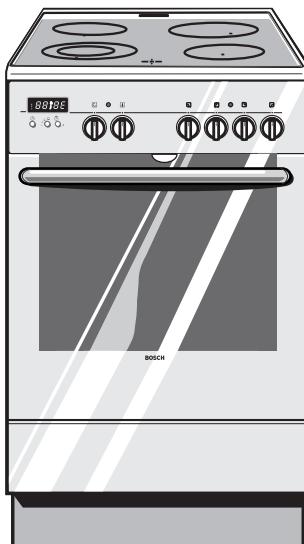


BOSCH

ru Инструкция по эксплуатации



BOSCH

На русском языке

Итак, Вы сделали выбор в пользу этой высококачественной электроплиты, которая будет служить Вам верой и правдой в течение долгих лет. Для того чтобы Вы смогли воспользоваться всеми ее техническими преимуществами, Вам необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией по эксплуатации.

В начале инструкции Вы найдете важную информацию, касающуюся Вашей безопасности.

Затем Вы познакомитесь поближе с отдельными функциональными элементами Вашей новой плиты. Мы покажем Вам, на что она способна и как ею управлять.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Кроме того, в таблицах Вы найдете рецепты особенно популярных блюд, описание подходящей посуды и оптимальных режимов работы, то есть, все то, что успешно прошло испытания в нашей студии по приготовлению пищи.

Для того чтобы Ваша плита долгое время оставалась в хорошем состоянии, мы дадим Вам множество рекомендаций по правильному уходу и чистке. И если случится какая-нибудь неисправность - на последних страницах инструкции Вы найдете информацию, которая поможет Вам самостоятельно устранить мелкие неполадки.

Есть еще вопросы? Тогда Вам необходимо будет открыть подробное описание содержания инструкции, чтобы Вы смогли быстро сориентироваться.

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

Содержание

	страница
Перед подключением	
Перед подключением	6
Утилизация упаковочного материала и старой плиты	6
Установка и подключение	
Для специалиста	7
Как установить плиту горизонтально	8
На что следует обратить особое внимание	
Указания по технике безопасности	9
Как можно избежать неисправностей	10
Познакомьтесь, это Ваша новая плита	
Ваша новая плита	11
Панель управления	12
Фиксатор дверцы духового шкафа	14
Виды нагрева	15
Духовой шкаф и принадлежности	16
Перед первым включением	
Установка часов	17
Будильник	18
Варка	
Как можно избежать повреждения варочной панели	19
Варочная панель	21
Индикатор остаточного тепла	21
Так выполняется установка	22
Конфорка с двумя окружностями	22
Таблица	23
Как сэкономить драгоценную электроэнергию	24
Пироги и печенье	26
Что делать, если ...	30

Содержание

	страница
Мясо, птица, рыба	33
Что делать, если ...	37
Запеканки и тосты	38
Замороженные полуфабрикаты	39
Размораживание	40
Вяление	41
Консервирование	42
Уход	
Наружная сторона плиты	44
Варочная панель	44
Рама варочной панели	46
Духовой шкаф	46
Чистка эмалированной поверхности	47
Стеклянная крышка лампочки освещения духового шкафа	47
Нижний выдвижной ящик	48
Принадлежности	48
Неисправности и их устранение	
Неисправность, что делать?	48
Как самостоятельно заменить детали плиты	48
Замена лампочки освещения духового шкафа	49
Замена стекла дверцы духового шкафа	49
Замена уплотнения дверцы духового шкафа	49
Служба сервиса	
Номера Е и FD	50

Перед подключением

Перед подключением

Перед тем как начать пользоваться новой плитой, изучите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также правила пользования и указания по уходу за плитой.

- Сохраните, пожалуйста, данную инструкцию в надежном месте для случая, если ее придется передать следующему владельцу плиты.
- Проконтролируйте варочную панель на наличие повреждений, например, царапин на керамической поверхности или раме панели.
- Если были обнаружены повреждения, то плиту нельзя вводить в эксплуатацию.

- При транспортировке наша продукция нуждается в надежной защите. Но при этом мы стараемся ограничиться только самым необходимым. Все используемые упаковочные материалы экологичны и пригодны для вторичного использования. Деревянные элементы упаковки не подвергались химической обработке. Картон упаковки состоит почти на 100 % из макулатуры. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочный материал – из полипропилена, а набивка – из пенопластира (полистирол), не содержащего фторхлоруглеводородов. Все эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения, пригодные для вторичной переработки. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы утилизация упаковочного материала была проведена экологически чистым способом. Благодаря вторичной переработке материалов, можно не только уменьшить количество отходов, но и получить дорогостоящее сырье. В Германии упаковку можно сдать обратно в ту торговую организацию, где был приобретен хозяйствственный прибор.
- Прежде чем сдать плиту в утиль, ее следует привести в негодность. После этого сдайте плиту в организацию по вторичной переработке материалов. Адрес ближайшего приемного пункта Вы можете узнать в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Утилизация упаковочного материала и старой плиты

Установка и подключение

Установка и подключение

Электроподключение плиты должно быть выполнено специалистом-электриком, имеющим разрешение на проведение таких работ.

При этом обязательно должны выполняться предписания предприятия, ответственного за снабжение Вашего района электроэнергией.

Если плита была подключена к сети неправильно, то при возникновении неисправностей право на гарантийное обслуживание аннулируется.

Для специалиста:

Для соблюдения соответствующих предписаний по технике безопасности специалистом, выполняющим монтаж и подключение плиты, должен быть предусмотрен многополюсный разъединитель с расстоянием между контактами минимум 3 мм. При подключении плиты к сети с помощью штепсельной вилки в этом нет необходимости, если штепсельная розетка находится в доступном для пользователя месте. Электроплиты, оснащенные штепсельными вилками, должны подключаться только к розеткам с защитным контактом, смонтированным согласно предписаниям.

Согласно постановлению, по которому проводится проверка нагревательных свойств электроприборов, плита соответствует классу защиты «Х». Примите, пожалуйста, во внимание, что плиту можно только одной стороной приставлять к стене кухни или высокой стенке кухонного шкафа.

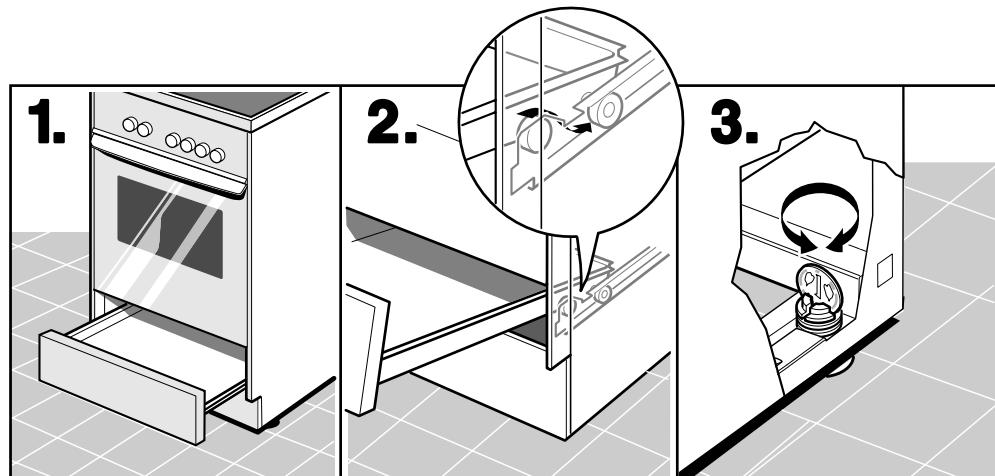
Согласно определениям, касающимся электробезопасности приборов, Ваша плита имеет класс защиты I и может эксплуатироваться только при наличии защитного провода.

Для электроподключения плиты в качестве сетевого провода следует использовать провод типа H 05 VV-F или эквивалентный провод.

Установка и подключение

Как установить плиту горизонтально:

Ножки плиты можно регулировать по высоте. С их помощью Вы можете скомпенсировать небольшие неровности пола. Для того чтобы отрегулировать высоту ножек, необходимо вытащить выдвижной ящик у основания плиты.



1. Медленно потяните ящик на себя.
2. С обеих сторон ящика имеются ролики, с помощью которых он перемещается по направляющим. Если правый и левый ролики вынуть из направляющих, то ящик можно полностью вытащить, потянув его по направлению вверх.
3. Вывинчивая или ввинчивая ножки с помощью монетки, регулируйте их высоту до тех пор, пока плита не будет стоять горизонтально полу. Ножки поворачиваются особенно легко, если плиту немного наклонить.

Снова установите выдвижной ящик на место.

На что следует обратить особое внимание

На что следует обратить особое внимание

Указания по технике безопасности

- Продукция нашей фирмы изготавливается в соответствии со всеми действующими предписаниями для электроприборов. Ремонт электроприборов должен проводиться только специалистами Службы сервиса, прошедшиими обучение на фирме-изготовителе. Неквалифицированно выполненный ремонт может привести к тому, что хозяйственный прибор превратится для пользователя в источник значительной опасности.
- Чтобы избежать касания детьми горячей поверхности двери, Вы можете заказать специальную принадлежность в службе сервиса (HZODPB01).
- Поверхность электронагревательных приборов во время работы становится горячей. Внутренняя поверхность духового шкафа, нагревательные элементы и отверстие для выхода пара нагреваются очень сильно. Поэтому ни в коем случае не подпускайте детей близко к плите.
- Не отходите далеко от плиты, если Вы готовите блюда на жире или масле, так как при перекаливании они могут воспламеняться. Ни в коем случае не лейте воду в горячие жир или масло, так как Вы можете ошпариться. Накройте посуду с горячим жиром крышкой, с тем чтобы пламя погасло, и выключите конфорку.
- Сетевой шнур электроплиты не должен касаться горячих конфорок или защемляться горячей дверцей духового шкафа, так как может повредиться изоляция.
- В духовом шкафу нельзя хранить предметы из сгораемых материалов, так как при непреднамеренном включении духового шкафа они могут воспламеняться. На варочную панель также не следует кладь предметы, могущие воспламеняться.
- При возникновении неисправности отключайте плиту от сети с помощью предохранителей в распределительном ящике.
- Используйте плиту только для приготовления пищи.
- Если на варочной панели появились трещины или сколы, то плитой больше нельзя пользоваться. Обязательно отключите плиту от сети с помощью предохранителей в распределительном ящике.
- Следите за индикатором остаточного тепла, который предупреждает о том, что конфорки еще очень горячие.
- Данная плита изготовлена с учетом требований предписаний для нагревательных приборов. Но нельзя забывать, что выключатели конфорок и ручка дверцы духового шкафа все же немного нагреваются, если духовой шкаф долгое время работает при высокой температуре.

