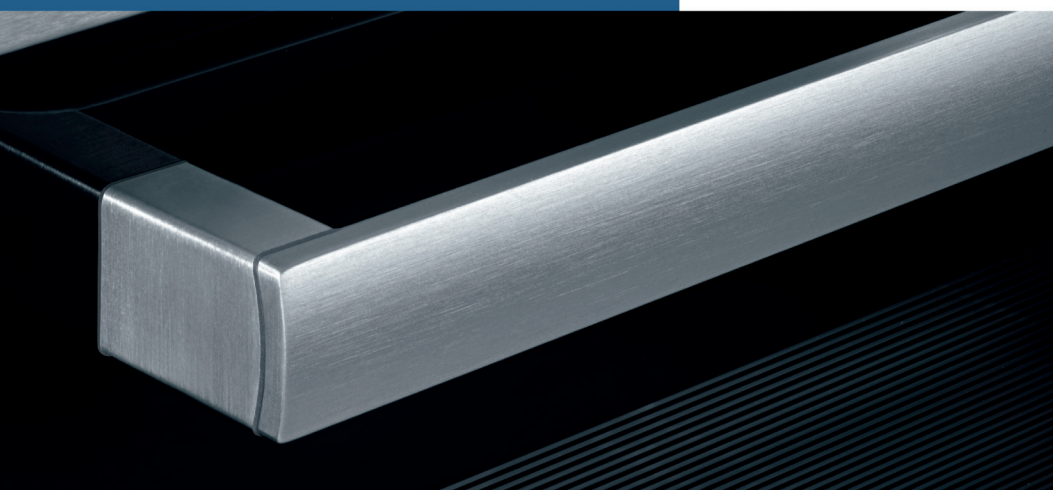


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Отдельностоящая плита
НСА523120R**



BOSCH

[ru] Правила пользования

Оглавление

Важные правила техники безопасности	4
Причины повреждений	6
Обзор.....	6
Повреждения духового шкафа.....	6
Повреждения выдвижного цокольного ящика.....	6
Установка и подключение	7
Для электромонтёра.....	7
Установка плиты в горизонтальном положении.....	7
Ваш новый прибор	7
Общее.....	7
Варочная поверхность.....	8
Панель управления.....	8
Рабочая камера.....	8
Принадлежности	9
Установка принадлежностей.....	9
Специальные принадлежности.....	9
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	10
Перед первым использованием	10
Нагревание духового шкафа.....	10
Очистка принадлежностей.....	10
Настройка варочной панели	11
Установка.....	11
Большая двухконтурная конфорка.....	11
Таблица приготовления.....	11
Настройка духового шкафа	12
Вид нагрева и температура.....	12
Уход и очистка	12
Чистящие средства.....	12
Снятие и установка навесных элементов.....	14
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	15
Снятие и установка стёкол дверцы.....	15
Что делать при неисправности?	16
Таблица неисправностей.....	16
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	16
Стеклянный плафон.....	16
Сервисная служба	17
Номер E и номер FD.....	17
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	17
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа.....	17
Экономия электроэнергии во время работы варочной панели.....	17
Правильная утилизация упаковки.....	17
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	18
Пироги и выпечка.....	18
Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя.....	20
Мясо, птица, рыба.....	21
Рекомендации по жарению в гриле.....	21
Специальные блюда.....	22
Размораживание.....	22
Сушки.....	22
Акриламид в продуктах питания	23

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 для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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, ответственных 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.
- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

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.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

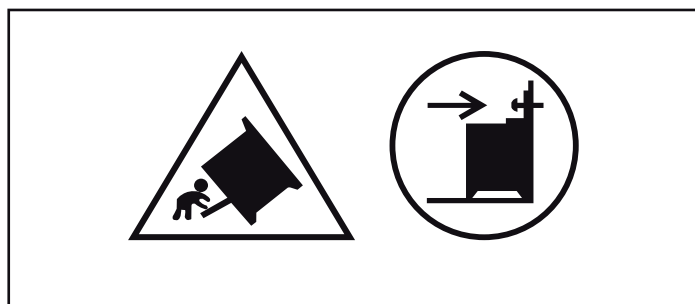
Опасность ошпаривания!

