

**Бытовых приборов "BOSCH".**

**РОССИЯ**

**МОСКВА, ВШ-Сервис**  
117071, Москва, ул. Мадьян Калужская, 19  
Тел: (095) 952 73 89 Факс: (095) 952 38 85

**МОСКВА, Фирма "Универсал" (Индустриальная)**  
109088, Москва, 2-ая ул. Машиностроения, 17а  
Тел: (095) 177 87 13 Факс: (095) 177 84 84

**АНГАРСК, Фирма "ТЕТЕЧН"**  
665831, Ангара, в м-н. 8-8А  
Тел: (38519) 8 4480 Факс: (38519) 8 4399

**ВЛГУРСКОЕ, Фирма "Выбор"**  
398015, Волгоград, ул. Лукинца, 48а  
Тел: (07222) 2 06 78 Факс: (07222) 2 98 82

**ВЯКСК, Фирма "Снежная шайба"**  
652406, Вязьма, ул. Вязьма-интернационалиста, 72/1  
Тел: (3854) 23 45 89 Факс: (3854) 25 24 41

**ВЛАДИВОСТОК, Дальневосточный Функциональный Центр**  
690081, Владивосток, ул. Морозовова, 5  
Тел: Факс: (4232) 22 73 89

**ВЛАДИМИР, Фирма "Ромашка"**  
600008, Владимир, ул. Ворожцова, 14  
Тел: (0922) 22 79 17 Факс: (0922) 22 62 17

**ВОРОНЕЖ, АО "Универсал России"**  
394090, Воронеж, ул. Колыцанская, 85  
Тел: (0732) 52 20 08 Факс: (0732) 52 69 70

**ВКАТЕРИНБУРГ, Фирма "Алма"**  
620014, Екатеринбург, ул. Балыкина, 34  
Тел: (3432) 51 87 86 Факс: (3432) 82 16 80

**ИЖЕВСК, Фирма "ТАЧ"**  
425003, Ижевск, ул. Копыловой поселок, 63-А  
Тел: (3412) 78 33 77 Факс: (3412) 75 42 77

**ИРКУТСК, Фирма "Талочка"**  
664075, Иркутск, ул. Лермонтова, 78  
Тел: Факс: (3852) 43 35 82

**КИРОВО, ООО "Торговый Дом Веста"**  
610021, Киров, ул. Пролетарская, 18  
Тел: (8332) 27 19 74 Факс: (8332) 27 86 86

**КРАСНОДАР, АО "Кубанская плывинка"**  
350088, Краснодар, ул. Гоголева, 8  
Тел: (8612) 32 04 02 Факс: (8612) 33 87 27

**КРАСНОЯРСК, Частное предприятие**  
660088, Красноярск, ул. Горького, 34/132  
Тел: (3912) 23 99 78

**КУРСК, Фирма "Снаф"**  
305003, Курск, ул. Зеленая, 30, комн. 4  
Тел: (07122) 2 89 88 Факс: (07122) 2 44 21

**МУРМАНСК, АО "Альберт-сервис"**  
184038, Мурманск, ул. Гаврела Рыбачева, 1  
Тел: (8152) 59 29 18, (8152) 89 97 77

**НИЖНЕВАРШОВСК, Фирма "Болу"**  
624440, Нижегородск, в-я Пролетарская ул., в  
НИЖНИЙ НОВГОРОД, Фирма "Синема"  
603074, Нижний Новгород, Сарыновский ш., 15а  
Тел: Факс: (8312) 41 47 20

**НОВОСИБИРСК, Фирма "Быгрос"**  
630030, Новосибирск, ул. Тереховская, 220  
Тел: Факс: (3832) 64 36 31

**ОМСК, ООО "Сибтел"**  
644010, Омск, ул. Нахичеванская, 3  
Тел: (3812) 30 46 85 Факс: (3812) 31 48 45

**ПЕНЗА, АО "Спорттехника"**  
440004, Пенза, ул. Коммунистическая, 28  
Тел: (8412) 55 85 88 Факс: (8412) 84 88 23

**ПЕРМЬ, Фирма "Икар-Сервис"**  
614800, Пермь, ул. Инженерная, 10  
Тел: (3422) 65 68 83 Факс: (3422) 66 12 80

**ПРИГОРСКОЕ, ООО "И.С. Бланко"**  
357560, Пригород, ул. Кудряшова, 5  
Тел: (82780) в 64 62

**РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО "Аксис-Электрика"**  
344022, Ростов-на-Дону, ул. Большая Садовая, 150  
Тел: (8632) 85 43 98 Факс: (8632) 85 43 98

**САМАРА, Фирма "Захар"**  
443001, Самара, ул. Садовая, 255  
Тел: (8462) 82 76 56 Факс: (8462) 52 73 11

**Фирма "Экон-сервис"**  
443080, Самара, ул. Садовая Круши, 148  
Тел: Факс: (8462) 82 07 40

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, Фирма "Универсал-Сервис"**  
193024, Санкт-Петербург, Невский пр-т, 158  
Тел: (812) 325 80 11 Факс: (812) 325 80 12

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, Фирма "Универсал-Сервис" (независимая)**  
193024, Санкт-Петербург, Невский пр-т, 158  
Тел: (812) 325 80 11 Факс: (812) 325 80 12

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, Фирма "Универсал-Сервис" (независимая)**  
193024, Санкт-Петербург, Невский пр-т, 158  
Тел: (812) 325 80 11 Факс: (812) 325 80 12

**САРАТОВ, ООО "Парт-Маркет"**  
410058, Саратов, ул. Вавилова, 1/7, офис 103  
Тел: (8452) 24 48 08 Факс: (8452) 51 79 83

**СЫРЕНГАМАК, АО АДС Союз**  
453120, Сыренигамак, просп. Октября, 43  
Тел: (34711) 4 14 58

**СПУГАТ, Фирма "Спиритализация"**  
825400, Спут, ул. Зорькина, Подвдм, 34а  
Тел: (3462) 21 08 80 Факс: (3462) 21 85 81

**ТАГАНРОГ, ТОО "Тит Лиг"**  
347000, Таганрог, ул. Кузнецкая, 19  
Тел: (86344) 4 82 61

**ТОМСК, АО "Т-Ремблтехника"**  
634002, Томск, ул. Горького, 72  
Тел: (3822) 21 13 17 Факс: (3822) 21 02 95

**ТУЛА, Фирма "Савик"**  
300045, Тула, ул. Морозова, 18  
Тел: (0872) 98 44 48 Факс: (0872) 36 11 28

**ТОМЬ, Фирма "Сна"**  
625015, Томь, пос. Мир, ул. Елизова, 11  
Тел: (3452) 22 01 58 Факс: (3452) 24 74 00

**ЧЕЛЯБИНСК, Фирма "Торис-2"**  
454028, Челябинск, просп. Победы, 292  
Тел: (3512) 41 34 03 Факс: (3512) 68 42 21

**ЧИТА, ООО "Рестель"**  
673012, Чита, ул. Невская, 35  
Тел: Факс: (30222) в 04 84

**УЛЬЯНОВСК, НПТ "Линк"**  
432083, Ульяновск, Комсомольский пер., 3  
Тел: Факс: (8422) 31 40 98

**УРСЛАВЛЬ, Фирма "Актриса"**  
189040, Урславль, пр-т Октября, 75  
Тел: (0852) 27 47 98 Факс: (0852) 28 39 62

**ВАШКОРГОСТАН**  
450058, Уфа, Р. Зорь, 28  
Тел: (3472) 24 55 74 Факс: (3472) 23 15 46

**ТАТАРСТАН**

**КАЗАНЬ, Фирма "Омега"**  
420081, Казань, ул. Космонавтов, 28  
Тел: (8432) 75 08 09 Факс: (8432) 75 18 36

**НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПО "Марина"**  
423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 50/14  
Тел: Факс: (8468) 88 79 82

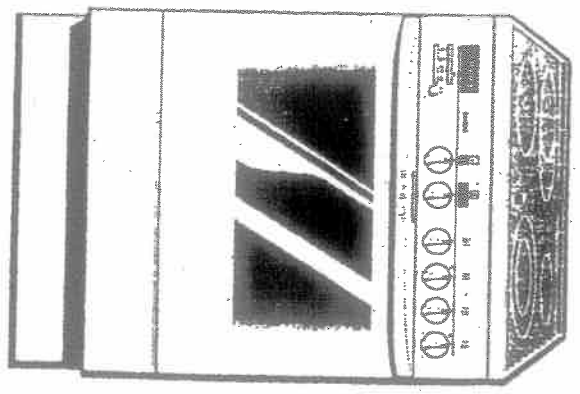
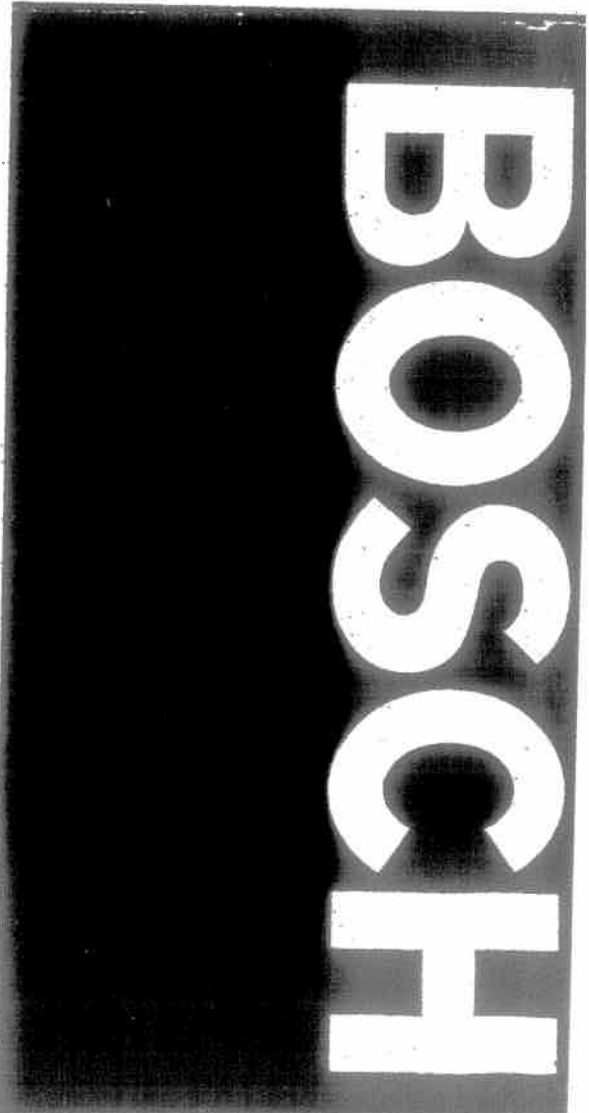
**РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ**

**МИНСК, ЗАО "Лает-сервис"**  
220118, Минск, ул. Лувца, Комиса, 62  
Тел: (0172) 82 85 58 Факс: (0172) 82 88 73

**ВИТЕБСК, ООО "Салда-Вител"**  
210001, Витебск, ул. Калинин, 4  
Тел: Факс: (0212) 37 75 97

**ГОМЕЛЬ, ООО "Салда-Гомель"**  
246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10  
Тел: Факс: (0232) 53 88 25

**ГРОДНО, ООО "Салда-Гродно"**  
230009, Гродно, ул. Горького, 74-210  
Тел: (0152) 39 92 59 Факс: (0152) 31 61 13



**HSN 382A**  
**BOSCH**  
**HSN 352A**

Итак, Вы выбрали эту высококачественную печь, которая много лет надежно будет служить Вам в Вашем домашнем хозяйстве.

Для того, чтобы Вы могли использовать все технические преимущества данного прибора, Вам необходимо внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации.

В начале инструкции мы сообщим Вам важную информацию, касающуюся безопасности. Затем Вы познакомитесь поближе с отдельными функциональными элементами Вашей новой печи. Мы покажем Вам, как ею пользоваться и как ею управлять. Таблицы построены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом подготовить печь к работе. Кроме того, в таблицах Вы найдете рецепты особенно популярных блюд, описание подходящей посуды, указания по правильному использованию духовки и оптимальных режимов работы, все, что успешно прошло испытание в нашей студии по приготовлению пищи.

Для того, чтобы Ваша печь долгое время оставалась в хорошем состоянии, мы дадим Вам несколько рекомендаций по уходу и чистке. В случае, если возникнут небольшие неполадки, на последних страницах Вы найдете информацию по их устранению. Есть еще вопросы? В этом случае нужно сначала открыть подробное описание содержания инструкции. И тогда Вы сможете быстро сориентироваться.

## Перед подключением новой печи

Перед подключением	5
Утилизация упаковочного материала и старой печи	5

## Установка и подключение

Для электромонтера	6
Установка печи по горизонтали	6

## На что Вы должны обратить внимание

Указания по технике безопасности при работе с печью	7
Как избежать поломок печи	8

## Это Ваша новая печь

Ваша новая печь	9
Панель обслуживания	10
Виды нагрева	12
Духовка и принадлежности к ней	14

## Перед первым включением

Задание времени суток	16
Отключение электронных часов	17
Нагрев духовки	17

Звуковой сигнал	18
-----------------	----

## Приготовление пищи

Как избежать поврежденный варочной панели плиты	19
Варочная панель плиты	19
Индикатор остаточного нагрева	22
Включение и выбор ступени нагрева	23
Конфорка с двумя зонами нагрева и конфорка для жаровни	23
Таблицы	24
Конфорка с автоматикой закипания	25
Как сэкономить электроэнергию	26

## Чтобы печь, жарить, жарить в гриле

Так Вы устанавливаете регулятор	28
... если духовка должна автоматически отключиться	28

Наш вклад в дело защиты окружающей среды:  
мы используем только бумагу, изготовленную из макулатуры и отбеленную без применения хлора.

... если духовка должна автоматически включиться и отключиться	29
Пример	30
<b>Выпечка пирогов и печенья</b>	
Что нужно сделать, если ...	32
<b>Приготовление птицы, мяса, рыбы</b>	39
Что нужно сделать, если ...	43
<b>Так готовятся запеканки и тосты</b>	44
<b>Замороженные полуфабрикаты</b>	45
<b>Автоматическое поджаривание</b>	
Таблица	46
Так проводится выбор программы	48
Что нужно сделать, если ...	51
<b>Размораживание</b>	52
<b>Подсушивание</b>	53
<b>Консервирование</b>	53
<b>Уход</b>	
Наружная поверхность печи	55
Уход за варочной панелью	55
Духовка	58
Стекло дверки духового шкафа	59
Принадлежности	60
<b>Неисправности и их устранение</b>	
Устранение небольших неисправностей	60
Замена деталей собственными силами	61
<b>Служба сервиса</b>	
Номер издания E-Nr. и заводской номер FD-Nr.	64

## Перед подключением / Установка и подключение

### Перед подключением

- Перед началом эксплуатации новой печи прочитайте, пожалуйста, данную инструкцию по эксплуатации, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по использованию и уходу за печью.
- Сохраните данную инструкцию в надежном месте для последующих пользователей.
  - Проверьте поверхность плиты на наличие царапин на стеклокерамической поверхности или на обрамляющей ее кромке.
  - Если печь имеет повреждения, то Вы не должны ею пользоваться.

### Утилизация упаковочного материала и старой печи

- При утилизации упаковочного материала не забывайте, пожалуйста, об окружающей среде. Для транспортировки наши изделия надежно упаковываются. При этом мы стараемся использовать упаковочный материал в минимальном количестве. Все используемые упаковочные материалы не наносят вред окружающей среде и пригодны к вторичной переработке. Деревянные части упаковки не подвергнутся химической обработке. Картон состоит почти на 100% из старой бумаги. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена (PE) — обязательный материал — из полипропилена (PP), набивка — из пенообразного материала (PS), не содержащего ФСКМ. Все эти материалы изготовлены на основе соединений углерода и их можно вторично перерабатывать. Благодаря сохранению и вторичному использованию упаковки экономятся ресурсы и уменьшается количество отходов. В Германии можно сдать упаковочный материал в тот же магазин, где изделие было куплено.
- Перед утилизацией старые печи следует вывести из строя. После этого все необходимо отвезти в специально предназначенный для этого центр по сдаче использованных электроприборов. Адрес ближайшего центра Вы можете узнать в Вашем коммунальном управлении.

### Установка и подключение

- Электроподключение печи должно проводиться только специалистом.
- При этом необходимо соблюдать предписания компетентного предприятия по электроснабжению.
- При неправильном подключении печи, вызвавшем неисправности в приборе, право на гарантийный ремонт аннулируется.

## Указания для электромонтера

Для соблюдения соответствующих предписаний по технике безопасности необходимо провести электроподключение через многополюсный разделитель с расстоянием между контактами, в разомкнутом состоянии, мин. 3 мм. Необходимость подключения через штекер отпадает, если потребитель имеет к штекеру свободный доступ.

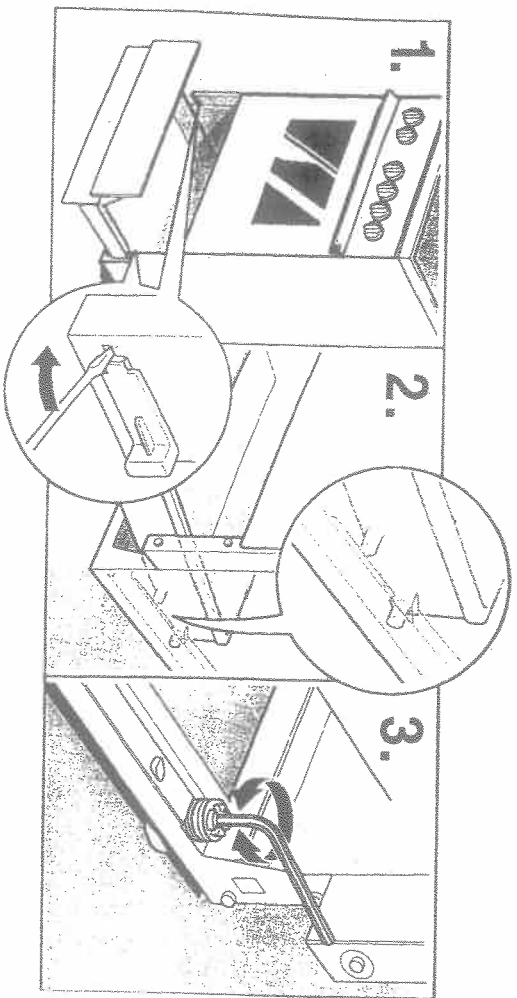
Печь с предусмотренными к ней штекером необходимо подключить только к розетке с защитными контактами, электромонтаж которой был проведен в соответствии с предписаниями.

Согласно контрольным испытаниям для нагревательных приборов, эта печь соответствует классу защиты "У". Необходимо следить за тем, чтобы печь была установлена между стенками мебели, которые не возвышаются над ее варочной панелью.

Что касается электробезопасности, то эта печь относится к приборам класса защиты "У" и может использоваться только вместе с защитным соединительным проводом.

При подключении печи, в качестве сетевой проводки необходимо использовать электропроводку типа H 05 VV-F или эквивалентную ей проводку.

Печь оснащена регулируемыми по высоте ножками, с помощью которых можно скомпенсировать небольшие неровности пола. Для того, чтобы отрегулировать ножки по высоте, Вы должны снять цокольный выдвижной ящик.



## На что Вы должны обратить внимание

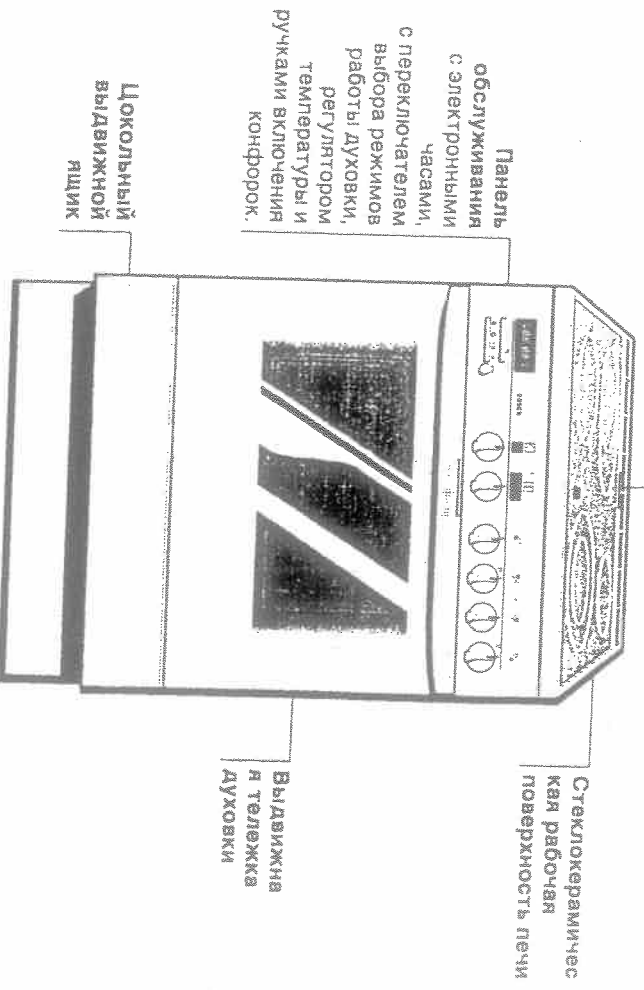
### Указания по технике безопасности при работе с печью

- Данная печь соответствует требованиям техники безопасности для электрических приборов. Ремонт печи должен проводиться только специалистами службы сервиса. Неквалифицированный ремонт может привести к возникновению значительного ущерба для пользователя.
- Поверхность нагревательных приборов во время работы становится горячей. Внутренние стенки духовки, нагревательные элементы и решетка для выхода пара также сильно нагреваются. Поэтому нельзя подпускать детей близко к печи.
- При приготовлении блюд с применением жира или растительного масла, Вы должны обязательно находиться недалеко от печи. При перегреве жир может воспламениться. Ни в коем случае не лейте воду в горящий жир или масло. Опасность ожога! Накройте посуду с горящим жиром крышкой, для того, чтобы огонь потух, и выключите конфорку.

### Это Ваша новая печь

## Это Ваша новая печь

Выход пара из духовки. Осторожно, отсюда поднимается горячий воздух!



Возможны некоторые отклонения в зависимости от типа печи.

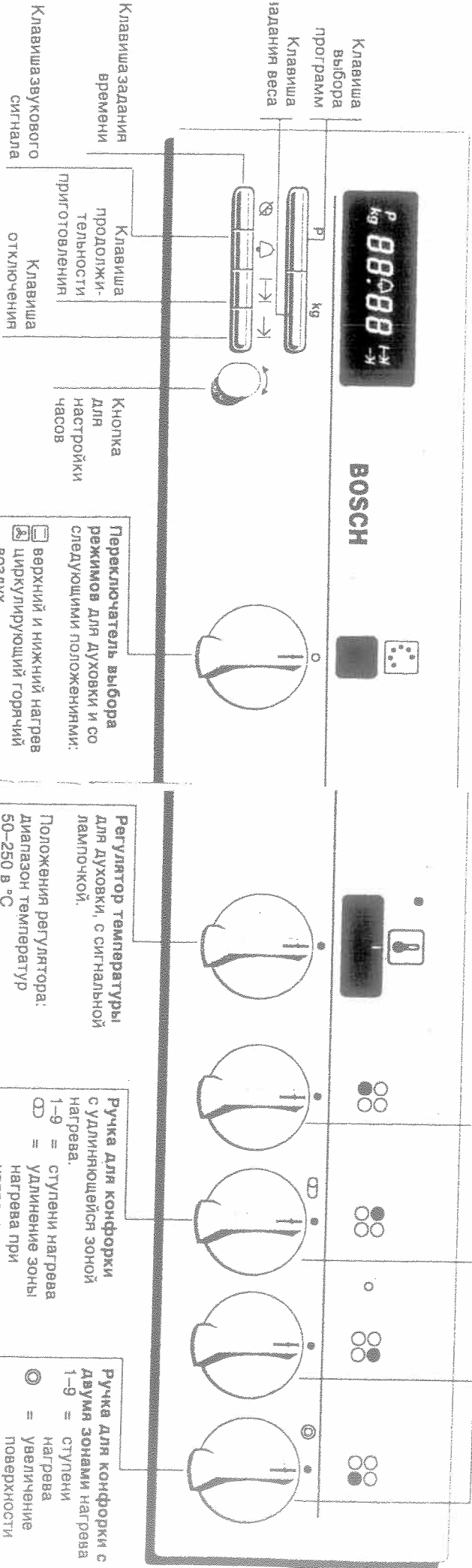
- Сетевой кабель печи не должен касаться горячих конфорок печи и защемляться дверцей духовки, так как в этом случае может повредиться его изоляция.
- Не храните в духовке посторонние предметы, которые, при нечаянном включении печи, могут воспламениться. Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на рабочую поверхность печи.
- При возникновении неисправности выключите предохранитель печи на распределительном щите.
- Используйте печь исключительно для приготовления пищи.
- В случае возникновения на рабочей поверхности трещин или сколов, печь необходимо отключить от сети и выключить предохранитель на распределительном щите.
- Следите за индикатором остаточного нагрева, предотвращающим от прикосновения к горячим конфоркам.
- Данная печь соответствует требованиям постановления для нагревательных приборов. Учитывайте, что выключатели конфорки и ручки духовки нагреваются, если печь в течение долгого времени находилась в рабочем режиме при высокой температуре.
- Не кладите противень на дно духовки и не выставляйте его алюминиевой фольгой, так как в этом месте может возникнуть скопление тепла. В результате время, затрачиваемое на выпечку и за жаривание, не будет соответствовать действительности и эмалевое покрытие может потрескаться.
- Никогда не лейте воду непосредственно в нагретую духовку, так как в результате также могут возникнуть повреждения эмалевого покрытия.
- От фруктового сока, каплющего с противня на горячее дно духовки, остаются пятна, которые невозможно больше удалить. Если Вы печете пирог с очень сочными фруктами, то используйте для этого более глубокий универсальный противень.
- Ни в коем случае не садитесь и не вставайте на выдвижную часть духовки.
- Дверка духовки должна хорошо закрываться. Следите за тем, чтобы уплотнительная прокладка дверки была всегда чистой.
- Не кладите горячие предметы (например, противень) в цокольный выдвижной ящик. Не исключена возможность его повреждения.

### Как избежать поломок печи

**ИНЕЛЬ  
ислуживания**

В выключенном положении все ручки утапливаются. Для включения или повторной фиксации ручек на них нужно слегка надавить. Кнопку для настройки электронных часов можно также утопить.

**Ручка конфорок с сигнальной  
лампочкой**  
Положения от 1 до 9.  
1 = минимальная мощность  
конфорки,  
9 = максимальная мощность конфорки.  
Индикация на рабочей поверхности печи  
показывает выбранную ступень нагрева.



**Регулятор температуры  
для духовки, с сигнальной  
лампочкой.**  
Положения регулятора:  
диапазон температур  
50–250 в °С

I = гриль, слабый нагрев  
II = гриль, средний нагрев  
III = гриль, сильный нагрев  
Ступени нагрева от I до III  
действительны для малого  
и большого грилей.

При включении регулятора  
температуры загорается  
сигнальная лампочка. Она  
выключается, когда духовка  
нагревается до заданной  
температуры, и загорается опять  
при дополнительном нагревании.  
При работе гриль лампочка не  
загорается.

**Ручка для конфорки  
с удлиняющейся зоной  
нагрева.**  
1–9 = ступени нагрева  
нагрева при  
использовании  
жаровни.

**Ручка для конфорки с  
двумя зонами нагрева**  
1–9 = ступени  
нагрева  
= увеличение  
поверхности  
нагрева.

При включении духовки загорается лампочка  
внутреннего освещения. Сигнальные лампочки на  
переключателе выбора режимов работы духовки  
и над регулятором температуры при работе также  
светятся. После использования духовки,  
переключатель всегда необходимо перевести  
в исходное положение.

## Виды нагрева

При работе с духовкой Вы можете использовать различные виды нагрева. Таким образом, для каждого блюда Вы можете выбрать самый оптимальный режим приготовления.

### Верхний и нижний нагрев

При этом происходит равномерное нагревание сверху и снизу.

Хлеб, бисквит, пироги с творогом, а также с сочными фруктами выпекаются все время на **одном уровне** и удаются наилучшим образом.

Верхний и нижний нагрев рекомендуется также использовать при приготовлении постной говядины, телатины или дичи в закрытой или открытой посуде.

### Циркулирующий горячий воздух

Вентилятор, встроенный в заднюю стенку духовки, равномерно распределяет тепло, исходящее сверху и снизу. Данный режим идеально подходит для выпечки изделий из песочного теста на противне или в форме, изделий из заварного теста и пирогов с пикантной начинкой на **одном уровне**.

Температура при выпечке устанавливается на 20–30 °С ниже, чем при использовании режима верхнего нижнего нагрева.

### 3D-режим нагрева циркулирующего воздуха с помощью трех элементов

При этом нагреваются три тэна: верхний, нижний и кольцевой тэн, кольцевой расположен на задней стенке духовки.

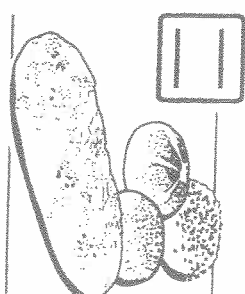
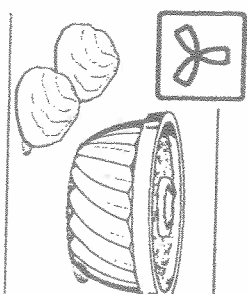
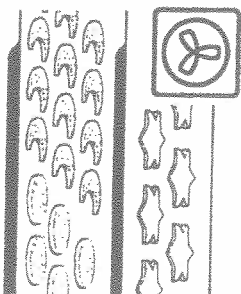
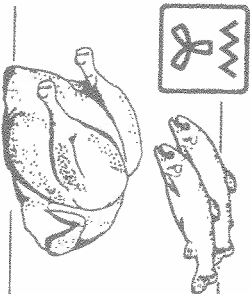
В данном режиме Вы можете одновременно печь на **двух уровнях**. Печенье и изделия из слоеного теста Вы можете выпекать одновременно на **трех уровнях**.

Этот режим рекомендуется также использовать при размораживании, высушивании и консервировании.

### Гриль с циркулирующим воздухом

Гриль и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Во время паузы в работе гриля, приготавливаемое блюдо обдувается горячим воздухом.

Таким образом, приготавливаемые кусочки мяса со всех сторон становятся поджаристыми и румяными и духовка заготавливается не так сильно, как при верхнем и нижнем нагревах.



## Это Ваша новая печь

### Малый гриль

При этом включается только средняя часть тэна.

Этот вид нагрева предназначен для приготовления **небольшого количества** продуктов, которые укладываются на среднюю часть решетки. Тем самым экономится электроэнергия.

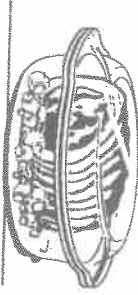
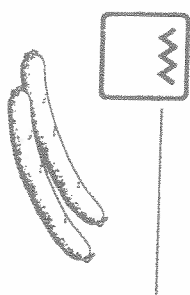
### Большой гриль

В этом режиме нагревается вся площадь под таном. Вы можете одновременно грилить несколько стейков, сосисок, рыбы или тостов.

### Автоматическая программа жарения

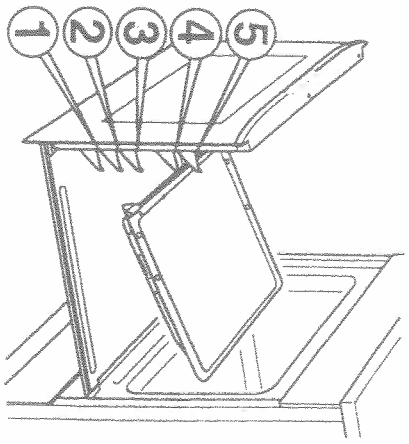
Процесс жарения проводится автоматически, без присмотра. Необходимо задать только номер программы и вес продуктов.

Для приготовления пищи в данном режиме Вы должны использовать посуду с крышкой. В результате мясо будет нежным и сочным и духовка останется чистой.

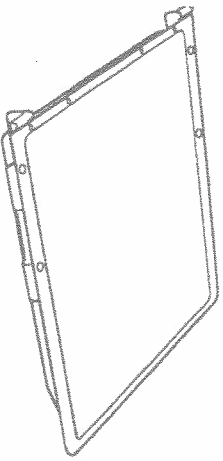




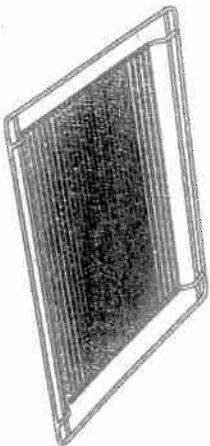
**Выдвижная часть  
духовки  
и принадлежности**



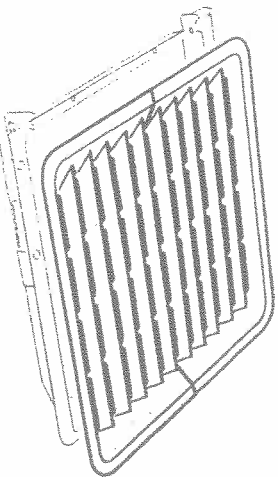
Принадлежности навешиваются на крючки, расположенные справа и слева на передней части выдвижной тележки духовки. Вы можете эти принадлежности расположить на пяти различных уровнях.



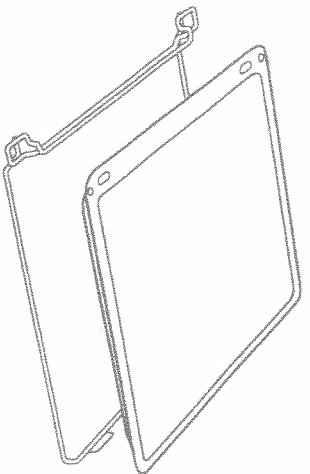
**Универсальный глубокий противень HEZ 4300** для выпекания пирогов, запекания больших кусков мяса, размораживания продуктов. Этот противень можно также использовать в качестве поддона для жира, каплющего вниз при поджаривании мяса на гриле.



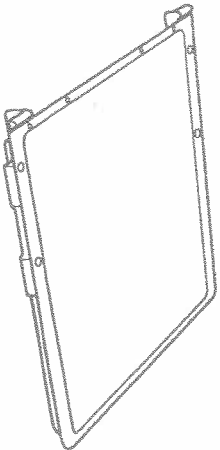
**Металлическая решетка HEZ 4400**, на которую устанавливаются посуда, формы для выпечки пирогов, укладываются большие куски мяса для обжаривания или небольшие кусочки для поджаривания в гриле, а также замороженные продукты. Решетка может быть навешена изгибом вверх или вниз.



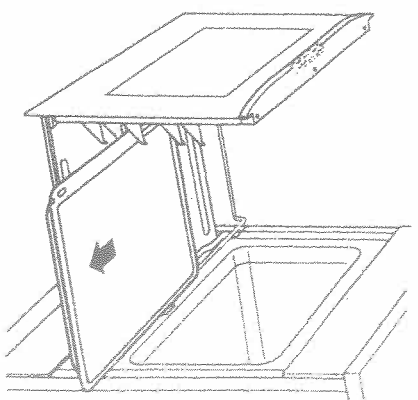
**Противень HEZ 2500** для поджаривания на гриле рыбы, тостов, сосисок, размораживания продуктов. Его можно использовать также в качестве защиты от брызг при приготовлении птицы больших размеров. Противень для гриля можно использовать только вместе с универсальным глубоким противнем. Части противня для гриля необходимо уложить в глубокий противень так, чтобы они в центре накладывались друг на друга.



**Противень без крючков с несущей рамой HEZ 4200** для пирогов и паченья. Противень вставляется в раму скосом к задней стенке духовки.



**Противень с крючками HEZ 4100** для выпечки пирогов и паченья.



**Противень без крючков** Вы можете вынимать сбоку.

**Принадлежности к духовке** Вы можете, в случае необходимости, докупить. При заказе укажите обязательно HEZ-номер.



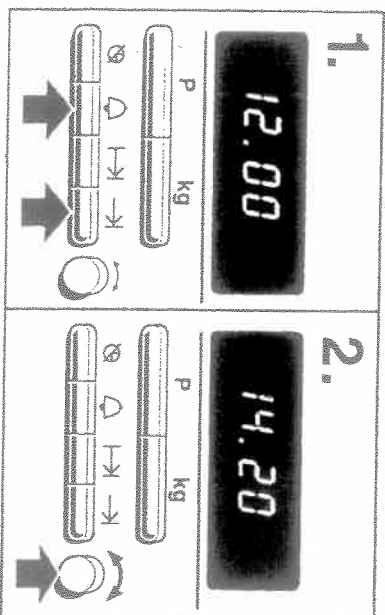
### Задание времени суток

... если на табло высвечиваются три нуля

После первого подключения печи или подключения печи в результате временного прекращения подачи энергии, на табло, указывающем время суток, каждый раз высвечиваются три нуля и символы  $\Delta$  и  $\rightarrow$ . Вы должны или задать нужное время или выключить электронные часы.

#### Задание времени суток

1. Нажмите одновременно клавишу звукового сигнала  $\Delta$  и кнопку отключения  $\rightarrow$ . На табло загорится 12.00.
2. Сразу после этого установите при помощи крутящейся кнопки время в часах и минутах.



#### Отключение электронных часов

Нажмите на клавишу  $\Delta$ . Цифры на табло погаснут.

... если цифры на табло погасли

Табло не светится, если электронные часы выключены. Нажмите на клавишу  $\Delta$  и задайте время, как описано в пунктах 1 и 2.

### Изменение времени суток

(например, при переводе часов с летнего на зимнее время)

1. Нажмите одновременно на клавишу звукового сигнала  $\Delta$  клавишу отключения  $\rightarrow$ .
2. Сразу после этого измените заданное время с помощью крутящейся кнопки.

### Указания

- Если Вы хотите задать время или изменить его, то у Вас в распоряжении имеются между двумя последующими действиями 1 и 2, шесть секунд времени. По истечении 6 секунд время, высвечиваемое на табло, переименуется в качестве актуального времени суток.
- Между 22.00 и 6.00 часами на табло светится слабее.

### Отключение электронных часов

Если у Вас нет необходимости в электронных часах, то Вы можете их отключить. Этим Вы сэкономите электроэнергию.

**Внимание:** убедитесь в том, что с помощью электронных часов не было ничего запрограммировано. В противном случае программы из памяти стираются. Нажмите на клавишу  $\Delta$ .

Электронные часы отключаются, табло больше не светится.

### Повторное включение часов

**Внимание:** переключатель выбора режимов работы духовки должен быть переведен в исходное положение, иначе протекающий в это время процесс работы духовки будет прерван.

Нажмите на клавишу часов  $\Delta$ .

На табло появятся три нуля. Вы можете задать время суток, время звукового сигнала или продолжительность приготовления.

### Нагрев духовки

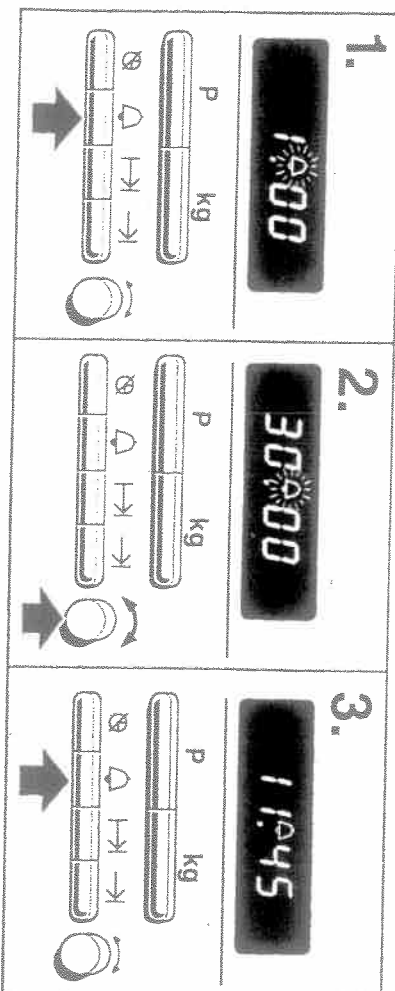
Для уничтожения запаха в новой печи, включите пустую духовку на 60 минут. Установите переключатель выбора режимов работы духовки на  $\square$  и регулятор температуры на 250 °C.

## ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Для задания звукового сигнала электронные часы должны быть включены.

Устройство подачи звукового сигнала может функционировать независимо от других программ варки. Поэтому его сигнал имеет совершенно особенный тон. Например, Вы можете использовать для тушения мяса автоматическую программу и, одновременно, настроить устройство подачи звукового сигнала на время окончания варки лапши.

## Так проводится настройка



1. Нажмите на клавишу звукового сигнала  $\Delta$ . На табло появится индикация 1.00 (одна минута).
  2. При помощи крутящейся кнопки задайте продолжительность приготовления. Вы можете задать время также в секундах.
  3. Нажмите еще раз на клавишу звукового сигнала  $\Delta$ . На табло опять появится время суток. В случае, если время суток не было задано и не была задана никакая программа, то истечение времени приготовления, оканчивающееся звуковым сигналом, можно наблюдать на табло.
- По истечении времени, приближенно через 1/2 минуты, раздастся звуковой сигнал. Вы можете его вовремя отключить, нажав на клавишу звукового сигнала  $\Delta$ .
- Аннулирование**  
Нажмите дважды коротко на клавишу звукового сигнала  $\Delta$ .

## Звуковой сигнал / Приготовление пищи

## Указания

- При настройке на табло высвечивается показание 1.00 (одна минута). Если Вы хотите задать время в секундах, поверните крутящуюся кнопку назад. Если Вы задаете время больше часа, то на табло, после 59.00 минут, появляется 1h.00.
- Если Вы хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления, то нажмите на клавишу звукового сигнала  $\Delta$ . Время появляется на табло на 6 секунд.
- Вы можете, в общей сложности, задать 9 часов и 59 минут.

## Приготовление

**Как избежать повреждений варочной панели печи Посуда**

- Для того, чтобы варочная панель Вашей печи долго оставалась в хорошем состоянии и не была повреждена, соблюдайте, пожалуйста, приведенные ниже правила.
- Кастролю и сковороды должны иметь гладкое дно, иначе могут возникнуть царапины.
- Не допускаются приготовление пищи в алюминиевой фольге или в посуде из искусственного материала. Материал может расплавиться.
- Перед тем, как кастролю или сковороду поставить на плиту, проследите, чтобы дно было чистым и сухим.
- Избегайте нагревания пустых эмалированных кастрюль. Дно кастрюли и стекло-керамическая поверхность плиты могут быть при этом повреждены.
- При использовании специальной посуды, обращайтесь внимание на указания изготовителя.
- Не используйте поверхность плиты в качестве рабочего стола или места для складирования. Крупилцы соли, сахара или песка (например, после чистки овощей) могут стать причиной царапин на стекло-керамической поверхности плиты.
- Следите за тем, чтобы на плиту не попадали твердые и острые предметы. Поверхность плиты может быть повреждена.
- С помощью скребка, предназначенного для очистки стеклянных поверхностей, удалите перекипевшее еще в горячем состоянии.

## Приготовление пищи

**Внимание:** расплавленный сахар или остатки пищи, содержащей большое количество сахара, Вы должны немедленно удалить с горячей конфорки с помощью скребка.

Не пользуйтесь защитной пленкой для плит.

Запрещается ставить горячие кастрюли на цифровую индикацию. Вследствие этого плита может быть повреждена.

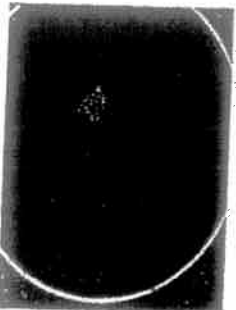
Ни в коем случае не ставьте на кромку плиты горячие кастрюли или сковороды.

Пятна (изменение окраски поверхности плиты) с металлическим отблеском возникают в результате истирания дна используемой посуды или в результате использования средств, которые не допускаются для чистки стеклокерамической поверхности плиты. Эти пятна можно с трудом удалить с помощью жидких средств Sidol Stahlglanz или Stahlfix. Наша служба сервиса удалит загрязнение такого типа только за счет потребителя. При использовании агрессивных или абразивных чистящих средств может произойти стирание декора. В результате этого возникают темные пятна. Изменение цвета варочной панели плиты вызывают также пригоревшие остатки пищи, которые не были вовремя удалены.

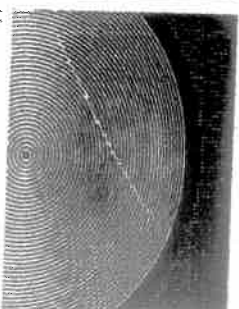
## Возможные повреждения варочной поверхности плиты

## Приготовление пищи

Они не оказывают никакого влияния на прочность и правильность функционирования стеклокерамической поверхности.



**Образование раковин на поверхности плиты**  
вследствие подгорания сахара или пищи с большим содержанием сахара.



**Крупины соли, сахара или пшеница, а также шероховатые поверхности дна используемой посуды могут стать причиной царапин.**



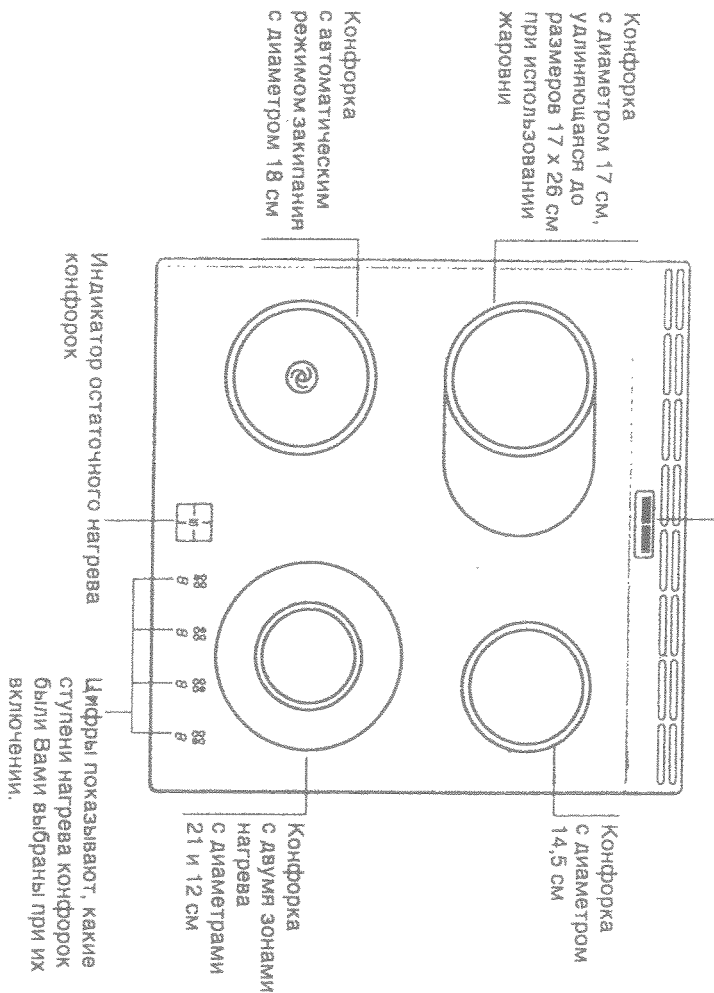
**Изменение цвета** стекло-керамической плиты (пятна с металлическим отливом), происходившее в результате истирания дна посуды или при использовании средств, не пригодных для чистки данной поверхности.



**Использование средств, не пригодных для чистки данной поверхности, может привести к стиранию декора.**

## Рабочая поверхность плиты

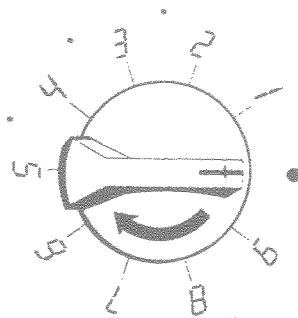
Выход пара.  
Осторожно, отсюда поднимается горячий воздух.



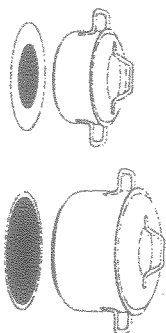
## Индикатор остаточного нагрева конфорки

На варочной панели плиты находится индикатор остаточного нагрева для каждой из конфорок. Он показывает, какие конфорки включены или еще горячие. Вы можете экономно использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания приоткрытого блюда в горячем состоянии.

## Включение и выбор ступени нагрева



- ☉ Конфорка с двумя зонами нагрева
- ☉ Конфорка с удлиненной зоной нагрева для жаровни



В выключенном положении все ручки утапливаются. Для включения или повторной фиксации ручек на них нужно слегка надавить.

При помощи ручек устанавливается мощность нагрева каждой отдельной конфорки. Установленная ступень мощности нагрева высвечивается на рабочей поверхности плиты.

- 1 = наименьшая мощность нагрева.
- 9 = максимальная мощность нагрева.

В диапазоне от 2 до 5 Вы можете также использовать промежуточные значения мощности. Они обозначены точками. При переключении из положения 3 в 3. Вы почувствуете легкое сопротивление.

В конце зоны регулирования находится стопор. Дальше поворачивать ручку нельзя.

Площадь нагрева этих конфорок может быть увеличена.

**Подключение дополнительной площади нагрева**  
Ручку конфорки поверните до ступени 9 – Вы почувствуете легкое сопротивление – и дальше поворачивайте вправо до символа

- ☉ = конфорка с двумя зонами нагрева или
- ☉ = конфорка овальной формы для жаровни.

После этого установите желаемую ступень нагрева.

**Уменьшение площади нагрева**

Переведите ручку на 0 и снова установите желаемую ступень нагрева уже для малой площади.

**Внимание:** ни в коем случае не переключайте ручки через символ на 0.

Меньшая поверхность (12 см) конфорки с двумя зонами нагрева особенно удобна для разогревания небольших порций.

## Таблицы

В последующих таблицах Вы найдете несколько примеров. Обратите внимание на то, что время приготовления зависит от вида, веса и качества представляемых продуктов, поэтому возможны небольшие отклонения по времени.

Для доведения до кипения и поджаривания устанавливайте ручку конфорки на ступень нагрева 9, а для медленного доведения до готовности переключайте ее назад, на желаемую ступень нагрева.

Примеры	Ступень мощности нагрева	
Шоколад, шоколадная глазурь	1	
Желатин	1	
Сливочное масло	1-2	
Подогревание консервированных овощей	3-4, 6-7	
Бульон	3-4, 6-7	
Подогревание и поддержание в горячем состоянии	Густые супы, например суп с чечевицей	2-3
Приготовление на пару	Рыба	4-5
Варка	Рис	2-3
	Картофель в "мундире"*	3-4,
	Отварной картофель*	3-4,
	Овощи свежие*	3-4
	Овощи замороженные	3-4,
	Мясной бульон	3-4
	Макаронные изделия	3-4,
Жарение	Блинчики	5-6
	Панированное рыбное филе	5-6
	Шницель	6-7
Тушение	Тушеное мясо	3-4,
	Мясной рулет	3-4,

\* Минеральные вещества и витамины быстро переходят в воду, поэтому необходимо знать, чем меньше воды, тем больше витаминов и минеральных веществ будет содержаться в готовой пище. Ограничьте время приготовления — овощи не разварятся.

## Конфорка с автоматикой закипания

### Приготовление пищи

Левая передняя конфорка оснащена автоматикой закипания. Автоматика всегда срабатывает в положениях от 3. до 8.

Ступень мощности нагрева	Автоматика закипания отсутствует
1-3	Автоматика закипания отсутствует. Применяется для растапливания и подогрева маленьких порций.
3-8	Автоматика закипания. Конфорка нагревается некоторое время при максимальной мощности и переключается затем на заданную ступень нагрева для доведения до готовности.
9	Автоматика закипания отсутствует. После закипания пищи Вы должны установить самостоятельно ручку конфорки на желаемую ступень нагрева для доведения пищи до готовности.

Автоматика закипания удобна, например, при приготовлении картофеля. Она не приемлема для доведения до кипения большого количества воды, например, при варке макаронных изделий.

1,5 кг неочищенного картофеля (средней величины), 375 мл воды, соль.

Уложите чистый картофель в подходящую кастрюлю, залейте водой и добавьте соли. Поставьте кастрюлю на конфорку с диаметром 18 см с автоматикой закипания.

Установите ручку на ступень 3.

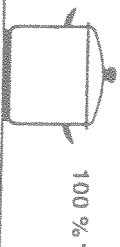
Конфорка нагревается некоторое время при максимальной мощности и переключается затем, на ступень 3.

После 35-40 минут картофель готов к употреблению.

### Пример: картофель в мундире

## Как сэкономить электроэнергию

Мощность, необходимая для поддержания кипения 1,5 литра воды: 190 Ватт при хорошей кастрюле с крышкой.



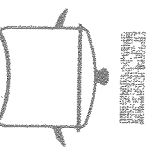
Кастрюля с ровным дном, закрытая крышкой

Наибольшее потребление электроэнергии

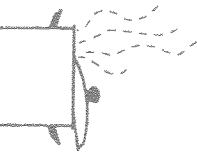
450 %

380 %

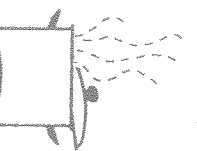
150 %



Кастрюля с неровным дном



Кастрюля с приоткрытой крышкой



Кастрюля с неровным дном и приоткрытой крышкой

Мы рекомендуем Вам использовать кастрюли и сковороды с тяжелым ровным дном. Неровное дно посуды способствует более продолжительному приготовлению.

Размер кастрюли должен подбираться в соответствии с количеством pripravляемых продуктов. Для приготовления пищи в большой кастрюле, заполненной меньше, чем наполовину, требуется много энергии.

При использовании кастрюль и сковород следите всегда за тем, чтобы к ним плотно подходили крышки.

Если размер дна кастрюли точно совпадает с размером конфорки, то гарантируется наилучшая передача тепла. При покупке посуды имейте в виду, что изготовитель указывает диаметр верхней части кастрюли, который, как правило, больше диаметра дна кастрюли.

Переключайте всегда вовремя на более низкую ступень мощности нагрева.

26

## Приготовление пищи

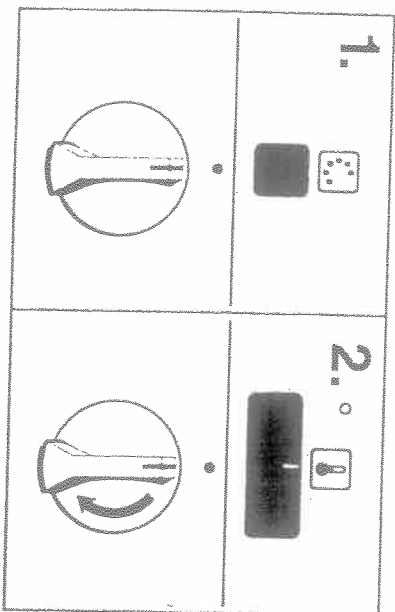
### Указания

- Используйте остаточное тепло конфорки. При более продолжительном приготовлении Вы можете выключить конфорку за 5–10 минут до окончания приготовления.
- То время, пока горит индикация остаточного нагрева, Вы можете использовать для разогрева пищи на отключенной конфорке.
- При нагревании конфорок слышится легкое жужжание. Отдельные конфорки могут светиться с различной интенсивностью. Это имеет чисто технические причины и никоим образом не влияет на качество работы конфорок.
- В зависимости от угла зрения может показаться, что раскаленный до красна тэн конфорок выходит за пределы маркировки.
- Нагрев конфорок регулируется в результате постоянных включения и выключения. При использовании ступеней слабого нагрева тэн отключается часто, при использовании сильных ступеней нагрева — редко.
- Стеклокерамика является, как и другие керамические материалы, натуральным продуктом. При изготовлении этих материалов на их поверхности могут образоваться небольшие дефекты. Так как поверхность печи гладкая, как зеркало, то даже самые маленькие пузырьки, диаметром менее 1 мм, могут сильно бросаться в глаза. Однако, это не отражается неблагоприятно на долговечности и функциональной способности поверхности плиты.

## Чтобы печь, жарить, жарить в гриле

### Так Вы устанавливаете регулятор ...

- Переключатель выбора режимов, регулятор температуры и вращающаяся кнопка на электронных часах в выключенном положении утапливаются. Для включения или повторной фиксации необходимо слегка надавить на ручки или вращающуюся кнопку.
1. Переключатель выбора режимов установите на желаемый вид нагрева.
  2. С помощью регулятора температуры задайте температуру и ступень нагрева гриля. Если блюдо готово, то оба регулятора необходимо перевести в исходное положение.



### ... если духовка должна автоматически отключаться

1. Задайте режим с помощью переключателя выбора режимов.
  2. Установите регулятор температуры на желаемую температуру.
  3. Нажмите на клавишу задания продолжительности приготовления пищи. В течение следующих 6 секунд Вы должны задать время приготовления.
  4. Продолжительность приготовления задается в часах и минутах с помощью вращающейся кнопки.
- Духовка начинает работать и часы снова показывают время суток. Если время суток не задано, то часы показывают время, оставшееся до окончания процесса приготовления.

### ... если духовка должна автоматически и отключиться

Это возможно только в том случае, если установлено время суток.

**Корректировка времени приготовления:**  
проводится также, как описано под п. п. 3 и 4.

**Стирание заданного времени:**  
переведите переключатель выбора режимов в исходное положение.

**Указание:**

- Вы можете, между делом, узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления Вашего блюда, нажав на клавишу 1 → 4. После этого на табло появится на 6 секунд оставшееся время.

**По истечении времени приготовления зазвучит сигнал,** продолжительность около 1/2 минуты. Переведите переключатель выбора режимов работы духовки и регулятор температуры в исходное положение.

Если Вам мешает этот звук, нажмите на клавишу звукового сигнала .

Например, Вы должны срочно уйти, а обед тем не менее, должен вовремя стоять на столе. Это очень просто организовать.

Подготовьте продукты, которое Вы хотите приготовить, и поставьте их в духовку. Следите за тем, чтобы быстропортящиеся продукты не слишком долго находились в духовке.

Проведите настройку печи, как было описано под пунктами 1 – 4. Теперь Вам необходимо еще задать время, к которому блюдо должно быть готово.

5. Нажмите на клавишу → 1.  
На табло высветится время, к которому блюдо будет готово. Это время Вы можете изменить в течение последующих 6 секунд.

6. При помощи крутящейся кнопки установите требуемое время.

Актуальное время суток появится через несколько секунд опять.

Духовка в нужный момент включится и выключится автоматически.

**Корректировка:**

проводится так, как было описано под пунктами 5 и 6.

**Стирание информации:**  
переведите переключатель выбора режимов работы в исходное положение.



## Чтобы печь, жарить, жарить в гриле

### Указание

- Вы можете узнать время, оставшееся до окончания процесса приготовления, и время отключения, нажав на соответствующую клавишу  $\rightarrow$  или на кнопку  $\rightarrow$ . На 6 секунд время появится на табло.

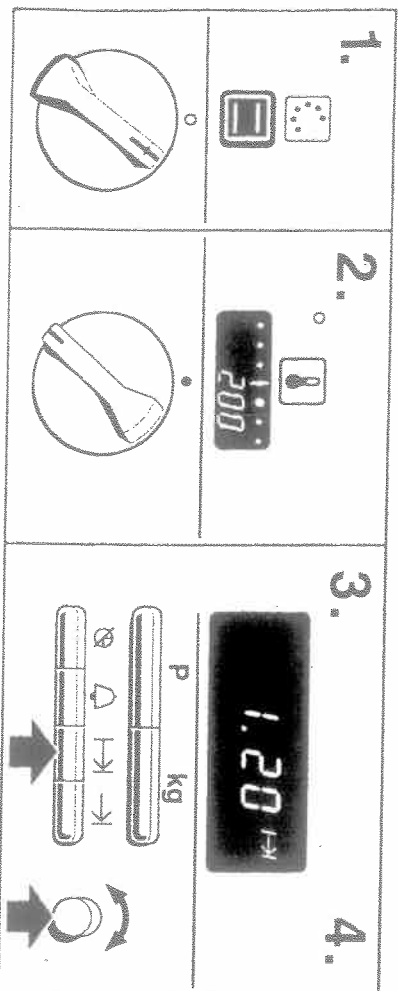
По истечении времени раздается звуковой сигнал, продолжительностью около 1/2 минуты. Духовка автоматически отключается.

После этого переведите переключатель выбора режимов работы духовки и регулятор температуры в исходное положение.

### Пример:

тушенная говядина

- Положите в жаровню 1 кг мяса и, накрыв крышкой, поставьте ее в духовку на на решетку, находящуюся на уровне 2.
- Установите переключатель выбора режимов работы духовки на  $\text{P}$ .
- Регулятор температуры установите на 210 °С.
- Нажмите на клавишу заданного времени приготовления  $\rightarrow$ .
- С помощью крутящейся кнопки установите 1 час и 20 минут.

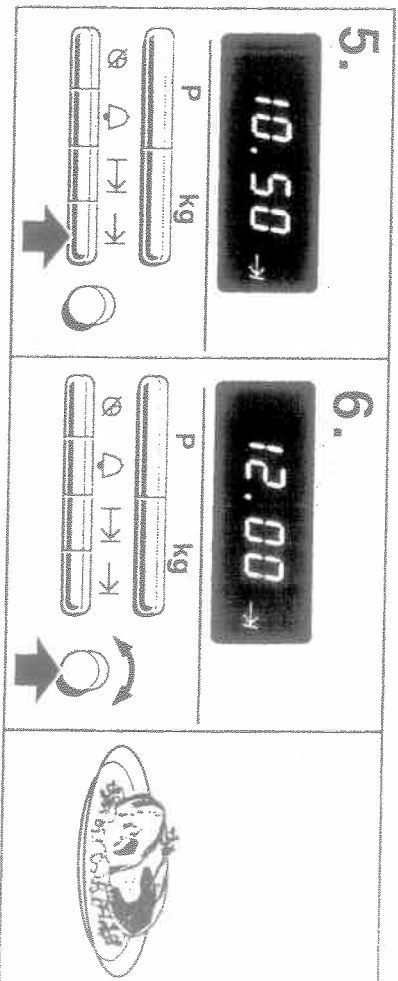


По истечении заданного времени мясо готово. Духовка отключается. Переведите переключатель выбора режимов работы духовки и регулятор температуры в исходное положение.

## Чтобы печь, жарить, жарить в гриле

Сейчас 9 часов 30 минут утра. У Вас еще много дел. Мясо должно быть готово к 12 часам дня. Никаких проблем. Убедитесь в том, что на электронных часах установлено время суток.

Теперь проведите настройку духовки так, как было описано под пунктами 1 – 4.



- Нажмите на кнопку  $\rightarrow$  конец приготовления. На табло появится время 10.50, к которому блюдо будет готово.

- В течение последующих 6 секунд измените время на 12.00, поворачивая кнопку часов. После этого на табло снова появится актуальное время суток. Духовка включится автоматически в 10.40 и выключится в 12.00. И Вы можете обедать.

## Выпечка пирогов и печенья

### Формы для выпечки

Для выпечки лучше всего использовать темные металлические формы. Для выпечки изделий в формах из материала с тонкими стенками или стеклянных формах лучше всего использовать горячий воздух. Но время выпечки все же увеличивается и пироги поддумываются неравномерно.

При выпечке форму всегда ставьте на решетку.

### Как использовать принадлежности для духовки

При выпекании только на одном уровне:

противень с ручками должен находиться на уровень 3.

При выпекании на двух уровнях:

несущую раму с противнем устанавливайте на уровень 2, противень с ручками — на уровень 4.

При выпекании на трех уровнях:

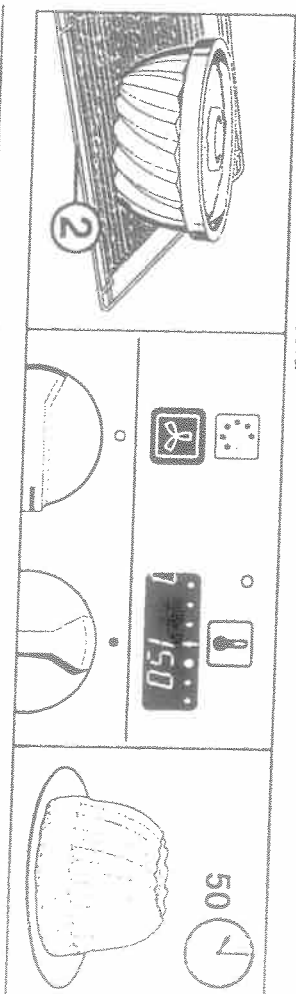
несущую раму с противнем устанавливайте на уровень 1, универсальный глубокий противень — на уровень 3, противень с ручками — на уровень 4.

### Примечания к таблицам

Время выпечки действительно с момента включения. Таким образом, Вы экономите электроэнергию. Если Вы хотите духовку предварительно нагреть, уменьшайте время выпечки на 5–10 минут.

Температура и продолжительность выпечки зависят от свойств и количества теста. Поэтому для температуры и продолжительности в таблицах имеется на одно значение, а диапазон значений. Попробуйте сначала установить меньшее значение и, если этого окажется недостаточно, увеличьте его в следующий раз. При использовании более низкой температуры выпекаемые изделия поддумываются более равномерно.

Пример: пирог из сладкого теста



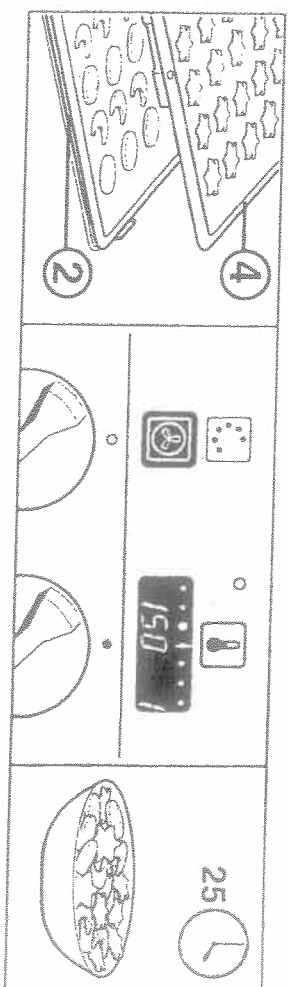
Пироги, выпекаемые в формах	Виды форм	Уровень	Виды нагрева	Температура °С	Время выпечки в минутах
Обычный пирог из сладкого теста	Форма в виде горшка, виде венца, квадратная форма	2		160–180	50–60
Пирог из сладкого теста более легкой консистенции, например, песочный пирог	Форма для выпечки коржей для фруктовых тортов	2		140–160	60–70

Корж с краями из рассыпчатого теста	Круглая разъемная форма	1		170–190	25–35
Корж из сладкого теста	Форма для выпечки коржей для фруктовых тортов	2		140–160	20–30
Бисквит на воде	Круглая разъемная форма	1		160–180	25–35
Фруктовый или творожный торт из рассыпчатого теста*	Круглая разъемная форма темного цвета	2		170–200	70–90
Фруктовый пирог из сладкого теста легкой консистенции	Разъемная круглая форма, форма в виде горшка	2		150–170	50–60
Пироги с ликантной начинкой*, например, луковый пирог	Разъемная круглая форма	1		150–170	60–80

\* Эти пироги оставляйте на 20 мин в духовке для остывания.

## Выпечка пирогов и печенья

Пример: выпечки печенья



Пирог, выпекаемые на противне	Уровень	Виды нагрева	Температура °С	Время выпечки в минутах
Пирог с сухой начинкой, из удобного веса	1 противень 2 противня	3 2+4	150-170 150-170	25-35 30-40
Пирог с сочной начинкой, например, из дрожжевого теста, аблоками и посылкой*	1 противень 2 противня	3 2+4	170-190 150-170	30-40 50-60
Эквивалентный рулет с предварительным нагревом)	1 противень	2	180-200	15-20
Летенка из дрожжевого теста, 500 г муки	1 противень	3	150-170	25-35
Дрожжевенская овсяжка, 500 г муки	1 противень	3	140-160	55-65
Лица	1 противень 2 противня	3 2+4	180-200 160-180	30-40 40-50
Хлеб из дрожжевого теста, 1,2 кг муки** с предварительным нагревом)	Универсальный глубокий противень	2	190-210	40-50
Хлеб из теста на лавре, 1,2 кг муки** с предварительным нагревом)	Универсальный глубокий противень	2 	250 190-200	8-10 45-50

Для пирогов с очень сочной фруктовой начинкой используйте универсальный глубокий противень.

\* Ни в коем случае не наливайте воду в раскаленную духовку.

Мушечные изделия небольшого размера	Уровень	Виды нагрева	Температура °С	Время выпечки в минутах
Печенье вырезное	1 противень 2 противня* 3 противня**	3 2+4 1+3+4	160-180 140-160 140-160	10-25 25-35 30-40
Печенье, выдавливаемое из шприца	1 противень 1 противень 2 противня* 3 противня**	3 3 2+4 1+3+4	150-170 130-150 130-150 130-150	20-25 20-25 35-45 40-50
Базе	1 противень	3	80-90	120-150
Пирожные из заварного теста	1 противень	2	190-210	20-30
Макаронны	1 противень 2 противня* 3 противня**	2 2+4 1+3+4	120-140 100-120 100-120	30-40 35-45 40-50
Изделия из слоеного теста	1 противень 2 противня* 3 противня**	3 2+4 1+3+4	170-190 170-190 170-190	20-30 25-35 30-40
Булочки, например, булочки из ржаной муки	1 противень	3	180-200	25-30

\* Противень с несущей рамой устанавливается всегда на уровень 2.

\*\* Универсальный глубокий противень устанавливается всегда посередине и на уровень 1 - противень с несущей рамой. Противни, находящиеся сверху, можно раньше вынимать.

**Что нужно делать, если ...**

**Вы хотите печь по своему собственному рецепту**

Вы можете ориентироваться по таблице, отыскав в ней похожее изделие.

**Как узнать, пропекся ли пирог из сдобного теста**

Проткните пирог с помощью деревянной палочки в самом высоком месте, за 10 минут до окончания выпекания (учитывается время, указанное в таблице). Если на палочке не осталось теста, значит, пирог готов.

**Пирог осел**

При приготовлении пирога в следующий раз используйте меньшее количество жидкости или установите температуру выпечки на 10 °С ниже. Соблюдайте время перемешивания компонентов при приготовлении теста.

**Пирог хорошо поднялся в центре, а по краям — не очень**

Не смазывайте стенки разъемной формы. Готовый пирог осторожно отделите от стенок ножом.

**Пирог сверху слишком темный**

Ставьте пирог в духовку на более низкий уровень или задавайте более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

**Пирог слишком поджарился снизу**

Ставьте пирог немного выше и, в следующий раз, задайте более низкую температуру.

**Печенье подрумянилось неравномерно!**

Установите более низкую температуру, печенье подрумянится равномерно. Печенье из более легкого теста выпекайте с использованием верхнего и нижнего нагревов на одном уровне.

Также бумага, используемая для выпечки, может оказывать влияние на циркуляцию воздуха в духовке. Поэтому всегда вырезайте бумагу по размеру противня.

**Пирог с фруктовой начинкой снизу слишком светлый, сок от фруктов сочится по краям**

В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

**Пирог получился сухим**

Проткните готовый пирог несколько раз зубочисткой. Затем обрызгайте пирог фруктовым соком или каким либо алкогольным напитком. При приготовлении пирога в следующий раз увеличьте температуру на 10 °С и выпекайте пирог не так долго.

**Выпечка пирогов и печенья**

**Хлеб или пирог (например, творожный пирог) выглядят аппетитно, но внутри клейкие**

В следующий раз, при приготовлении теста используйте немного меньше жидкости и выпекайте пирог немного дольше. При приготовлении пирогов с сочной начинкой сверху, испеките сначала корж, посыпьте его панировочными сухарями или тертым миндалем и сверху уложите фрукты. Делайте, пожалуйста, все по рецепту и соблюдайте время выпекания.

**Вы пекли на нескольких уровнях: на верхнем противне печенье темнее, чем на нижнем**

При выпечке на нескольких уровнях используйте всегда режим 3D. Одновременно вставленные в духовку противни не должны быть готовы одновременно. Нижние противни оставьте в духовке допекаться на 5–10 минут дольше или вставьте их раньше.

**Печенье или пирог не отделяются от противня**

Поставьте противень еще раз на короткое время в духовку. После этого немедленно снимите печеное изделие с противня. Выложите в следующий раз противень бумагой.

**Пирог не отстает от формы при опрокидывании**

Дайте пирогу в течение 5–10 минут остыть в форме. После этого он легче отделится от нее. В случае, если пирог все еще прилипает к форме, подденьте ножом края пирога. Снова опрокиньте пирог и ухватайте форму мокрым кухонным полотенцем. Перед следующей выпечкой в форме, смажьте ее хорошо маслом и посыпьте панировочными сухарями.

**Вы измерили температуру в духовке своим собственным термометром и установили некоторые отклонения**

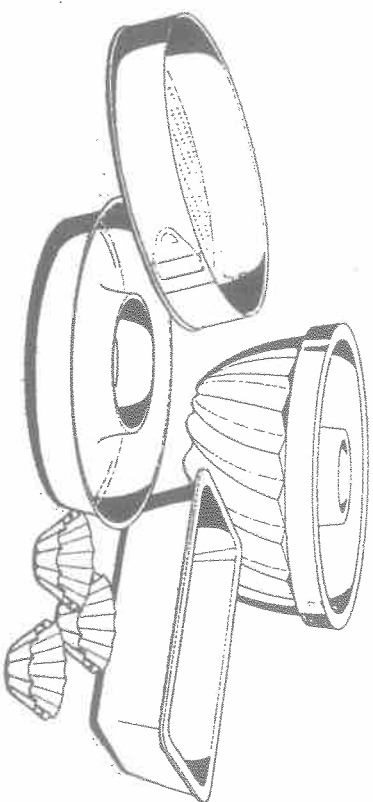
Температура нагрева духовки измеряется изготовителем по истечении определенного времени в центре духовки, когда в ней находится специальная решетка. Посуда различного вида и отдельные принадлежности к духовке оказывают влияние на температуру воздуха, так что значения, полученные Вами при измерении, будут всегда иметь некоторые отклонения от указанных в инструкции.

**При выпечке пирогов с сочной начинкой выступает конденсат**

В процессе выпекания возможно выделение пара. Большая часть пара устремляется в отверстие для выхода пара. Водяной пар может осесть на кафельной плитке кухни или на близко стоящих стенках мебели. Это происходит согласно физическим законам.

**Советы по экономии электроэнергии**

- Используйте темные, с черным лаковым или синтетическим покрытием, а также эмалированные формы, так как они особенно интенсивно нагреваются.
- Проводите предварительный нагрев духовки только в том случае, если это предусмотрено в рецепте или указано в таблице данной инструкции по эксплуатации.
- При более длительном времени выпекания Вы можете отключить духовку за 10 минут до окончания и жар выключенной духовки использовать для доведения изделия до готовности.
- Если Вы хотите испечь несколько пирогов, пекиete их один за другим. Духовка будет горячей и время выпечки тем самым сократится. Вы можете печь два пирога одновременно, например, в квадратных формах.



**Мясо, птица, рыба**  
Посуда

Мясо, птица, рыба

Вы можете использовать, в принципе, любую жароустойчивую посуду. Для приготовления больших кусков мяса подходит также универсальный глубокий противень.

Ставьте посуду всегда на середину решетки.

При вынимании из духовки стеклянной посуды, ее необходимо ставить на сухое кухонное полотенце. На мокрой и холодной поверхности стекло может лопнуть.



Конечный результат зависит от вида и качества мяса.

При обжаривании постного мяса добавьте в противень 2-3 столовые ложки жидкости; при тушении мяса – 8-10 ложек, в зависимости от величины куска.

Куски мяса свыше 1,5 кг по истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть.

После того, как мясо будет готово, оставьте его еще на 10 минут в закрытой, выключенной духовке.

Разрешается жарить только в закрытой духовке. Кусочки мяса должны быть, по возможности, одинаковой толщины, желательно не тоньше 2-3 см. Они равномерно поджариваются и остаются сочными. Стейк солить лучше после поджаривания.

Кусочки мяса кладите непосредственно на решетку. Решетку можно вставить изгибом вверх  или изгибом вниз . Тем самым Вы можете изменить расстояние до тана гриля.

Установите дополнительно, на уровне 1, универсальный металлический противень для сбора каплющего мясного сока. Духовка не будет так сильно загрязняться.

При поджаривании в гриле переворачивайте кусочки мяса по истечении  $\frac{2}{3}$  времени, указанного в таблице. Тан гриля периодически включается и выключается (это происходит автоматически). Это вполне нормально. Частота включения зависит от выбранной ступени нагрева гриля.

**Указания по поджариванию в гриле**

**Указания по обжариванию мяса**

Вы можете использовать, в принципе, любую жароустойчивую посуду. Для приготовления больших кусков мяса подходит также универсальный глубокий противень.

Ставьте посуду всегда на середину решетки.

При вынимании из духовки стеклянной посуды, ее необходимо ставить на сухое кухонное полотенце. На мокрой и холодной поверхности стекло может лопнуть.

Конечный результат зависит от вида и качества мяса.

При обжаривании постного мяса добавьте в противень 2-3 столовые ложки жидкости; при тушении мяса – 8-10 ложек, в зависимости от величины куска.

Куски мяса свыше 1,5 кг по истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть.

## Мясо, птица, рыба

Время, указанное в таблице, действительно для холодной духовки.  
Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. Они меняются в зависимости от качества и свойств мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Уро-вень нагрева	Вид нагрева	Темпера-тура °С, гриль	Время в минутах
Тушеная говядина (например, говяжьи ребрышки)	1 кг	закрытая	2		210-230	80
	1,5 кг					90
Говяжья ножка	1 кг	открытая	2		200-220	70
	1,5 кг					80
Ростбиф, прожаренный наполовину*	1 кг	открытая	2		220-240	40
	1 кг					20
Стейк, прожаренный насквозь		решетка	5		ступень III	15
Стейк, прожаренный наполовину		решетка	5		ступень III	15
Свиное мясо без шкурки (например, затылочная часть)	1 кг	открытая	2		180-200	100
	1,5 кг					140
Свиное мясо со шкуркой** (например, плечевая или колденная часть)	1 кг	открытая	2		190-210	100
	1,5 кг					140
Кассолеер с костью	1 кг	закрытая	2		210-230	70
	1 кг					70
Блюдо из мясного фарша	750 г	открытая	2		150-170	70
	750 г					70
Сосиски	ок 750 г	противень для гриля в универ-сальном глубо-ком противне	4		ступень III	15
	ок 750 г					15
Кареная телатина	1 кг	открытая	2		180-200	80
	2 кг					150
Заранья ножка без костей	1,5 кг	открытая	2		160-180	120
	1,5 кг					120

Переворачивайте ростбиф по истечении половины времени. После приготовления заверните его в алюминиевую фольгу и оставьте в духовке еще на 10 минут.

Надрезайте на куске свиной шкурку и положите его в посуду сначала шкуркой вниз, а в случае если он будет затая надрезывайте

## Мясо, птица, рыба

### ПТИЦА

Данная таблица действительна для начала процесса приготовления в холодной духовке.

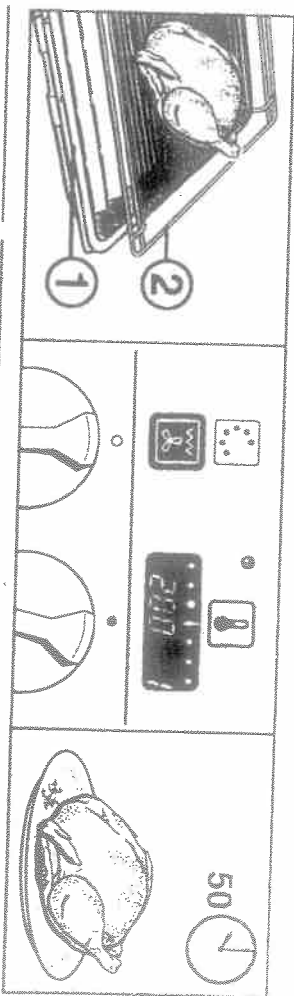
Птица будет иметь особенно хрустящую поджаренную корочку, если Вы, незадолго до окончания приготовления, смажете ее сливочным маслом, подсоленной водой, вытопленным жиром или апельсиновым соком.

Целую птицу обязательно переворачивайте по истечении 2/3 заданного времени.

При приготовлении уток или Гусей, прокалите кожу под крыльями для того, чтобы стекал вытекающий жир.

Если Вы жарите в гриле непосредственно на решетке, то на уровень 1 необходимо навесить универсальный глубокий противень. Для защиты от брызг положите противень для гриля в универсальный глубокий противень таким образом, чтобы обе его части лежали посередине одна на другой. Для удобства смазывания Вы можете вдвинуть эти части одна в другую.

Пример: приготовление целого цыпленка



Птица	Вес	Посуда	Уро-вень нагрева	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Время в минутах
Половинки цыпленка от 1 до 4 штук	400 г кажд.	Противень для гриля*	2		200-220	40-60
						40-60
Куски цыпленка	500 г	Противень для гриля*	2		200-220	30-40
						30-40
Целый цыпленок от 1 до 4 штук	1 кг кажд.	Решетка	2		190-210	50-80
						50-80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		190-210	90-100
						90-100
Гусь	3 кг	Решетка	2		160-180	110-130
						110-130
Индюшачьи ножки, 2 шт	800 г кажд.	Противень для гриля*	2		180-200	90-110
						90-110

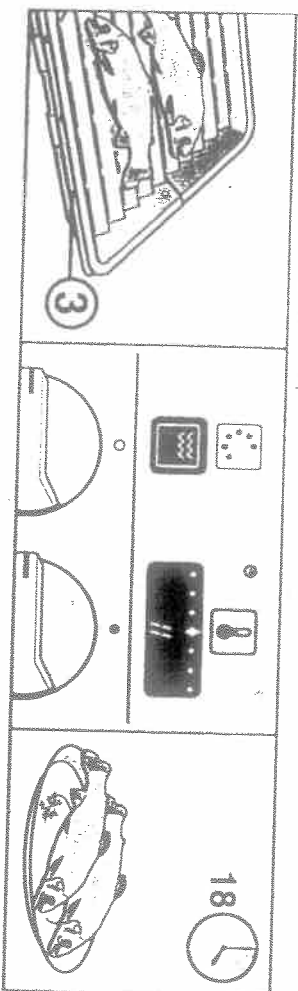
\* Противень для гриля класть всегда в универсальный глубокий противень.





## Мясо, птица, рыба

### Рыба

Данная таблица действительна для начала процесса приготовления в холодной духовке.

Пример: форель, поджаренная в гриле



Рыба	Вес	Посуда	Уро- вень нагрева	Вид нагрева	Темпера- тура °С, гриль	Время в минутах
Рыба, поджаренная в гриле	300 г кажд. 1 кг 1,5 кг	Противень для гриля*	3 2	  	Ступень II 180-200 180-190	18-20 45-50 50-60
Рыба, нарезанная кусками	300 г кажд.	Противень для гриля*	4		Ступень III	20-25

\*Противень для гриля кладите всегда в универсальный глубокий противень.

## Мясо, птица, рыба

### Что делать, если ...

Для конкретного веса данные в таблице отсутствуют

Выберите по таблице ближайшее меньшее значение веса и продлите время приготовления.

Как определить, прожарилось ли мясо

Используйте термометр для мяса (его можно приобрести в магазине) или проведите "контроль ложкой". Надавите ложкой на мясо. Если чувствуются, что оно упругое, то, значит, уже готово. А если продавливается, то дайте ему еще некоторое время дожариться.

Мясо слишком темного цвета, местами подгоревшее

Проконтролируйте еще раз правильность выбранных температур и уровня.

Жареное мясо выглядит appetitно, но соус подгорел

Используйте в следующий раз для приготовления мяса посуду меньших размеров или добавляйте больше жидкости.

Жареное мясо выглядит appetitно, но соус слишком светлый и водянистый

Используйте в следующий раз посуду больших размеров и добавляйте меньше жидкости.

При поливании жаркого соусом во время приготовления поднимается пар

Используйте вместо режима нагрева снизу и сверху гриль с вентилятором. При этом поверхность жаркого не будет так сильно нагреваться и образовывание водяных паров уменьшится.

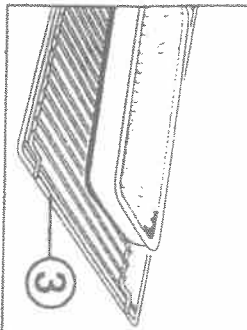
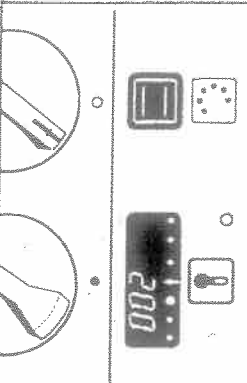
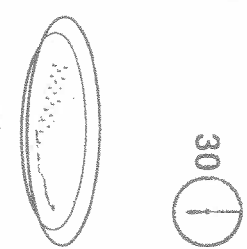








## Так готовятся запеканки и тосты

### Так готовятся запеканки и тосты

Данная таблица действительна для начала процесса приготовления в холодной духовке.

Пример: запеканка из лапши

		
--	---	--

Блюда	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Время в минутах
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканок	3		170–190	45–55
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеченная лапша)	Форма для запеканок Универсальный противень	3		210–230	30–40
Пикантные запеканки из свежих продуктов (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканок или универсальный противень	2		150–170	55–70
Сладкий штрудель	Форма для запеканок или универсальный противень	2		150–170	55–65
Поджаривание тостов	Металлическая решетка или противень для гриля*	4 шт 9 шт		Ступень III	6–7 4–5
Запекание тостов	Металлическая решетка или противень для гриля*	4 шт 9 шт		Ступень III	7–10 5–8

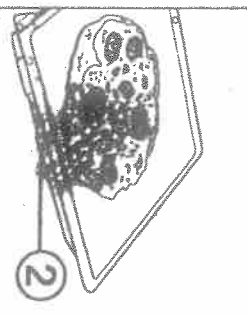
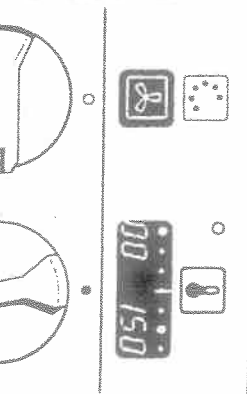
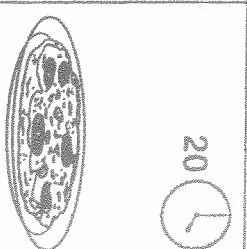
\* Противень для гриля кладите в универсальный глубокий противень.





## Замороженные полуфабрикаты

### Замороженные полуфабрикаты

Соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя на упаковке продукта.  
Данная таблица действительна для начала процесса приготовления в холодной духовке.

Пример: выпекание замороженной пиццы в универсальном противне

		
---	---	---

Блюда	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Время в минутах
Штрудель с фруктовой начинкой.	Универсальный глубокий поддон	2		170–190	40–50
Картофель фри	Противень для гриля**	3		240–250	25–30
Пицца*	Противень для гриля** или универсальный глубокий поддон	2		170–190	20–30
Пицца-багет*	Металлическая решетка	3		190–210	15–20

\* Принадлежности выстигайте бумагой для выпечки. Обращайте, пожалуйста, внимание на то, чтобы бумага выдерживала используемую температуру.  
\*\* Противень для гриля кладите всегда в универсальный глубокий противень.

Указание: универсальный глубокий противень может во время приготовления замороженных продуктов немного деформироваться. Причиной этого является большой перепад температур. Ничего страшного, еще в процессе приготовления противень принимает свою прежнюю форму.

## Автоматика поджаривания для приготовления тушеных блюд

При помощи этой автоматической программы Вы можете приготавливать сочное мясо в закрытой посуде, не переворачивая и не поливая его соусом. Сложные тушеные блюда также удадутся Вам без особого труда и духовка при этом останется чистой.

## Таблица приготовления ленин мяса при использовании автоматической поджаривания

Блюда из свежих продуктов	Данная таблица действительна для начала процесса приготовления в холодной духовке.	
	Нажать на кнопку автоматической программы	Номер программы
Говядина тушеная (насквозь)	●	1
Говядина тушеная (розовая внутри)	●	2
Свинина, касселер	●	3
Телятина	●	4
Баранья ножка без костей	●	5
Ципленок, индюшатина	●	6
Индюшачьи ножки с косточкой	●	7
Мясо оленя, дикого кабана	●	8
Мясо косули и другой мелкой дичи	●	9
Блюда из мясного фарша	●	10
Густые супы, гуляш, небольшие мясные рулеты	●	11

При приготовлении мясного фарша задавать всегда его общий вес.

\*\* При приготовлении тушеного мяса с овощами отдельно задавать вес овощей и мяса.

## Блюда из замороженных продуктов

Нажать на кнопку автоматической программы	Номер программы	Нажать на кнопку задания веса	Диапазон весов
---	-----------------	-------------------------------	----------------

Говядина тушеная (насквозь)	●	12	0,5-2,0 кг
Говядина тушеная (розовая внутри)	●	13	0,5-2,0 кг
Свинина, касселер	●	14	0,5-2,0 кг
Телятина	●	15	0,5-2,0 кг
Баранья ножка без костей	●	16	0,5-2,0 кг
Ципленок, индюшатина	●	17	0,5-2,0 кг
Индюшачьи ножки с косточкой	●	18	0,3-1,5 кг
Мясо оленя, дикого кабана	●	19	0,5-2,0 кг
Мясо косули и другой мелкой дичи	●	20	0,5-2,0 кг

## Это Вы должны знать о посуде

Автоматическая программа приемлема для приготовления мяса в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте плотно закрывающуюся посуду.

В данном случае используется посуда из жаростойкого стекла, эмалированной стали, стеклокерамики или чугуна.

Не рекомендуется использовать посуду из светлого блестящего алюминия, неглазурированной глины и кастрюли с ручками из синтетического материала.

Посуда должна быть такой величины, чтобы мясо закрывало дно приблизительно на 2/3. Тем самым Вам удастся получить красивый коричневый мясной соус.

Мясо в процессе приготовления может подняться. Поэтому расстояние между мясом и крышкой не должно быть меньше 3 см.

## Автоматика поджаривания

### Подготовка

#### Мясо

- Используйте подходящую посуду с крышкой.
- Взвешивайте свежее или замороженное мясо, так как, при выборе автоматической программы, Вам нужно будет задавать вес продукта.
- Посолите и поперчите мясо и уложите его в приготовленную посуду.
- Добавьте к мясу столько жидкости (например, бульон или вино), чтобы она закрывала дно посуды.
- Закройте форму с мясом крышкой.
- Поставьте мясо в духовку на металлическую решетку, установленную на уровне 2.


#### Тушеное мясо с овощами

Особенность автоматической программы состоит в том, что с ее помощью возможно беспроблемное приготовление тушеного мяса с овощами. Вы можете использовать множество комбинаций из различных видов мяса и свежих овощей.

- нарежьте мясо небольшими кусочками. Частицы лука Вы можете использовать целиком. Мясо и овощи должны браться в пропорции от 1:1 до 1:2; например, 0,5 кг мяса Вы можете добавить от 0,5 кг до 1,5 кг овощей.
- Взвесьте мясо и овощи вместе, так как при выборе автоматической программы, Вам потребуются задать вес.
- Добавьте в продукты от  $\frac{1}{8}$  до  $\frac{1}{4}$  литра жидкости.
- Поставьте закрытую посуду в духовку на металлическую решетку, установленную на уровне 2.

Если Вы хотите узнать, как долго приоткрывается Ваше блюдо, настройте печь, как описано в последующих пунктах. Нажмите на клавишу  $\rightarrow$ . На табло появится на 6 секунд время приготовления. Вы можете прервать выполнение программы, переведя переключатель выбора режимов работы духовки в исходное положение.

### Так проводится выбор программы

1. Установите переключатель режимов на символ . При использовании автоматической программы жарения регулятор температуры остается в исходном положении. На табло мигает символ P.
2. Нажмите на клавишу выбора программы. Символ P начинает светиться, на табло появляется цифра 01 для программы № 1. Символ кг мигает.

## Автоматика поджаривания

3. Необходимо выбрать по таблице номер подходящей программы и задать его с помощью крутящейся кнопки.

Пример: запеченный мясной фарш, 1 кг

4. Нажмите на клавишу задания веса. Символ кг начинает светиться, на табло появляется наименьшее возможное значение веса. Если Вы хотите задать другой вес, сделайте это в течение следующих 6 секунд, иначе включится автоматическая программа.
5. Задайте вес приготавливаемого блюда при помощи крутящейся кнопки. Выполнение программы началось. На табло опять появляется время суток.

Если Вы хотите узнать продолжительность приготовления, нажмите на клавишу I-1. На 6 секунд на табло появится время приготовления.

#### Обратите внимание

В последние 30 минут духовка больше не нагревается и внутреннее освещение духовки отключается. Это касается всех программ. 30 минут необходимо для того, чтобы блюдо удалось Вам особенно сочным. Только после этого Вы можете вынуть мясо из духовки.

#### Корректировка

Переключатель выбора режимов переводится в исходное положение и программа задается снова.

По истечении заданного времени раздается сигнал продолжительностью 1/2 минуты. На табло мигает символ P. После этого переведите переключатель выбора режимов в исходное положение.

### Духовка должна выключаться и выключаться автоматически.

Для этого на электронных часах должно быть установлено время суток.

Задайте программе так, как было описано под пунктами 1-5.

6. Нажмите на клавишу окончания процесса →1. На табло появится время, к моменту которого программа должна выключиться. В течение последующих 6 секунд Вы должны переставить время на более позднее.

7. При помощи крутящейся кнопки установите новое время окончания процесса приготовления.

Актуальное время суток опять появится на табло.

Духовка находится в положении готовности. В нужный момент она автоматически включится и выключится.

#### Корректировка

Переключатель выбора режимов переводится в исходное положение и программа задается снова.

#### Указание

□ Если Вы захотите между делом узнать время, оставшееся до окончания приготовления, номер выбранной программы или вес продуктов, то нажмите на соответствующую клавишу: продолжительность →1, окончание →1, программа или вес. Желаемая информация появится на 6 секунд на табло.

### Что делать, если ...

Мясо выглядит аппетитно, но соус подгорел

Мясо выглядит аппетитно, но соус слишком светлый и водянистый

Мясо сверху пересохло

Вы хотите одновременно потушить несколько кусков мяса

Вы хотите приготовить большее количество мяса, чем указано в таблице

Блюдо из тушеного мяса и овощей выглядит аппетитно, но мясо недостаточно подрумянилось

Овощи слишком мягкие

Вы хотите использовать жаровню из высококачественной стали

По истечении заданного времени на 1/2 минуты включается звуковой сигнал. На табло загорается символ P. Ваше блюдо готово. Переключатель выбора режимов переводится в исходное положение.

Используйте в следующий раз более мелкую посуду и добавляйте немного больше жидкости.

Используйте в следующий раз посуду больших размеров и добавляйте меньше жидкости.

Используйте в следующий раз посуду с плотно закрывающейся крышкой. Очень постное мясо будет сочнее, если Вы на него сверху положите кусочки сала.

Для этого приготовьте куски мяса приблизительно одинакового размера. Задайте вес самого тяжелого куска. Если Вы хотите, например, потушить две индюшачьи ножки весом 1,5 кг и 1,6 кг, то задайте 1,6 кг. Замороженные куски мяса отделите друг от друга, поливая их теплой водой.

Разрежьте мясо на 2 куска одинаковой величины. Уложите их друг возле друга в подходящую форму. Задайте вес только одного куска.

В следующий раз уложите кусочки мяса по краям формы, а овощи — в середину.

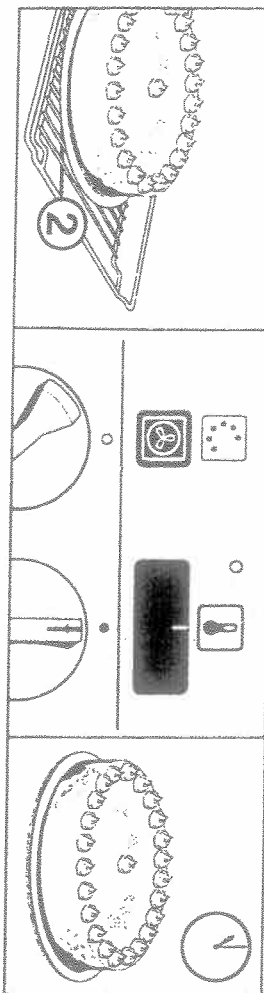
При приготовлении этого блюда обычно задается общий вес мяса и овощей. Если Вы хотите, чтобы овощи не разваривались, то задайте в следующий раз только вес мяса.

Посуду из высококачественной стали на всегда можно использовать для автоматической программы, так как блестящая поверхность индуктивно отражает тепловыделение. Блюдо будет недостаточно румяным и мясо не прожарится. В случае, если Вы все же будете использовать эту посуду, то снимите после окончания программы крышку и включите духовку еще на 8-10 минут на самую мощную ступень гриля.

## Размораживание

Выньте продукты из упаковки, уложите их в подходящую посуду и поставьте на металлическую решетку.  
Обращайте, пожалуйста, внимание на указание изготовителя на упаковке.  
Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Пример: торт со взбитыми сливками.



Нежные продукты	Принадлеж-ности	Уро-вень	Вид нагрева	Температура °С
Например: торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты	Решетка	2		Регулятор температуры выключен
Прочие замороженные продукты* Цыпленок, колбаса, мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		50 °С

\* Замороженные продукты при размораживании накрывайте термостойкой пленкой. Птицу укладывайте на тарелку спинкой вверх.

## Высушивание / Консервирование

### Высушивание

- Используйте для этих целей только абсолютно свежие и тщательно вымытые овощи и фрукты.
- Дайте стечь воде и промокните их кухонным полотенцем.
- Выложите противень или металлическую решетку пергаментной бумагой.

Продукты, количество	Уро-вень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжитель-ность в часах
600 г яблок, нарезанных кольцами	2+4		50-80	ок. 5
800 г груш, нарезанных дольками	2+4		50-80	ок. 8
1,5 кг слив	2+4		50-80	ок. 10
200 г очищенной зелени	2+4		50-60	ок. 3

Примечание: очень сочные фрукты и овощи необходимо несколько раз перевернуть. Высушенные продукты сразу же снимите с бумаги.

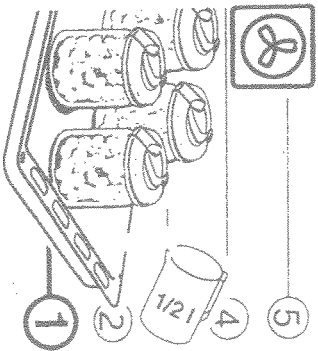
### Консервирование овощей и фруктов


#### Подготовка:

- Используйте для этих целей только абсолютно свежие и тщательно вымытые овощи и фрукты.
- Стеклопнные банки и резиновые кольца к ним должны быть чистыми и в полном порядке. Используйте, по возможности, банки одинаковой величины. Данные в таблице приведены для однолитровых круглых стеклянных банок. Ставьте в духовку не более 6 банок одновременно.
- Наполните банки фруктами или овощами. При необходимости вытрите еще раз край банок, так как они должны быть чистыми. Положите на каждую банку мокрое резиновое кольцо и крышку. Придавите крышки скобками.
- Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно зависит от температуры в помещении, количества банок, количества и температуры соляного раствора. Прежде, чем Вы включите или переключите духовку, убедитесь в том, что в банках основательно бурлит.

## Консервирование

### Так проводится настройка



1. Универсальный глубокий противень вставьте в духовку на уровень 1. Поставьте в него банки так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в противень 1/2 литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте духовку.
4. Установите переключатель выбора режимов работы духовки на .
5. Регулятор температуры установите на 140--150 °C.

### Консервирование фруктов

Когда в банках забурлит, то есть, пузырьки будут подниматься вверх через короткие промежутки времени, что происходит приблизительно через 30–40 минут, переведите регулятор температуры в исходное положение.

Еще после 25–35 минут Вы можете вынуть банки из духовки. При более длительной выдержке консервов в духовке в них могут образоваться бактерии, способствующие скисанию консервированных фруктов.

Фрукты в однолитровых банках	С начала процесса бурления	Время выдержки в духовке
Яблоки, красная смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишня, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

### Консервирование овощей

Как только в банках появятся пузырьки, переведите регулятор температуры назад и установите приблизительно на 120–140 °C.  
Когда Вы должны выключить духовку, смотрите по таблице.

## Консервирование / Уход

Овощи в однолитровых банках, залитые холодным рассолом	С начала процесса бурления	Время выдержки в духовке
Огурцы	Выключить	ок. 25 минут
Красная свекла	ок. 30 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 40 минут	ок. 30 минут
Бобы, колораби, красная капуста	ок. 50 минут	ок. 30 минут
Горох	ок. 60 минут	ок. 30 минут

### Вынимание банок

Не ставьте горячие банки на мокрую или холодную поверхность, они могут лопнуть.

### Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорический запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

### Наружная поверхность печи

Достаточно, если Вы будете протирать печь влажной тряпкой. При более сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После влажной обработки протрите печь сухой тряпкой.  
Не применяйте сильные и абразивных чистящих средств, так как в результате этого на поверхности могут образоваться матовые пятна. Если, по недосмотру, такие средства все же попали на поверхность печи, то их необходимо немедленно смыть водой.

### Уход за варочной панелью

Средство по уходу и защите стеклокерамики образует на варочной панели блестящую пленку, к которой не прилипают никакие загрязнения. В результате поверхность плиты на долгое время остается в хорошем состоянии и Вы облегчите себе уборку. Мы рекомендуем Вам средство "seal-fix", которое Вы можете приобрести в розничной торговле.

## Чистка

Проводите чистку варочной панели после каждого ее использования, с тем, чтобы не пригорали остатки пищи. Для чистки применять лучше всего специальный скребок для стекла.

**Осторожно, лезвие скребка очень острое!**

В первую очередь удалите скребком остатки пищи и брызги жира. При этом проводите по стеклокерамической поверхности только лезвием.

Корпусом скребка можно легко подчистить поверхность плиты. Сломанные лезвия необходимо сразу же заменить. К Вашей печи прилагается один из скребков, указанных ниже.

Лезвие  
внутри

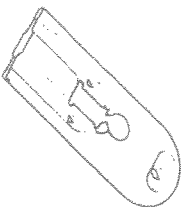


Лезвие  
снаружи

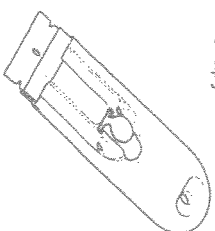


Как убрать лезвие: большим пальцем продвиньте корпус скребка немного вперед.

Лезвие  
внутри



Лезвие  
снаружи



Как убрать лезвие: нажмите на кнопку и потяните назад. В заключение почистите остывшую плиту подходящим средством и протрите ее бумажной кухонной салфеткой. После этого протрите плиту вначале влажной, а затем сухой тряпкой.

Пятна от воды можно удалить при помощи лимонного сока или уксуса. В случае, если жидкость, содержащая кислоту, попадет на кромку панели, то немедленно вытрите ее влажной тряпкой, так как в результате могут образоваться матовые пятна.

Средства, пригодные для чистки стеклокерамики

Чистящее средство Где можно приобрести

Скребок Магазины по продаже строительных материалов, электротоваров, хозяйственных товаров, служба сервиса.

Запасные лезвия Магазины по продаже строительных и лакокрасочных материалов, служба сервиса.

Sidol, COLLO Ineta, Sidel-Stahlglanz, Stahlfix жидкий, WK TOP, средство для чистки стеклокерамических поверхностей (Dr. Becher). Магазины по продаже хозяйственных товаров, электротоваров, промтоваров и продовольственных товаров.

Чистящие средства, не пригодные для чистки стеклокерамики

Ни в коем случае не применяйте губки с абразивным покрытием или абразивные чистящие средства. Также не допускается использовать химически агрессивные средства, такие, как очиститель для духовок в аэрозольной упаковке или средство для удаления пятен.

В результате истирания дна используемой посуды или использования средств, не пригодных для чистки стеклокерамики, возникают пятна (изменение окраски поверхности плиты) с металлическим блеском. Эти пятна можно с трудом удалить с помощью жидких средств Sidel-Stahlglanz или Stahlfix.

Наша служба сервиса удалит загрязнение такого рода только за счет потребителя.

Кромку варочной панели лучше всего протирать тряпкой, смоченной теплым щелочным раствором. Ни в коем случае не применяйте сильнодействующие или абразивные чистящие средства.

## Кромка варочной панели



## Духовка

Ваша духовка на долгое время останется в хорошем состоянии, если Вы будете соблюдать следующие правила:

не применяйте для чистки духовки губки с абразивной поверхностью; средство для чистки духовки наносите только на эмалированные поверхности духовки.

## Для облегчения чистки духовки

❑ Вы можете включить освещение духовки. Для этого установите переключатель выбора режимов работы духовки на 

❑ Можно вытащить тележку духовки. Выдвиньте ее до упора, затем слегка приподнимите, вытащите из печи и осторожно поставьте в безопасное место.

## Чистка задней стенки

Задняя стенка духовки покрыта самоочищающимся слоем каталитической эмали. Она очищается сама во время работы духовки. Может случиться, что крупные брызги исчезнут только после многократного использования духовки. Остатки специй или чего-то подобного Вы можете удалить с помощью мягкой щетки или сухой салфетки.

Небольшое изменение окраски эмали не оказывает на свойства самоочищения никакого влияния.

Для задней стенки ни в коем случае не используйте средства для чистки духовки.

## Чистка остальных эмалированных поверхностей

Слегка загрязненную духовку протрите тряпкой, смоченной горячим щелочным или уксусным раствором. Если духовка сильно загрязнена, то используйте средство для чистки духовки.

- ❑ Средство применяйте только в холодной духовке.
- ❑ Дайте средству время подействовать. Духовку с засохшими пятнами нагрейте в течение максимум 2 минут до температуры 50 °С. Время нагрева ни в коем случае не должно превышать 2 минут, иначе на эмали могут остаться пятна.
- ❑ Основательно протрите духовку.

Колпак очищайте также, как и духовку.

## Стеклоплавный колпак лампочек духовки

### Примечание

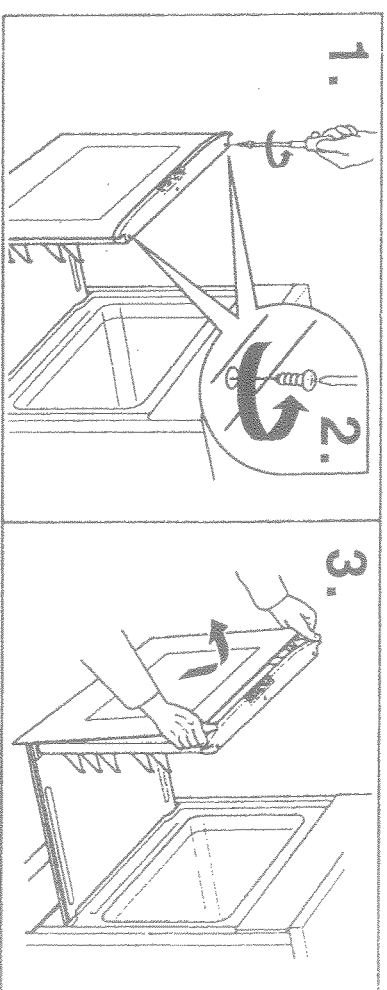
Духовка изнутри покрыта эмалью. Обжиг эмали проводится при очень высоких температурах. Вследствие этого могут возникнуть небольшие изменения окраски.

Края тонких противней не удаются полностью покрыть эмалью, поэтому они могут быть шероховатыми. Но защита от коррозии гарантируется.

## Чистка стеклянной дверки духовки

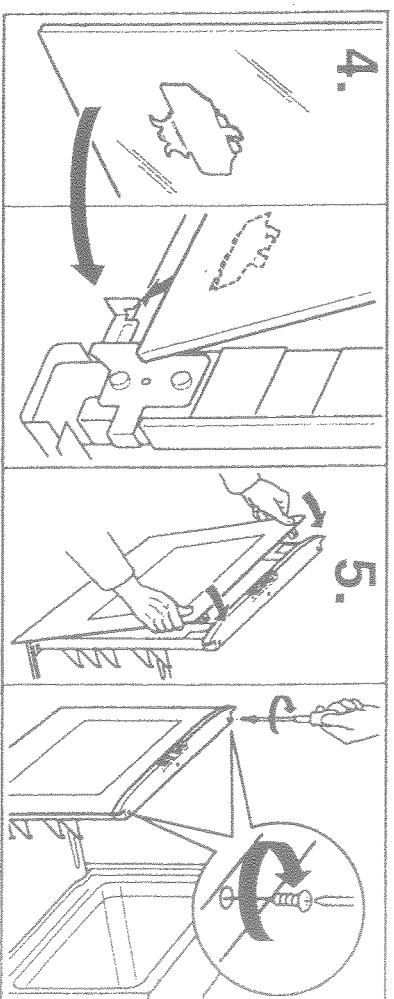
Для лучшей очистки Вы можете снять наружное стекло с тележки духовки.

1. Вытащите тележку духовки.
2. Выкрутите 2 наружных винта, находящихся сверху на ручке дверки.
3. Возьмитесь за стекло с обеих сторон, положив при этом большие пальцы на ручку. Нажмите немного на стекло и вытащите его вверх.



Почистите стекло средством для чистки стекол.

4. После этого вставьте стекло в фиксирующий уголок на передней части тележки духовки.
5. Надавите на стекло у ручки, чтобы оно зафиксировалось. Вкрутите болты на прежнее место.
6. Закройте духовку.



Печь включается для работы только в том случае, если стекло было вставлено соответствующим образом.

**Цокольный выдвижной ящик**

Протрите выдвижной ящик влажной тряпкой. В случае сильной загрязненности добавьте в воду немного моющего средства.

Не используйте сильнодействующих или абразивных чистящих средств.

Лучше всего замачивать принадлежности в воде сразу же после их использования, добавив в воду обычное моющее средство. Остатки загрязнений Вы можете легко удалить при помощи губки для мытья посуды или щетки.

Принадлежности для гриля Вы можете замочить в воде, положив их в универсальный глубокий противень, или помойте их в посудомоечной машине.


**Принадлежности****Неисправность, что делать?**

Если возникнет неисправность, то вполне может быть, что ее причиной является какая-нибудь мелочь. Прежде, чем вызвать службу сервиса, обратитесь, пожалуйста, внимание на приведенные внизу советы.


**Печь не включается**

- Проконтролируйте, не отключен ли ток.
- Посмотрите на распределительном щите, в порядке ли предохранители печи.

**Электронные часы не устанавливаются**

- Если табло часов не светится, то нажмите на клавишу . Теперь Вы можете установить актуальное время суток.
- После отключения тока на табло мигают три нуля. Установите программу или время суток заново.

**Табло электронных часов неожиданно погасло**

- Вы нечаянно нажали на клавишу  и тем самым отключили электронные часы. Все данные стерлись, но духовка работает дальше в заданном режиме. Духовка отключится только в том случае, если Вы переведете регулятор температуры и переключатель выбора режимов работы духовки в исходное положение.

**Время включения нельзя изменить**

- Для этого необходимо задать время суток.

**Замена деталей собственными силами**

Для восточной Европы:

**часы не могут показывать точное время.**

Основной отсчета времени для часов является частота тока в сети электропитания. Значение частоты тока во всей Европе одинаковое и составляет 50 Гц (Грц).

Сети электропитания, которые запитываются от электростанций Восточной Европы, обнаруживают некоторые отклонения, касающиеся частоты тока.

Значение частоты здесь немного ниже, приблизительно 49,4 Гц. Это означает, что часы в течение суток могут отстать на 20 минут, т.е. отставание составляет ок. 1 минуты в час. Данное отклонение не влияет на работу печи и выполнение программ.

Указанные ниже детали Вы можете заменить самостоятельно. Используйте только запчасти завода-изготовителя.

При заказе непременно указывайте E-Nr. и FD-Nr. вашей печи. Этим гарантируется, что Вы получите нужную деталь. Табличку с номерами Вы найдете в цокольном выдвижном ящике.

В Германии запасные части можно заказать по следующему телефону:

0180 221 4848

В любой другой стране запасные детали можно приобрести в службе сервиса.

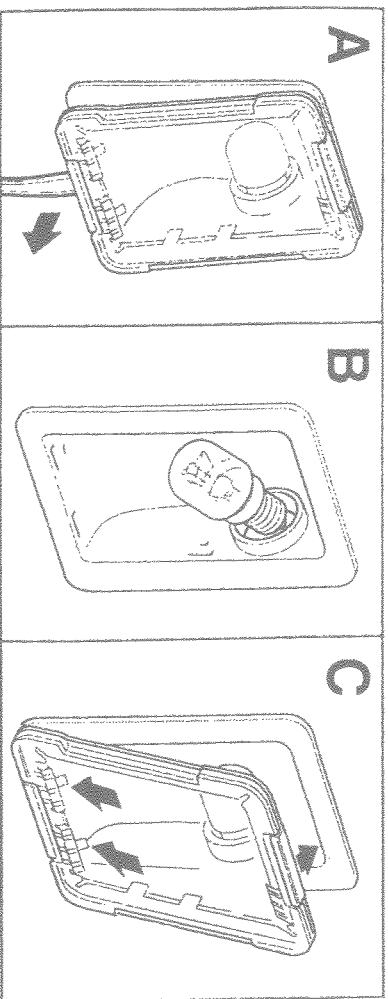
Если срок гарантии Вашей печи еще не истек, то запасная деталь Вам будет выслана бесплатно.

Все другие виды ремонта должны проводиться только специалистами службы сервиса. В результате невалидированного ремонта может возникнуть значительный ущерб для потребителя.

## Неисправности и их устранение

### Замена лампочки освещения духовки

Перегоревшую лампочку духовки необходимо заменить в короткий срок.



**Проводите замену в следующей последовательности:**

1. Выключите предохранители на распределительном щите.

2. Вытащите тележку духовки. Во избежание повреждений, положите кухонное полотенце на дно холодильной духовки.
3. Снимите стеклянный защитный колпак. Для этого вставьте снизу ручку ложки и поверните ее, как указано на рисунке А.
4. Выкрутите лампу, поворачивая ее влево, и вставьте на ее место новую лампу того же типа (рисунок В).
5. Фиксирующие пружины на защитном колпаке немного отогните рукой наружу и вставьте его на место (рисунок С). Следите за тем, чтобы зафиксировались все три пружины.
6. Уберите кухонное полотенце и вставьте тележку духовки.
7. Включите предохранители и установите заново время на часах.

Вы также можете самостоятельно заменить защитный колпак.

### Замена стекла на дверке духовки

Стекло заменяется таким же образом, как было описано в главе Уход "Чистка стекла на дверке духовки".

## Неисправности и их устранение

### Замена ручки дверки духовки

Замену проводите в следующей последовательности:

1. Выдвиньте тележку духовки.

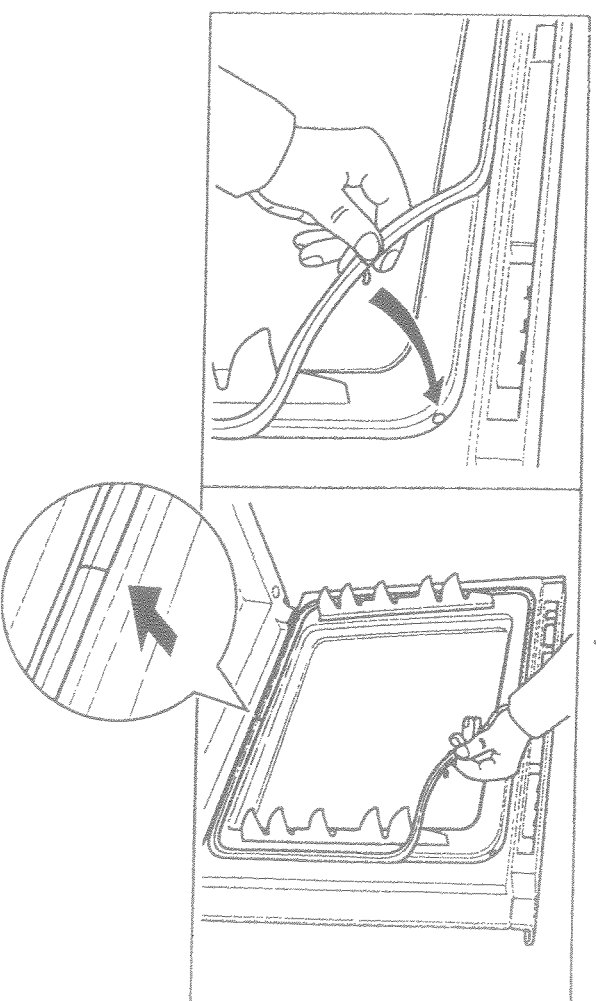
2. Выкрутите все три винта на верхней части ручки и снимите ее.
3. Поставьте новую ручку и закрутите винты.

### Замена прокладки на дверке

Дефектную прокладку на дверке духовки необходимо обязательно заменить.

1. Выдвиньте тележку духовки.
2. Снимите старую прокладку.
3. На прокладке дверки имеется 6 крючков. При помощи этих крючков навесьте новую дверную прокладку с внутренней стороны дверки и вдавите ее.

Примечание: место стыка концов дверной прокладки должно обязательно находиться внизу, посередине, согласно техническим условиям.



### Замена цокольного выдвижного ящика

Вытащите выдвижной цокольный ящик так, как было описано в главе "Установка и подключение".

