

Приготовление пищи с помощью этой плиты принесет Вам много радости.

Пожалуйста, прочитайте данную инструкцию по эксплуатации, чтобы в полной мере воспользоваться всеми техническими преимуществами данной плиты.

В начале инструкции мы сообщим Вам о некоторых важных условиях безопасной эксплуатации плиты. Затем Вы подробно познакомитесь с отдельными узлами Вашей новой плиты. Мы покажем Вам ее возможности и объясним, как ею управлять.

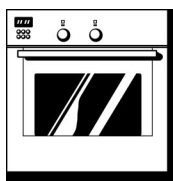
Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить установку режима. В этих же таблицах Вы найдете рецепты наиболее популярных блюд, информацию о том, какую посуду лучше всего использовать, на какой высоте ее располагать, а также значения параметров оптимальных режимов. Само собой разумеется, что все это прошло сначала проверку в нашей студии по приготовлению пищи.

Для того чтобы Ваша плита долгое время оставалась в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. На случай, если когда-нибудь, в процессе эксплуатации плиты возникнут неполадки в ее работе, то на последних страницах этого руководства Вы сможете найти рекомендации по самостоятельному устранению мелких неисправностей.

Есть еще вопросы? Тогда обратитесь к содержанию инструкции, и Вы быстро найдете нужный Вам раздел.

Ну, а теперь мы желаем Вам получить большое удовольствие при приготовлении пищи и - приятного аппетита.

## Правила пользования



NB 280.. EU

RU

5650 024 757

# Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> .....	<b>4</b>
Перед подключением .....	4
Правила техники безопасности .....	4
Так Вам удастся избежать неисправностей .....	5
<b>Ваша новая плита</b> .....	<b>6</b>
Панель управления .....	6
Утапливаемые выключатели .....	8
Автоматическое отключение .....	8
Виды нагрева .....	8
Вентилятор для охлаждения духового шкафа ....	9
Духовой шкаф и принадлежности .....	10
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>13</b>
Установка времени суток .....	13
Нагрев духового шкафа .....	14
Чистка принадлежностей .....	14
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>14</b>
Установка .....	14
Духовой шкаф должен выключиться автоматически .....	15
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически .....	16
<b>Пироги и выпечка</b> .....	<b>18</b>
Рекомендации по жарению .....	21
<b>Мясо, птица, рыба</b> .....	<b>24</b>
Мясо .....	25
Птица .....	26
Рыба .....	27
Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле .....	28

# Содержание

<b>Запеканки, французские запеканки, тосты</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Готовые блюда глубокой заморозки</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Размораживание</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Вяление</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Консервирование</b> . . . . .	<b>33</b>
Подготовка . . . . .	33
Так проводится установка режима . . . . .	33
Консервирование фруктов . . . . .	34
Консервирование овощей . . . . .	34
Вынимание банок . . . . .	34
<b>Таймер</b> . . . . .	<b>35</b>
Установка . . . . .	35
<b>Так Вы должны ухаживать за Вашей печью</b> ..	<b>36</b>
Плита снаружи . . . . .	36
Уплотнения . . . . .	36
Принадлежности . . . . .	37
Духовой шкаф . . . . .	37
<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	<b>39</b>
Замените лампочку сверху духового шкафа . . . . .	40
<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>42</b>
Упаковка и отслуживший прибор . . . . .	42
Так Вы можете сэкономить электроэнергию . . . . .	42
<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	<b>43</b>

---

# На что следует обратить внимание

---

## Перед подключением

- ❑ Установка и подключение должны выполняться строго в соответствии с прилагаемой инструкцией и схемой подключения уполномоченным специалистом. Неправильное подключение прибора приводит к нарушению условий гарантийных обязательств.
- ❑ Если Вы обнаружили повреждения при транспортировке, не начинайте пользоваться прибором.
- ❑ Храните Руководство по эксплуатации и инструкции по установке в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также оба этих документа.

---

## Правила техники безопасности

- ❑ Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно.  
Не подпускайте детей близко к печи.  
Опасность ожога!
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Так как в этом случае можно повредить изоляцию.  
Опасность короткого замыкания, удара током!
- ❑ Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Они могут самовозгореться при включении духового шкафа.  
Опасность ожога!

---

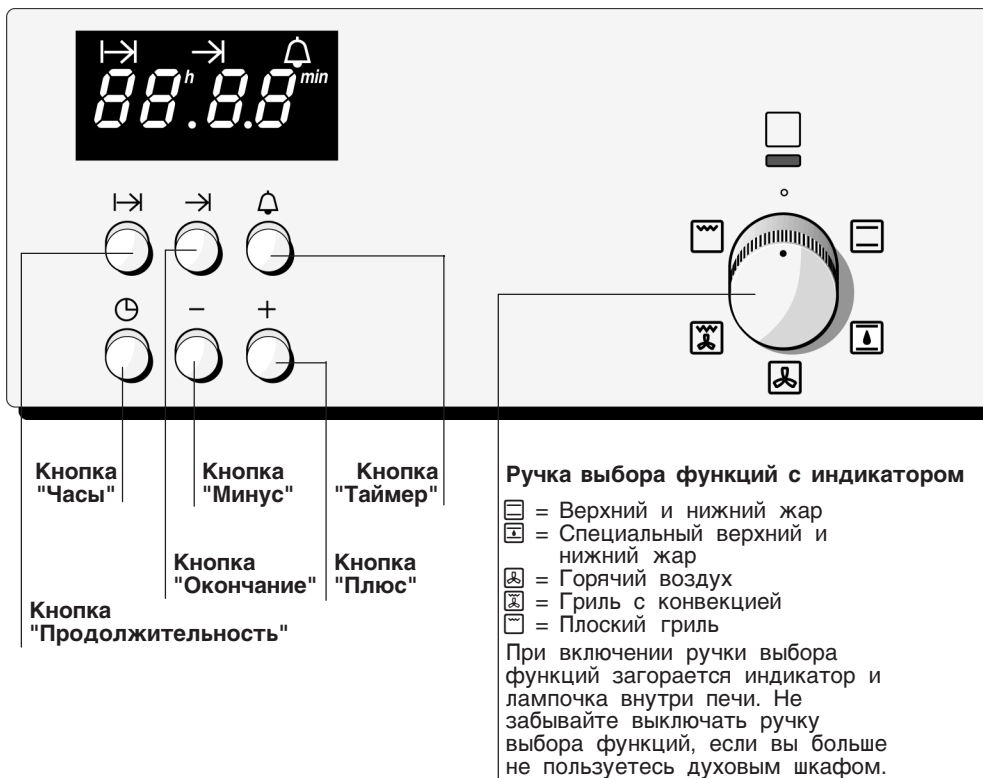
## Так Вам удастся избежать неисправностей

