4 штуки | 400 г каждая       | Решетка | 2      |               | 200-220         | 40-50                     |
| Разделанная курица            | 250 г каждый кусок | Решетка | 2      |               | 200-220         | 30-40                     |
| Целая курица, 1-4 штуки       | 1,0 кг каждая      | Решетка | 2      |               | 190-210         | 50-80                     |
| Утка                          | 1,7 кг             | Решетка | 2      |               | 180-200         | 90-100                    |
| Гусь                          | 3,0 кг             | Решетка | 2      |               | 170-190         | 110-130                   |
| Молодая индейка               | 3,0 кг             | Решетка | 2      |               | 180-200         | 80-100                    |
| 2 ножки индейки               | 800 г каждая       | Решетка | 2      |               | 190-210         | 90-110                    |

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Рыба</b><br>Переверните куски рыбы по прошествии ⅔ времени.<br>Целую рыбу переворачивать не нужно. Ставьте целую рыбу в духовой шкаф, уложив ее брюшком вниз, спинным плавником вверх. Для поддержания рыбы в устойчивом положении | положите в ее живот нарезанный картофель или поставьте маленький жаропрочный сосуд.<br>При запекании филе рыбы добавьте несколько столовых ложек жидкости для тушения.<br>Если вы жарите рыбу на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Рыба          | Вес          | Посуда  | Высота | Режим нагрева | Температура в °С, степень нагрева гриля | Время приготовления, мин. |
|---------------|--------------|---------|--------|---------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Рыба на гриле | 300 г        | Решетка | 3      |               | 2                                       | 20-25                     |
|               | 1,0 кг       |         | 2      |               | 180-200                                 | 45-50                     |
|               | 1,5 кг       |         | 2      |               | 170-190                                 | 50-60                     |
| Рыбные стейки | 300 г каждый | Решетка | 4      |               | 2                                       | 20-25                     |

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, суфле, тосты

Всегда ставьте форму на решетку.

При запекании или зажаривании продуктов непосредственно на решетке, без посуды, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Так духовой шкаф меньше загрязнится.

Состояние запеканки будет зависеть от ее высоты и от размера посуды. Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.

| Блюдо                                                                      | Посуда                                          | Высота | Режим нагрева | Температура в °С, степень нагрева гриля | Время приготовления, мин. |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)                       | Форма для суфле                                 | 2      |               | 180-200                                 | 40-50                     |
| Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)  | Форма для суфле или эмалированный противень     | 3      |               | 210-230                                 | 30-40                     |
|                                                                            |                                                 | 3      |               | 210-230                                 | 20-30                     |
| Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка) | Форма для запеканок или эмалированный противень | 2      |               | 160-180                                 | 50-70                     |
|                                                                            |                                                 | 2      |               | 160-180                                 | 50-70                     |
| Поджаривание тостов                                                        | Решетка                                         | 5      |               | 3                                       | 4-5                       |
| Подрумянивание корочки на тостах                                           | Решетка                                         | 3+1    |               | 170-180                                 | 8-12                      |

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

Полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.  
Покрывая дополнительное оборудование бумагой для выпечки, убедитесь, что эта бумага пригодна для использования при

высоких температурах. Размер бумаги должен соответствовать размеру блюда, которое вы собираетесь готовить.  
Полученный результат прямо зависит от типа продукта. Сырые продукты могут иметь неравномерный оттенок.

| Блюдо           | Дополнительное оборудование         | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время, мин. |
|-----------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------------|-------------|
| Картофель-фри   | Решетка или эмалированный противень | 3      |               | 190-210         | 20-30       |
| Пицца           | Решетка                             | 2      |               | 200-220         | 15-20       |
| Пицца на багете | Эмалированный противень             | 3      |               | 190-200         | 20-25       |

**Указание:** В процессе приготовления замороженных продуктов противень может покоробиться. Причиной этого является перепад в температурах, который испытывает противень. В процессе выпекания деформация пропадает.

- 2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (охлажденного в холодильнике) и перемешайте.
- 3. Разлейте смесь по чашкам или баночкам и закройте их пищевой пленкой.
- 4. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
- 5. Затем установите чашки или баночки на дно духового шкафа и готовьте согласно указаниям.

Особые блюда

При низких температурах хорошо получается кремообразный йогурт и прекрасно подходит дрожжевое тесто.  
Сначала извлеките из духового шкафа дополнительное оборудование, а также опорные решетки (направляющие), установленные на левой и правой стенке.

Приготовление йогурта

- 1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и дайте ему охладиться до температуры 40 °С.

