

BOSCH
Invented for life



Руководство по эксплуатации

HCE422120

BOSCH

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

HCE422120

ru **9000533273**

B-270190-01

Содержание

Правила техники безопасности 6

Перед монтажом 6

Указания по безопасности 6

Причины повреждений 8

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 11

Правильная утилизация упаковки 11

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа 11

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели 12

Установка и подключение 13

Для электромонтёра 13

Установка плиты в горизонтальном положении .. 14

Крепление к стене 14

Ваша новая плита 15

Варочная панель 16

Духовой шкаф 17

Рабочая камера 18

Перед первым использованием 22

Нагревание духового шкафа 22

Очистка принадлежностей 22

Настройка варочной панели 23

Установка 23

Настройка духового шкафа 24

Установка 24

Уход и очистка 25

Чистящие средства 25

Для более легкой очистки 27

Содержание

Снятие и установка навесных элементов 28

Снятие и установка дверцы духового шкафа 29

Снятие и установка стекол дверцы 31

Что делать при неисправности? 32

Духовой шкаф 32

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа 33

Сервисная служба 34

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии 35

Пироги и выпечка 36

Рекомендации по выпеканию 40

Мясо, птица, рыба 41

Рекомендации по жарению в гриле 46

Запеканки, французские запеканки, тосты 47

Готовые блюда глубокой заморозки 48

Особенные блюда 49

Консервирование 50

Акриламид в продуктах питания 52

Контрольные блюда 53

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации в доступном и надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. В случае неправильного подключения прибора гарантийные обязательства аннулируются.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячие поверхности

Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить близко. Следите за индикацией остаточного тепла на варочной панели. Она предупреждает о том, что конфорки ещё горячие.

Опасность короткого замыкания!
Не защемляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающуюся поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность возгорания!
Не кладите на варочную панель воспламеняющиеся предметы и не храните их в духовом шкафу.
Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Горячий пар

Опасность ошпаривания!
Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.
Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. Не позволяйте детям подходить близко к горячим приборам.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!
При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячее масло или жир

Опасность возгорания!
Не разогревайте без присмотра жир или масло. Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Чтобы затушить пламя, сразу накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку и оставьте посуду остужаться на конфорке.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!
Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому конфорка и дно кастрюли всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность удара током!
Не пользуйтесь варочной панелью в случае обнаружения на стеклокерамике сколов, трещин или царапин. Выключите прибор и вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.
Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Повреждение варочной панели

Не нагревайте пустые кастрюли, особенно эмалированные и алюминиевые. Это может вызвать повреждения.

Не ставьте горячую посуду на зону индикаторов или раму.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение. Не храните такие предметы над варочной панелью.

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для варочной панели.

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.
	Шершавое дно кастрюли или сковороды	Проверьте используемую посуду.
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (напр. 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

Не устанавливайте 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 может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

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 более глубокий универсальный противень.

Не садитесь и не становитесь на открытую выдвижную часть духового шкафа.

Запрещается переносить прибор за ручку двери. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

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

Повреждения поверхности находящейся рядом мебели

Во время остывания рабочая камера должна быть закрыта. Даже если выдвигать выдвижную часть духового шкафа всего на несколько миллиметров, тепло может со временем повредить поверхность находящейся рядом мебели.

При сильном загрязнении уплотнителя выдвижная часть духового шкафа перестаёт нормально закрываться. Это может вызвать со временем повреждение поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

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.

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 ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

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 поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера еще тёплая, за счет 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 варки 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. Обратите внимание: 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 ступень нагрева.

Используйте остаточное тепло. При продолжительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени.

Установка и подключение

Подключение к электросети

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

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

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: плита соответствует классу защиты I и может использоваться только в сочетании с розеткой с заземлением.

Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.

Приборы со штекерами можно подключать к сети только через установленные согласно правилам розетки с макс. силой тока 25 A и кабелем 3x4 мм^2.