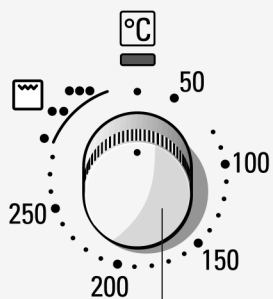
- ❑ Если прибор неисправен, выключите предохранитель в распределительном ящике. Вызовите специалиста Сервисной службы.
- ❑ Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для нагревательных приборов. Если Вы длительное время используете прибор при высокой температуре, выключатель и ручка дверцы духового шкафа нагреваются.
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи.
- ❑ Никогда не ставьте противень непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте его фольгой, так как под ними может скопиться тепло. В этом случае время приготовления не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице. Кроме того, может быть повреждено эмалевое покрытие.
- ❑ Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- ❑ Фруктовый сок, капающий с противня на дно духовки, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому, если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, то лучше всего воспользоваться универсальным глубоким противнем.
- ❑ Никогда не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться, поэтому следите за тем, чтобы уплотнение дверцы всегда было чистым.

# Ваша новая плита

## Панель управления

Варианты в зависимости от типа печи





### **Регулятор температуры с индикатором**

50-280 = температура в °C

Плоский гриль

- = слабый нагрев гриля
- = средний нагрев гриля
- = сильный нагрев гриля

При включении регулятора температуры загорается индикатор. Он гаснет при достижении установленной температуры и снова загорается при повторном нагреве. В режиме гриля индикатор не горит.

## Утапливаемые выключатели

В положении Выкл. ручки выключателей утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку. Выключатели можно вращать как по часовой, так и против часовой стрелки.

## Автоматическое отключение

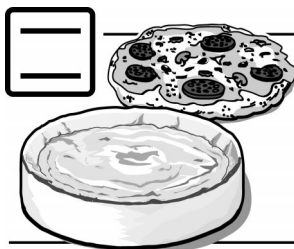
Автоматическое отключение активизируется, если Вы в течение нескольких часов не изменяете установку духового шкафа.

Индикатор регулятора температуры загорается прим. каждые 2 секунды и гаснет.

Чтобы Вы могли дальше пользоваться духовым шкафом, выключите ручку выбора функций.

Через какое время активизируется автоматическое отключение, зависит от установленной температуры или режима гриля.

## Виды нагрева

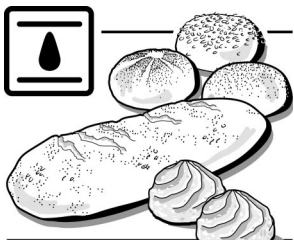


Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Вы можете для каждого блюда выбрать оптимальный способ приготовления.

### Верхний и нижний жар

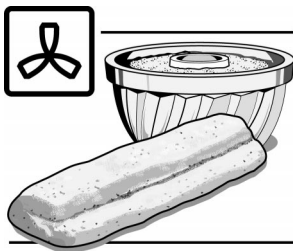
В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

Особенно хорошо получаются бисквитные и творожные торты, а также пицца и сочные фруктовые пироги, выпекаемые на одном уровне. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи в открытой или закрытой посуде.



### Специальный верхний и нижний жар

В этом режиме тепло также равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает. Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.

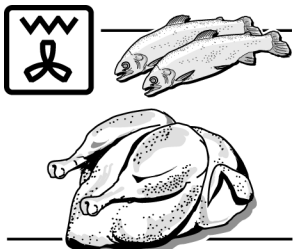


### Горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, распределяет верхний и нижний жар равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима "Горячий воздух" Вы сможете готовить одновременно на двух или трех уровнях. С "Горячим воздухом" у Вас отлично получится сдобный пирог в форме.

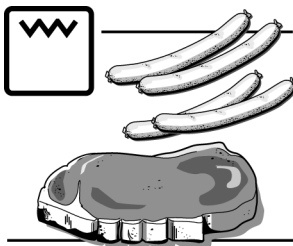
Температуру духовки Вы сможете устанавливать на 20 - 30 °С ниже, чем при "Верхнем и нижнем жаре".

Горячий воздух также прекрасно подходит для вяления, консервирования и размораживания.



### Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся со всех сторон румяными и обжаренными, духовой шкаф будет чище, чем при использовании "Верхнего и нижнего жара". Без вертела и предварительного разогрева жаркое большим куском, птица и рыба оказываются прекрасно приготовленными.



### Плоский гриль

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

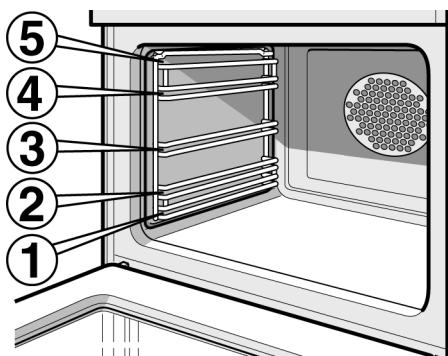
---

## Вентилятор для охлаждения духового шкафа

Плита оборудована вентилятором. Пока духовой шкаф не остыл полностью вентилятор продолжает автоматически включаться и выключаться. Так что он может включиться, даже когда духовой шкаф уже давно выключен.

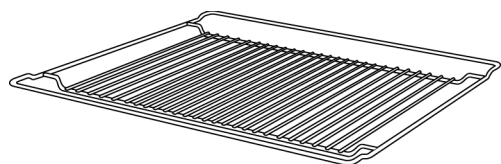
Горячий воздух выходит, в зависимости от конструкции ручки духового шкафа, из отверстий над или под ней.

## Духовой шкаф и принадлежности




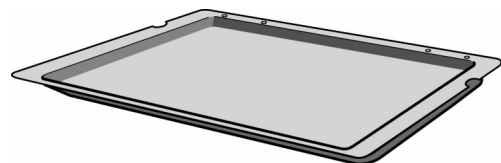
**Принадлежности** можно устанавливать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Вы можете противень вытащить на две трети из духового шкафа, не боясь, что он опрокинется. Таким образом блюдо будет гораздо легче снять с противня.