- Расстойка дрожжевого теста**
- 1. Приготовьте дрожжевое тесто обычным способом. Поместите тесто в жаропрочную керамическую посуду и накройте его.
  - 2. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
  - 3. Выключите прибор и после выключения дайте тесту подняться внутри шкафа.

| Блюдо                      | Посуда                        | Высота                | Режим нагрева | Температура                                                                                       | Время                   |
|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Йогурт                     | Установите чашки или баночки  | на дно духового шкафа |               | Предварительный нагрев при 50 °С<br>50 °С                                                         | 5 мин.<br>8 ч.          |
| Расстойка дрожжевого теста | Установите жаропрочную посуду | на дно духового шкафа |               | Предварительный нагрев при 50 °С,<br>выключите прибор и поместите дрожжевое тесто в духовой шкаф. | 5-10 мин.<br>20-30 мин. |

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продуктов.  
Птицу следует укладывать на блюдо грудкой вниз.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.  
Извлеките замороженные продукты из упаковки, поместите их в соответствующую посуду, а затем на решетку.

| Замороженные продукты                                                                                                                                                                  | Дополнительное оборудование | Высота | Режим нагрева | Температура                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|---------------|------------------------------------------------------|
| Например: торты со сливками, с масляным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, хлебобулочные изделия, пироги и другая кондитерская выпечка | Решетка                     | 1      |               | Терморегулятор должен находиться на нулевой отметке. |

Сушение

Используйте только качественные и хорошо вымытые фрукты и овощи.  
Дайте воде стечь и подождите, пока фрукты (овощи) хорошо обсохнут.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.  
Периодически переворачивайте фрукты (овощи).  
Когда они подрумянятся, дайте им подсохнуть и снимите с бумаги.

| Блюдо                            | Высота | Режим нагрева | Температура, °С | Время приготовления, ч. |
|----------------------------------|--------|---------------|-----------------|-------------------------|
| 600 г нарезанных ломтиками яблок | 1+3    |               | 80              | прибл. 5 ч              |
| 800 г нарезанных кусочками груш  | 1+3    |               | 80              | прибл. 8 ч              |
| 1,5 кг слив                      | 1+3    |               | 80              | прибл. 8-10 ч           |
| 200 г чистых пряных трав         | 1+3    |               | 80              | прибл. 1½ ч             |

Приготовление варенья

При приготовлении варенья банки и резиновые прокладки должны быть чистыми и находиться в хорошем состоянии. По возможности, используйте банки одинакового размера. Данные в таблицах соответствуют круглым литровым банкам.

**Внимание!**  
Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только свежие фрукты и овощи. Хорошо вымойте их.

Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, а также количества и температуры их содержимого. Перед выключением духового шкафа убедитесь, что внутри банок образовались пузыри.

Не устанавливайте внутрь духового шкафа более шести банок одновременно.

**Программирование**

1. Установите эмалированный противень на уровень 2. Установите банки на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °С).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку нижнего жара
5. Задайте температуру 170-180 °С.

Приготовление варенья

Примерно через 40-50 минут начнут образовываться многочисленные пузыри. Выключите духовой шкаф.

Извлеките банки из духового шкафа примерно через 25-35 минут (в течение этого времени они дойдут до готовности благодаря остаточному теплу). Если оставить их охлаждаться внутри духового шкафа в течение большего времени, могут образоваться микробы, способствующие окислению варенья.

Приготовление

1. Выложите фрукты или овощи в банки, не наполняя их до краев.
2. Вытрите края банок; они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку резиновую прокладку и крышку.
4. Закройте банки с помощью ключа.

| Фрукты в литровых банках              | С момента появления пузырей | На остаточном тепле |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Яблоки, смородина, клубника           | отключить                   | прибл. 25 минут     |
| Черешня, абрикосы, персики, смородина | отключить                   | прибл. 30 минут     |
| Яблочное, грушевое или сливовое пюре  | отключить                   | прибл. 35 минут     |

Приготовление овощных консервов

Когда в банках начнут образовываться мелкие пузыри, задайте температуру 120-140 °С. С этого момента приготовление занимает 35-70 минут, в зависимости от типа овощей. По

прошествии этого времени выключите духовой шкаф и доведите консервы до готовности под действием остаточного тепла.

| Овощи в холодном маринаде в литровых банках      | С момента появления пузырей при температуре 120-140 °С | На остаточном тепле |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|
| Огурцы                                           | -                                                      | прибл. 35 мин.      |
| Свекла                                           | прибл. 35 мин.                                         | прибл. 30 мин.      |
| Брюссельская капуста                             | прибл. 45 мин.                                         | прибл. 30 мин.      |
| Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста | прибл. 60 мин.                                         | прибл. 30 мин.      |
| Зеленый горошек                                  | прибл. 70 мин.                                         | прибл. 30 мин.      |

Извлечение банок из духового шкафа

После завершения приготовления извлеките банки из духового шкафа.

