Встраиваемая плита HEB23D4.0

BOSCH

[ru] Правила пользовани .....

ru

Оглавление

Важные правила техники безопасности **4**
Причины повреждений 5
Ваша новая плита **5**
Панель управления 5
Кнопки и дисплей 6
Переключатель выбора функций 6
Регулятор температуры 6
Выключатели конфорок 6
Рабочая камера 6
Принадлежности **7**
Установка принадлежностей 7
Специальные принадлежности 7
Номера артикулов для заказа через сервисную службу 8
Перед первым использованием **8**
Установка времени суток 8
Нагревание духового шкафа 8
Очистка принадлежностей 9
Настройка варочной панели **9**
Настройка духового шкафа **9**
Вид нагрева и температура 9
Быстрый нагрев 9
Установка функций времени **9**
Таймер 9
Время приготовления 10
Время окончания 10
Время суток 11
Блокировка для безопасности детей **11**
Изменение базовых установок **11**
Уход и очистка **12**
Чистящие средства 12
Снятие выдвижной части духового шкафа 12
Снятие и установка стекол дверцы 13
Что делать при неисправности? **14**
Таблица неисправностей 14
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа 14
Стеклянный плафон 14
Сервисная служба **14**
Номер E и номер FD 14
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды **15**
Экономия электроэнергии 15
Правильная утилизация упаковки 15
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии **15**
Пироги и выпечка 15
Рекомендации по выпеканию 17
Мясо, птица, рыба 18
Рекомендации по жарению в гриле 20
Запеканки, гратены, тосты 21
Готовые продукты 21
Примеры некоторых блюд 22
Размораживание 22
Сушки 22
Консервирование 23
Акриламид в продуктах питания **23**
Контрольные блюда **24**
Выпекание 24
Приготовление на гриле 24

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50<°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. Все символы никогда не появляются на дисплее одновременно. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.

Ручка-переключатель

Переключатели являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатели, нажмите на них в нулевом положении.

Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следут нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

Кнопки и дисплей

Кнопками можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка		Использование
»⋐	Быстрый нагрев	Для быстрого нагрева духового шкафа.
◷	Функции времени	Выбор таймера 🔔, времени приготовления, времени окончания и времени суток ◷.
⊶	Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
–	Минус	Уменьшение установленного значения.
+	Плюс	Увеличение установленного значения.

Символ, заключенный в квадратные скобки [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ ◷ горит только во время изменения.

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение		Использование
⁰	Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
	3D-Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
	Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
	Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
	Лампочка в духовом шкафу	Включение лампочки в духовом шкафу.

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

После выбора настройки в духовом шкафу включается лампочка.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение		Значение
⁰	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
1, 2, 3	Режим гриля	Режимы гриля, большая площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее загорается символ. В паузах при нагреве он отключается.

Выключатели конфорок

С помощью четырёх выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение		Значение
⁰	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9	Ступень нагрева конфорки	Мощность нагрева конфорки. 1 = минимальная мощность 9 = максимальная мощность
◎	Подключение зоны	Подключение большого контура двухконтурной конфорки или зоны нагрева для жаровни (не предусмотрено для всех конфорок).

При включении конфорки загорается индикаторная лампа над выключателем конфорки.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Установив переключатель выбора функций в положение, можно включить лампочку, когда духовой шкаф не нагревается.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Принадлежности

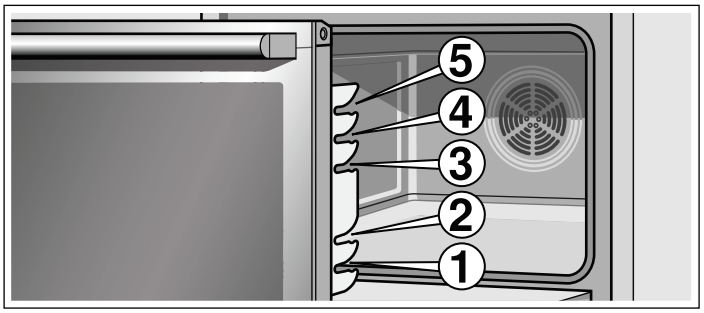
Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на выдвижной тележке духового шкафа на 5 различных уровнях.