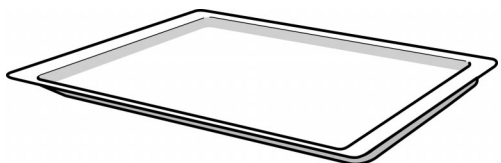
**Решетка NZ 21400** для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.

Решетку можно ставить изгибом вниз .

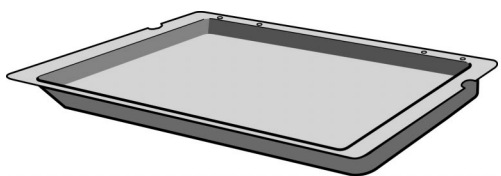


**Эмалированный противень NZ 21100** для пирогов и печенья.

Противень следует вставлять в духовой шкаф полностью, до упора, скосом к дверце духового шкафа.



**Алюминиевый противень NZ 21000** для пирогов и печенья. Противень следует вставлять в духовой шкаф полностью, до упора, скосом к дверке духового шкафа.

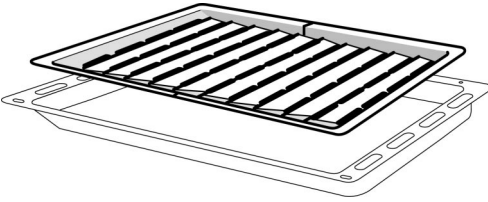


**Универсальный глубокий противень NZ 21300** используется для выпечки пирогов с сочной начинкой и для приготовления свежемороженых продуктов и большого жаркого. Его можно также использовать для сбора стекающего с продуктов жира, если они поджариваются непосредственно на решетке.

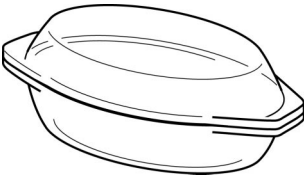
Универсальный глубокий противень следует вставлять в духовой шкаф полностью, до упора, скосом к дверце духового шкафа.

**Принадлежности** можно докупить в специализированных магазинах. При покупке называйте, пожалуйста, HZ-№.

### специальная принадлежность



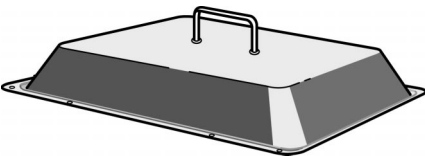
**Противень для поджаривания на гриле HZ 22500** для поджаривания на гриле рыбы, тостов, сосисок. Противень можно также использовать в качестве защиты от брызг жира при поджаривании крупной птицы и только в комбинации с универсальным глубоким противнем. Положите обе части противня для поджаривания на гриле в универсальный глубокий противень таким образом, чтобы они посередине.



**Стеклянная посуда HZ 9150** для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.

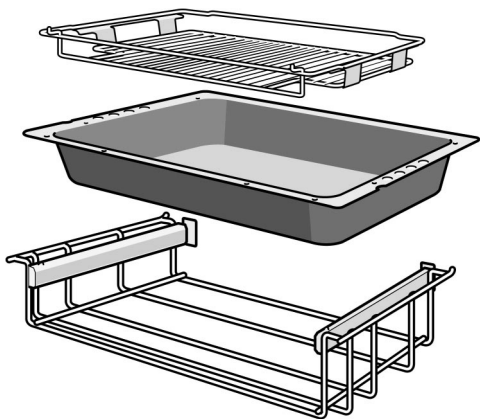


**Металлическая посуда HZ 26000** специально разработана для зоны жарения стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.

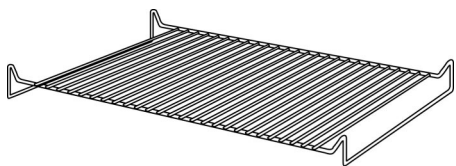


**Крышка профи-противня HZ 24701** С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жарения и тушения. Теперь Вы сможете готовить тушеные блюда сразу на двенадцать порций.

**Профи-противень с выдвижным механизмом HEZ 21700** для приготовления больших блюд. Состоит из очень глубокой сковороды, решетки и телескопической направляющей. Со вставленной решеткой он незаменим при жарении в гриле.



**Решетка HEZ 22400** для блюд-гриль. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

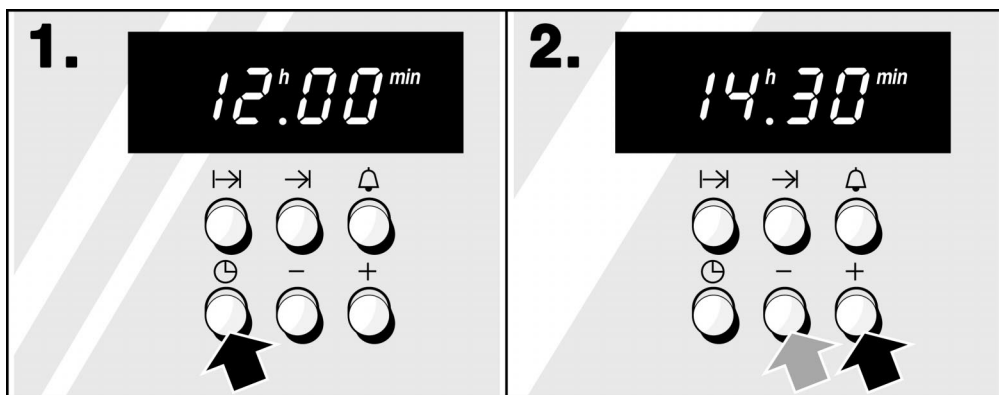


# Перед первым использованием

## Установка времени суток

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее мигают три нуля.

Установка времени суток



1. Нажмите кнопку "Часы" ⊖.

2. При помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" - можно установить текущее время суток. Через несколько секунд время суток автоматически принимается.


**Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время**

Внимание! Вы не сможете изменить время суток, если установлены Продолжительность или Окончание.

1. Нажмите кнопку "Часы" ⊖.
  2. При помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" - можно установить текущее время суток.
- Время суток не выводится на дисплей, если установлены таймер, продолжительность или время окончания. Если Вы хотите узнать, который сейчас час, нажмите кнопку "Часы" ⊖. На дисплее на несколько секунд появляется время суток.

**Указание**

## Нагрев духового шкафа

Для того чтобы исчез запах, характерный для новых приборов, закрытый пустой духовой шкаф следует прогреть в течение 60 минут. Установите ручку выбора функций на , а ручку задания температуры – на 240 °С.

## Чистка принадлежностей

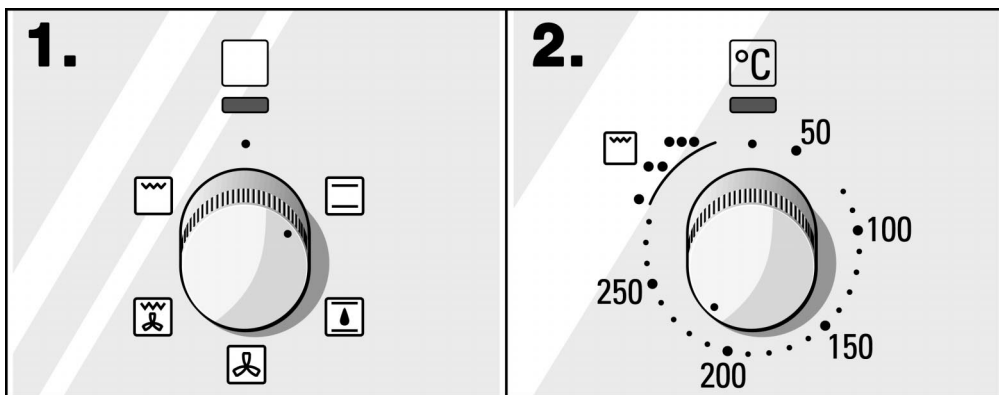
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора.

# Настройка духового шкафа

Установите вид нагрева, а затем температуру или режим гриля. Вот и все. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Ваш духовой шкаф может также и автоматически выключаться, если установить продолжительность. Если Вам нужно отлучиться, то можно так настроить духовой шкаф, что он самостоятельно включится и выключится.

## Установка



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

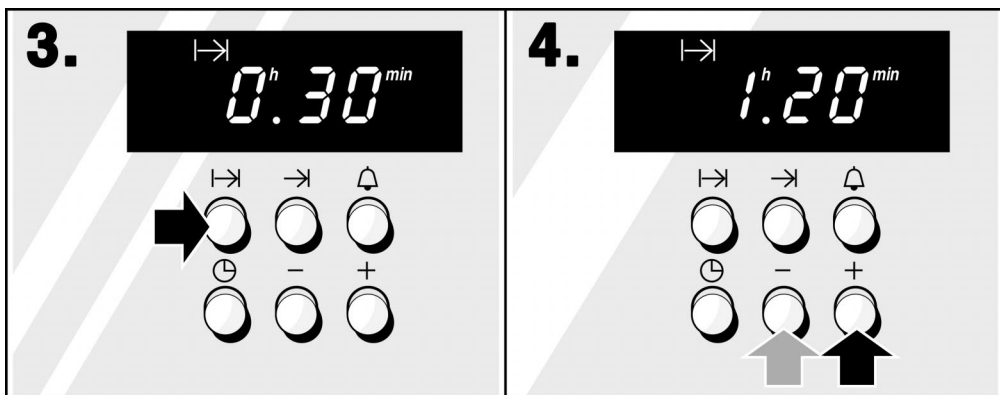
**2.** Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Когда блюдо будет готово,

выключите ручку выбора функций и регулятор температуры.

## Духовой шкаф должен выключиться автоматически

Включите ручку выбора функций и регулятор температуры, как описано в пунктах 1 и 2.



3. Нажать кнопку "Продолжительность" I->.

4. При помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" - можно изменить предложенную продолжительность. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

### По истечении времени

раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Если сигнал Вам не нравится, Вы можете предварительно при помощи кнопки "Продолжительность" I-> отключить его.

Автоматический режим отменяется, когда на дисплее появляется время суток. Если на дисплее все еще горит 0.00, нажмите кнопку "Продолжительность" I->. На дисплее появляется индикация времени суток.

### Если блюдо все еще не совсем готово

выполните еще раз установки, описанные в пунктах 3 и 4.

### Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

## Корректировка

Продолжительность можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→ и скорректируйте продолжительность при помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" -.

## Отмена

Выключите ручку выбора функций.

## Указания

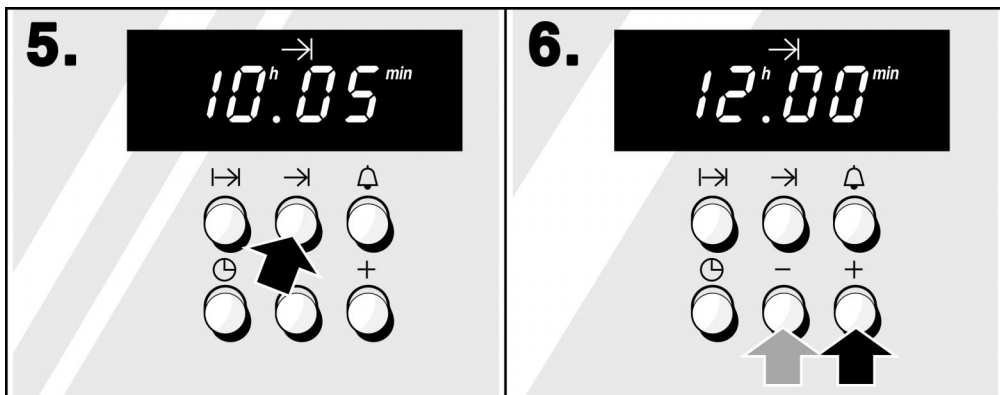
- ❑ На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго еще блюдо будет оставаться в духовом шкафу. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→. Оставшаяся продолжительность появится на дисплее на несколько секунд.
- ❑ Можно устанавливать продолжительность от одной минуты до 23 часов 59 минут.

## Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

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

У Вас очень мало времени. Но несмотря на это, еда должна быть готова точно в срок. Это легко, потому что духовой шкаф включается самостоятельно и выключается в необходимый момент времени.

Установите все, как описано в пунктах с 1 по 4. Начните после этого сразу же с пункта 5.



**5.** Кнопка "Окончание" →I.  
На дисплее появляется значение времени окончания. Это такой момент времени, в который отключается духовой шкаф. Переставьте время на более позднее.

**6.** При помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" - можно установить необходимое время окончания.

Духовой шкаф включается и выключается автоматически. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания. При этом идет обратный отсчет продолжительности.

### **По истечении времени**

раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Если сигнал Вам не нравится, Вы можете предварительно при помощи кнопки "Продолжительность" I→I отключить его.