На что следует обратить особое внимание

Как можно избежать неисправностей

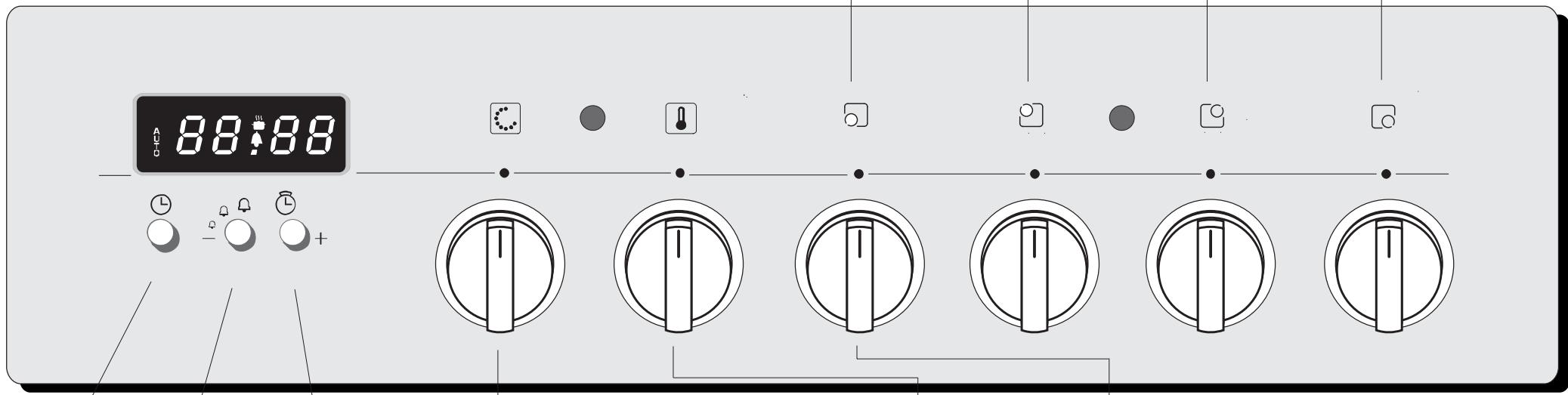
- Не ставьте противень непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как это препятствует равномерному распределению тепла. В этом случае время приготовления блюд не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице, и, кроме того, может быть испорчено эмалированное покрытие духового шкафа.
- Никогда не лейте воду непосредственно в горячий духовой шкаф, так как Вы можете повредить его эмалированное покрытие.
- Фруктовый сок, стекающий с противня на дно духового шкафа, оставляет пятна, которые затем практически невозможно удалить. Таким образом, если Вы намерены выпекать пирог с очень сочной фруктовой начинкой, то мы рекомендуем Вам использовать для этой цели глубокий универсальный противень.
- Никогда не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.
- Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться, поэтому всегда следите за тем, чтобы уплотнение дверцы было чистым.
- Нельзя класть горячие предметы (например, противни) в выдвижной ящик у основания плиты, так как это может его повредить.
- Каждый раз перед проведением самоочистки духового шкафа из него следует убирать крупные остатки пищи, так как существует опасность их воспламенения.

Познакомьтесь, это Ваша новая плита

Познакомьтесь, это Ваша новая плита



Панель управления



Клавиша
«Окончание»

Клавиша
«Минус»

Клавиша
«Плюс»

Функциональный переключатель для духового шкафа

Его можно устанавливать
в следующие положения:

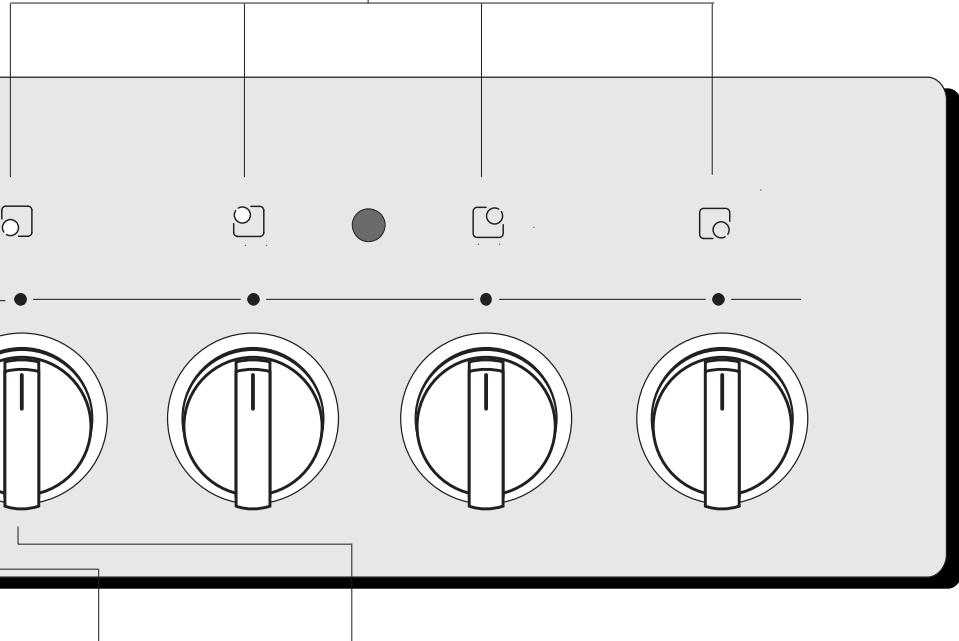
- верхний и нижний нагрев
- горячий воздух
- нижний нагрев
- верхний нагрев
- гриль для плоских
продуктов
- гриль с обдувом
- Быстрый разогрев

Если Вы повернете функциональный переключатель,
то внутри духового шкафа загорится лампочка.
Каждый раз после использования духового шкафа
переводите переключатель в положение выключения.

Выключатели конфорок с индикаторными лампочками

Положения с 1 по 9:

1 = самая низкая ступень нагрева,
9 = наивысшая ступень нагрева.



Регулятор температуры для духового шкафа, с индикаторной лампочкой

Положения переключателя:
температура от 50 до 300 °C.

Выключатель для конфорки с двумя окружностями

1–9 = ступени нагрева

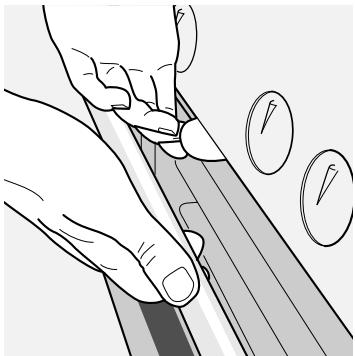
◎ = подключение наружного
кольца для увеличения
площади нагрева.

Если Вы повернете регулятор температуры, то
загорится индикаторная лампочка. Она гаснет при
достижении установленной температуры и снова
загорается при дополнительном нагреве духового
шкафа.

Предохранительное устройство для защиты детей:

Чтобы дети не смогли прикоснуться к горячей внутренней поверхности духового шкафа, его дверца оснащена специальным устройством. Это устройство установлено под панелью управления. Чтобы открыть дверцу духового шкафа, нажмите на устройство по направлению вверх и одновременно с этим потяните дверцу на себя. Если в предохранительном устройстве нет необходимости, то его можно снять:

1. Откройте дверцу.
2. Выверните винты крепления устройства и снимите его.
3. Опять установите на место 2 крепежных винта и вверните их.



Виды нагрева

В Вашем распоряжении имеются различные виды нагрева духового шкафа. Таким образом, для приготовления каждого из блюд Вы можете выбрать оптимальный режим.



Верхний и нижний нагрев

В этом режиме нагрева Ваши пирог или жаркое поджариваются равномерно снизу и сверху. Хлеб, бисквитный торт или творожный пирог, а также пироги с сочной фруктовой начинкой, выпекаемые на **одном уровне**, удаются в этом режиме наилучшим образом. Верхний и нижний нагрев также очень хорошо подходит для поджаривания в открытой или закрытой посуде постных кусочков говядины, телятины или дичи.



Горячий воздух

Вентилятор, расположенный на задней стенке духового шкафа, распределяет тепло, исходящее от верхнего и нижнего нагревательных элементов, равномерно по всему объему духового шкафа. Используя данный режим нагрева, Вы можете одновременно печь на двух уровнях. Особенно хорошо удаются в этом режиме пироги из сдобного теста в формах и эклеры. В этом случае температуру следует устанавливать на 20–30 градусов ниже, чем в режиме верхнего и нижнего нагрева. Горячий воздух также хорошо подходит для размораживания, вяления и консервирования продуктов.



Нижний нагрев

Горячий воздух при этом поступает только снизу. Нижний нагрев особенно хорошо подходит для приготовления пудингов на водяной бане, а также для выпечки особенно хрустящей нижней части пирога.



Верхний нагрев

При этом горячий воздух поступает только сверху. Верхний нагрев подходит для постепенного загустевания запеканок, дополнительного подрумянивания и подсушивания пирожных "безе" и сливочной глазури на готовых пирогах.



Гриль для плоских продуктов

Горячей становится вся поверхность под нагревательным элементом гриля. В этом режиме Вы можете поджаривать бифштексы, сосиски, рыбу и тосты.



Гриль с обдувом

Гриль и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Во время выключения гриля вентилятор обдувает приготавливаемое блюдо горячим воздухом, исходящим от гриля. В результате кусочки мяса подрумяниваются равномерно со всех сторон и духовой шкаф остается гораздо более чистым, чем при использовании верхнего и нижнего нагрева.