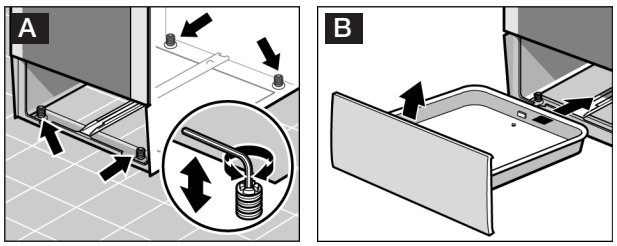
Установка плиты в горизонтальном положении

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. A).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. B).



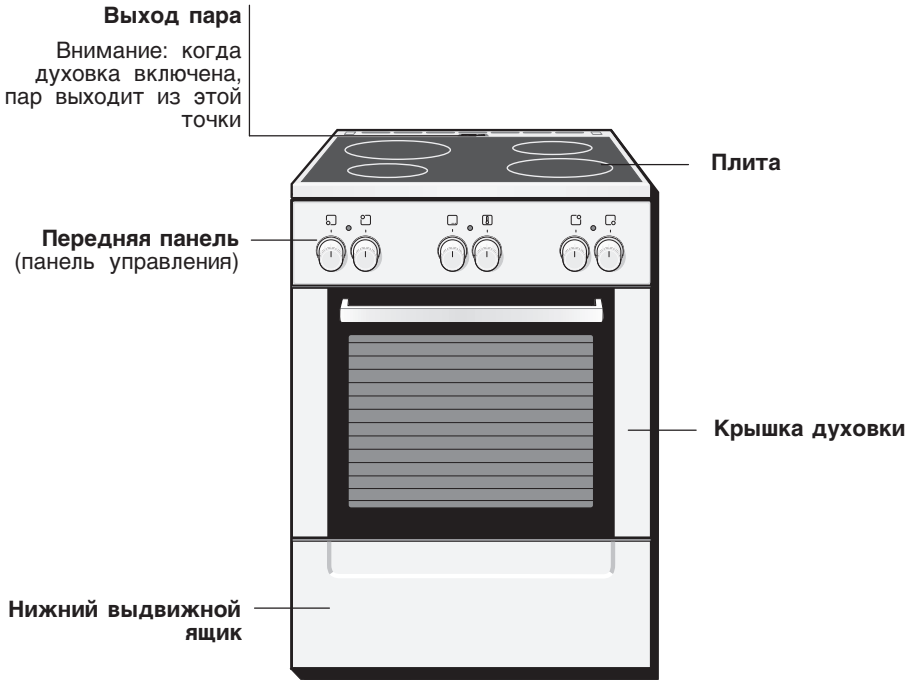
Крепление к стене

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

Ваша новая плита

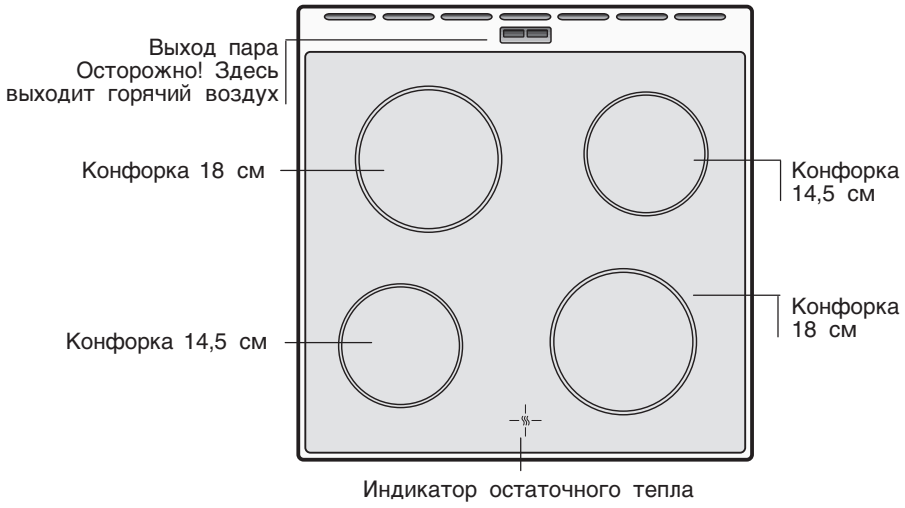
Приведенная здесь информация поможет вам узнать всё о вашей новой плите. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Детали могут отличаться в зависимости от модели изделия

Варочная панель



Выключатели конфорок

С помощью четырех выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение		Функция
0	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9	Ступень нагрева конфорки	Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

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.

Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение		Использование
0	Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
⊟	Верхний/нижний жар*	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне.
⊟	Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
⊓	Гриль, небольшая площадь	Для приготовления на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
⊓	Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле стейков, колбасок, тостов или рыбы. Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность.

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

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение		Значение
•	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
1, 2, 3	Режимы гриля	Режимы для гриля небольшой ⊡ и большой ⊡ площади. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, загорается индикаторная лампочка над регулятором температуры. В паузах при нагреве он отключается. Не загорается ни в одном положении.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка.

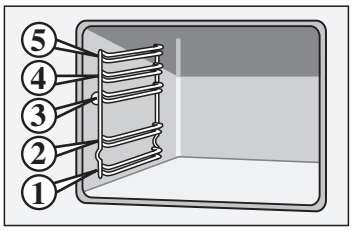
Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Отвод тёплого воздуха

Тёплый воздух выходит из рабочей камеры через отверстия в задней части варочной панели. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Духовой шкаф и принадлежности

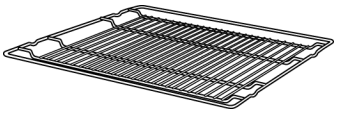


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

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.

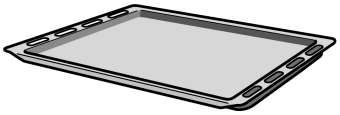
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решетка

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.

Устанавливайте решетку изгибом ⌣ вниз.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

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

Решетка HEZ 334000	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.
Эмалированный противень HEZ 331000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Универсальный противень HEZ 332000	Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.
Решетка HEZ 324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

Противень-гриль HEZ 325000	Для жарения на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Для жарения на противне-гриль устанавливайте его только на уровнях 1, 2 или 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.
Стеклянный противень HEZ 336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.
Эмалированный противень HEZ 331010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень HEZ 332010 с антипригарным покрытием	Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Противень для приготовления пиццы HEZ 317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.
Камень для выпечки хлеба HEZ 327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Противень "Профи" со съемной решеткой HEZ 333000	Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи.
Крышка для противня "Профи" HEZ 333001	Легко превращает противень "Профи" в жаровню.
Стеклянная посуда HEZ 915001	Стеклянная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.

Металлическая посуда HEZ 6000	Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Универсальная посуда HEZ 390800	Для очень больших порций или большого количества порций. Посуда имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
Защитная решетка	Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать через Сервисную службу, номер для заказа 469 088.

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. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар" при температуре 240 °C.
Проследите, чтобы внутри духового шкафа 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. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи горячего мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Настройка варочной панели

В данной главе описано, как настраивать конфорки. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение 0 = выкл.
Положение 1 = минимальная мощность
Положение 9 = максимальная мощность.

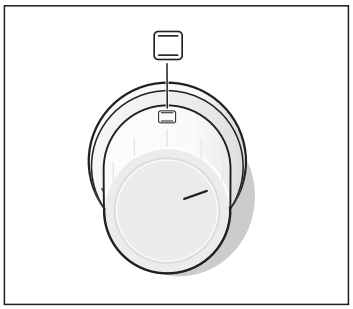
После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Настройка духового шкафа

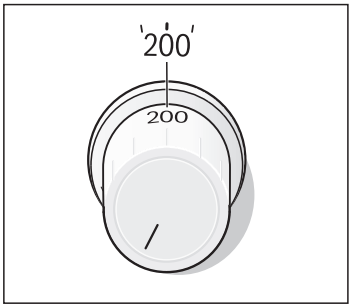
У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Установка

Пример: "Верхний и нижний жар" ⊟, 200 °C



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



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

Выключение

Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

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 стороны 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 на защиту от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.
Не используйте

для чистки варочной панели

- неразбавленные средства для мытья посуды вручную или средства для мытья посуды в посудомоечной машине
- абразивные чистящие средства, жёсткие губки для мытья посуды
- такие едкие чистящие средства, как спрей для очистки духовок или пятновыводители
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

для очистки духового шкафа

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
Прибор снаружи	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.
Варочная панель	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Чистка: чистящие средства, предназначенные 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.
Рама варочной панели	Тёплый мыльный раствор. Нельзя использовать скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.