Автоматический режим отменяется, когда на дисплее появляется время суток. Если на дисплее все еще горит 0.00, нажмите кнопку "Продолжительность" I→I. На дисплее появляется индикация времени суток.

### **Если блюдо все еще не совсем готово**

выполните еще раз установки, описанные в пунктах **3** и **4**.

### **Когда блюдо будет готово**

Выключите ручку выбора функций.

### **Корректировка**

До того, как духовой шкаф начнет работать, время окончания можно скорректировать в любой момент. Для этого нажмите кнопку "Окончание" →I. Измените время окончания при помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" -.

### **Отмена**

Выключите ручку выбора функций.

### **Указание**

Время окончания появляется на несколько секунд, если нажать кнопку "Окончание" →I.

---

# Пироги и выпечка

## Формы для выпекания

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


Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

## Таблицы









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

В таблицах Вы найдете оптимальный виды нагрева для приготовления самой разнообразной выпечки и пирогов.





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.

Указание: Из-за высокой влажности при выпекании в режиме "Специальный верхний и нижний жар"  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, пар будет выходить.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации при выпекании", приложенном к таблицам.

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	50-60
Сдобный пирог тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		150-170	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		150-170	20-30
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Темная разъемная форма	2		180-200	70-90
фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		150-170	50-60
Пикантные пироги* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		150-170	55-65

\* Оставьте пирог остывать прим. 20 минут не вынимая.

Пирог на противне		Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с несочной начинкой	Алюминиевый противень	2		200-220	20-30
	Алюминиевый + универсальный противень*	2+4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой** (фрукты)	Эмалированный противень	3		170-190	40-50
	Алюминиевый + универсальный противень*	2+4		140-160	50-60

Пирог на противне		Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	3	☐	190-210	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Алюминиевый противень	2	☐	180-200	30-40
Кекс из 500 г муки	Алюминиевый противень	2	☐	170-190	60-70
Кекс из 1 кг муки	Алюминиевый противень	2	☐	170-190	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2	☐	170-190	55-65
Пицца	Эмалированный противень	3	☐	220-240	25-35
	Алюминиевый + универсальный противень*	2+4	☐	180-200	35-45

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

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

Хлеб и хлебцы		Высота	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	☐	270	8
			☐	200	+40-50
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	☐	270	8
			☐	200	+40-50
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Алюминиевый противень	3	☐	210-230	20-30

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

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Круглое печенье	Алюминиевый противень	2		180-200	10-20
	Алюминиевый противень+ Универсальный противень*	2+4		140-160	25-35
Безе	Алюминиевый противень	2		80-100	120-150
Булочка	Алюминиевый противень	1		220-240	30-40
Миндальное печенье	Алюминиевый противень	2		120-140	30-40
	Алюминиевый противень+ Универсальный противень*	2+4		100-120	35-45
Слоеное тесто	Алюминиевый противень	2		190-210	20-30
	Алюминиевый противень+ Универсальный противень*	2+4		190-210	25-35

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

## Рекомендации по жарению

**Вы хотите печь по собственному рецепту.**

Ориентируйтесь по значениям для похожего мучного изделия из таблицы.

**Таким образом Вы можете убедиться, пропекся ли пирог из дрожжевого теста.**

За 10 минут до окончания времени, указанного в рецепте, проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на ней нет сырого теста, то это значит, что пирог готов.

**Пирог опал.**

Добавьте в тесто в следующий раз меньше жидкости или установите температуру нагрева духового шкафа на 10 градусов ниже. Обязательно соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.

**Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.**

Лучше не смазывайте стенки разъемной формы для выпечки. После выпекания края пирога осторожно отделите от стенок формы ножом.

**Пирог стал сверху слишком темным.**

Установите противень ниже, задайте более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

**Пирог снизу сильно потемнел.**

Установите противень выше и задайте в следующий раз более низкую температуру.

**Пирог слишком сухой.**

С помощью зубочистки проделайте в готовом пироге несколько отверстий. После этого обрызгайте его фруктовым соком или ликером. В следующий раз задайте температуру на 10 °C выше и выпекайте пирог не так долго.

**Хлеб или пирог (например, творожный) выглядят хорошо, но внутри – сырые, с водяными дорожками.**

Добавьте в следующий раз в тесто меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре немного дольше. В случае с открытыми пирогами с сочной начинкой сначала следует испечь основание, посыпать его тертым миндалем или панировочными сухарями и только после этого положить сверху начинку. При этом соблюдайте все указания, содержащиеся в рецепте, и время выпечки.

**Печенье или пирог не удается легко снять с противня.**

Поставьте противень еще раз ненадолго в духовой шкаф и после этого сразу же снимите печенье. В следующий раз выстилайте противень пергаментной бумагой.

**Пирог не отходит от формы при переворачивании.**

Оставьте готовый пирог на 5 – 10 минут постоять в форме, так как после этого его будет легче вынуть. Если он и после этого не отстанет от формы, то попробуйте ножом осторожно отделить его края от стенок формы. Снова опрокиньте форму с пирогом на стол и накройте ее несколько раз мокрым, холодным полотенцем. В следующий раз как следует смажьте форму и посыпьте ее изнутри панировочными сухарями.

**Вы провели замер температуры в духовом шкафу своим собственным термометром и обнаружили при этом отклонение от приведенного в инструкции значения температуры.**

Температура нагрева духового шкафа измеряется на заводе-изготовителе с использованием специальной контрольной решетки, по истечении определенного времени и точно в центре духового шкафа. Любая посуда или принадлежность определенным образом влияют на значение температуры, так что Вы, при собственноручном измерении температуры, всегда будете получать значение, отличающееся от установленного на заводе.

**Печенье подрумянилось неравномерно.**

Задавайте температуру немного ниже указанного значения, с тем чтобы печенье подрумянилось более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне в режиме верхнего и нижнего нагрева. Пергаментную бумагу следует всегда вырезать точно по размеру противня, так как торчащая по краям бумага препятствует правильной циркуляции воздуха.

**Пирог с фруктовой начинкой получился снизу слишком светлым. Фруктовый сок перетекает через край.**

В следующий раз воспользуйтесь глубоким универсальным противнем.

**Вы проводили выпечку на нескольких уровнях. На верхнем противне печенье получилось более темным, чем на нижних.**

Если Вы установите температуру немного ниже указанного значения, то печенье подрумянится более равномерно. Не следует ожидать, что печенье на всех трех одновременно поставленных в духовой шкаф противнях также одновременно будет готово. Оставьте два нижних противня в духовом шкафу на 5–10 минут дольше или поставьте их в шкаф раньше верхнего.