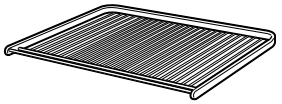
Выдвижная тележка духового шкафа оборудована доводчиком. Вам достаточно только подтолкнуть выдвижную тележку духового шкафа, механизм доводчика втянет её полностью.



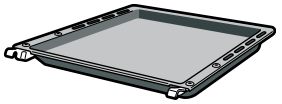
Указания

- При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет на их функционирование.
- Если выдвижная тележка духового шкафа сама полностью не закрывается, возможно, она была приподнята за ручку. Для устранения этой неисправности закройте выдвижную тележку духового шкафа рукой. После открывания и закрывания неисправность будет устранена.

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



Решётка
Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жаре ния на гриле.



Универсальный противень
Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Решётка	HEZ344002	Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.
Эмалированный противень	HEZ341002	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень	HEZ342002	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень, вынимаемый вбок	HEZ341672	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Для выпекания на 2 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 1. Для выпекания на 3 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 3 Противень можно вынимать вправо и влево. Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной тележке духового шкафа.
Противень-гриль	HEZ325000	Для жарения на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жаренья на противне-гриль: устанавливайте его только на уровнях 1, 2 и 3. При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Форма для пиццы	HEZ317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и руководствуйтесь ука заниями в таблицах.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ341012	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ342012	Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Profi-противень со съёмной решёткой	HEZ343002	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает Profi-противень в жаровню.
Стеклянная посуда	HEZ915001	Стеклянная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жаренья.
Самоочищающиеся боковые панели		
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу	HEZ349020	Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями.
Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки		
Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329024	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Приборы с двумя лампочками в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля	HEZ329025	Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками.
Вытяжной фильтр	HEZ329000	Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов. Только для приборов с цифрами 6, 7 или 8 в качестве второй цифры номера E (например, HEB3<u>6</u>D450)
Комплект для приготовления на пару	HEZ24D400	Для щадящего приготовления овощей и рыбы.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

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

Установка времени суток

После подключения на дисплее будут мигать символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ◷.

На дисплее появляется время 12:00. Символы времени горят, символ ◷ заключён в скобки.

2. Установите время суток кнопками **+** или **–**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме «Верхний/нижний жар» ⊟ при температуре 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» ⊟.
2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Настройка варочной панели

К варочной панели прилагается собственное руководство по эксплуатации. В нём вы найдёте важные указания по технике безопасности, подробные сведения по регулировке, а также информацию по очистке и уходу.

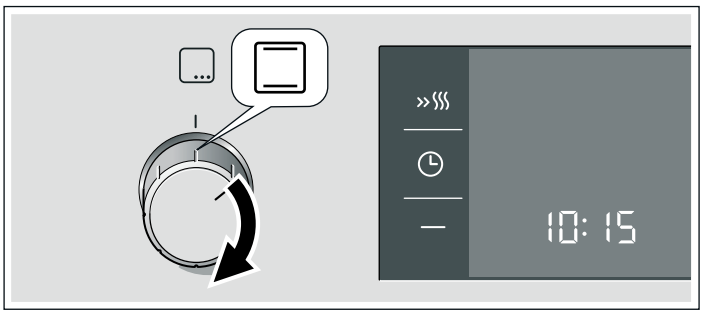
Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

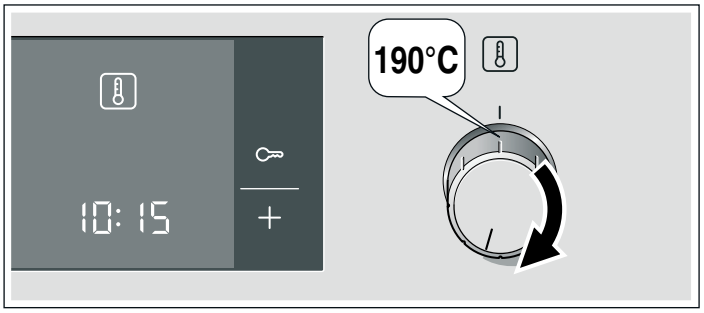
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/ нижний жар ⊟ при 190 °C.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C. Лучше всего подходит для следующих видов нагрева:

- 3D-Горячий воздух
- Верхний/ нижний жар ⊟

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку »⋯.