Без вертела и предварительного нагрева духового шкафа в этом режиме можно прекрасно приготовить большие куски мяса, птицы или рыбы.

Познакомьтесь, это Ваша новая плита



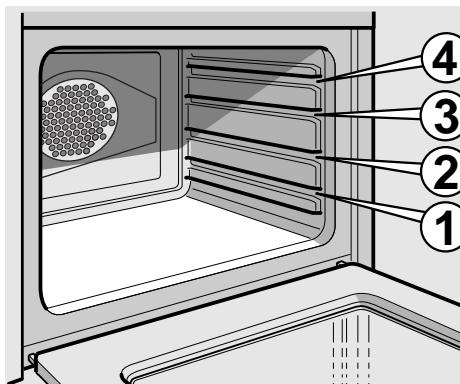
Быстрый разогрев

Используя эту функцию, можно разогреть духовой шкаф действительно очень быстро. При этом работают нагревательный элемент гриля и нижний нагревательный элемент.

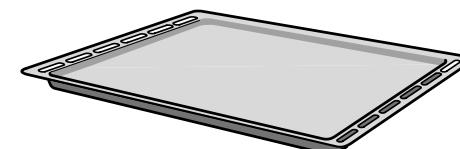
Вот как включается быстрый разогрев:

1. Установите переключатель выбора режимов работы в положение **(S)**.
2. Установите переключатель температуры в необходимое положение: загорится индикаторная лампочка.
3. Когда будет достигнута установленная температура, индикаторная лампочка погаснет. Теперь Вы можете выбрать режим, который Вам требуется, и поставить противень в духовой шкаф.

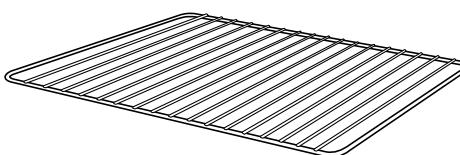
Духовой шкаф и принадлежности



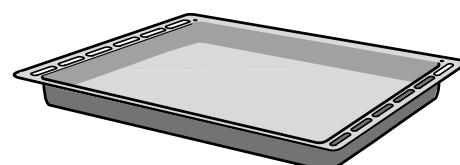
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4-х различных уровнях.



Противень для пирогов и круглого печенья.



Решетка для размещения на ней посуды, форм для пирогов, кусков жаркого, продуктов для поджаривания на гриле и замороженных полуфабрикатов. Вставляйте решетку в духовой шкаф рамой вверх.



Универсальный глубокий противень для поджаривания больших кусков жаркого и приготовления замороженных полуфабрикатов. Его можно также использовать для сбора жира, стекающего с поджариваемого на гриле мяса, расположенного непосредственно на решетке.

Принадлежности Вы можете заказать в специализированном магазине.

Перед первым включением

Нагрев духового шкафа

Для того чтобы устранить неприятный запах, характерный для новых электроприборов, прогрейте закрытый пустой духовой шкаф в течение 60 минут. Регулятор температуры при этом следует установить в положение, соответствующее температуре 250 °C.

Установка часов

После подключения плиты к сети на дисплее поочередно начинают мигать три нуля и надпись «AUTO». Теперь Вам следует установить актуальное время суток.



Клавиша «Часы» Клавиша «Минус» Клавиша «Плюс»

1. Нажмите ненадолго левую клавишу «Часы».
2. Сразу после этого с помощью клавиши «Плюс» установите значение времени в часах и минутах. Если Вы «прокосчили» нужное значение, то с помощью клавиши «Минус» значение времени можно изменить.

Изменение значения времени

(например, при переходе с летнего на зимнее время)

Проводите установку так, как описано под пунктами 1 и 2.

- ❑ Если Вы устанавливаете или изменяете время, то между операциями 1 и 2 в Вашем распоряжении только 7 секунд. Если время истекло, то на дисплее снова появляются три мигающих нуля. В этом случае Вам придется начать все сначала.
- ❑ При отключении электроэнергии значение времени или установленная программа аннулируются. На дисплее снова мигают три нуля. Придется выполнить установку еще раз.
- ❑ Пока на дисплее мигают нули, духовой шкаф не начнет работать.

Будильник

...если духовой шкаф
должен выключаться
автоматически

1. Выберите с помощью функционального переключателя необходимый режим нагрева.
2. Регулятор температуры установите в нужное положение.



3. Нажмите на клавишу «+» и в течение следующих 10 секунд начните выполнять указания под пунктом 4.
4. С помощью клавиш «+» или «-» установите необходимую продолжительность приготовления в минутах и секундах. После каждого нажатия на клавишу «+» продолжительность увеличивается сразу на 10 секунд.

Духовой шкаф теперь включен и на дисплее вновь появляется значение времени дня. Духовой шкаф выключится автоматически по истечении установленной продолжительности.

По истечении установленного времени
приблизительно в течение 7 минут звучит сигнал.
Если сигнал Вам мешает, можно выключить его раньше, нажав на клавишу «+».

Установка таймера:
Нажмите одновременно на клавиши «+» и «-»
и отпустите первой клавишу «+».

Изменение частоты звукового сигнала:
Как только на дисплее появится время дня, с помощью клавиши «-» можно будет изменить частоту звукового сигнала. Вы можете установить один из трех различных тонов сигнала.

- Вы можете установить максимальную продолжительность, равную 99 минутам.

Варка

Варка

Как можно избежать повреждения варочной панели

Посуда

Для того чтобы варочная панель долгое время оставалась красивой, без повреждений, выполните, пожалуйста, следующие рекомендации:

- Кастрюли и сковороды должны иметь гладкое дно, так как шершавое дно может оцарапать поверхность варочной панели.
- Нельзя приготавливать продукты в алюминиевой фольге или пластмассовой посуде, так как она может расплавиться.
- Перед тем как поставить кастрюлю или сковороду на варочную панель, проследите за тем, чтобы их дно было чистое и сухое.
- Следите за тем, чтобы жидкость в эмалированных кастрюлях не выкипала полностью, так как это может привести к повреждению дна кастрюли и стеклокерамики варочной панели.
- Если Вы пользуетесь специальной посудой, то соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя по правильному пользованию посудой.

Поверхность варочной панели

Не следует использовать варочную панель для хранения посторонних предметов или в качестве рабочей поверхности, так как крупинки соли, сахара или песка, оставшегося, например, после чистки овощей, могут оцарапать поверхность варочной панели.

- Старайтесь не ронять на варочную панель твердые или острые предметы, которые могут ее повредить.
- Жидкость, перелившуюся через край кастрюли при варке, следует убирать с помощью скребка для стекла, пока поверхность варочной панели еще не остыла.
- Внимание: расплавленный сахар или жидкости с высоким содержанием сахара, попавшие на варочную панель при перекипании, должны быть немедленно убраны с горячей зоны нагрева с помощью скребка.
- Не следует пользоваться специальной защитной пленкой для плиты.

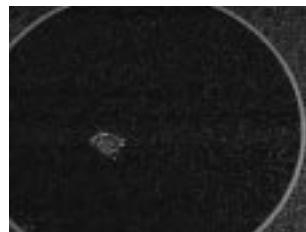
Рама варочной панели

- Никогда не ставьте горячие сковороды или кастрюли на раму варочной панели.

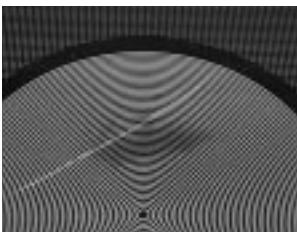
Варка

Изменение цвета варочной панели

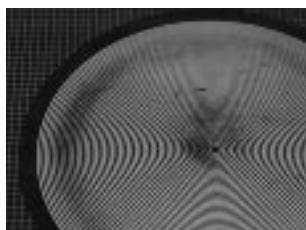
- Налет с металлическим блеском возникает в результате истирания дна кухонной посуды о поверхность варочной панели или использования неподходящего чистящего средства. Подобный налет удается с большим трудом удалить с помощью средства для чистки стальных поверхностей. Наша Служба сервиса помогает удалить подобные загрязнения только за определенную плату.
- В результате использования агрессивных или абразивных чистящих средств стирается декоративное оформление панели и на этом месте образуются темные пятна.
- Не удаленные во время, вжегшиеся в поверхность остатки пищи также приводят к изменению цвета варочной панели.



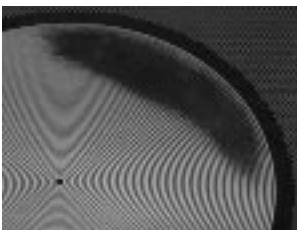
Образование раковин в результате расплавления на поверхности сахара или жидкостей с высоким содержанием сахара.



Царапины бразуются в результате попадания на поверхность крупинок соли, сахара или песка, а также при использовании кастрюль с шершавым дном.



Налет с металлическим блеском образуется в результате истирания дна посуды о поверхность варочной панели или использования неподходящего чистящего средства.

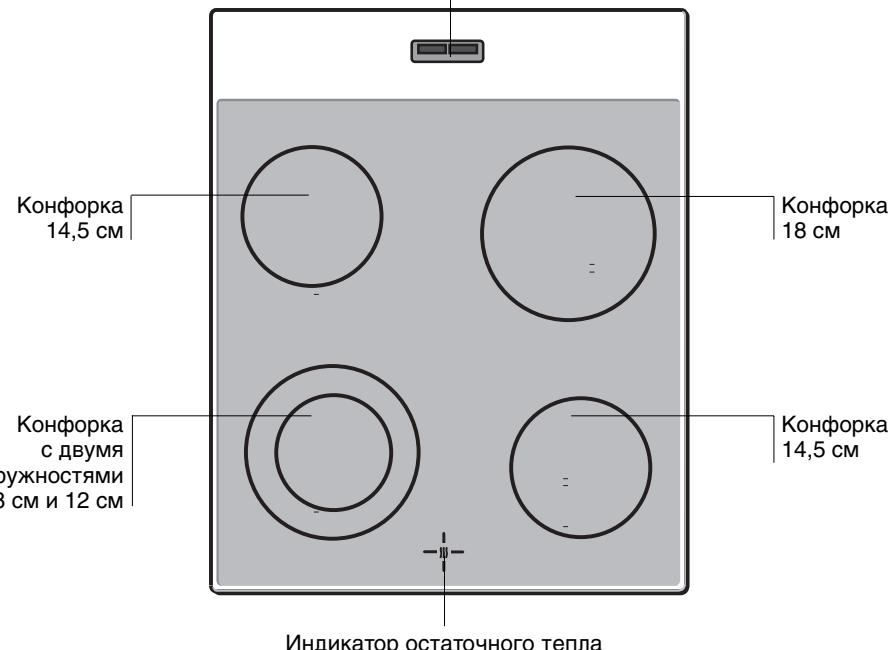


Декоративное оформление стирается в результате использования неподходящих чистящих средств.

