

HCE7447.0R



BOSCH

[ru] Правила пользования3



9000524375

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Правила техники безопасности | 3 | Снятие и установка стёкол дверцы..... | 14 |
| Перед монтажом..... | 3 | Что делать при неисправности? | 15 |
| Указания по безопасности..... | 3 | Таблица неисправностей..... | 15 |
| Причины повреждений..... | 4 | Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа..... | 16 |
| Установка и подключение | 5 | Стекланный плафон..... | 16 |
| Для электромонтёра..... | 5 | Сервисная служба | 16 |
| Установка плиты в горизонтальном положении..... | 5 | Номер E и номер FD..... | 16 |
| Ваша новая плита | 6 | Рекомендации по экономии электроэнергии и охране | |
| Обзор..... | 6 | окружающей среды | 16 |
| Варочная панель..... | 6 | Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа..... | 16 |
| Духовой шкаф..... | 7 | Экономия электроэнергии во время работы | |
| Рабочая камера..... | 8 | варочной панели..... | 16 |
| Перед первым использованием | 9 | Правильная утилизация упаковки..... | 17 |
| Установка времени суток..... | 9 | Протестировано для Вас в нашей кухне-студии | 17 |
| Нагревание духового шкафа..... | 9 | Пироги и выпечка..... | 17 |
| Очистка принадлежностей..... | 10 | Рекомендации по выпеканию..... | 19 |
| Настройка варочной панели | 10 | Мясо, птица, рыба..... | 20 |
| Установка..... | 10 | Рекомендации по жарению в гриле..... | 22 |
| Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева | | Запеканки, французские запеканки, тосты..... | 22 |
| для жаровни..... | 10 | Готовые продукты..... | 22 |
| Таблица приготовления..... | 10 | Примеры некоторых блюд..... | 23 |
| Настройка духового шкафа | 11 | Размораживание..... | 24 |
| