BOSCH
Invented for life

**Руководство по эксплуатации**

HGV645220R

BOSCH

**Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,**

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

**Руководство по эксплуатации**

**HGV645220R**

**ru** **9000485586**

B-121189-02

# Содержание

**Правила техники безопасности ..... 6**

Перед монтажом ..... 6

Указания по безопасности ..... 6

Причины поломки ..... 9

Подключение газа ..... 11

Неполадки в работе плиты / запах газа ..... 12

Подключение электричества ..... 13

**Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ..... 14**

Правильная утилизация упаковки ..... 14

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа ..... 14

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели ..... 15

Горизонтальная установка плиты ..... 15

Монтаж устройства ..... 16

**Ваша новая духовка ..... 17**

Газовая плита ..... 18

Духовой шкаф ..... 20

**Перед первым использованием ..... 25**

Нагревание духового шкафа ..... 25

Чистка корпуса и верхней крышки конфорки .... 26

Предварительная очистка принадлежностей ..... 26

**Настройка варочной панели ..... 27**

Поджиг горелок ..... 27

Таблица рекомендаций по использованию плиты ..... 28

**Настройка духового шкафа ..... 30**

Установка ..... 30

Автоматическое выключение духового шкафа .... 31

# Содержание

**Таймер ..... 33**

Установка ..... 33

**Базовые установки ..... 35**

Изменение базовых установок ..... 35

**Уход и очистка ..... 36**

Стеклянная верхняя крышка ..... 37

Чистящие средства ..... 37

Для более легкой очистки ..... 41

Снятие и установка навесных элементов ..... 41

Снятие и установка дверцы духового шкафа .... 42

**Действия, которые необходимо выполнить в случае сбоя ..... 44**

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа ..... 46

**Сервисная служба ..... 47**

**Для Вас протестировано в нашей кухне-студии ..... 48**

Пироги и выпечка ..... 49

Рекомендации по выпеканию ..... 52

Мясо, птица, рыба ..... 53

Рекомендации по жарению в гриле ..... 57

Запеканки, французские запеканки, тосты ..... 58

Готовые продукты ..... 59

Особенные блюда ..... 59

Размораживание ..... 60

Сушка ..... 61

**Акриламид в продуктах питания ..... 62**

**Контрольные блюда ..... 63**

# ⚠ Правила техники безопасности

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

## Перед монтажом

**Повреждения при транспортировке**

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

**Неправильное подключение**

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

## Указания по безопасности

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

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

пользоваться прибором без присмотра категорически запрещается.

**Горячие поверхности** ⚠

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

Не прикасайтесь к горячим поверхностям варочной панели, внутренним поверхностям духового шкафа и нагревательным элементам. Опасность ожога!
Не позволяйте подходить близко маленьким детям.
Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Оттуда может вырваться горячий пар.

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

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

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

**Горячий пар**

Опасность ошпаривания!
Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются крепкие алкогольные напитки (например, коньяк, ром).
При очень высоких температурах алкоголь испаряется. При неблагоприятных обстоятельствах пары алкоголя в духовом шкафу могут воспламениться. Опасность ожога!
Используйте крепкие алкогольные напитки только в ограниченных количествах и открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью.

Поверхности нижнего выдвижного ящика могут нагреваться. Храните в нем только принадлежности к духовому шкафу. Опасность возгорания!

**Перегретый жир (жидкий или твёрдый)**

⚠ Перегретый жир может быстро загореться. Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте без присмотра растительное масло или жир. Загоревшиеся масло или жир нельзя тушить водой. Надо сразу же закрыть посуду крышкой и выключить конфорку. После этого оставьте посуду на конфорке, пока она не остынет.

**Недостаточная вентиляция при приготовлении пищи с помощью газа**

⚠ Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. Следите за хорошей вентиляцией кухни: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или используйте специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и долговременном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Нельзя вешать вблизи прибора легковоспламеняющиеся материалы, например, занавески. Если на конфорках не стоит никакой посуды, нельзя включать вытяжку над плитой. Жировой налёт в фильтре вытяжки может воспламениться. В случае сильного нагрева вытяжка может выйти из строя. Опасность возгорания!

**Шарниры**

⚠ Не беритесь руками за шарниры дверцы духового шкафа или за защитную панель (если она есть в наличии). Вы можете защемить себе пальцы.

**Принадлежности и посуда**

Не беритесь за горячие принадлежности и посуду без прихваток. Опасность ожога!

**Очистители высокого давления или пароструйные очистители**

Никогда не очищайте духовой шкаф или варочную панель с помощью очистителей высокого давления или пароструйных очистителей. Опасность короткого замыкания!

**Ремонт**

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

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

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

**Передвижение прибора за трубы для подводки газа или за ручку двери**

Не передвигайте прибор, держась за трубы для подводки газа. Вы можете их повредить, и возникнет опасность утечки газа!
Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы. Таким образом можно повредить саму ручку или дверные шарниры.

**Верхняя стеклянная крышка** ⚠

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

## Причины поломки

**Повреждения плиты**

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

Днище кастрюль и сковородок должно быть плоским.

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

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

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

**Повреждения духовки**

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

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

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

Не садитесь и не ставьте ногу на открытую дверцу духовки.