- 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.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.
- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

Опасность опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

Опасность удара током!

- При некачественном 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.

- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Повреждения духового шкафа

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.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Установка и подключение

Подключение к электросети

Подключение к электросети должно выполняться только уполномоченными специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется.

Внимание!

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

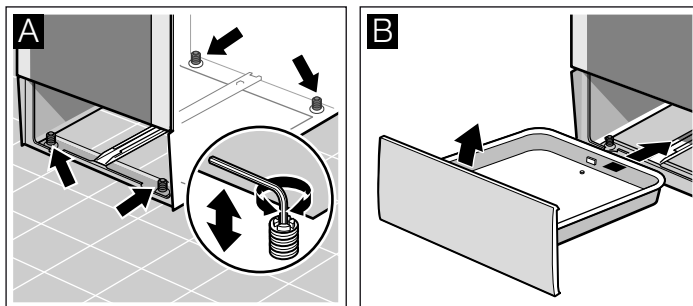
Для электромонтёра

- При установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия необязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.
- Электрическая безопасность: данная плита является прибором класса защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.
- Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

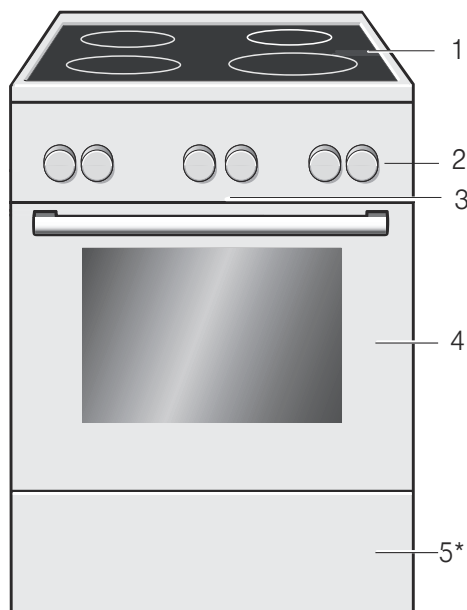
Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о приборе, принадлежностях и режимах работы.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

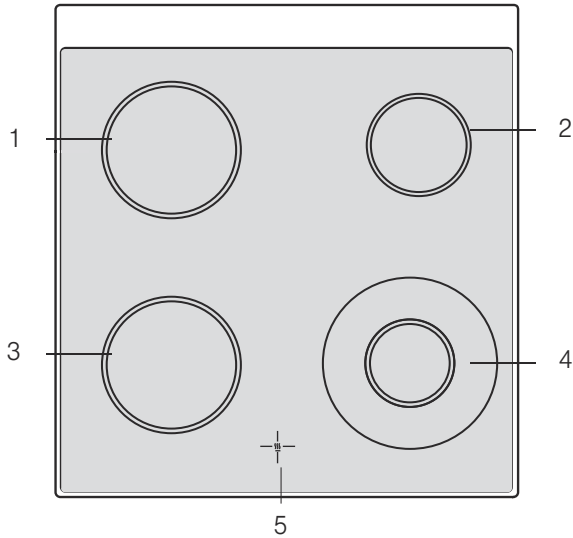
1	Варочная панель**
2	Панель управления**
3	Охлаждающий вентилятор
4	Дверца духового шкафа**
5*	Выдвижной цокольный ящик**

* в виде опции (доступно у некоторых приборов)

** В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Пояснения

1	Конфорка 18 см
2	Конфорка 14,5 см
3	Конфорка 18 см
4	Двухконтурная конфорка 21 и 12 см
5	Индикация остаточного тепла

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла. Он показывает, какие конфорки ещё горячие. Даже если варочная панель уже выключена, индикатор продолжает гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

С помощью остаточного тепла вы можете сэкономить электроэнергию, поддерживая, например, на неостывшей конфорке в тёплом состоянии небольшое блюдо.

Панель управления

В зависимости от типа прибора возможны небольшие отличия.

Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положения	Функция
Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
Размораживание	Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
3D-Горячий воздух*	Для выпекания тортов и пирогов: режимы 1-3. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет образованный нагревательным элементом гриля жар в духовом шкафу.
Гриль, небольшая площадь	Можно приготовить на гриле небольшое количество стейков, колбасок, тостов или филе рыбы. Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

Индикатор установленной варочной панели загорается.

Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры устанавливается температура или режим гриля.

Положения	Функция
Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Значения температуры в °C.
1, 2, 3 Режим гриля	Режимы гриля, небольшая площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

При нагреве духового шкафа загорается индикаторная лампочка над регулятором температуры. В паузах при нагреве она отключается. При некоторых установках лампочка не горит.

Выключатели конфорок

С помощью четырёх выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Значение
0 Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9 Ступени нагрева конфорки	1 = минимальная мощность 9 = максимальная мощность
Подключение	Подключение большой двухконтурной конфорки

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

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.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

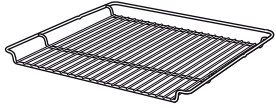
Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



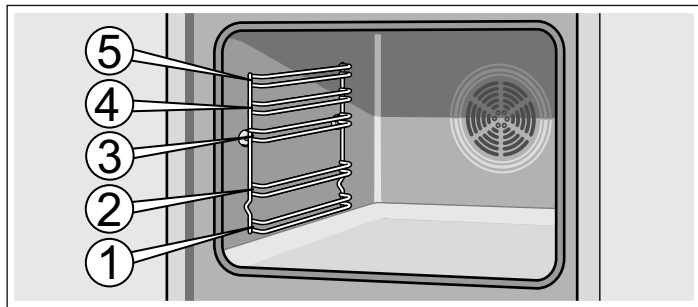
Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.

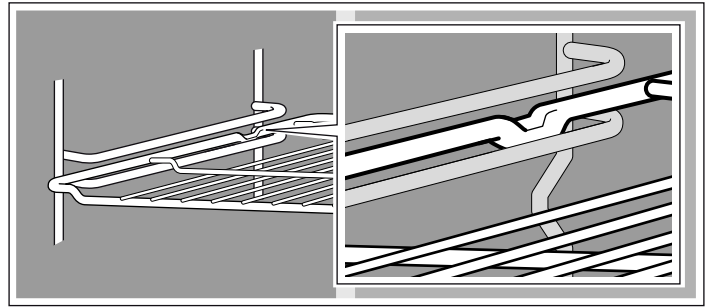
Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.



Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако это никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Универсальный противень	HEZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HEZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Телескопические направляющие с полным выдвижением		
Двухуровневые направляющие с полным выдвижением	HEZ338200	Благодаря выдвижным направляющим на уровнях 2 и 3 можно выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть.
Стеклопосуда	HEZ915001	Стеклопосуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

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».

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «3D-Горячий воздух»  с температурой 240 °C. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева в режиме «3D-Горячий воздух» .

2. Регулятором температуры установите температуру 240 °C.

Выключите духовой шкаф через 1 час. Поверните переключатель выбора функций и температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

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

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение 0 = выключена

Положение 1 = минимальная мощность

Положение 9 = максимальная мощность

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Большая двухконтурная конфорка

Размер этой конфорки можно менять.

Подключение большой площади

Поверните выключатель конфорки в положение 9 — там вы почувствуете лёгкое сопротивление — и дальше до символа

☉ = большая двухконтурная конфорка

Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

Переключение на небольшую площадь

Поверните выключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново.

На маленькой двухконтурной конфорке особенно удобно разогревать небольшие блюда.

Внимание!

Никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ ☉.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1	3-6 мин
Варка, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	3-4	-
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Тушёное мясо	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Настройка духового шкафа

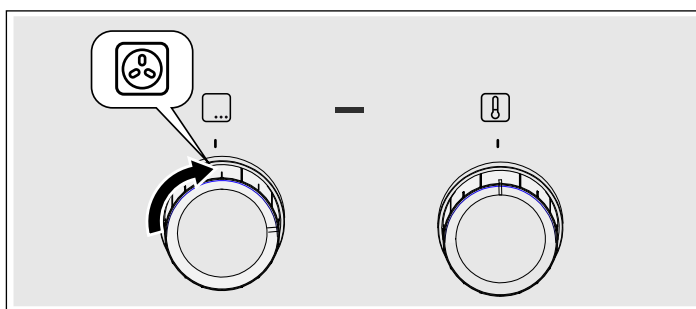
Здесь описывается процесс установки духового шкафа.