Зона очистки	Чистящие средства
Стёкла дверцы	Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Не снимайте уплотнитель дверцы!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.
Выдвижной цокольный ящик	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Для более легкой очистки

Для более легкой очистки включите лампочку в духовом шкафу и снимите дверцу духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

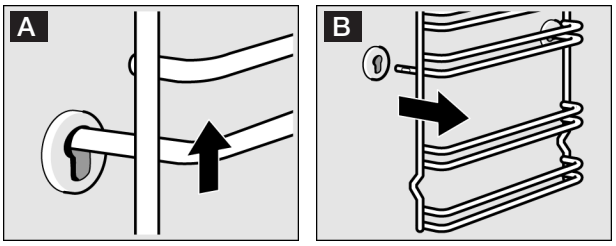
Установите переключатель выбора функций на ⊟.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

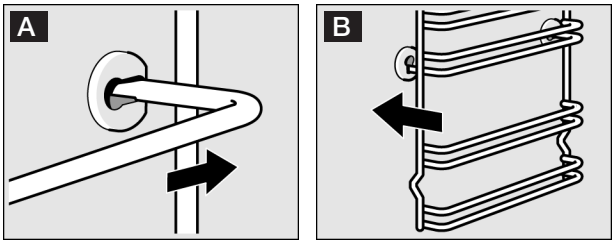
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. A)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед и выньте. (Рис. B)



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

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. A),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. B)

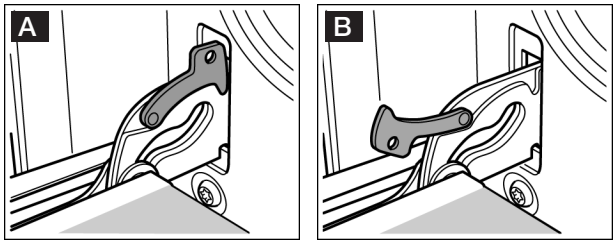


Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждый шарнир дверцы оснащен фиксатором. Когда фиксатор установлен (Рис. A), дверца духового шкафа блокирована, и Вы не можете ее снять.
Если Вы откинете фиксаторы для снятия дверцы, блокированными будут шарниры. Закрыть дверцу будет невозможно (Рис. B).

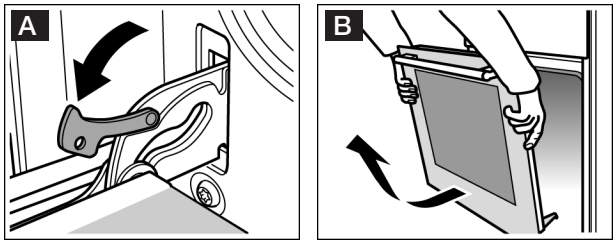


⚠ Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться.

Следите, чтобы фиксаторы были полностью откинуты, или чтобы дверца духовки была полностью открыта.

Снятие дверцы

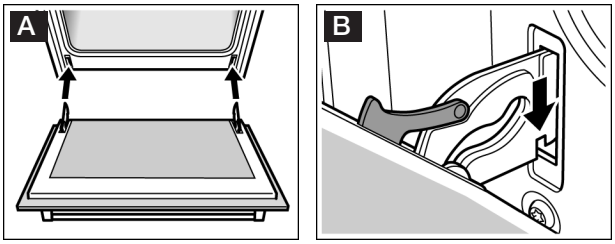
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (Рис. A).
3. До конца откройте дверцу духового шкафа (Рис. B).
   Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



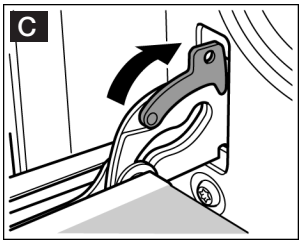
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (Рис. A).
2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон (Рис. B).