**Повреждения выдвижного ящика**

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

**Повреждения окружающей мебели**

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

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

# Подключение газа

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

**Для уполномоченного специалиста или уполномоченного производителем центра обслуживания**

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

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

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

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

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

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

**Указания по технике безопасности**

Номинальное рабочее давление газа для вашего прибора составляет:

в случае природного газа (G20) - 20 мбар;
в случае сжиженного газа (G30) - 30 мбар;
в случае сжиженного газа (G31) - 37 мбар.
Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации вашего прибора. Все данные на типовой табличке вашего прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Фирма-изготовитель не несёт ответственности за сбои в функционировании или потери мощности прибора, а также прочие риски, возникшие вследствие эксплуатации прибора при давлении выше указанных значений.

⚠ Если давление газа в местной сети газоснабжения:

в случае природного газа (G20) выше 25 мбар;
в случае сжиженного газа (G30) выше 36 мбар;
и в случае сжиженного газа LPG (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности прибор следует обязательно оборудовать подходящим регулятором давления. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления должны выполняться имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом.
Если вы не знаете давление газа в местной системе газоснабжения, обратитесь в газоснабжающую организацию.

## Неполадки в работе плиты / запах газа

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

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

## Подключение электричества

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

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

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

### Для уполномоченного центра обслуживания

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

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

Необходим многополюсный переключатель.

Запрещается подключать через удлинители и тройники.

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

## Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

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

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

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

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

## Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

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

Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.

Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

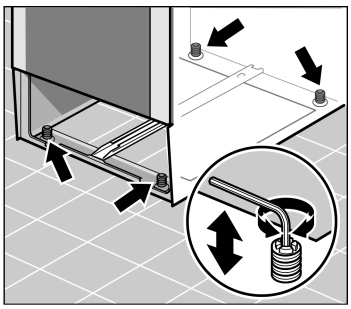
## Горизонтальная установка плиты

Плиту следует устанавливать непосредственно на пол.

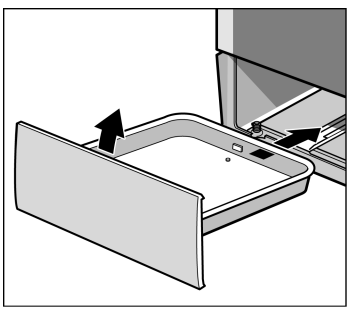
Плита устанавливается на ножках, регулируемых по высоте. Они позволяют приподнять цоколь прим. на 15 мм.

**1.** Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и приподнимите его.

Внутри цоколя расположены регулируемые ножки.

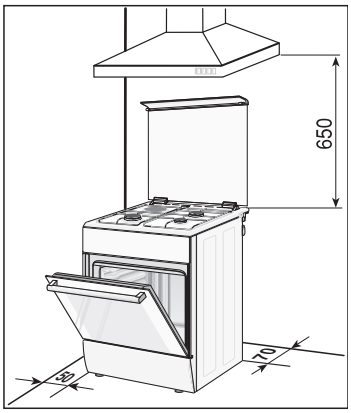


**2.** При необходимости отрегулируйте высоту ножек при помощи шестигранного ключа так, чтобы плита встала строго горизонтально.



**3.** Задвиньте выдвижной цокольный ящик на место.

## Монтаж устройства




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

# Ваша новая духовка

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

**Выход пара**

Внимание: когда духовка включена, пар выходит из этой точки

**Верхняя крышка**

Во время работы изделия верхняя крышка должна быть открыта

**Плита**

**Передняя панель**

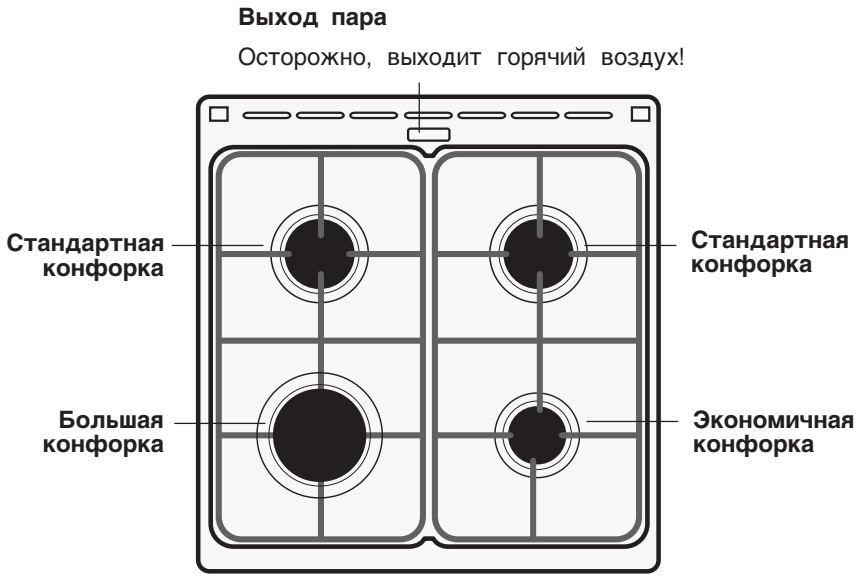
Передняя панель, включая кнопку выбора функции, экран таймера, ручку регулирования мощности нагрева и ручку включения/ выключения плиты

**Крышка духовки**

**Нижний выдвижной ящик**

Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

## Газовая плита




| Тепловой КПД конфорок | Диаметры днищ кастрюль или сковород, подходящих под конфорки |
|---|---|
| Экономичная конфорка 1 кВт | 12-18 см |
| Стандартная конфорка 1,75 кВт | 18-24 см |
| Большая конфорка 3 кВт | 24-28 см |

Днища используемых кастрюль и сковородок должны быть плоскими.