Указание: Рекомендуется всегда предварительно нагревать духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты, во избежание образования избыточного конденсата на стекле.

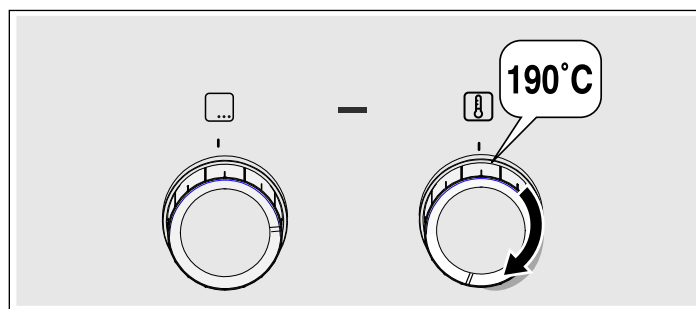
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: 3D-Горячий воздух при 190 °C .

1. С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.



2. Регулятор температуры предназначен для установки температуры.



Духовой шкаф нагревается.

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.

Уход и очистка

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

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней 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 в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Зона очистки	Чистящее средство
Поверхности из нержавеющей стали* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для ухода за горячими поверхностями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Нанесите чистящее средство на мягкую тряпочку тонким слоем.
Эмалированные, покрытые лаком, покрытые шелкографной печатью и пластиковые поверхности* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
Верхняя стеклянная крышка* (в зависимости от типа прибора)	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Для очистки верхнюю стеклянную крышку можно снять. Для этого см. главу <i>Верхняя стеклянная крышка!</i>
Вращающиеся ручки Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем.
Рама варочной панели	Горячий мыльный раствор: не используйте для очистки скребки для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Газовая варочная панель или решётка для посуды* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Используйте небольшое количество воды, чтобы она не попала через газовую горелку внутрь прибора. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи. Решётку для посуды можно снять. Чугунная решётка для посуды*: Запрещено мыть в посудомоечной машине.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Газовая горелка* (в зависимости от типа прибора)	Снимите головку горелки и крышку и очистите их горячим мыльным раствором. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Выходные отверстия для газа должны быть всегда свободны. Свечи поджига: маленькая мягкая щётка. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига сухие. Все части вытрите насухо. Во время установки горелок на место следите за их правильным положением. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Со временем цвет меняется. Это не оказывает влияния на функционирование.
Электрическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Абразивные чистящие средства или щётки для посуды. После чистки ненадолго нагрейте конфорку, чтобы она высохла. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Сразу удаляйте убежавшую жидкость и остатки пищи.
Кольцо конфорки* (в зависимости от типа прибора)	Отливы от жёлтого до синего на кольце конфорки удаляйте с помощью средства для ухода за сталью. Не используйте абразивные или царапающие средства.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стеклокерамическая конфорка* (в зависимости от типа прибора)	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стекла. Очистка: чистящее средство для стёкол. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Повреждённое лезвие немедленно замените.
Стекло	Чистящее средство для стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Для более удобной очистки дверцу можно снять. Для этого см. главу <i>Снятие и установка дверцы духового шкафа!</i>

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Блокировка для безопасности детей* (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Если на дверце духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни трите.
Зона нагрева	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Их можно использовать, только если рабочая камера холодная. ▲ Для самоочищающихся поверхностей используйте режим самоочистки. Для этого см. главу <i>Самоочистка!</i> Внимание! Никогда не используйте чистящее средство для плиты для очистки самоочищающихся поверхностей.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Подставка	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Навесные элементы можно снять для очистки. Для этого см. главу <i>Снятие и установка навесных элементов!</i> Выдвижные направляющие* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещается замачивать выдвижные элементы в воде, мыть в посудомоечной машине или очищать в приборе в режиме самоочистки. В противном случае навесные элементы могут быть повреждены, что окажет отрицательное влияние на их функционирование.

* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Зона очистки	Чистящее средство
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Алюминиевый противень*: (в зависимости от типа прибора) Протрите насухо мягкой тряпочкой. Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Для очистки не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала. В противном случае могут появиться царапины. Вертел* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Термометр для жаркого* (в зависимости от типа прибора) Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Выдвижной цокольный ящик*	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. (в зависимости от типа прибора)

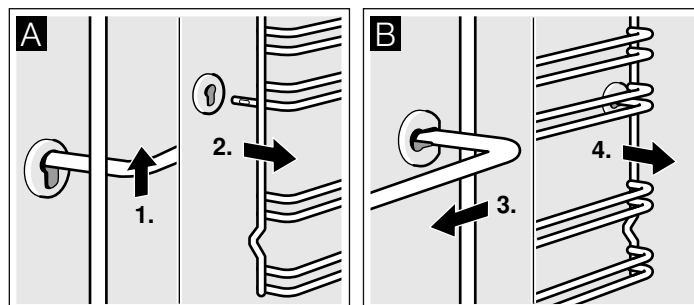
* в виде опции (доступно у некоторых приборов, в зависимости от типа прибора)

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

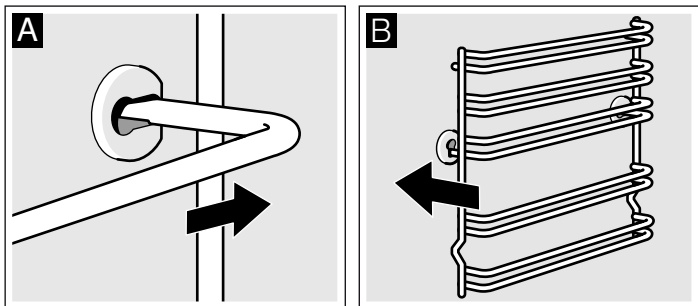
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



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

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

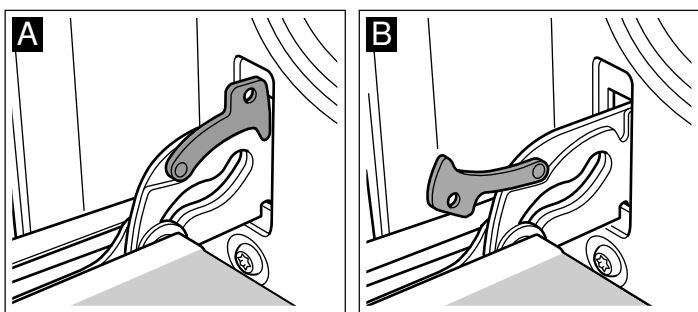


Навесные элементы взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

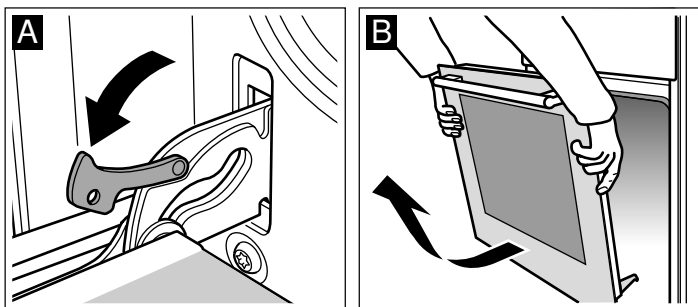


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытяните дверцу (рис. В).