Варка

Варочная панель

Отверстие для выхода пара из духового шкафа
Осторожно, отсюда выходит горячий воздух.



Индикатор остаточного тепла

На варочной панели для каждой из конфорок имеется по одному индикатору остаточного тепла. Они показывают, какая конфорка еще недостаточно остывла.

Вы можете использовать остаточное тепло, экономя при этом электроэнергию, например, для того, чтобы подогреть небольшое блюдо или расплавить шоколадную глазурь.

Варка

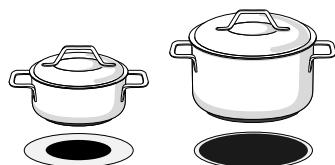
Так выполняется установка:

Все ручки переключателей утапливаются в положении выключения. Для утапливания или вывода ручки из гнезда на нее следует нажать.

С помощью выключателей конфорок устанавливается мощность нагрева каждой из конфорок в отдельности. 1 = самая низкая ступень нагрева
9 = наивысшая ступень нагрева

В конце диапазона регулирования имеется упор. Никогда не поворачивайте выключатель дальше. При включении конфорки загорается соответствующая индикаторная лампочка.

◎ Конфорка с двумя окружностями



Площадь поверхности нагрева этой конфорки можно изменять.

Подключение наружного кольца конфорки:

Поверните выключатель конфорки до ступени нагрева 9 – здесь Вы почувствуете легкое сопротивление – и затем поворачивайте выключатель дальше вправо до символа ◎ = большая конфорка с двумя окружностями. Сразу после этого установите необходимую ступень нагрева.

Переключение на малую поверхность нагрева:

Установите выключатель в положение «0» и проведите установку снова.

Внимание: никогда не переводите выключатель конфорки в нулевое положение дальше через символ.

На конфорке с двумя окружностями без подключения наружного кольца (диаметр 12 см) особенно удобно подогревать небольшое количество продуктов.

Варка

Таблица

В приведенной ниже таблице Вы найдете несколько примеров приготовления блюд. Не забывайте, пожалуйста, что продолжительность приготовления зависит от вида, веса и качества приготавливаемых продуктов, поэтому не исключена возможность отклонения фактических значений от значений, приведенных в таблице.

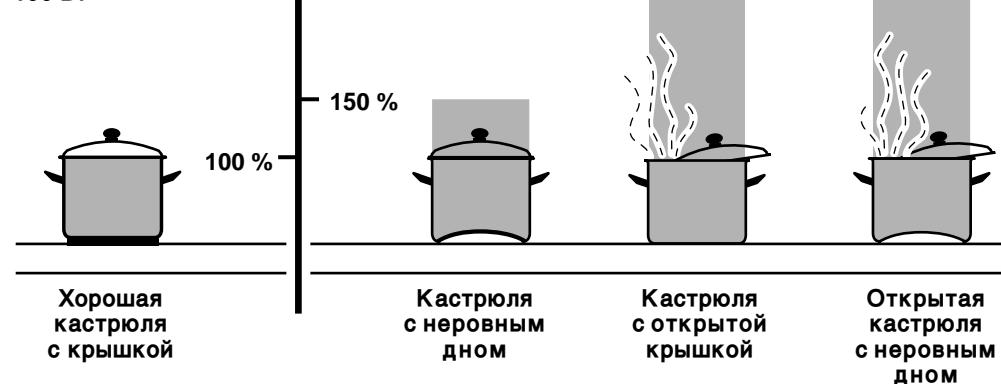
	Примеры	Ступень нагрева
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь Желатин Масло сливочное	1 1 1–2
Подогрев	Овощи (консервированные) Бульон	4–5 7–8
Подогрев и поддержание в нагретом состоянии	Густой суп (напр., чечевичный)	2–3
Приготовление на пару	Рыба	5–6
Варка	Рис Картофель в мундире* Отварной картофель* Овощи, свежие* Овощи, свежемороженые Мясной бульон Лапша	2–3 4–5 4–5 3–5 4–5 3–5 4–5
Поджаривание	Блины Рыбные палочки Шницель	6–7 6–7 7–8
Тушение	Тушеное мясо Зразы	4–5 4–5

* Минеральные вещества и витамины легко вымываются из продуктов, поэтому соблюдайте следующее правило: меньше воды – больше витаминов и минеральных веществ, короче время приготовления – более хрустящие и полезные овощи.

Варка

Как сэкономить драгоценную электроэнергию

Расход электроэнергии на поддержание кипения 1,5 литров воды в кастрюле с плотно закрытой крышкой:
190 Вт



- ❑ Мы рекомендуем пользоваться кастрюлями и сковородами с толстым, ровным дном. Неровное дно посуды увеличивает продолжительность приготовления блюд.
- ❑ Всегда правильно подбирайте размер кастрюли в зависимости от количества продуктов. Если большая кастрюля наполнена всего наполовину, то в этом случае расходуется слишком много электроэнергии впустую.
- ❑ Всегда подбирайте для кастрюль и сковород под подходящую крышку.
- ❑ Если дно кастрюли и конфорка имеют одинаковый диаметр, то в этом случае гарантируется наилучшая передача тепла. При покупке новой кастрюли учитывайте, что изготовителем часто указывается верхний диаметр кастрюли, который, как правило, больше диаметра дна кастрюли.
- ❑ Своевременно проводите переключение на более низкую ступень нагрева.
- ❑ Экономно используйте остаточное тепло. При длительном времени приготовления блюда можно выключить конфорку за 5–10 минут до окончания приготовления.

Варка

Указания

- ❑ Пока горит индикатор остаточного тепла, на выключененной конфорке можно подогревать уже готовое блюдо или растапливать масло или шоколад.
- ❑ При нагреве конфорок слышно легкое жужжание; конфорки могут светиться с различной интенсивностью – все это нормальные явления, обусловленные особенностями конструкции варочной панели, которые не ухудшают качество и не оказывают влияния правильность функционирования плиты.
- ❑ В зависимости от угла зрения может показаться, что раскаленный нагревательный элемент конфорки выходит за пределы ее маркировки, что считается абсолютно нормальным явлением.
- ❑ Мощность нагрева конфорки регулируется путем включения и выключения ее нагревательного элемента. Если была установлена более низкая ступень нагрева, то нагревательный элемент выключается чаще, а в случае с более высокой ступенью нагрева – реже.
- ❑ Стеклокерамика, как и всякий другой керамический материал, является натуральным продуктом. Поэтому на поверхности варочной панели можно заметить небольшие отклонения от стандарта, что обусловлено спецификой изготовления стеклокерамики. Из-за того, что поверхность варочной панели гладкая как стекло, иногда становятся заметными даже мельчайшие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коем случае не снижают прочность поверхности и функциональность варочной панели.

Пироги и печенье

Пироги и печенье

Формы для выпечки:

Для выпечки лучше всего использовать темные металлические формы. Если Вы пользуетесь тонкостенными формами из светлого материала или формами из термостойкого стекла, то в этом случае лучше всего выбрать горячий воздух, хотя в результате увеличивается продолжительность выпечки и пироги подрумяниваются немного неравномерно.

Формы для выпечки всегда следует ставить на решетку.

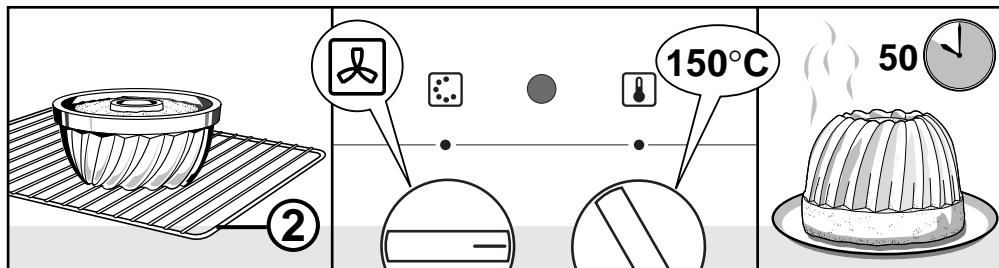
Немного о таблицах:

Пользуясь таблицами, помните, что продукты ставятся в холодный духовой шкаф, так как это дает возможность сэкономить электроэнергию. Если Вы все-таки решили предварительно подогреть духовку, то время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Температура и время выпечки зависят от свойств и количества теста. Поэтому в таблицах приведены диапазоны температур и времени. Начинайте с меньшего значения и, если необходимо, в следующий раз устанавливайте более высокую температуру и более продолжительное время выпечки. Кстати, при более низкой температуре достигается наиболее равномерное подрумянивание.

Пироги и печенье

Пример: пирог из недрожжевого теста



Пироги в формах	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в минутах
Пирог из простого недрожжевого теста, пирог из недрожжевого теста нежной консистенции, напр., песочный пирог	Формы прямоугольная, в виде венца, для ромовых баб	2	¶	150–170	50–60
Нижняя часть торта из сдобного песочного теста, с краями	Разъемная круглая форма	1	¶	160–180	60–70
Нижняя часть торта из недрожжевого теста	Форма для нижней части пирога с фруктами в желе	2	¶	170–190	25–35
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная круглая форма	1	¶	140–160	25–35
Фруктовый или творожный торты, сдобное песочное тесто	Разъемная круглая форма, темная	2	¶	170–190	30–40
Пирог с фруктовой начинкой, недрожжевое тесто нежной консистенции	Разъемная круглая форма / форма в виде венца	2	¶	170–200	70–90
Пироги с пикантной начинкой* (напр., киш / луковый пирог)	Разъемная круглая форма	1	¶	150–170	50–60
				180–210	60–90

* Готовый пирог оставьте в духовом шкафу на 20 минут.