3. Снова установите фиксаторы (Рис. C). Закройте дверцу.

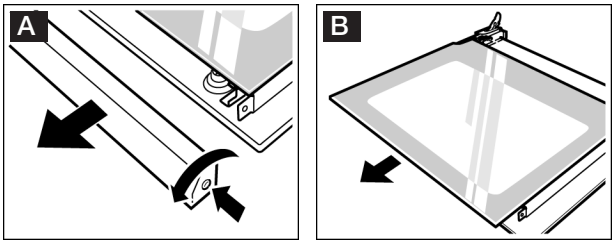


⚠ Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания шарнира, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Снятие и установка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого выверните винты с левой и с правой стороны. (Рис. A)
3. Приподнимите и выньте стекло. (Рис. B)



Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стекол.

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

4. Наклоните стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
5. Установите защитную панель и вверните винты.
6. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

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.

Духовой шкаф

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-обратно.

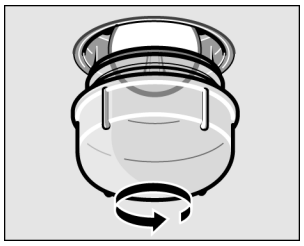
⚠ Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорает, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠

1. Опасность удара током!
   Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Отверните стеклянный колпак движениями влево.



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

Замена стеклянного колпака

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак 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. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской можно найти в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне защитной панели нижнего ящика духового шкафа. Чтобы Вам не пришлось долго искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Для Вас протестировано в нашей кухне-студии

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

Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную пустую печь.
Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах.
Перед началом работы удалите из духовки все лишние принадлежности.

Закрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов питания.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.
Если Вы хотите использовать 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

После предварительного разогрева время выпечки сокращается на 5-10 минут.

В таблице Вы найдете оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки.
Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдёте в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2	⊟	170-190	50-60
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2	⊟	150-170	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1	⊟	170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2	⊟	150-170	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2	⊟	160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Темная разъемная форма	1	⊟	170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/ круглая форма	2	⊟	160-180	50-60
Пикантные пироги* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1	⊟	180-200	50-60

* Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2	⊟	170-190	20-30
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень	3	⊟	170-190	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Противень	2	⊟	190-210	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2	⊟	160-180	30-40
Рождественский кекс, 500 г муки	Противень	3	⊟	160-180	60-70
Рождественский кекс, 1 кг муки	Противень	3	⊟	150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Противень	2	⊟	180-200	55-65
Пицца	Противень	2	⊟	220-240	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 выпекания, мин
Дрожжевой хлеб, 1,2 кг муки	Противень	2	⊟	270 200	8 35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Противень	2	⊟	270 200	8 40-50
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	4	⊟	200-220	20-30

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Мелкое печенье	Противень	3	⊟	150-170	10-20
Безе	Противень	3	⊟	80-100	90-180
Булочки из заварного теста	Противень	2	⊟	200-220	30-40
Миндальное печенье	Противень	3	⊟	100-120	30-40
Слоеное тесто	Противень	3	⊟	200-220	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.
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. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	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 (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).	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 миндалем или толчеными 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 и 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.
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

Указания по выбору посуды

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет также и противень.

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

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.

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

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

Рекомендации по жарению

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной около ½ см. При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

Перед приготовлением на гриле разогрейте шкаф в течение прим. 3 минут.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Нельзя устанавливать противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении ⅔ заданного времени.