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

## Выключатели конфорок

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

| Положение | | Функция/газовые конфорки |
|---|---|---|
| ○ | Нулевое положение | Выкл |
| ✲ | Положение поджига | Положение поджига |
| | Зона настройки | Большое пламя = максимальная мощность<br>Малое пламя = минимальная мощность |

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

# Духовой шкаф

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

**Переключатель выбора функций**

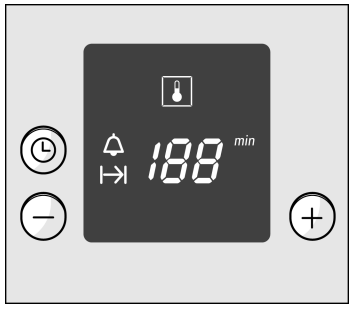
При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

| Положение | | Использование |
|---|---|---|
| 0 | Нулевое положение | Духовой шкаф выключается. |
| | Верхний/нижний жар | Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. |
| | Горячий воздух* | Для сдобных пирогов в формах, изделий из слоёного теста и сушки продуктов. |
| | Нижний жар | Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования.<br>Жар поступает снизу. |
| | Гриль с конвекцией | Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком.<br>При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор.<br>Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |
| | Гриль, небольшая площадь | Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов<br>Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. |
| | Гриль, большая площадь | Для приготовления на гриле стейков, колбасок, тостов или рыбы.<br>Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность. |
| | Размораживание | Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. |

* Вид нагрева, определяющий затраты энергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

## Дисплей и кнопки управления




| | |
|---|---|
| Кнопка "Часы" ◷ | При помощи этой кнопки устанавливается таймер 🔔 и время работы духового шкафа I→I. |
| Кнопка "Минус" - | При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения. |
| Кнопка "Плюс" + | При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения. |

Дисплей отображает заданные значения.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

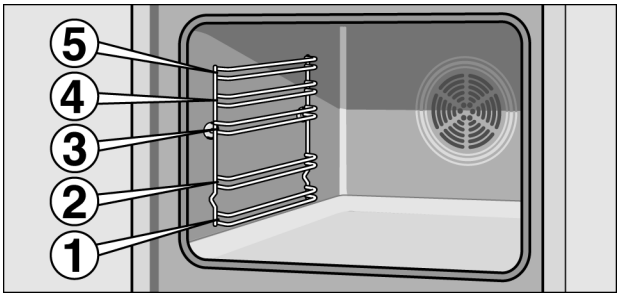
| Положение | | Значение |
|---|---|---|
| • | Нулевое положение | Духовой шкаф не нагревается. |
| 50-270 | Диапазон температур | Температура в рабочей камере, °C. |
| **1, 2, 3** | Режимы гриля | Режимы для гриля небольшой ▭ и большой ▭ площади.<br>Режим 1 = слабый<br>Режим 2 = средний<br>Режим 3 =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

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

## Принадлежности

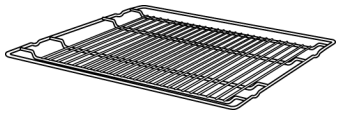
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

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




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

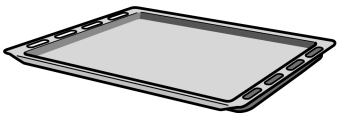
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



**Решетка**

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.

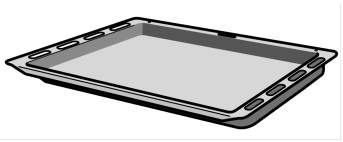
Устанавливайте решетку изгибом ⌣ вниз.



**Эмалированный противень**

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

| | |
|---|---|
|  | **Универсальный противень**<br>Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| **Специальные принадлежности** | Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.<br>Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.<br>Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию. |
| Решетка HEZ 334000 | Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки. |
| Эмалированный противень HEZ 331000 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. |
| Универсальный противень HEZ 332000 | Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него. |
| Решетка HEZ 324000 | Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. |
| Противень-гриль HEZ 325000 | Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.<br>Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3.<br>При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку. |
| Стеклянный противень HEZ 336000 | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. |

| | |
|---|---|
| Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Противень для приготовления пиццы HEZ 317000 | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах. |
| Камень для выпечки хлеба HEZ 327000 | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры. |
| Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333000 | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи. |
| Крышка для противня "Профи" HEZ 333001 | Легко превращает противень "Профи" в жаровню. |
| Стеклянная посуда HEZ 915001 | Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме. |
| Металлическая посуда HEZ 6000 | Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие. |
| Универсальная посуда HEZ 390800 | Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки. |

| | |
|---|---|
| Защитная решетка | Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 469 088. |

# Перед первым использованием

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

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ I→I.

**Если на индикаторе мигает символ I→I**

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Индикатор станет темным. Духовой шкаф готов к работе.

## Нагревание духового шкафа

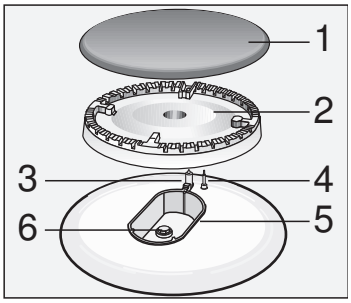
Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

**Последовательность действий**

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

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

## Чистка корпуса и верхней крышки конфорки




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

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

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

## Предварительная очистка принадлежностей

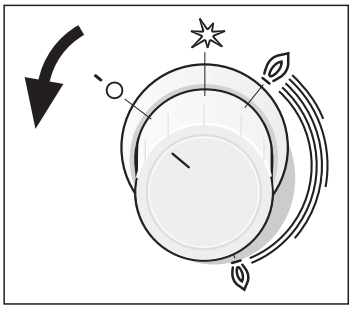
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

# Настройка варочной панели

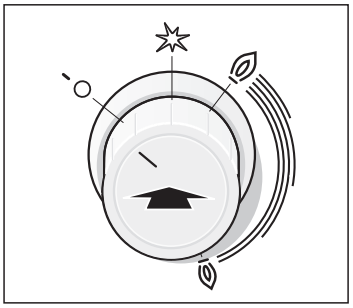
Варочная панель оборудована 4 газовыми горелками. Из этого описания Вы узнаете, как осуществлять поджиг этих горелок.

## Поджиг горелок

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



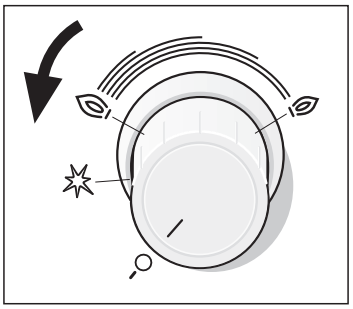
1. Откройте защитную крышку. Она должна оставаться открытой в течение всего времени использования варочной панели.
2. Поверните переключатель конфорки нужной горелки против часовой стрелки до положения поджига ✲. Начнётся процесс поджига.



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

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

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



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

**Выключение**

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

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

**Газовая горелка не горит**

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

## Таблица рекомендаций по использованию плиты

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

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

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

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

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

# Настройка духового шкафа

У Вас есть две возможности установки режимов Вашего духового шкафа.

**Выключение духового шкафа вручную**

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

**Автоматическое выключение духового шкафа**

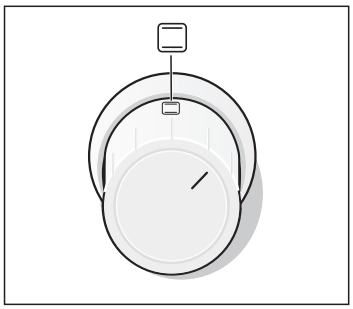
Вы можете уйти из кухни на длительное время.

**Таблицы и рекомендации**

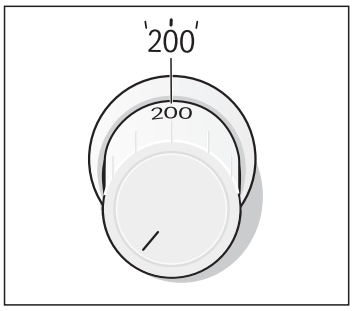
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

## Установка

Пример: "Верхний и нижний жар" ⊟, 200 °C



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




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

**Выключение**

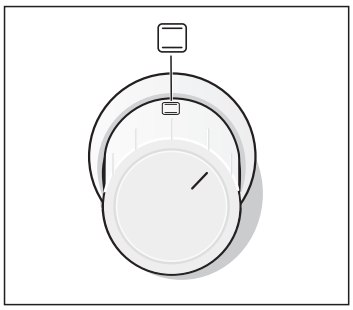
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

**Изменение установки**

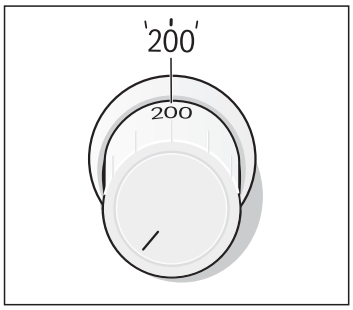
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

## Автоматическое выключение духового шкафа

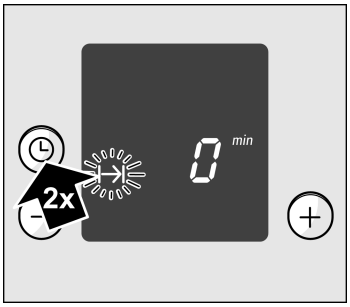
Пример:
"Верхний и нижний жар" ⊟, 200 °C,
продолжительность
45 минут



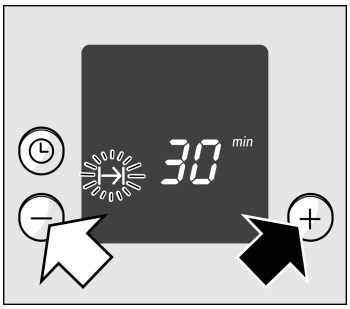
**1.** Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



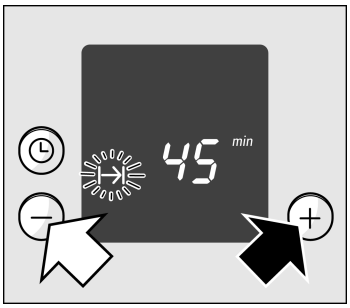

**2.** Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.




**3.** Дважды нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.




**4.** Нажмите кнопку + или кнопку -.
Появится предлагаемое значение.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.