Пироги и печенье

Пироги на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в минутах
Пирог с сухой начинкой (недрожжевое тесто)	Противень Противни нормальный и универсальный*	2 2+4	▲	150–170 140–160	25–35 35–45
Пирог с сочной начинкой* (например, дрожжевое тесто с дольками яблок и посыпкой из муки, масла и сахара)	Противень универсальный Противни нормальный и универсальный*	3 2+4	□	180–200 160–180	40–55 50–60
Бисквитный рулет (с предварительным нагревом)	Противень универсальный	3	▲	190–210	10–20
Коса из дрожжевого теста (500 г муки)	Противень	2	▲	160–180	30–40
Рождественские кексы (500 г муки)	Противень	1	▲	170–190	70–80
Пицца	Противни нормальный и универсальный*	3 2+4	▲ ▲	210–230 170–190	20–40 25–45
Хлеб из дрожжевого теста (1,2 кг муки **, с предварительным нагревом)	Противень универсальный	3	▲	210–230	50–60
Хлеб из теста на опаре (1,2 кг муки**, с предварительным нагревом)	Противень универсальный	3	▲	250 +200–220	10 50–80

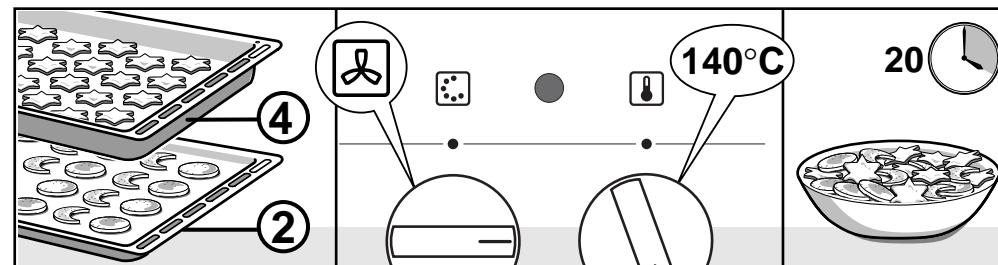
* Универсальный глубокий противень устанавливается над нормальным противнем.

** Никогда не лейте воду непосредственно в горячий духовой шкаф.

Если Вы при выпечке на одном уровне вместо нормального противня захотите воспользоваться универсальным глубоким противнем, то его следует поставить на один уровень выше, чем нормальный.

Пироги и печенье

Пример: круглое печенье



Мелкие мучные изделия	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в минутах
Круглое печенье	1 противень 2 противня*	□ ▲	170–190 140–160	10– 25 20– 30
Выдавленное печенье	1 противень 1 противень 2 противня*	□ ▲ ▲	160–180 130–150 130–150	25– 35 25– 35 30– 40
Безе	1 противень	▲	80– 90	120–150
Заварное пирожное	1 противень	▲	160–180	35– 45
Миндальное пирожное	1 противень 2 противня*	□ ▲	130–150 110–130	30– 40 35– 45
Пирожное из слоенного теста	1 противень 2 противня*	▲ ▲	180–200 180–200	15– 20 20– 25
Булочки, напр., из ржаного теста	1 противень	□	200–220	25– 35

* Если универсальный глубокий противень используется в качестве второго противня, то его всегда следует ставить над нормальным противнем.

Пироги и печенье

Что делать, если ...

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на режим выпечки подобного мучного изделия из таблицы.

Как определить, пропекся ли пирог из недрожевого теста.

Приблизительно за 10 минут до окончания выпечки проткните пирог деревянной палочкой в самом высоком месте. Если она осталась сухой, то это значит, что пирог пропекся.

Пирог опустился.

В следующий раз используйте для приготовления теста меньше жидкости или выпекайте пирог при более низкой температуре (на 10 градусов ниже). Кроме того, соблюдайте приведенное в рецепте время приготовления теста.

Пирог хорошо поднялся посередине, а края остались низкими.

Не нужно смазывать стенки разъемной формы. Готовый пирог осторожно отделите от формы ножом.

Пирог сильно потемнел сверху.

Посадите пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру и выпекайте его немного дольше.

Пирог становится снизу слишком темным.

Посадите пирог в духовой шкаф на более высокий уровень и установите в следующий раз более низкую температуру.

Печенье подрумянилось неравномерно!

Установите более низкую температуру, тогда печенье подрумянится более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне в режиме верхнего и нижнего нагрева.

Высокие края пергаментной бумаги могут воспрепятствовать правильной циркуляции воздуха, поэтому всегда вырезайте бумагу по размеру противня.

Пирог с фруктовой начинкой не пропекся снизу, фруктовый сок стекает с противня.

В следующий раз воспользуйтесь универсальным глубоким противнем.

Пирог получился слишком сухим.

Проткните в готовом пироге зубочисткой маленькие дырочки. После этого обрызгайте его фруктовым соком или ликером. В следующий раз установите более высокую температуру (на 10 градусов выше) и выпекайте пирог не так долго.

Пироги и печенье

Хлеб или пирог (например, с творожной начинкой) выглядят хорошо, но внутри остались сырьими.

В следующий раз используйте при приготовлении теста меньше жидкости и выпекайте пирог или хлеб дольше и при более низкой температуре. В случае с пирогами с влажной начинкой выпекайте сначала нижнюю часть пирога, затем посыпьте ее миндальной крошкой или панировочными сухарями и только после этого выкладывайте начинку. Работайте строго по рецепту и соблюдайте время выпечки.

Круглое печенье или открытый пирог не отстают от противня.

Поставьте противень еще раз на некоторое время в нагретый духовой шкаф. После этого печенье или пирог следует сразу же снять. В следующий раз кладите печенье на пергаментную бумагу.

Пирог не отстает от формы при опрокидывании.

После выпечки оставьте пирог постоять в духовом шкафу 5–10 минут: после этого он легче отстанет от формы.

В случае, если пирог так и не отстал, попробуйте еще раз осторожно разрыхлить его край ножом. После этого снова опрокиньте форму и укутайте ее сырым холодным полотенцем. В следующий раз хорошоенько смажьте форму жиром и посыпьте ее панировочными сухарями.

Вы замерили температуру в духовом шкафу с помощью Вашего собственного термометра и она отличалась от установленного значения.

Температура в духовом шкафу замеряется на заводе-изготовителе следующим образом: в духовой шкаф ставится контрольная решетка, шкаф включается и после определенного времени точно посередине духового шкафа проводится измерение температуры. Посуда или любая из принадлежностей, находящиеся в духовом шкафу, оказывают влияние на значение температуры, поэтому Вы всегда будете наблюдать небольшие отклонения.

При выпечке сочных пирогов образуется конденсат.

При выпечке пирогов может образоваться пар. Большая часть пара выходит наружу через вытяжку. Он может осаждаться на прохладной панели управления или на соседних кухонных шкафах в виде капель конденсата. Это явление обусловлено физическими законами и не поддается устранению.

Пироги и печенье

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте темные, покрытые черным лаком, силиконом или эмалью формы для выпечки, так как они особенно хорошо прогреваются.
- Проводите предварительный нагрев духового шкафа только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации.
- При продолжительном времени выпечки Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать, таким образом, остаточное тепло для доведения мучного изделия до готовности.
- Если Вы намерены приготовить несколько пирогов, то выпекайте их один за другим. Так как духовой шкаф не успевает остывать, укорачивается продолжительность выпечки. Вы можете также выпекать два пирога одновременно, поставив их на решетку рядом друг с другом, например, два пирога в прямоугольных формах для выпечки.



Мясо, птица, рыба

Посуда

В общем и целом подходит любая термостойкая посуда. Для приготовления больших кусков жаркого можно воспользоваться также универсальным глубоким противнем.

Ставьте посуду всегда на середину решетки.

Стеклянную посуду следует после вынимания из духового шкафа ставить на сухое кухонное полотенце и ни в коем случае - на холодную или мокрую поверхность, так как стекло может лопнуть.

Советы по жарению

Вкус готового жаркого зависит от вида и качества используемого мяса.

Если Вы приготавливаете постное мясо, то добавьте в посуду 2–3 ложки жидкости; при тушении мяса следует добавлять, в зависимости от его количества, от 8 до 10 ложек жидкости.

Большие куски мяса следует по истечении половины времени переворачивать на другую сторону.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу. Мясной сок за это время сможет равномерно распределиться по всему куску мяса.

Советы по поджариванию на гриле

При поджаривании продуктов на гриле всегда закрывайте духовой шкаф.

Поджариваемые кусочки мяса или рыбы должны быть по возможности одинаковой толщины, минимум 2–3 см, так как только в этом случае они равномерно подрумянятся и останутся сочными. Бифштексы следует солить после того как они будут готовы.

Кусочки мяса или рыбы укладываются непосредственно на решетку.

При поджаривании продуктов непосредственно на решетке под нее следует подставлять дополнительно универсальный противень, поставив его на уровень 1. Это необходимо для того, чтобы образующийся при жарении сок собирался в противне и не загрязнял духовой шкаф.

Поджариваемые продукты следует перевернуть на другую сторону по истечении двух третей приведенного в таблице времени.

Указание: нагревательный элемент гриля во время поджаривания продуктов автоматически включается и выключается. Это абсолютно нормально и предусмотрено конструкцией плиты.

Мясо, птица, рыба

Мясо

Таблица разработана с учетом того, что блюда будут ставиться в холодный духовой шкаф.