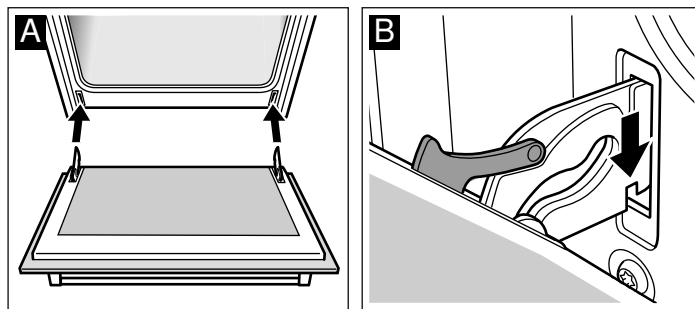


Установка дверцы

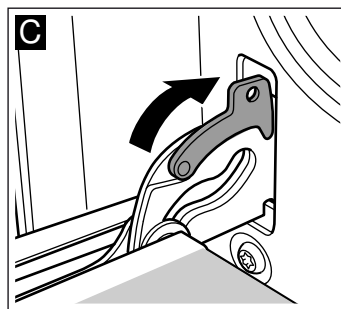
Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).

2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

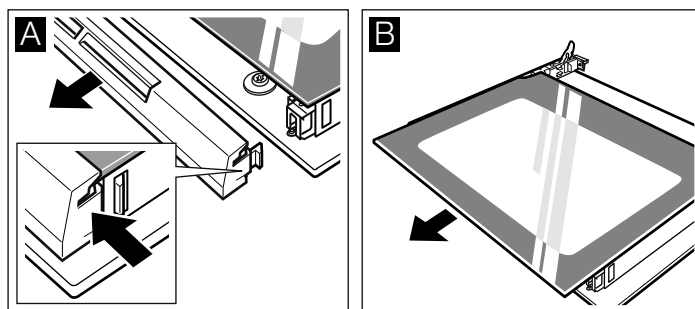
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

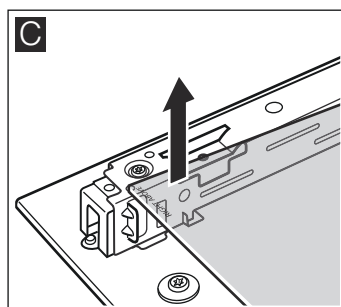
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

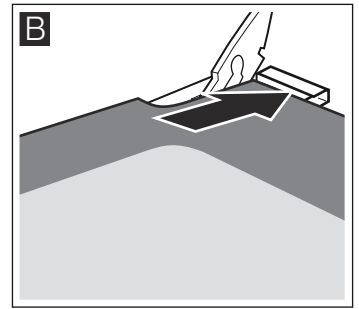
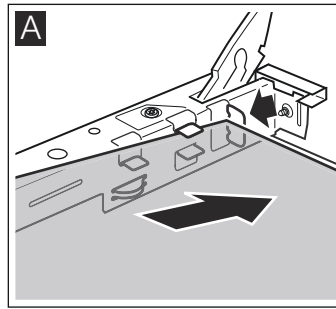
⚠ Опасность травмирования!

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

Установка

При установке следите, чтобы сообщение «Right above» оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



3. Установите защитную панель на место и прижмите.
4. Навесьте дверцу 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 предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.

⚠ Опасность удара током!

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

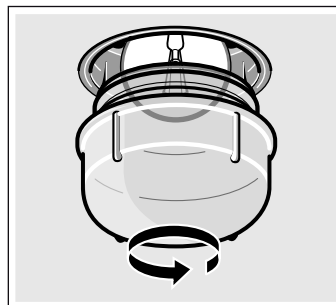
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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.

Стекланный 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 на дверце 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 Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- 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. 2 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.

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации 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

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	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Пирог*	Глубокая круглая разъёмная форма с решётчатым дном	3		160-180	60-70
Бисквит	Разъёмная форма (Ø 26 см)	3		160-180	35-45
Песочное тесто	Круглая форма для пирога с антипригарным покрытием (Ø 30 см)	3		150-170	25-35
Фруктовый пирог*	Разъёмная форма (Ø 26 см)	3		160-180	45-55
Десерт Брауни*	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки**	3		170-190	35-45
Маннй пирог*	Круглая форма для запеканки из нержавеющей стали (Ø 30 см)	3		160-180	30-40
Киш*	Круглая форма для запеканки с антипригарным покрытием (Ø 30 см)	3		180-200	50-60
























* Решётку следует установить на указанный уровень, а форму для выпечки поставить на решётку.

** Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Маленькие кексы (предварительный разогрев)*	Противень	3		150-170	25-35
	2 противня	1+3		150-170	25-35
	3 противня	1+3+5		140-160	30-40
Бисквит	Противень	3		150-170	10-20
	2 противня	1+3		130-150	25-35
	3 противня	1+3+5		130-150	25-35




* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	20-30
	2 противня	1+3		160-180	35-45
	3 противня	1+3+5		160-180	35-45
Баранки с семенами сезама	Противень	3		170-190	35-45
	2 противня	1+3		160-180	45-55
	3 противня	1+3+5		160-180	50-60
Штрудель из слоёного теста	Противень	3		190-210	15-25
	2 противня	1+3		180-200	25-35
	3 противня	1+3+5		170-190	30-40
Штрудель из теста юфка	Противень	3		210-230	25-35
	2 противня	1+3		210-230	30-40
Спиральный бёрек	Противень	3		210-230	30-40
	2 противня	1+3		190-210	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		170-190	20-30
	2 противня	1+3		160-180	30-40
Пицца	Противень	3		180-200	20-30
	2 противня	1+3		170-190	40-50
Хлеб (1,3 кг муки) предварительный разогрев*	Противень	3		270<символ></символ></символ> 200<символ></символ></символ>	8<символ></символ> 35-45
Сэндвич	Противень	3		190-210	20-30
Миндальное печенье в сахарном сиропе	Противень	3		160-180	30-40
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень	3		150-170	25-35
Для бисквитного рулета, предварительный разогрев*	Противень	3		170-190	10-20
Безе	Противень	3		80-100	100-190

* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканка из макарон	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	3		190-210	25-35
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 4 см высотой	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	3		160-180	50-60
Овощной гуляш	Глиняная посуда Römertopf	1		190-210	90-100

* Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя

Перед началом выпекания:	Предварительный нагрев используйте, если только это указано в рецепте. Для предварительного нагрева выберите температуру ниже температуры выпекания, указанной в таблице для приготовления пищи. В духовом шкафу должен находиться только противень, нужный для выпекания. Если вы используете для выпекания маленькую форму, всегда ставьте её точно на середину решётки.
Используемые продукты влияют на время приготовления.	Все ингредиенты, используемые для приготовления пирога и штруделя должны быть свежими и иметь комнатную температуру. Мука должна иметь подходящее для выпекания пирога и штруделя качество и обязательно должна быть просеяна. Используйте пекарский порошок и дрожжи согласно данным о количестве и продуктах, указанным изготовителем.
На что следует обратить внимание при выпекании штруделя или запеканки.	Количество теста юфка, указанное в таблице для приготовления запеканки/штруделя - 1 кг. Если вы возьмете большее или меньшее количество теста, чем это указано в рецепте, или же используете самостоятельно раскатанное тесто для штруделя, изменится толщина запеканки/штруделя и, как следствие, также температура и время приготовления. Равномерно уложите листы теста юфка слоями на противне и смажьте их смесью из молока, растительного масла, яйца и йогурта. Залейте запеканку оставшейся яично-молочной смесью. Листы теста должны быть уложены одинаковыми по высоте слоями, а яично-молочная смесь должна быть равномерно распределена, чтобы запеканка равномерно пропеклась и подрумянилась.
Пирог и запеканка/штрудель быстро подрумянились, но не пропеклись.	Не все блюда подрумяниваются одновременно. Если блюда смазаны яйцом, молоком или растительным маслом, они подрумяниваются быстрее. Если выпечка подрумянилась сверху слишком быстро - в следующий раз установите противень на один уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания. В противном случае выпечка может не пропечься, даже если будет выглядеть готовой.
Приготовление дрожжевого теста.	Молоко (или вода) должно быть тёплым, чтобы дрожжи хорошо поднялись. Тесто должно иметь консистенцию мочки уха. Твёрдое тесто не поднимется. Поставьте тесто подходить в тёплое место примерно на 30 минут. Если оставить тесто надолго, оно станет кислым. После того как вы придадите тесту нужную форму, оставьте его подниматься ещё на 15 минут, а затем поставьте в холодный духовой шкаф. Достаньте готовое изделие из духового шкафа, накройте его влажным кухонным полотенцем и оставьте охлаждаться. Благодаря этому образуется мягкая корочка.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы можете проверить, готов ли пирог.	Примерно за 10 минут до окончания времени выпекания проткните тесто тонкой деревянной палочкой в самом высоком месте. 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. Откройте дверцу духового шкафа самое раннее за 10 минут до окончания времени выпекания.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики формы для пирога. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком сильно подрумянился.	В следующий раз 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. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Пирог выглядит готовым, но внутри недопечён.	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше.
Вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня.	Если вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня, всегда выбирайте установку «3D-Горячий воздух»  . Ставьте противни на уровни 1 и 3. Если вы хотите использовать для выпекания 2 противня, время выпекания должно быть увеличено по сравнению с 1 противнем. Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени. Готовые блюда можно вынуть, пока другие блюда продолжают готовиться. При необходимости можно поменять уровни или перевернуть противни. Обратите внимание, что при выпекании с использованием двух противней жар от одного противня поступает к другому, поэтому, качество выпекания на одном противне будет немного ниже, в отличие от другого. Блюда, которые могут быть приготовлены на 2 уровнях, даны в таблице для приготовления пищи. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние ок. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Используйте жаропрочные лотки. Для большого жаркого подойдёт также и противень.