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 еще 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**	**Посуда**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C, гриль**	**Продолжительность, мин**
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2 кг		2		180-200	160
Говяжий филей	1 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		210-230	60
Стейки прожаренные		Решетка***	5		3****	20
Стейки розовые		Решетка***	5		3****	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	Открытая	2		210-230	110
	1,5 кг		2		200-220	130
	2 кг		2		190-210	150
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	Открытая	2		210-230	130
	1,5 кг		2		200-220	160
	2 кг		2		190-210	180
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		200-220	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Жаркое из телятины	1 кг 2 кг	Открытая	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		170-190	120

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

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

*** Поставьте Противень на уровень 1.

**** 3 мин предварительно разогреть.

Птица

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

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

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

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка*	2		210-230	50-60
Куски курицы	по 250 г	Решетка*	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка*	2		210-230	60-80
Утка	1,7 кг	Решетка*	2		200-220	90-100
Гусь	3 кг	Решетка*	2		190-210	100-120
Молодая индейка	3 кг	Решетка*	2		200-220	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка*	2		200-220	100-120

* Поставьте Противень на уровень 1.

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Продолжительность, мин
Рыба, гриль	по 300 г		3		2	20-25
Рыба, жареная	1 кг	Решетка*	2		190-210	45-50
	1,5 кг	открытая	2		180-200	50-60
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		2	20-25

* Поставьте Противень на уровень 1.

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.
Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше 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.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность минут
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	Форма для запеканки	3		210-230	30-40
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		160-180	50-60
Румяные тосты 4 шт. 12 шт.	Решетка	5 5		3 3	6-7 4-5
Тосты с начинкой 4 шт. 12 шт.	Решетка**	4 4		3 3	7-10 5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте Противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Противень	3		200-220	30-40
Картофель-фри*	Противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	3		200-220	20-25

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

Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 50 до 270 °C. При 50 °C у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Йогурт

Вскипятите молоко (3,5% жирности) и охладите его до 50 °C. Смешайте со 150 г йогурта. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на решётку. В течение 5 минут разогрейте до 50 °C. Затем готовьте, как указано в рецепте.

Подъём дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставить тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

Порядок приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой поставить на решётку	1	⊟	50	6-8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духовки	⊟	Нагреть духовку до 50 °C, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5 мин 20-30 мин

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. 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.

Избегайте чрезмерного наполнения банок фруктами или овощами. Вытрите после этого края банок. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

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 воде образуются пузырьки.

Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Налейте ½ литра горячей воды (прибл. 80 °C) в универсальный противень.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на "Нижний жар" ⎁.
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Приблизительно 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. Выключите духовой шкаф.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, Смородина, Клубника	Выключить	Ок. 25 минут
Вишни, Абрикосы, Персики, Крыжовник	Выключить	Ок. 30 минут
Яблочное пюре, Груши, Сливы	Выключить	Ок. 35 минут

Консервирование овощей

Когда в банках начнут подниматься пузырьки, уменьшите температуру до 120-140 °C, в зависимости от сорта овощей прим. через 35-70 минут. Затем выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Ок. 35 минут
Свёкла	Ок. 35 минут	Ок. 30 минут
Брюссельская капуста	Ок. 45 минут	Ок. 30 минут
Фасоль, Кольраби, Краснокочанная капуста	Ок. 60 минут	Ок. 30 минут
Горошек	Ок. 70 минут	Ок. 30 минут

Вынимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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 темный. 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	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. 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.

Составлено в соответствии с EN/IEC 60350.

Выпекание

При приготовлении закрытого яблочного пирога ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Пирог в разъёмной форме из белой жести: при выпекании в режиме «Верхний/нижний жар» ⊟ устанавливайте на уровень 1 на противне вместо решётки.

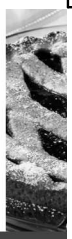
Блюдо	**Принадлежности и посуда**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Время приготовления, мин**
Фигурное печенье	Противень	2	⊟	150-170	20-30
Маленькие кексы, 20 штук	Противень	3	⊟	160-180	20-30
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	2	⊟	160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Противень	3	⊟	170-190	40-50
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1	⊟	190-210	70-80

Приготовление на гриле

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приго-товления, мин
Поджаренные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решётка	5	⊡	3	1-2
Бифбургер, 12 шт.*	Решётка	4	⊡	3	25-30

* По истечении ⅔ времени перевернуть.





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HCE422120
9000 533273
BO • ru • 270190