В таблице приведены ориентировочные значения времени. Время приготовления зависит от качества и сорта мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень нагрева	Вид нагрева	Температура в °C, гриль	Продолжительность в мин.
Тушеная говядина (например, грудинка)	1 кг	С крышкой	2	<input type="checkbox"/>	210–230	80
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	210–230	100
	2 кг		2	<input type="checkbox"/>	210–230	120
Говяжье филе	1 кг	Без крышки	2	<input type="checkbox"/>	190–210	70
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	180–200	80
	2 кг		2	<input type="checkbox"/>	170–190	90
Ростбиф, прожаренный наполовину*	1 кг	Без крышки	2	<input checked="" type="checkbox"/>	240–250	40
Бифштексы, прожаренные полностью		На решетке	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20
		На решетке	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Свинина без шкурки (например, затылочная часть)	1 кг	Без крышки	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	100
	1,5 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170–190	140
	2 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	160–180	160
Свинина со шкуркой** (например, плечевая часть, свиная ножка)	1 кг	Без крышки	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200–220	100
	1,5 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190–210	120
	2 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	140
Солено-копченая свинина с костью	1 кг	С крышкой	2	<input type="checkbox"/>	210–230	60
Запеканка из рубленого мяса	750 г	Без крышки	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160–180	70
Сосиски	ок. 750 г	На решетке	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15
Жаркое из телятины	1 кг	Без крышки	2	<input type="checkbox"/>	190–210	100
	2 кг		2	<input type="checkbox"/>	170–190	120
Бараний кострец без кости	1,5 кг	Без крышки	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160–180	120

* Ростбиф следует перевернуть на другую сторону по истечении половины времени приготовления. Заверните готовый ростбиф в алюминиевую фольгу и оставьте его в духовом шкафу еще на 10 мин.

** Шкурку свиного мяса следует надрезать в нескольких местах. Если мясо будет переворачиваться во время жарения, то его следует положить в посуду сначала шкуркой вниз.

Мясо, птица, рыба

Птица

Таблица составлена с учетом того, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф.

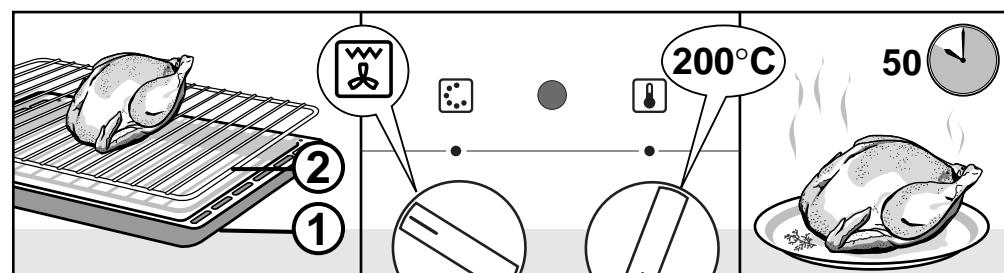
Жареная птица будет особенно хрустящей и румянной, если Вы ее незадолго до окончания жарения смажете маслом, соленой водой, собравшимся на противне жиром или апельсиновым соком.

Птицу следует переворачивать на другую сторону по истечении двух третей времени жарения.

Если Вы жарите утку или гуся, то проткните кожу под крыльями, с тем чтобы лишний жир мог стечь.

Если Вы жарите крупную птицу прямо на решетке, то обязательно поставьте под нее на уровень 1 универсальный глубокий противень.

Пример: цыпленок целиком



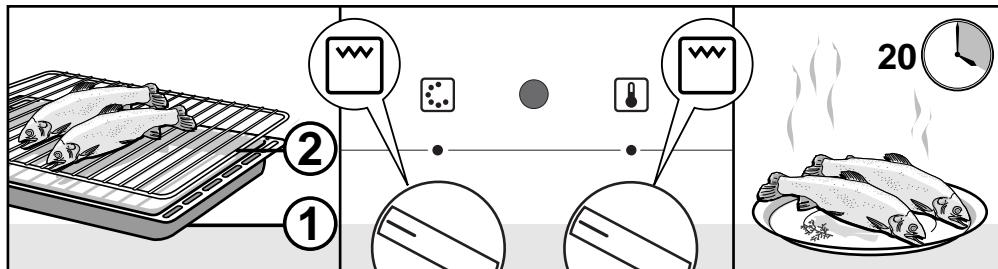
Птица	Вес	Посуда	Уровень нагрева	Вид нагрева	Температура в °C, гриль	Продолжительность в мин.
Половинки цыплят 1–4 штуки	Каждая по 400 г	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200–220	40– 50
Куски цыпленка	500 г	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200–220	30– 40
Цыпленок целиком 1–4 штуки	Каждый по 1 кг	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200–220	60– 70
Утка	1,7 кг	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200–220	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	90–100
2 индюшачьи ножки	Каждая по 800 г	Решетка	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	90–110

Мясо, птица, рыба

Рыба

Таблица разработана с учетом того, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф.

Пример: форель, поджаренная на гриле



Рыба	Вес	Посуда	Уровень нагрева	Вид нагрева	Температура в °C, гриль	Продолжительность в минутах
Рыба, поджаренная на гриле	Каждая по 300 г	Решетка*	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20–25
Рыба жареная	1 кг 1,5 кг	Открытая посуда	3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	220–230 230–240	40–45 45–50
Куски рыбы	Каждый по 300 г	Решетка*	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20–25

* Универсальный глубокий противень ставьте на уровень 1.

Мясо, птица, рыба

Что делать, если ...

В таблице нет значений, соответствующих весу жаркого.

Ориентируйтесь на значение, которое немного меньше веса Вашего жаркого, и увеличьте время приготовления.

Как определить, готово ли жаркое.

Для этой цели можно воспользоваться термометром для измерения температуры мяса (имеется в специализированных магазинах) или сделать пробу ложкой. Надавите ложкой на мясо. Если чувствуется, что мясо упругое, то значит оно готово. Если мясо прядливается, то ему нужно еще некоторое время пожариться.

Жаркое получилось слишком темное и корочка местами пригорела.

Проконтролируйте, правильно ли Вы выбрали уровень и температуру.

Жаркое выглядит замечательно, но мясной сок пригорел.

В следующий раз выберите посуду поменьше или добавьте в нее побольше жидкости.

Жаркое выглядит замечательно, но мясной сок слишком светлый и водянистый.

В следующий раз используйте посуду побольше и добавьте поменьше жидкости.

При поливании жаркого образуется слишком много пара.

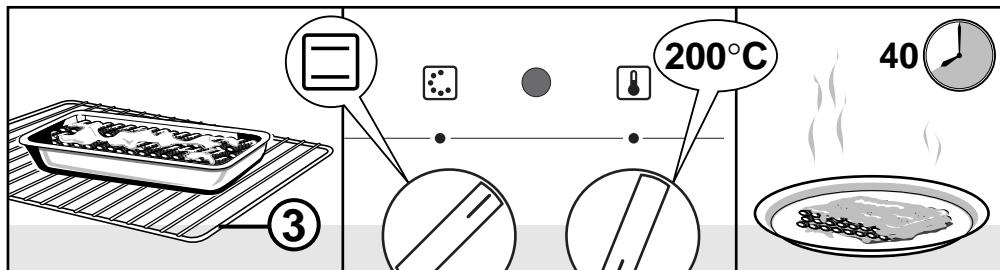
Используйте вместо нагрева сверху и снизу гриль с обдувом. В этом случае образующийся мясной сок нагревается не так сильно, что снижает количество пара.

Запеканки и тосты

Запеканки и тосты

Таблица составлена с учетом того, что блюдо ставится в холодный духовой шкаф.

Пример: запеканка из лапши



Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C, гриль	Продолжительность в минутах
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканок	2	<input type="checkbox"/>	180–200	45–60
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из лапши)	Форма для запеканок, универсальный противень*	3	<input type="checkbox"/>	200–220	40–50
Пикантные запеканки из сырых продуктов (например, запеченный сырой картофель)	Плоская форма для запеканок, универсальный противень*	2	<input type="checkbox"/>	150–170	55–70
Штрудель со сладкой начинкой	Форма для запеканок или универсальный противень*	2	<input type="checkbox"/>	170–190	50–60
Поджаренные тосты 4–9 штук	Решетка	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4–6
Запеченные тосты 4–9 штук	Решетка	4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5–8

* специальная принадлежность

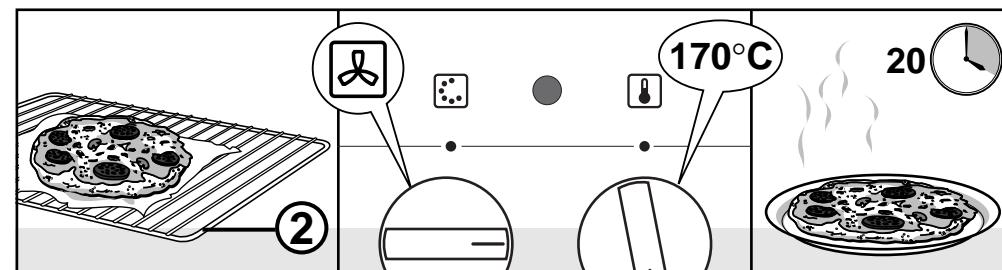
Замороженные полуфабрикаты

Замороженные полуфабрикаты

Пожалуйста, соблюдайте указания изготовителя, приведенные на упаковке.

Таблица составлена с учетом того, что блюда ставятся в холодный духовой шкаф.

Пример: приготовление замороженной пиццы на решетке



Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C, гриль	Продолжительность в минутах
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	2	<input type="checkbox"/>	170–190	50–60
Картофель фри	Универсальный противень	3	<input type="checkbox"/>	240–250	20–30
Пицца*	Решетка	2	<input type="checkbox"/>	170–190	20–30
Пицца-багет*	Решетка	3	<input type="checkbox"/>	190–210	15–25

* Универсальный противень или решетку следует выкладывать пергаментной бумагой. Учитывайте, пожалуйста, что бумага должна выдерживать температуру, при которой выпекаются продукты.

Указание: универсальный противень может во время выпечки замороженных продуктов перекоситься. Это случается из-за большой разницы температур. Перекос исчезает уже в течение того времени, пока блюдо выпекается.

Размораживание

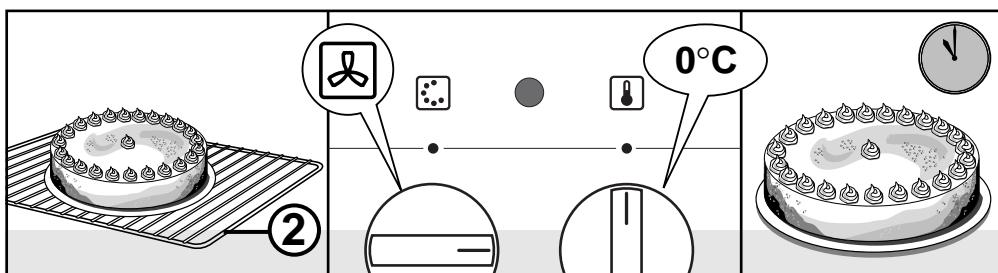
Размораживание

Выньте продукты из упаковки, положите их в подходящую посуду и поставьте ее на решетку.

Пожалуйста, соблюдайте указания изготовителя, приведенные на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Пример: торт со взбитыми сливками



	Уровень	Принадлежности	Вид нагрева	Температура в °C	
«Чувствительные» замороженные продукты: напр., торты со взбитыми сливками, сливочным кремом, шоколадной или сахарной глазурью, фрукты	2	Решетка	囧	Регулятор температуры остается в положении выключения.	
Прочие замороженные продукты*: цыпленок, колбаса или мясо, хлеб, булочки, пироги и другие мучные изделия	2	Решетка	囧	80 °C	

* Накройте продукты термостойкой пленкой. Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Вяление

Вяление

- Используйте, пожалуйста, только очень свежие, неповрежденные овощи и фрукты и мойте их очень тщательно.
- Вымытые овощи и фрукты следует хорошо просушить.
- Противень или решетку следует выложить пергаментной бумагой.

Продукты, количество	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Продолжительность в часах
600 г яблок, нарезанных дольками	1 + 3	囧	80	ок. 5
800 г груш, нарезанных дольками	1 + 3	囧	80	ок. 8
1,5 кг крупных или мелких слив	1 + 3	囧	80	ок. 8–10
200 г пряной зелени без корней	1 + 3	囧	80	ок. 11/2

Указание: очень сочные овощи или фрукты необходимо несколько раз перевернуть. Высушенные продукты следует немедленно отделить от бумаги.

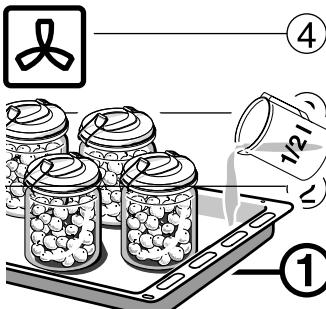
Консервирование

Консервирование

Подготовка:

- Используйте, пожалуйста, только очень свежие, неповрежденные овощи и фрукты и мойте их очень тщательно.
- Используемые банки и резиновые кольца должны быть абсолютно целыми и безупречно чистыми. Банки должны быть по возможности одинакового размера. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на однолитровые круглые банки. Нельзя ставить в духовой шкаф больше шести банок за один раз.
- Укладывайте консервируемые продукты осторожно, стараясь не задевать края банок. При необходимости края банок можно еще раз протереть, чтобы они были абсолютно чистыми. Мокрые резиновые кольца и крышки уложите на наполненные банки и закройте каждую из них зажимом.
- В таблице приведено ориентировочное время консервирования. Температура в помещении, количество банок, количество продуктов и температура содержимого банок могут отличаться от случая к случаю. Прежде чем изменить температуру или выключить духовой шкаф, убедитесь, что содержимое банок интенсивно кипит.

Так проводится установка:



1. Поставьте универсальный глубокий противень (специальная принадлежность) на уровень 1. После этого поставьте на него банки так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте в противень пол-литра горячей воды (ок. 80 °C).
3. Закройте духовой шкаф.
4. Функциональный переключатель установите в положение .
5. Регулятор установите в положение, соответствующее температуре 170–180 °C.

Консервирование

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, то есть, когда пузырьки будут подниматься со дна банок довольно быстро (это случается приблизительно через 30–40 минут), переведите функциональный переключатель и регулятор температуры в положение выключения.

Через 25–30 минут банки можно вытаскивать из духового шкафа. Если оставить банки дольше стоять в духовом шкафу, то это повлечет за собой ускоренное размножение микробов и повышение кислотности консервированных продуктов.

Продукты в однолитровых банках	После закипания	Выдержка
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Ок. 25 минут
Вишня, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Ок. 30 минут
Яблочный мусс, груши, сливы	Выключить	Ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только со дна банок начнут подниматься пузырьки, переведите регулятор температуры назад на значение температуры 120–140 °C.

Из таблицы видно, когда духовой шкаф следует полностью выключить.

Овощи в холодном рассоле в однолитровых банках	После закипания	Выдержка
Огурцы	Выключить	Ок. 35
Красная свекла	Еще ок. 35 минут	Ок. 30
Брюссельская капуста	Еще ок. 45 минут	Ок. 30
Фасоль, кольраби, красная капуста	Еще ок. 60 минут	Ок. 30
Зеленый горошек	Еще ок. 70 минут	Ок. 30

Вытаскивание банок

Горячие банки нельзя ставить на холодную или мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Уход

Как ухаживать за плитой

Наружная сторона плиты

Варочная панель

Уход

Для ухода за плитой нельзя использовать очистители паром или струей воды под давлением.

Вполне достаточно, если Вы Вашу плиту снаружи будете протирать влажной тряпкой. Если она довольно сильно загрязнена, то добавьте в воду для протирки каплю средства для мытья посуды вручную. Затем хрошенько протрите печь сухой тряпкой.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как в результате на поверхности плиты могут образоваться матовые участки. Если такое средство случайно попало на поверхность плиты, то его следует немедленно смыть водой.

Специальные средства по защите и уходу образуют на стеклокерамической поверхности варочной панели блестящую пленку, защищающую поверхность от загрязнений. Таким образом, Ваша варочная панель надолго останется красивой и Вы облегчите себе работу по уходу за ней. Мы рекомендуем пользоваться средством «Церафих», которое можно приобрести в магазинах парфюмерно-галантерейных или хозяйственных товаров, а также в супермаркетах.

Уход

Чистка

Варочную панель лучше всего чистить после каждого использования, чтобы остатки пищи не успевали вжечься в ее поверхность.

Для чистки поверхности варочной панели лучше всего пользоваться скребком для чистки стекла.
Осторожно, острое скребка очень острое!

Сначала удалите с поверхности плиты с помощью скребка все остатки пищи и капли жира. При этом следите за тем, чтобы скребок касался поверхности только лезвием, так как корпус скребка может оцарапать стеклокерамику. Поврежденное лезвие следует немедленно заменить.

После использования скребка его лезвие следует обязательно зафиксировать. В комплекте поставки Вашей плиты находится изображенный на рисунке скребок.



Лезвие зафиксировано



Лезвие отпущен

Фиксирование лезвия: с помощью большого пальца передвиньте корпус скребка вперед.

После удаления крупных загрязнений проведите чистку не совсем остывшей варочной панели с помощью подходящего чистящего средства и бумажных салфеток. После этого протрите ее влажной тряпкой и затем вытрите насухо.

Пятна, оставшиеся после высохших капель воды, удаляются с помощью лимонного сока или уксуса. Если жидкость с содержанием кислоты попала на раму варочной панели, то ее следует немедленно стереть влажной тряпкой, так как на раме могут образоваться матовые участки.

Уход

Средства, пригодные для чистки варочной панели из стеклокерамики

Чистящие средства Где можно приобрести

Скребок для чистки стекла

Магазины строительных товаров, электротоваров, специализированные магазины по продаже кухонных принадлежностей, Служба сервиса

Запасные лезвия

Магазины строительных, галантерейных товаров, специализированные магазины для художников, Служба сервиса

Cillit, SOLLO luneta, Sidol Stahlglanz, Stahlfix flüssig, WK TOP, чистящее средство для стеклокерамики (Dr. Becher)

Магазины галантерейных, хозяйственных товаров, электротоваров, супермаркеты, магазины продовольственных товаров, универмаги.

Неподходящие чистящие средства

Ни в коем случае не пользуйтесь губками с шершавой поверхностью или абразивными чистящими средствами. Химические агрессивные чистящие средства, такие как средства для чистки духовых шкафов, в аэрозольной упаковке, или средства по удалению пятен использовать также нельзя.

В результате использования неподходящих чистящих средств или истирания дна кастрюль о поверхность варочной панели образуется налет с металлическим блеском. Его удается устранить с большим трудом с помощью таких средств, как «Sidol» или «Stahl-fix».

Наша Служба сервиса удаляет подобный налет за определенную плату.

Раму варочной панели лучше всего протирать тряпкой, смоченной в теплом растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не пользуйтесь сильнодействующими или абразивными чистящими средствами.

Ваш духовой шкаф останется надолго в хорошем состоянии, если Вы будете соблюдать следующие рекомендации:

Никогда не применяйте для чистки духового шкафа губки с шершавой поверхностью. Специальным средством для чистки духовых шкафов очищайте только эмалированную поверхность духовки.

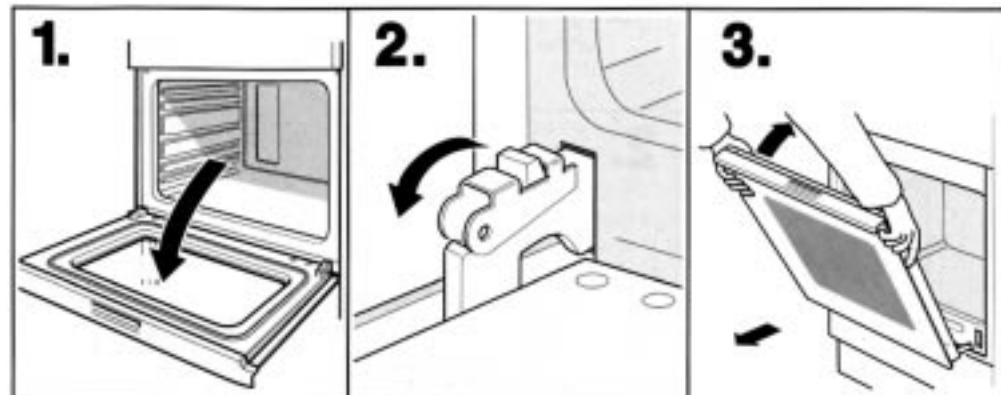
Рама варочной панели

Духовой шкаф

Уход

Для удобства проведения чистки

- Вы можете включить освещение духового шкафа. Для этого установите функциональный переключатель в положение
- Кроме того, можно снять дверцу духового шкафа.
 1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
 2. Откиньте оба фиксатора вверх до упора.
 3. Дверцу закройте настолько, чтобы ее можно было снять по направлению вверх.



Чистка эмалированной поверхности

Слегка загрязненный духовой шкаф следует протирать тряпкой, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную или уксуса.

Сильно загрязненные стенки духового шкафа лучше всего очищать с помощью специального средства.

- Средство для чистки духовых шкафов можно наносить только на холодные стенки духовки.
- Дайте средству подействовать. Если духовой шкаф очень сильно загрязнен, то его можно нагреть до 50 °C (нагрев проводите не дольше двух минут, иначе эмаль может покрыться пятнами).
- В заключение духовой шкаф следует тщательно протереть.

Указания

Эмалированная поверхность духового шкафа отжигалась при очень высоких температурах, поэтому возможны цветовые отличия.

Кромки тонких противней невозможно покрыть эмалью, поэтому они остаются шершавыми. Но даже в этом случае гарантируется защита их от коррозии.

Стеклянная крышка лампочки освещения духового шкафа

Крышку лампочки освещения духового шкафа следует очищать так же, как и всю духовку.

Уход / Неисправности и их устранение

Духовой шкаф можно снова включать лишь в том случае, если стекло было правильно вставлено.

Нижний выдвижной ящик

Выдвижной ящик следует протирать изнутри влажной тряпкой. Если он сильно загрязнен, то в воду для протирки можно добавить немного средства для мытья посуды вручную.
Не следует пользоваться сильнодействующими или абразивными чистящими средствами.

Принадлежности

Принадлежности лучше всего замачивать сразу после использования в растворе средства для мытья посуды вручную. После этого остатки загрязнений очень легко удаляются с помощью щетки или губки.

Неисправность, что делать?

При возникновении неисправности помните, что причиной ее могла послужить какая-нибудь мелочь. Поэтому, прежде чем вызывать Службу сервиса, постарайтесь устранить неисправность сами, руководствуясь приведенными ниже указаниями.

Плита не включается:

- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Посмотрите, в порядке ли предохранители в распределительном ящике.

Как самостоятельно заменить детали плиты

Описанные ниже детали Вашей плиты Вы можете заменять самостоятельно. Можно использовать только фирменные запчасти.

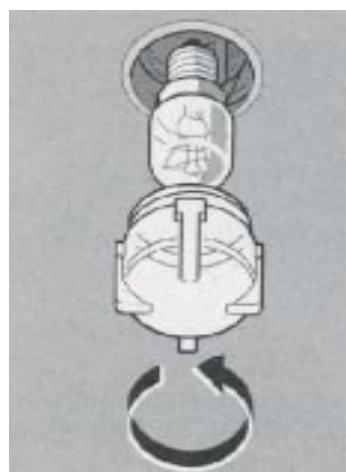
При заказе запчастей называйте номер изделия и заводской номер Вашей плиты. В этом случае Вы можете быть уверены, что получите необходимую деталь. Оба номера приведены в фирменной табличке в выдвижном ящике у основания плиты.

Все другие ремонтные работы должны проводиться только силами квалифицированных специалистов Службы сервиса. В результате неквалифицированно выполненного ремонта Ваша плита может превратиться для Вас в источник серьезной опасности.

Неисправности и их устраниние

Замена лампочки освещения духового шкафа

Если лампочка освещения духового шкафа перегорела, то ее необходимо заменить.



Поступайте следующим образом:

1. В ящике с предохранителями следует выключить предохранители плиты.
2. Для того чтобы лампочка случайно не разбилась, положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Внутри духового шкафа вывинтите крышку лампочки, поворачивая ее влево.
4. Замените перегоревшую лампочку на новую такого же типа (25 Вт / 230 В / E14).
5. Установите на место крышку лампочки.
6. Уберите кухонное полотенце.
7. Снова включите предохранители.

Если есть необходимость, то Вы можете сами заменить и крышку лампочки.

Замена стекла дверцы духового шкафа

Стекло дверцы духового шкафа заменяется так, как это описано в разделе «Уход» под пунктом «Чистка стекла».



Служба сервиса

Служба сервиса

Если советы по устранению неисправностей не привели к желаемым результатам, то в этом случае наша Служба сервиса всегда готова Вам помочь. Адрес и телефонный номер ближайшей Службы сервиса Вы найдете в телефонной книге. Центры Службы сервиса также помогут Вам в поиске ремонтной мастерской, расположенной поблизости от места Вашего жительства.

Номера Е и FD

При вызове Службы сервиса всегда называйте номер изделия (Е-номер) и заводской номер (FD-номер) Вашей плиты. Табличку с номерами Вы найдете внутри выдвижного ящика у основания плиты. Для того чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите лучше сразу эти номера в приведенную ниже табличку.

E-№	FD-№
Служба сервиса	

Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»
 Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»
 Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гaggenau»
 Технические консультации по телефону:
 Прием заявок на ремонт и рекламаций:

(095) 737-2961
 (095) 737-2962
 (095) 737-2965
 (095) 737-2975
 (095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 12 месяцев.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или представлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантитный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаровопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19; тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82

МОСКВА, ООО «Фирма Универсал» (только подключение), 109088, Москва, 2-я ул. Машиностроения, 17 А; тел: (095) 177-87-13, факс: (095) 177-84-60

АЛМАТЫ, ТОО «КомбитехноУрал», 480096, Алматы, ул. Исаева, 111; тел: (3272) 68-98-98, факс: (3272) 68-26-52

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН»*, 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (3951) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инженерингдрайв Плюс»*, 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС»*, 414041, Астрахань, ул. Яблочкова, 15; тел: (8512) 39-82-16; факс: (8512) 39-85-12

БАРНАУЛ, ЗАО «ОРК «Хемми»*, 656011, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 26-84-62

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 308013, Белгород, ул. Пушкина, 49 А; тел: (0722) 32-65-92, факс: (0722) 32-69-29

БИЙСК, ТОО «Снежная шапка»*, 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел: (3854) 23-45-83, факс: (3854) 25-24-41

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милицейский пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БРЕСТ, ООО ПФ «Золак»*, 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел: (0162) 42-63-94, факс: (0162) 26-24-72

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис»*, 241037, Брянск, пр. Пилотов, 8; тел/факс: (0832) 41-82-54

ВИТЕБСК, ООО «Салби-Витебск»*, 210015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел: (02122) 1-78-35, факс: (0212) 32-75-97

ВЛАДИВОСТОК, ООО «ДФЦ Баш-Сименс»*, 690091, Владивосток, ул. Мордовцева, 5; тел: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТТЦ ООО «Арктика»*, 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис»*, 620000, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (09222) 4-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс»*, 600017, Владимир, ул. Горького, 32; тел/факс: (0922) 23-52-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Умбрисль»*, 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОГДА, ООО «Скерцо»*, 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-53-27

ВОРОНЕЖ, АООТ «Россия Универмаг»*, 394030, Воронеж, ул. Колцовская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис»*, 601400, Вязники, ул. Ленина, 51; тел/факс: (09233) 2-52-67

ГОМЕЛЬ, ООО «Салби-Гомель»*, 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Салби-Гродно»*, 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «Козак»*, 320005, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Взуття»*, 340069, Донецк, ул. Складская, 5; тел: (0622) 94-00-33, факс: (0622) 94-02-62

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис»*, 620014, Екатеринбург; ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг»*, 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис»*, 330037, Запорожье, ул. Рекордная, 6; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембытсервис»*, 330000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО «Сканер-Инвест-Сервис»*, 153004, Иваново, 1-я Сибирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 41-88-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС»*, 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 23-16-62, факс: (3412) 22-28-63

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН»*, 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63 А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП Несторович, 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 6-38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон»*, 664075, Иркутск, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень»*, 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26; тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «АвтотурбоСервис»*, 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис»*, 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (0924) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис»*, 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис»*, 252034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 12-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис»*, 252060, Киев, ул. Шуцеева, 38, кв. 1; тел: (044) 212-59-17, факс: (044) 440-22-16

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис»*, 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «БСХГ-Тех»*, 2012, Кишинев, ул. Александри, 34; тел: (0422) 22-43-02, факс: (0422) 74-86-92

КОВРОВ, ООО «Электрон-Сервис»*, 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис»*, 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс»*, 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис»*, 350000, Краснодар, ул. Толеева, 8; тел: (8612) 55-98-02, факс: (8612) 33-45-37

КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Близнец»*, 660020, Красноярск, ул. Дудинская, 12/А; тел/факс: (3912) 27-67-20

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис»*, 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис»*, 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (35222) 5-47-54

КУРСК, ООО «Брикс»*, 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (07122) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «Скаф»*, 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс»*, 601201, Лакинск, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА»*, 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9 А; тел/факс: (0742) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Модус-Н»*, 348029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49

МАГАДАН, ООО «Кибер»*, 685000, Магадан, ул. Пролетарская, 59; тел: (413122) 5-99-03, факс: (413122) 5-96-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма»*, 455000, Магнитогорск, ул. Строителей, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд»*, 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113-А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ЗАО «Цвет-Сервис»*, 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-65-66, факс: (0172) 62-66-73

МУРМАНСК, «CPS Мурманск – Технический центр»*, 183038, Мурманск, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ООО «Ромашка Плюс»*, 602200, Муром, ул. Толстого, 29 А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПД ООО «Марина»*, 423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 56/14; тел/факс: (8439) 58-79-32

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

5300035488