На дисплее загорается символ »⋯. Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся звуковой сигнал. Символ »⋯ на дисплее погаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку »⋯. Символ »⋯ на дисплее погаснет.

Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой ◷ вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Скобки [ ] подскажут вам, какую именно функцию в настоящий момент вы можете менять. Вы можете изменить параметры уже настроенной функции, используя кнопки **+** и **–**, когда соответствующий ей символ заключён в скобки.

Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекли.

1. Нажмите один раз кнопку ◷.

   На дисплее высвечиваются символы времени, символ 🔔 заключён в скобки.

2. Установите таймер кнопками + и −.

   Кнопка +, предлагаемое значение = 10 минут

   Кнопка −, предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ [🔔] и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

Время таймера истекло

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее высвечивается 00:00. Выключите таймер кнопкой ◷.

Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками + и −. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени таймера

Кнопкой − снова установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер выключается.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления, время окончания или время суток ◷, нажимайте кнопку ◷, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

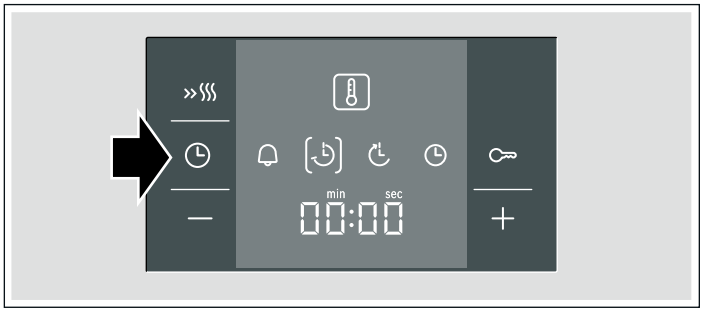
Время приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении времени выполнения духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

Пример на рисунке: время приготовления 45<минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку ◷.

   На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ заключён в скобки.



4. Установите нужное время приготовления кнопками + и −.

   Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут

   Кнопка −, предлагаемое значение = 10 минут

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления и загорится символ [⏲]. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку ◷. Вы можете установить новое время приготовления кнопкой + или −. А можно два раза нажать кнопку ◷ или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф выключается.

Изменение времени выполнения

Время выполнения можно изменить с помощью кнопок + и −. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ◷.

Сброс времени приготовления

Выполните сброс времени приготовления, установив его кнопкой − на 00:00. Через несколько секунд установка будет принята. Время выполнения сбрасывается. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ◷.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления, время окончания или время суток ◷, нажимайте кнопку ◷, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Время окончания

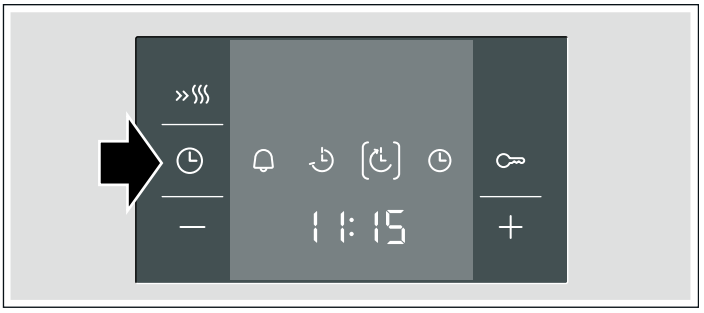
Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в рабочую камеру, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: сейчас 10:30 ,время выполнения 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30 .

1. Выполните установку переключателем выбора функций.
2. Регулятором выберите температуру.
3. Дважды нажмите кнопку ◷.
4. Установите нужное время приготовления кнопками + и −.
5. Нажмите кнопку ◷.

   Символ заключается в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.



6. Кнопкой + или – установите время окончания на более позднее.

Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдёт в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ заключается в скобки. Символы и гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ будет взят в скобки, и начнётся обратный отсчёт времени выполнения. Символ гаснет.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопкой + или –. А можно два раза нажать кнопку или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф выключается.

Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками + и –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку Нельзя изменять время окончания, если время выполнения уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Сброс времени окончания

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток кнопкой –. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнёт работать. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления , время окончания или время суток , нажимайте кнопку , пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Время суток

После подключения или после перебоя в электроснабжении на дисплее будут мигать символ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .
   На дисплее появляется время 12:00. Символы времени горят, символ заключён в скобки.
2. Установите время суток кнопками + или –.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Четыре раза нажмите кнопку .
   На дисплее высвечиваются символы времени, символ заключён в скобки.
2. Измените время суток кнопками + и –.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

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

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

При включённой блокировке для безопасности детей духовой шкаф не будет реагировать на изменение установок, но позволит изменять и устанавливать таймер и время суток.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервёт нагрев.

Включение блокировки для безопасности детей
Не должны быть установлены время приготовления или время окончания.

Нажмите и удерживайте кнопку нажатой прим. четыре секунды.

На дисплее появится символ . Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей
Нажмите и удерживайте кнопку нажатой прим. четыре секунды.

Символ на дисплее погаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.

Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Эти установки можно заменить более удобными для вас.

Базовая установка	Установка 1	Установка 2	Установка 3
c1 Индикация времени суток	Всегда*	только при нажатии кнопки	-

* Заводская установка

Базовая установка	Установка 1	Установка 2	Установка 3
c2 Продолжительность сигнала по истечении времени выполнения или времени таймера	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин.

* Заводская установка

Базовая установка	Установка 1	Установка 2	Установка 3
c3 Время ожидания до принятия установки	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с

* Заводская установка

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.
   На индикаторе появляется текущая базовая становка для индикации времени суток, напр. c1 1 для установки 1.
2. Измените базовую установку кнопками **+** и **–**.
3. Подтвердите кнопкой ◷.
   На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой ◷ можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками **+** и **–**.
4. Для завершения нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

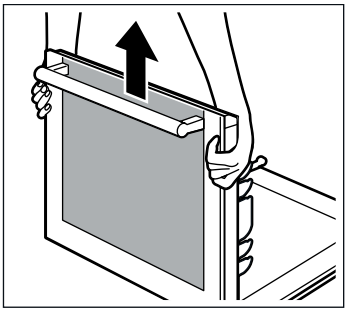
- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Нижняя поверх ность выдвижной части духового шкафа	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Снятие выдвижной части духового шкафа

Для облегчения процесса очистки рабочей камеры можно вынуть выдвижную часть духового шкафа. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа до упора. Возьмитесь справа и слева, слегка приподнимите её и извлеките полностью. Аккуратно установите на ровную поверхность. На нижней стороне дна духового шкафа находятся детали, требующие особенно осторожного обращения.

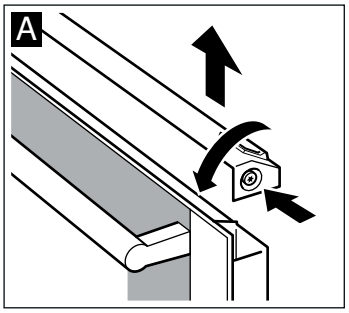


Снятие и установка стекол дверцы

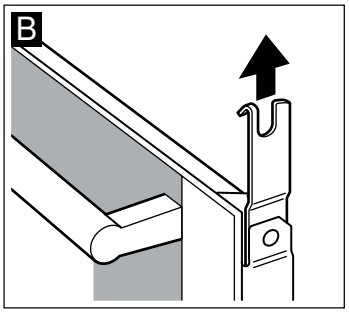
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

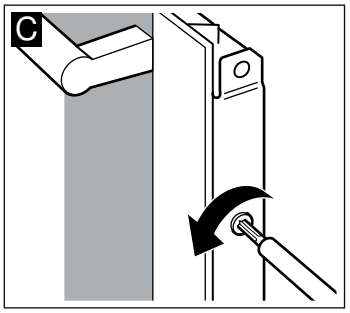
Снятие

1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).