**Внимание!**  
Не ставьте горячие банки на холодную или влажную поверхность. Банки могут лопнуть.

# Акриламид в продуктах

Акриламид образуется, в первую очередь, в продуктах из злаковых и картофеля, приготовленных при повышенных температурах, например в жареном картофеле, тостах,

хлебобулочных изделиях, хлебе и мелкой выпечке (различных видах печенья).

| Советы по приготовлению продуктов с низким содержанием акриламида |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общие советы                                                      | <div><div>■ Максимально ограничивайте время приготовления.</div><div>■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов.</div><div>■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.</div></div> |
| Выпекание                                                         | В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 200 °C<br>В режиме конвекции при температуре не более 180 °C.                                                                                 |
| Печенье                                                           | В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не более 190 °C.<br>В режиме конвекции при температуре не более 170 °C.<br>Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.           |
| Картофель-фри, приготовляемый в духовом шкафу                     | Распределите картофель по противню равномерно, одним слоем. Запекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не пересох.                                                                        |

## Контрольные блюда

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

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

### Выпекание

Выпекание на 2 уровнях.

Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень, а алюминиевый противень для духового шкафа — на нижний уровень.

Масляное печенье.

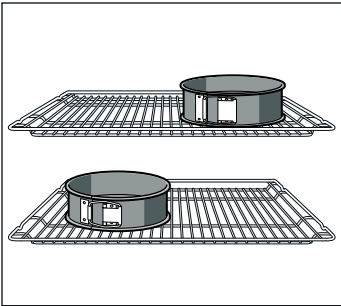
Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

Закрытый яблочный пирог на одном уровне.

Установите разъемные формы темного цвета на некотором расстоянии друг от друга.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях.

Установите разъемные формы темного цвета одну над другой.



Пироги в разъемных формах из белой жести.

Выпекайте в режиме верхнего и нижнего жара  на одном уровне. Используйте эмалированный противень вместо решетки и поставьте на него разъемные формы.

| Блюдо                                                                | Противни, советы и предостережения                           | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C | Время, мин. |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Масляное печенье (с предварительным нагревом*)                       | Плоский противень для духового шкафа                         | 2      |  | 160-170         | 20-30       |
|                                                                      | Универсальный глубокий противень                             | 3      |  | 150-160         | 20-30       |
|                                                                      | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3    |  | 140-160         | 20-30       |
|                                                                      | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3    |  | 140-160         | 20-30       |
| Мелкая выпечка, 20 изделий                                           | Эмалированный противень                                      | 3      |  | 150-170         | 20-30       |
| Мелкая выпечка, 20 изделий на противне (с предварительным нагревом*) | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа | 1+3    |  | 140-150         | 30-40       |
|                                                                      | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень     | 1+3    |  | 140-150         | 30-40       |
| Бисквит на воде (с предварительным нагревом*)                        | Разъемная форма                                              | 1      |  | 170-180         | 30-40       |

\* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного нагрева духового шкафа.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

| Блюдо                             | Противни, советы и предостережения                                  | Высота | Режим нагрева | Температура, °C | Время, мин. |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------|-------------|
| Плоский пирог из дрожжевого теста | Эмалированный противень                                             | 3      |               | 160-180         | 30-40       |
|                                   | Алюминиевый противень + плоский противень для духового шкафа        | 1+3    |               | 150-160         | 30-45       |
|                                   | Алюминиевый противень + универсальный глубокий противень            | 1+3    |               | 150-160         | 30-40       |
| Закрытый яблочный пирог           | 2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести, Ø 20 см               | 1+3    |               | 170-180         | 60-70       |
|                                   | Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести, Ø 20 см | 1      |               | 190-210         | 70-90       |

\* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного нагрева духового шкафа.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

## Зажаривание на гриле

образом, туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф меньше загрязнится.

Если продукты помещаются непосредственно на решетку, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Таким

| Блюдо                                                                   | Дополнительное оборудование       | Высота | Режим нагрева | Степень нагрева гриля | Время, мин. |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------|---------------|-----------------------|-------------|
| Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)                    | Решетка                           | 5      |               | 3                     | 1/2-2       |
| Телячья котлета для гамбургера, 12 штук* (без предварительного нагрева) | Решетка и эмалированный противень | 5+1    |               | 3                     | 25-30       |

\* Перевернуть по истечении 2/3 времени.