**При выпечке пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.**

При выпечке может образоваться водяной пар. В зависимости от конструкции ручки дверки духового шкафа пар выходит или под или над ней. Водяной пар может осесть на панели обслуживания плиты или на фронтальной поверхности соседних кухонных шкафов и стекать вниз в виде капель конденсата. Это явление обусловлено законами физики и не может быть исключено.

---

# Мясо, птица, рыба

## Посуда

Вы можете воспользоваться любой жаропрочной посудой. Для приготовления больших кусков жаркого подходит универсальный глубокий противень. Располагайте посуду всегда в центре решетки.

Горячую посуду из жаростойкого стекла следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой и холодной, то стекло может треснуть.

## Рекомендации по жаренью

То, насколько подрумянится мясо, зависит от его качества и вида.

При приготовлении постного мяса добавляйте к нему 2 - 3 столовые ложки жидкости, в тушеное мясо следует добавлять, смотря по количеству, от 8 до 10 ложек жидкости.

Куски мяса весом свыше 1,5 кг следует по истечении половины установленного времени переворачивать на другую сторону.

Если жаркое готово, то оно должно еще 10 минут постоять в выключенном закрытом духовом шкафу. В это время мясной сок равномерно распределяется по всему куску мяса.

## Рекомендации по поджариванию на гриле

Поджаривать на гриле можно только при закрытой дверке духового шкафа.

Лучше всего поджаривать куски мяса одинаковой толщины, приблизительно 2–3 см. В этом случае они подрумяниваются более равномерно и остаются сочными. Бифштексы следует солить сразу после поджаривания.

Положите куски поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Если Вы поджариваете всего один кусок, то он получится особенно румяным, если его расположить посередине решетки.

Дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок, стекающий с поджариваемого мяса, будет собираться в нем, и духовой шкаф останется почти чистым.







Продукты, поджариваемые на гриле, следует перевернуть на другую сторону по истечении двух третей заданного времени.

Между прочим: элемент нагрева гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. То, как часто это происходит, зависит от выбранной ступени нагрева гриля.

## Мясо

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		210-230	80
	1,5 кг		2		210-230	90
	2 кг		2		210-230	120
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		200-220	70
	1,5 кг		2		190-210	80
	2 кг		2		180-200	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		240-260	40
Стейки прожаренные		Решетка	5		Режим ***	25
		Решетка	5		Режим ***	20
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	2		190-210	100
	1,5 кг		2		180-200	140
	2 кг		2		170-190	160
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	2		210-230	100
	1,5 кг		2		200-220	120
	2 кг		2		190-210	140

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	60
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		170-190	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка	4		Режим ●●●	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		200-220	100
	2 кг		2		180-200	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		170-190	120

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

\*\* Надрежьте свиную кожу, и, если вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо кожей вниз в посуду.

## Птица

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

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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





Если Вы готовите птицу в открытой посуде, кожа не получится такой хрустящей.

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

\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

## Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба жареная в гриле	по 300 г		3		Режим ••	18-20
	1 кг	Решетка*	2		190-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		Режим •••	20-25

\* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

---

## Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

**В таблице нет точного значения веса жаркого**

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

**Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.**

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

**Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.**

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

**Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.**

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

**Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.**

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

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

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

# Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки,	3		210-230	25-35
	универсальный противень	3		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или	2		160-180	50-60
	универсальный противень	2		160-180	50-60
Румяные тосты	Решетка	5		Режим ●●●	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4		Режим ●●●	6-8




\* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Поставить универсальный противень на уровень 1.

# Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	3		180-200	40-50
Картофель-фри*	Универсальный противень	3		240-250	25-30
Пицца*	Решетка	2		180-200	15-20
Пицца-багет*	Решетка	3		190-210	15-20

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

## Указание



В процессе выпекания продуктов глубокой заморозки универсальный противень может деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация убирается уже в процессе выпекания.

# Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.





Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура °C
<b>"Нежные" продукты</b> напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		Регулятор температуры остаётся выключенным
<b>Некоторые продукты глубокой заморозки*</b> Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		80 °C

\* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

# Вяление

- Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи и мойте их очень тщательно.
- Дайте стечь воде и вытрите насухо.
- Противень и решетку следует выстлать пергаментной бумагой.

Продукты питания	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в часах
600 г яблок, нарезанных кольцами	1+3		80	ок. 5
800 г груш, нарезанных дольками	1+3		80	ок. 8
1,5 кг мелких или крупных слив	1+3		80	ок. 8-10
200 г очищенных пряных трав	1+3		80	ок. 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>

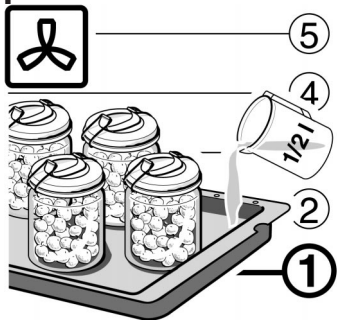
**Указание:** Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переверачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.


# Консервирование

## Подготовка

- ❑ Стекланные банки и резиновые кольца к ним должны быть целыми и чистыми. Лучше всего брать одинаковые банки. Данные в таблице рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Лучше не использовать большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.
- ❑ Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Перед консервированием их следует тщательно промыть.
- ❑ Наполните банки фруктами или овощами. Край банок можно еще раз протереть, так как они должны быть абсолютно чистыми. На каждую банку положите мокрое резиновое кольцо, а на него - крышку. Теперь закройте банки зажимами.
- ❑ Никогда не ставьте в духовой шкаф более шести банок за один раз.
- ❑ Приведенные в таблице значения являются ориентировочными значениями. Большое влияние на них могут оказать температура в помещении, количество банок, количество и температура содержимого банок. Прежде, чем провести переключение или выключение духового шкафа, убедитесь, что содержимое банок хорошо кипит.

## Так проводится установка режима



1. Установите универсальный глубокий противень на уровень 1. Расположите в нем банки таким образом, чтобы они не касались друг друга.
2. 1/2 литра горячей воды (ок. 80 °С) влейте в универсальный глубокий противень.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на .
5. Ручку задания температуры установите на значение 140 - 150 °С.

## Консервирование фруктов

Как только содержимое банок начнет кипеть, то есть, когда пузырьки воздуха поднимаются через короткие промежутки времени, что случается приблизительно через 40 - 50 минут, духовой шкаф следует выключить, переведя ручки задания температуры в исходное положение. При этом ручка выбора функций остается в прежнем положении.

По истечении 25 - 35 минут Вы должны вытащить банки из духового шкафа. При более длительном нахождении банок в выключенном духовом шкафу в них могут появиться микробы, что способствует закисанию консервированных фруктов. Переведя ручки выбора функций и задания температуры в исходное положение.

Фрукты в однолитровых банках	начиная с появления пузырьков	Остаточное тепло
Яблоки, красная смородина, клубника	возвращение назад	ок. 25 минут
Вишня, абрикосы, персики, крыжовник	возвращение назад	ок. 30 минут
Яблочный мусс, груши, сливы	возвращение назад	ок. 35 минут

## Консервирование овощей

Как только в банках появятся пузырьки воздуха, установите регулятор температуры сначала на 120 - 140 °С, а после этого переведите его в положение выключения. Ручка выбора функций остается в прежнем положении.

Овощи в холодном отваре в однолитровых банках	начиная с появления пузырьков 120 - 140 °С	Остаточное тепло
Огурцы	—	ок. 35 минут
Красная свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Зеленый горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

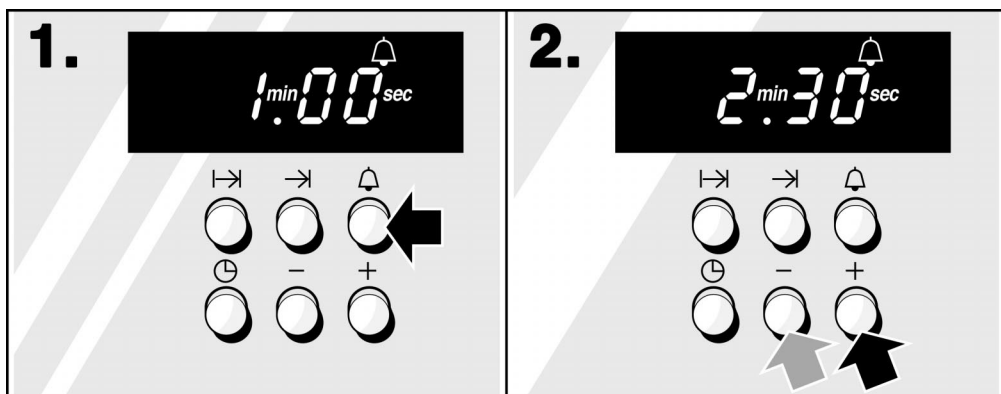
## Вынимание банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

# Таймер

Таймер можно устанавливать в любое время. Даже после того, как были установлены продолжительность или время окончания. На дисплее всегда показывается отсчет времени таймера. Таймер издает характерный звуковой сигнал, Так Вы можете услышать, что время на таймере или, например, установленная продолжительность, истекло.

## Установка




1. Нажмите кнопку "Таймер" .


2. При помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" - можно установить необходимое время на таймере.

Через несколько секунд установка автоматически принимается. На индикатор времени выводится обратный отсчет времени таймера.


### По истечении времени

раздается сигнал. Символ таймера начинает мигать. Нажмите кнопку "Таймер" .

### Корректировка

Нажмите кнопку "Таймер" . Изменить значение времени можно при помощи кнопок "Плюс" + или "Минус" -.

### Отмена

Нажать кнопку "Таймер"  коротко два раза подряд.

### Указание

Вы можете установить часы, минуты и секунды.

---

# Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

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

---

## Плита снаружи

Достаточно, если Вы будете плиту всего лишь протирать влажной тряпкой. Если она сильно загрязнилась, то добавьте к воде для протирки несколько капель средства для мытья посуды вручную. После этого протрите плиту сухой тряпкой.

Не пользуйтесь сильными или абразивными чистящими средствами, так как в противном случае на панели возникают матовые участки. Если по недосмотру такое средство попадет на поверхность плиты, то его следует немедленно смыть водой.

Наличие незначительных цветовых нюансов на передней стороне плиты обусловлено тем, что она состоит из различных материалов, таких, как стекло, пластмасса, металл.

### **Плиты с фронтальной поверхностью из алюминия**

В данном случае следует воспользоваться слабым чистящим средством и мягкой салфеткой для чистки оконных стекол или неворсистой салфеткой из микроволокна. Протирайте поверхность, ведя салфетку без нажима в горизонтальном направлении.

Не следует пользоваться агрессивными чистящими средствами, губками с шершавой поверхностью или жесткими салфетками. Алюминиевую поверхность лучше всего протирать сухой салфеткой.

---

## Уплотнения

Уплотнения духового шкафа можно чистить при помощи моющих средств. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

## Принадлежности


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 щеткой.

## Духовой шкаф

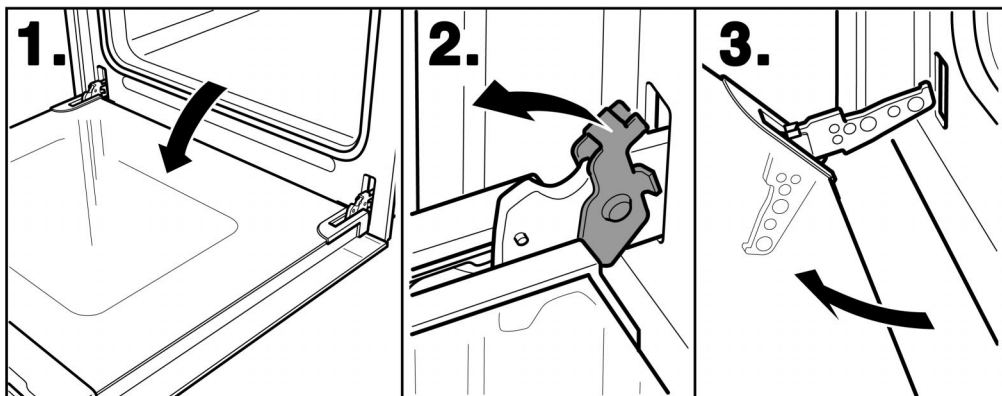
Ваш духовой шкаф останется надолго в хорошем состоянии, если Вы будете выполнять следующие правила:

Никогда не пользуйтесь жесткими подушечками для чистки сильно загрязненной посуды или губками с шероховатой поверхностью. Средством для чистки духовых шкафов можно чистить только эмалированную поверхность.