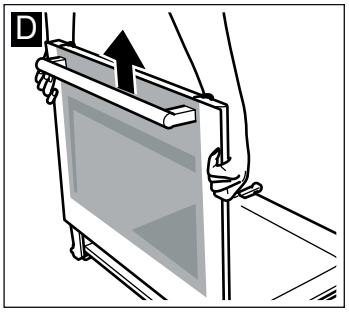


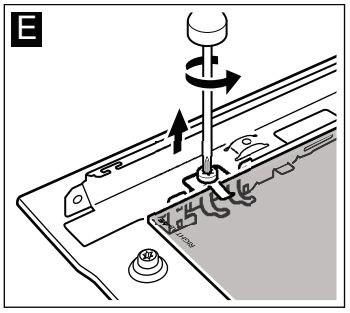
3. Вытяните металлическую планку с правой стороны (рис. B).
4. Выверните винт с правой стороны (рис. C).





5. Наклоните стекло вперёд, придерживая его с левой и с правой стороны, и выньте движением вверх (рис. D). Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остаётся на крючках в выдвижной части духового шкафа.
6. Отвинтите пружинные держатели с правой и с левой стороны (рис. E). Выньте стекло и снимите для очистки скобы.





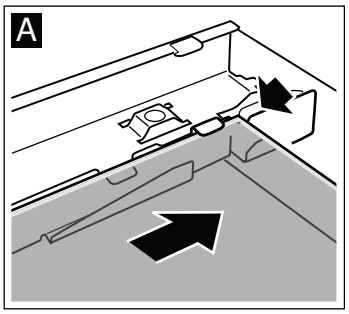
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

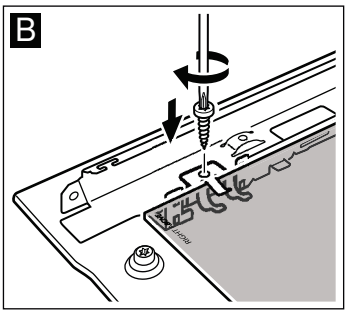
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

Установка

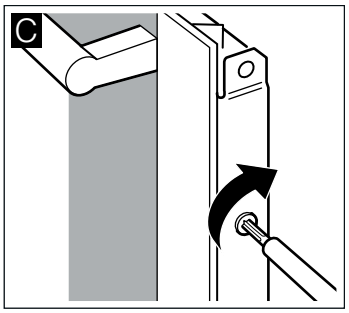
При установке следите за тем, чтобы надпись «Right above» располагалась на стекле в левом нижнем углу вверх ногами.

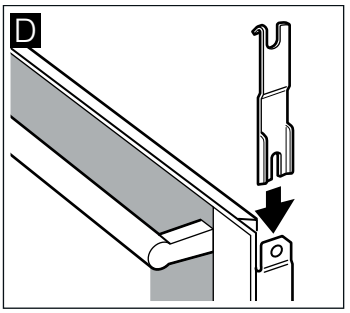
1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите пружинные держатели с правой и с левой стороны таким образом, чтобы они находились над отверстиями для завинчивания. Привинтите оба держателя (рис. B).



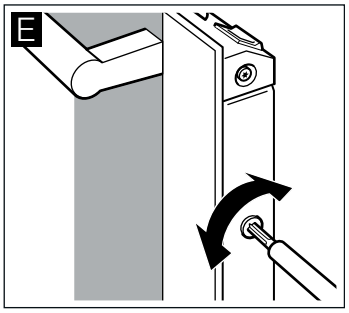


3. Заведите стекло в держатель на выдвижной части духового шкафа.
4. Вверните правый винт заподлицо (рис. C). Не затягивайте.
5. Вставьте металлическую планку лапкой внутрь (рис. D).





6. Установите защитную панель на место и закрепите её. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стёкла в держателе.
7. Чтобы расстояние между стёклами дверцы было одинаковым, отрегулируйте его с левой и с правой стороны, поворачивая винт вправо или влево (рис. E).



8. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «*Протестировано для вас в нашей кухне-студии*». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохрани тель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые при боры.
На дисплее мигает ◷ и нули.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.

Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку ◷. Сообщение исчезнет. Установленная настройка времени будет аннулирована. Если сообщение об ошибке после этого не исчезнет, вызовите специалиста сервисной службы.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/указания
E011	Одна из кнопок нажата слишком долго или чем-то закрыта.	Нажмите все кнопки по отдельности. Убедитесь, что ни одна из кнопок не залипла, не загрязнилась и ничем не закрыта.

⚠ **Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

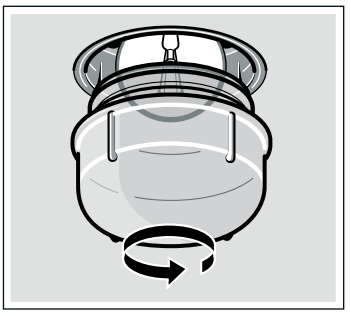
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ **Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



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

Стеклянный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру.

  Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

  Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар» ⊟.

При использовании режима «3D-Горячий воздух» ⊛ устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» ⊛.

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

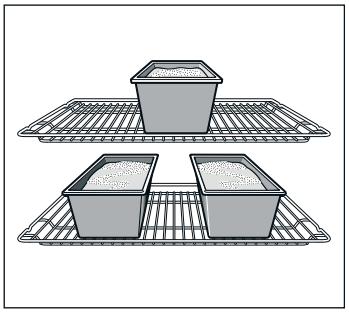
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

- Противень: уровень 5
- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Если вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. 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.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямо-угольная форма	2		160-180	50-60
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямо-угольная форма	2		150-170	65-75
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	3		160-180	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквитный корж из 2 яиц (предвари-тельный разогрев)	Форма для фруктового пирога	2		160-180	20-30
Бисквитный торт из 6 яиц (предвари-тельный разогрев)	Разъёмная форма	2		160-180	40-50
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1		170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1		170-190	70-90
Швейцарский торт	Форма для пиццы	1		220-240	35-45
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2		150-170	60-70
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Форма для пиццы	1		250-270	10-15
Пикантный пирог*	Разъёмная форма	1		180-200	45-55

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		180-200	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	40-50
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Песочное тесто, с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	20-30
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	60-70
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг муки	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		140-160	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Универсальный противень	2		210-230	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	40-50
Жареный пирог (предварительный разо-грев)	Универсальный противень	2		250-270	10-15
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Универсальный противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	40-55
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		100-120	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	2		170-190	20-25
	2 решетки с формой для кексов	3+1		160-180	25-35
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		210-230	30-40
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		170-190	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	25-35

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления,мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270 200	5 30-40
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270 200	8 35-45
Лепешки	Универсальный противень	2		270	10-15
Булочки (без предварительного разогрева)	Универсальный противень	3		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Универсальный противень	3		180-200	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух». Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

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

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		210-230	100
	1,5 кг		2		200-220	120
	2,0 кг		2		190-210	140
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	открытая	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготов ления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	открытая	1		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, средне-прожаренные		Решётка + универ-сальный противень	5+1		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	открытая	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телячья ножка	1,5 кг	открытая	2		210-230	140
Свинина						
Жаркое без кожи (например шейка)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Жаркое с кожей (например лопатка)	1,0 кг	открытая	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Филе свинины	500 г	Решётка + универ-сальный противень	3+1		220-230	30
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	открытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		200-220	70
Стейки толщиной 2 см		Решётка + универ-сальный противень	5+1		3	20
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решётка + универ-сальный противень	5+1		3	10
Баранина						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	открытая	2		190	60
Нога без кости, среднепрожарен-ная	1,5 кг	открытая	1		150-170	120
Дичь						
Спинка косули на кости	1,5 кг	открытая	2		200-220	50
Ножка косули без кости	1,5 кг	закрытая	2		210-230	100
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	140
Оленина для жарки	1,5 кг	закрытая	2		180-200	130
Кролик	2,0 кг	закрытая	2		220-240	60
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	открытая	1		180-200	80
Колбаски						
Колбаски		Решётка + универ-сальный противень	4+1		3	15