Мы рекомендуем использовать глубокий стеклянный противень. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения следует наливать немного больше жидкости.

Поскольку при использовании сковороды из нержавеющей стали жаркое подрумянивается меньше, мясо может не прожариться целиком. Увеличьте время жарения.

Форму для выпекания всегда ставьте на середину 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. 1/2 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.

Рекомендации по приготовлению 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 2/3 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 противень уровень 1. 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.

Таблица - приготовление пищи- электрогриль

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

По истечении 2/3 времени приготовления переверните куски мяса.

При приготовлении на гриле всегда кладите куски мяса на середину решётки.

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


Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Значение температуры в °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Мясо					
Стейки, (6 шт., 3 см)	1,5 кг	Решётка	4	260-270	25-35
Шницели по-гамбургски (9 шт.)	0,4 кг	Решётка	4	260-270	10-20
Колбаски (12 шт.)	0,5 кг	Решётка	4	260-270	15-25
Птица					
Куриные окорочка (4 шт.)	1,5 кг	Решётка	4	260-270	25-35
Рыба					
Рыба целиком (2 шт.)	1,0 кг	Решётка	4	260-270	20-30
Рыбное филе (4 шт.)	0,5 кг	Решётка	4	260-270	20-30
Тост					
Поджаренные тосты (9 шт.)	-	Решётка	4	260-270	3-5
Поджаренные тосты с начинкой (9 шт.)	-	Решётка	4	260-270	5-7

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 образуется водяной пар. Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Специальные блюда

Дрожжевое тесто и домашний йогурт можно легко приготовить при низкой температуре в режиме «3D-Горячий воздух» .

Выньте из духового шкафа принадлежность, навесную решётку или выдвижные направляющие.

Приготовление йогурта



1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (из холодильника) и хорошо размешайте.
3. Разлейте по стеклянным банкам для йогурта с завинчивающимися крышками и накройте пищевой плёнкой.

4. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.

5. Поставьте стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками на дно духового шкафа 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. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
3. Закройте дверцу духового шкафа и оставьте дрожжевое тесто подходить.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками	Поставить на дно духового шкафа 	Разогреть до 50 °С 50 °С	5 минут 8 часов
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа 	Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 минут 20-30 минут

Размораживание

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


Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка

Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С
Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

Сушки



Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Установите противень на уровень 3, а решётку на уровень 1.

Выложите противень и решётку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

Фрукты и травы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время, час
Яблоки кружками, 600 г	1+3		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	1+3		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	1+3		80	Прим. 8-10
Зелень, 200 г, мытая	1+3		80	ок. 1½

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 °С.
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.

Мелкое печенье

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С.
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С.
Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

Картофель фри в духовом шкафу

Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001032336