### Чтобы чистка была легкой

- Вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Для этого установите ручку выбора функций на . Через короткое время заработает охлаждающий вентилятор. Потом он автоматически выключится.
- Вы можете снять дверцу духового шкафа:
  1. Дверцу духового шкафа открыть полностью.
  2. Оба блокировочных рычага повернуть до упора вверх.
  3. Прикрыть дверцу так, чтобы ее можно было вытянуть вверх.

При навешивании дверцы духового шкафа следите за тем, чтобы вырез под шарниром зафиксировался правильно.



## Чистка каталитической эмали

Задняя стенка духового шкафа покрыта каталитической эмалью. Она самоочищается по время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом. Остатки пряностей можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щеточкой.

Ни в коем случае не пользуйтесь средствами для чистки духовок!

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочищение.

## Чистка прочих эмалированных поверхностей

Смойте легкие загрязнения с дна духового шкафа теплым мыльным или уксусным раствором.

При сильном загрязнении дна, верхней и боковых стенок лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок.

- Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке.
- Нанесите средство и оставьте на некоторое время.

**Внимание:** Ни в коем случае не наносите средство для чистки духовок на заднюю стенку.

Если загрязнения стойкие, разогрейте духовой шкаф до 50 °С на 2 минуты (не больше!). В противном случае эмаль покроется пятнами.

- Тщательно вытрите духовой шкаф.

## Стеклопанель крышки лампочки в духовом шкафу

Стеклопанель крышки в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

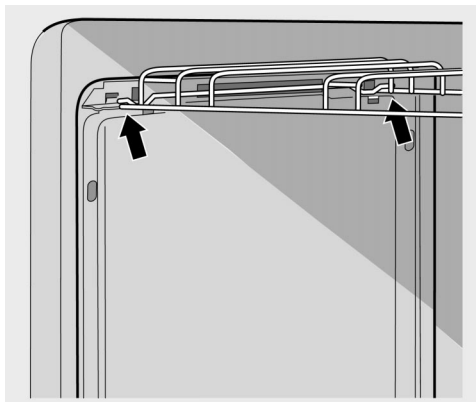
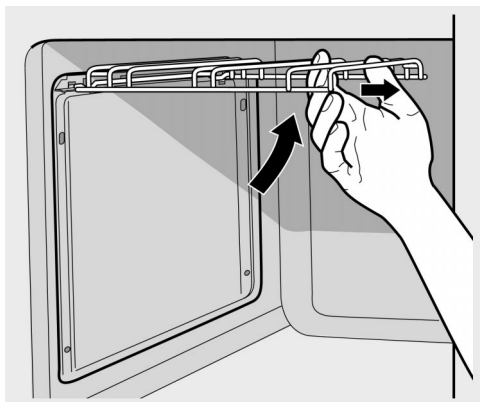
## Указания

Внутренняя поверхность духового шкафа покрыта эмалью. При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали.

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

## Чистка места для подвешивания

Снимите держатели для противней. Для их чистки пользуйтесь средством и губкой для мытья посуды вручную. Для очистки держателей от сильных загрязнений пользуйтесь губками с шершавой поверхностью. Чистые держатели снова вставьте в отверстия в духовом шкафу.



## Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Плита не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикатор регулятора температуры постоянно мигает с интервалом 2 секунды.	Плита слишком долго работала без изменения установок. Активизировалось аварийное отключение.	Выключите ручку выбора функций.
При включении ручки выбора функций, индикатор регулятора температуры несколько раз загорается и гаснет.	Неисправность электроники.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

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

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замените лампочку вверху духового шкафа

Если вышла из строя лампочка освещения духового шкафа, то ее необходимо заменить на новую. Это Вы можете сделать самостоятельно. Термостойкие запасные лампочки Вы можете приобрести в Службе сервиса или в специализированном магазине. При покупке называйте, пожалуйста, E-N<sup>o</sup> и FD-N<sup>o</sup> Вашей плиты и пользуйтесь всегда только этими лампочками.

**Поступайте следующим образом:**

1. Выключите предохранитель в распределительном ящике.
2. Во избежание неприятностей положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Стеклообразный колпак лампочки внутри духового шкафа выкрутите, поворачивая его влево.
4. Замените перегоревшую лампочку освещения духового шкафа на новую такого же типа и на столько же Ватт.
5. Стеклообразный колпак снова вкрутите.
6. Выньте кухонное полотенце.
7. Предохранитель снова включите и проведите настройку часов.



## Замена стеклянной крышки

Если стеклянная крышка лампочки освещения духового шкафа сломалась, то ее обязательно следует заменить. Запасные стеклянные крышки можно приобрести в Службе сервиса. При покупке назовите, пожалуйста, E-N<sup>o</sup> и FD-N<sup>o</sup> Вышей плиты.

---

# Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

## E-N<sup>o</sup> и FD-N<sup>o</sup>

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (E-N<sup>o</sup>) и заводской номер (FD-N<sup>o</sup>) Вашей плиты. Заводскую табличку с номерами Вы найдете справа на дверце духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас данные Вашей плиты.

E-N <sup>o</sup>	FD
Служба сервиса ☎	

---

# Охрана окружающей среды

---

## Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

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

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у вашего дилера или в местной администрации.

---

## Так Вы можете сэкономить электроэнергию











- Предварительный нагрев духового шкафа следует проводить только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по применению.
- Пользуйтесь темными, покрытыми черным лаком или эмалью формами для выпечки, так как они особенно хорошо прогреваются.
- Несколько пирогов лучше всего печь по очереди. Духовой шкаф после выпечки первого пирога остается горячим, что укорачивает время выпечки второго пирога. Вы можете также выпекать сразу два пирога в прямоугольных формах, поставив их рядом друг с другом.
- При продолжительном времени приготовления Вы можете выключать духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать, таким образом, остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

# Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

## Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Алюминиевый противень	2		200-220	20-30
	Алюминиевый противень	2		160-180	20-30
	Алюминиевый противень + Универсальный противень*	2+4		150-170	30-40
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Алюминиевый противень	3		190-210	15-25
	Алюминиевый противень + Универсальный противень*	2+4		150-170	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170-190	40-50
	Алюминиевый противень + Универсальный противень*	2+4		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	1 решетка + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см***	1		170-190	65-75
	2 решетки** + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75



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

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

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

## Жарение в гриле

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

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

\* По истечении половины времени перевернуть.