**5.** Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ "Продолжительность" I→I горит на индикаторе.

**Время приготовления истекло**

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

**Прекращение установки**

Дважды нажмите кнопку "Часы" ◷. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

**Указание**

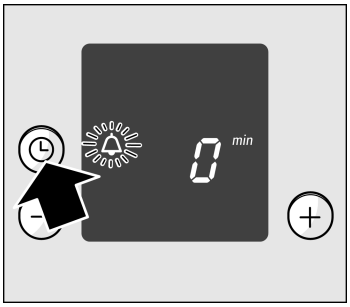
Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

# Таймер

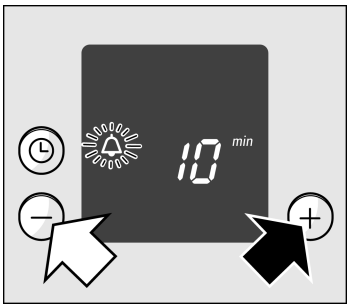
Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи-
тельность или время на таймере истекло.

## Установка

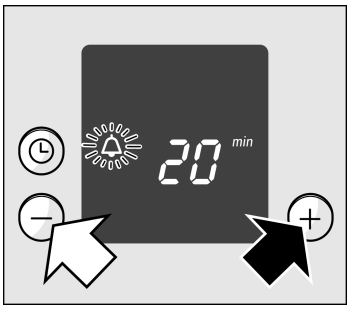
Пример: 20 мин




**1.** Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ таймер 🔔 мигает.




**2.** Нажмите кнопку + или кнопку -.
Появится предлагаемое значение.
Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут.
Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.




**3.** Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -.

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

**Заданное время истекло**

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Часы" ◷. Дисплей гаснет.

**Изменение времени таймера**

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

**Аннулирование установки**

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

**Время таймера и продолжительность истекают одновременно**

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.
Вызов информации об оставшейся продолжительности I→I: Дважды нажмите кнопку "Часы" ◷. На дисплее на несколько секунд появляется продолжительность.

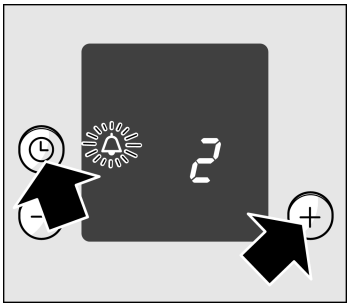
# Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменить базовую установку для длительности сигнала и для времени принятия установки.

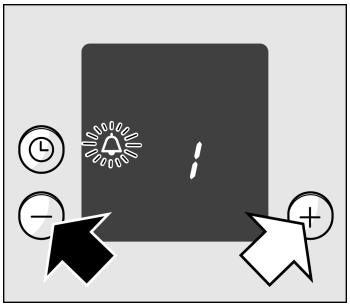
| Базовая установка | Функция | Изменение |
|---|---|---|
| Длительность сигнала<br>2 = ок. 2 мин | Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера | Длительность сигнала<br>1 = ок. 10 с<br>3 = ок. 5 мин |
| Время принятия установки<br>2 = среднее | Время ожидания до принятия установки | Время принятия установки<br>1 = короткое<br>3 = длительное |

## Изменение базовых установок

Пример: Изменить длительность сигнала до 10 секунд



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ◷ и +, пока на индикаторе не появится 2. Это является базовой установкой для длительности сигнала.



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

3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ◷.
   На индикаторе появится 2 для базовой установки времени принятия.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и нажмите кнопку "Часы" ◷.

**Изменение только одной базовой установки**

Подтвердите базовая установку, которую Вы не хотите изменять нажатием кнопки "Часы" ◷.

**Корректировка**

Снова изменить настройку можно в любое время.

# Уход и очистка

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

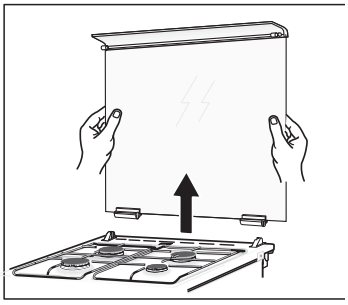
**Указания**

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

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.
Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

## Стеклянная верхняя крышка



Верхнюю крышку желательно чистить и вытирать в закрытом положении.

Для чистки верхней крышки можно использовать моющие средства для окон.

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

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

Верхнюю крышку следует закрывать только после остывания поверхности плиты.

## Чистящие средства

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

**для чистки варочной панели**

Не используйте

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

**для очистки духового шкафа**

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта
- жёсткие мочалки или губки
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

| | |
|---|---|
| | Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды. |
| **Поверхности из нержавеющей стали** | Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, протирайте такие поверхности только в направлении структурных линий. Протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удаляйте накипь, пятна жира, крахмала и яичного белка.<br>Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Для полированных поверхностей из нержавеющей стали используйте специальные средства по уходу. Соблюдайте указания производителя. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. |
| **Эмалированные и лакированные поверхности** | Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. |
| **Кнопки** | Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. |