Птица

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

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

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

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

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

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготов ления,мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка	2		200-220	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решётка	2		190-210	80-90
Цыплёнок, разрезанный пополам	по 500 г	Решётка	2		220-240	40-50
Цыплёнок кусочками	по 150 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок кусочками	по 300 г	Решётка	3		220-240	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решётка	2		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	1		240-250	90-100
Утиная грудка	по 300 г	Решётка	3		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5-4,0 кг	Решётка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка	по 400 г	Решётка	3		220-240	50-60
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
Рулет из индейки	1,5 кг	открытая	1		190-210	110-130
Грудка индейки	1,0 кг	закрытая	2		180-200	80-90
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Рыба

Переверните куски рыбы по истечении ⅔ времени.

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

При тушении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время приготов ления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		210-230	45-55
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
	2,0 кг	закрытая	2		180-200	70-80
Рыбные котлеты толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25
Рыбное филе		закрытая	2		210-230	20-30

Рекомендации по жарению в гриле

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

Запеканки, гратены, тосты

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Темпера тура, °С режим гриля	Время приготовле ния, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Суфле	Форма для запеканки	2		170-190	35-45
	Порционные формочки	2		190-210	25-30
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		200-220	40-50
Лазанья	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Гратен					
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	60-80
Тост					
4 шт., запечённые	Решётка	3		160-170	10-15
12 шт., запечённые	Решётка	3		160-170	15-20

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготов ления, мин
Пицца глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		190-210	15-25
	Универсальный противень + решётка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		180-200	20-30
	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3		180-200	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Пицца, охлажденная					
Пицца (предварительный разогрев)	Универсальный противень	3		190-210	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		200-220	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	3		210-230	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		170-190	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		210-230	15-25
Хлебобулочные изделия, готовые					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления, мин
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Палочки и нагеты из цыплёнка	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Штрудель, глубокой заморозки					
Штрудель	Универсальный противень	3		200-220	35-40

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.
4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда		Вид нагрева	Температура	Время приготов ления
Йогурт	Чашки или стеклян ные банки с завинчи вающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °C 50 °C	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °C Выключить прибор и поста вить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлеж ности	Уровень	Вид нагрева	Температура
Например торты со взбитыми сливками, торты с масляным кре-мом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	1		Регулятор температуры остается выключенным

Сушки

Режим «3D-горячий воздух» прекрасно подходит для сушки.

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приго товления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.
4. Закройте банки с помощью скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар» ⊟.
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогрева ние
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогрева ние
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70минут	Прим. 30 минут

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

Акриламид в продуктах питания

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

Контрольные блюда

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

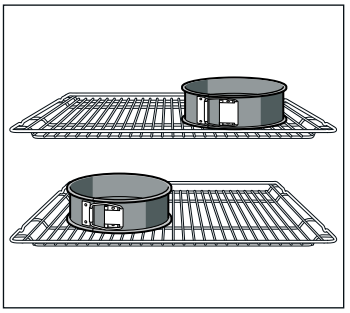
В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

Для выпекания на 2 уровнях:
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.
Для выпекания на 3 уровнях:
Устанавливайте универсальный противень посередине.

Фигурное печенье:
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.
Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:
Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см. рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:
При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар» ⊟. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Указание: Сначала для выпекания используйте самую низкую температуру из рекомендованных.

Блюдо	Принадлежности и формы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготов ления, мин
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3	⊟	140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	40-55
Маленькие кексы (предварительный разогрев*)	Противень	3	⊟	150-170	20-35
	Противень	3		150-170	25-35
	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	35-55
Бисквит на воде (предварительный разогрев*)	Разъёмная форма на решётке	2	⊟	160-170	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	30-45
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1	⊟	170-190	80-100
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	3+1		170-190	70-100

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготов ления,мин
Румяные тосты Разогревать в течение 10 минут	Решётка	5		3	½-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

* По истечении ⅔ времени перевернуть

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000770475

45
920524