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

| | |
|---|---|
| **Стекло дверцы** | Используйте средства для мытья стекол.<br>Не используйте едкие или абразивные чистящие средства или скребки для стекол. В противном случае можно повредить стекло. |
| **Уплотнитель** | Протрите тряпкой, смоченной в теплой воде.<br>Протрите насухо мягкой тряпкой. |
| **Внутренняя часть духовки** | Внутренние поверхности духовки следует чистить тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Вытирайте сухой тряпкой.<br>При наличии сильных загрязнений: Воспользуйтесь приспособлениями для чистки духовки но только после ее полного остывания. |
| **Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу** | Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. |
| **Принадлежности** | Замочите в горячем мыльном растворе.<br>Очистите с помощью щетки или губки. |
| **Алюминиевый противень (дополнительное оборудование)** | Запрещено мыть в посудомоечной машине.<br>Не используйте средство для чистки духовок.<br>Не прикасайтесь к поверхности ножом или любыми другими острыми предметами, Вы можете ее поцарапать!<br>Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микроволокна, смоченной в мыльном растворе.<br>Протрите насухо мягкой тряпкой.<br>Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Они могут повредить поверхность противня. |
| **Блокиратор дверцы (дополнительное оборудование)** | Перед очисткой снимите блокиратор дверцы.<br>Все пластмассовые детали замочите в горячем мыльном растворе и вымойте мягкой губкой.<br>Протрите насухо мягкой тряпкой. При сильных загрязнениях блокиратор дверцы может не срабатывать или недостаточно надежно блокировать дверцу. |
| **Варочная панель** | Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели. |
| **Нижний выдвижной ящик (дополнительное оборудование)** | Вытрите влажной тряпкой, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды.<br>Вытирайте сухой тряпкой. |

| | |
|---|---|
| **Принадлежности** | Промойте в теплой воде с моющей жидкостью. Протрите губкой или почистите щеткой. |

## Для более легкой очистки

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

**Включение лампочки в духовом шкафу**

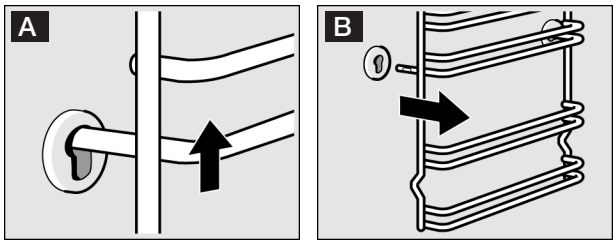
Установите переключатель выбора функций на ⊟.

## Снятие и установка навесных элементов

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

**Снятие навесных элементов**

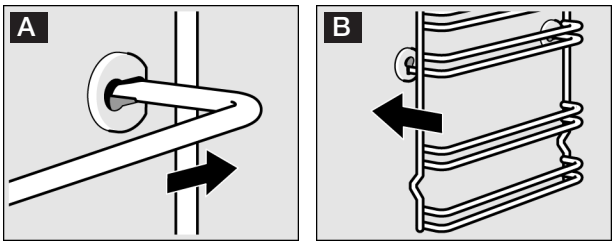
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. A)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте. (Рис. B)




Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

**Установка навесных элементов**

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. A),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. B)

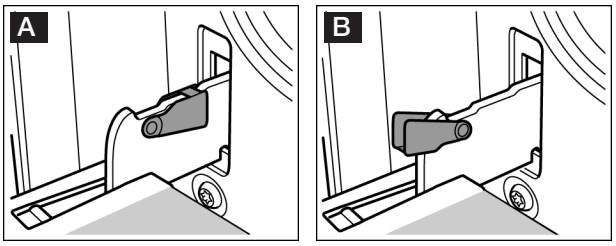



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

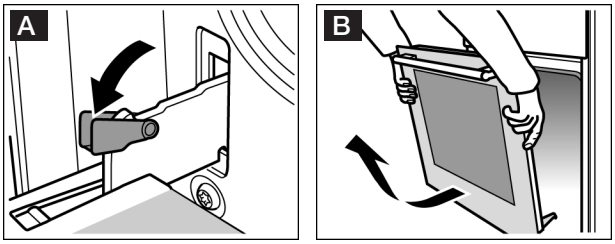
Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. A), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете ее снять.
Если Вы откинете фиксаторы (Рис. B) для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрыть дверцу будет невозможно.




⚠ Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

## Снятие дверцы

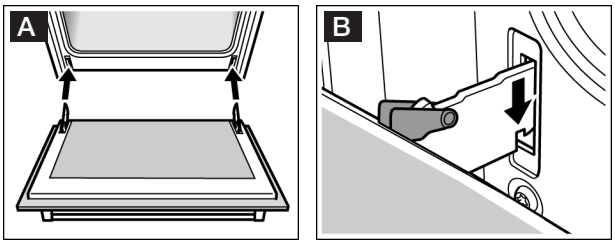
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева. (Рис. A)
3. До конца откройте дверцу духового шкафа. (Рис. B)
   Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



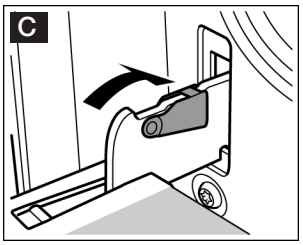

## Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий. (Рис. A)
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон. (Рис. B)




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



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

# Действия, которые необходимо выполнить в случае сбоя

Сбои в работе обычно происходят по простым причинам. Пожалуйста, прежде чем обратиться к компании, осуществляющей послепродажное обслуживание, примите к сведению следующую информацию о сбоях и их устранении:

| Ошибка | Возможная причина | Информация/поправка |
|---|---|---|
| Устройство не работает. | Вилка не вставлена в розетку сети электропитания. | Вставьте вилку в розетку сети электропитания. |
| | Сгорел предохранитель в коробке предохранителей. | Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями. |
| | Закрыт главный газовый вентиль. | Откройте газовый вентиль. |
| Мигают часы на индикаторной панели. | Отключение подачи электричества. | Установите повторно время. |
| Конфорки не работают или работают неправильно. | Закрыт газовый вентиль. | Откройте газовый вентиль. |
| | Если устройство настроено на LPG (жидкий газ), то газовый баллон может быть пуст. | Поменяйте газовый баллон на полный. |
| | Корпус, крышка и газовые каналы конфорки, зажигалки и инжекторы засорены. | Очистите и высушите все части конфорки. |

| Ошибка | Возможная причина | Информация/поправка |
|---|---|---|
| | Корпус, крышка и газовые каналы конфорки влажные. | Высушите все части конфорки. |
| | Части конфорки поставлены неправильно, крышки установлены неверно. | Поставьте все части конфорки правильно |
| Конфорки не зажигаются. | Вилка не вставлена в розетку сети электропитания. | Вставьте вилку в розетку сети электропитания. |
| | Сгорел предохранитель в коробке предохранителей. | Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями. |
| Освещение духовки не включается. | Вышла из строя лампа духовки. | Поменяйте лампу духовки. |
| Дверца духовки не закрыта правильно. | Уплотнение дверцы загрязнилось. | Почистите уплотнение дверцы. |
| | Уплотнение двери расшаталось или неправильно собрано. | Проверьте положение и крепление уплотнения дверцы, поправьте при необходимости. |
| | Уплотнение дверцы выпало. | Смените уплотнение дверцы. |
| Духовка не нагревается. | Часы не настроены. | Установите повторно время. |
| | Вилка не вставлена в розетку сети электропитания. | Вставьте вилку в розетку сети электропитания. |
| | Сгорел предохранитель в коробке предохранителей. | Проверьте состояние предохранителя в коробке с предохранителями. |
| | Переключатели выбора функции и нагревания поставлены неправильно. | Установите заново переключатели выбора функции и нагревания. |

**Не допускайте проведение ремонта и других процедур с устройством лицами, не являющимися сервисным персоналом, обученным производителем.**

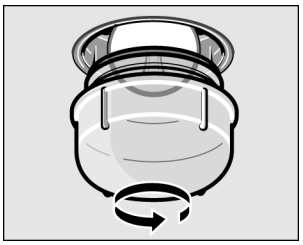
Если ваше устройство неправильно отремонтировано, вы можете быть подвержены большой опасности.

## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорает, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠

1. Опасность удара током! Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



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

### Замена стеклянного колпака

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

# Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской можно найти в гарантийном талоне.

**Номер E и номер FD**

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне защитной панели нижнего ящика духового шкафа. Чтобы Вам не пришлось долго искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

| Номер E | Номер FD |
|---|---|

| Сервисная служба ☎ |
|---|

# Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

**Указания**

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.
Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.
Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

# Пироги и выпечка

**Формы для выпекания**

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.
Если Вы хотите использовать силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

**Таблицы**

После предварительного разогрева время выпечки сокращается на 5-10 минут.

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

Дополнительную информацию Вы найдёте в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

| **Пирог в форме** | **Посуда** | **Уровень** | **Вид нагрева** | **Температура, °C** | **Время выпекания, мин** |
|---|---|---|---|---|---|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Корж из теста для кекса | Форма для фруктового пирога | 3 | | 140-160 | 20-30 |

| Пирог в форме | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса | Разъёмная/ чашеобразная форма | 3 | | 150-170 | 50-60 |
| Бисквит | Тёмная разъёмная форма | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Корж с бортиками, из песочного теста | Тёмная разъёмная форма | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Фруктовый или творожный торт, из песочного теста* | Тёмная разъёмная форма | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Пикантный пирог* | Тёмная разъёмная форма | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом приборе.

| Пироги на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой | Противень | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Противень | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| Бисквитный рулет, предварительный разогрев | Противень | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки | Противень | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Рождественский кекс, 500 г муки | Противень | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Рождественский кекс, 1 кг муки | Противень | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Противень | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Пицца | Противень | 2 |  | 220-240 | 25-35 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Фигурное печенье | Противень | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Мелкое печенье | Противень | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| Миндальное печенье | Противень | 3 | | 100-120 | 30-40 |
| Безе | Противень | 3 | | 80-100 | 100-190 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Выпечка из слоёного теста | Противень | 3 | | 190-210 | 20-30 |

## Хлеб и булочки

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки | Противень | 2 | | 270<br>200 | 8<br>35-45 |
| Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки | Противень | 2 | | 270<br>200 | 8<br>40-50 |
| Булочки, без предварительного разогрева | Противень | 4 | | 200-220 | 20-30 |

# Рекомендации по выпеканию

| | |
|---|---|
| Вы хотите печь по собственному рецепту. | Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку. |
| Проверка степени пропекания сдобного пирога. | За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов. |
| Пирог опадает. | В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время. |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы. |
| Пирог сверху слишком темный. | Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше. |
| Пирог слишком сухой. | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания. |
| Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар" ⊟ на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый. | В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже. |
| Фруктовый сок вытекает. | В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень. |

| | |
|---|---|
| Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки. | Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон. |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат. | При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса. |

# Мясо, птица, рыба

### Указания по выбору посуды

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

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

**Рекомендации по жарению**

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной около ½ см. При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 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.

**Мясо**

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Говядина** | | | | | | |
| Тушёная говядина | 1,0 кг | Закрытая | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Говяжья вырезка | 1,0 кг | Открытая | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 190-210 | 90 |

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ростбиф, среднепрожаренный | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 210-230 | 50 |
| Стейки, прожаренные | | Решётка | 5 | | 3 | 20 |
| Стейки, толщиной 3 см, среднепрожаренные | | Решётка | 5 | | 3 | 15 |
| **Телятина** | | | | | | |
| Жаркое из телятины | 1,0 кг | Открытая | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 170-190 | 120 |
| **Свинина** | | | | | | |
| Жаркое без кожи (напр., шейка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 180-200 | 160 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 190-210 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 180-200 | 180 |
| Копченая грудинка на кости | 1,0 кг | Закрытая | 2 | | 210-230 | 70 |
| **Баранина** | | | | | | |
| Нога без кости, среднепрожаренная | 1,5 кг | Открытая | 1 | | 150-170 | 120 |
| **Мясной рулет** | из 750 г мяса | Открытая | 1 | | 170-190 | 70 |
| **Колбаски** | ок. 750 г | Решётка | 4 | | 3 | 15 |

## Птица

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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении ⅔ заданного времени приготовления.

Рулетики из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.
Кусочки птицы переверните по истечении ⅔ заданного времени приготовления.

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

| **Птица** | **Вес** | **Принадлежности и посуда** | **Уровень** | **Вид нагрева** | **Температура, °C** | **Время приготовления, мин** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Цыплёнок, разрезанный пополам | по 400 г | Решётка | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Цыплёнок кусочками | по 250 г | Решётка | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Цыплёнок целиком | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Утка, целиком | 1,7 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Гусь, целиком | 3 кг | Решётка | 2 | | 150-170 | 110-130 |
| Молодая индейка, целиком | 3,0 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| 2 окорочка индейки | по 800 г | Решётка | 2 | | 180-200 | 90-110 |

## Рыба

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

По истечении ⅔ заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

| Рыба | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Рыба целиком | прим. по 300 г | Решётка | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Рыбные котлеты, толщиной 3 см | прим. по 300 г | Решётка | 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. |
| Как узнать, готово жаркое или нет. | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще. |
| Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела. | Проверьте уровень установки и температуру. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости. |

| | |
|---|---|
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий. | В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости. |
| Во время приготовления жаркого образуется водяной пар. | Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. |

## Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

| **Запеканки** | **Принадлежности и посуда** | **Уровень** | **Вид нагрева** | **Температура, °C, режим гриля** | **Время выпекания, мин** |
|---|---|---|---|---|---|
| Запеканка, сладкая | Форма для запеканки | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Запеканка из макарон | Форма для запеканки | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см | Форма для запеканки | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Тосты, запекание, 12 шт. | Решётка | 4 | | 3 | 5-8 |

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Штрудель, глубокой заморозки | Противень | 3 | | 180-200 | 35-45 |
| Картофель фри | Противень | 3 | | 190-210 | 25-30 |
| Пицца | Решётка | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Пицца-багет | Решётка | 2 | | 190-210 | 15-20 |

## Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °C. При 50 °C у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

### Йогурт

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 50 °C. Смешайте со 150 г йогурта. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на решётку. В течение 5 минут разогрейте до 50 °C. Затем готовьте, как указано в рецепте.

### Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставить тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

**Порядок приготовления**

| Блюдо | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления |
|---|---|---|---|---|---|
| Йогурт | Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку | 1 | ⊟ | 50 | 6-8 ч |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда | Поставить на дно духовки | ⊟ | Нагреть духовку до 50 °C, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто | 5 мин<br>20-30 мин |

## Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Замороженные продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C |
|---|---|---|---|---|
| напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка | Решетка | 2 | ⊘ | Регулятор температуры остается выключенным |

## Сушка

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Установите противень на уровень 4, решётку - на уровень 2.
Выложите противень и решётку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

| **Блюдо** | **Уровень** | **Вид нагрева** | **Температура, °C** | **Время, час** |
|---|---|---|---|---|
| Яблоки кружками, 600 г | 2+4 | | 80 | ок. 5 |
| Груши дольками, 800 г | 2+4 | | 80 | ок. 8 |
| Сливы, 1,5 кг | 2+4 | | 80 | ок. 8-10 |
| Зелень, 200 г, мытая | 2+4 | | 80 | ок. 1½ |

# Акриламид в продуктах питания

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

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

| | **Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида** |
|---|---|
| **Общие сведения** | Время приготовления должно быть по возможности коротким.<br>Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| **Выпекание** | В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C |
| Мелкое печенье | В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C<br><br>Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох. |

# Контрольные блюда

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

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

**Выпекание**

При приготовлении закрытого яблочного пирога ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Пирог в разъёмной форме из белой жести: при выпекании в режиме «Верхний/нижний жар» ⊟ устанавливайте на уровень 1 на противне вместо решётки.

| **Блюдо** | **Принадлежности и посуда** | **Уровень** | **Вид нагрева** | **Температура, °C** | **Время приготовления, мин** |
|---|---|---|---|---|---|
| Фигурное печенье | Противень | 2 | ⊟ | 150-170 | 20-30 |
| Маленькие кексы, 20 штук | Противень | 3 | ⊟ | 160-180 | 20-30 |
| Бисквит на воде | Разъёмная форма на решётке | 2 | ⊟ | 160-180 | 30-40 |
| Пирог из дрожжевого теста | Противень | 3 | ⊟ | 170-190 | 40-50 |
| Закрытый яблочный пирог | Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см | 1 | ⊟ | 190-210 | 70-80 |

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Режим гриля | Время приго-товления, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Поджаренные тосты, предварительный разогрев 10 мин | Решётка | 5 | ⊡ | 3 | 1-2 |
| Бифбургер, 12 шт.* | Решётка | 4 | ⊡ | 3 | 25-30 |

* По истечении ⅔ времени перевернуть.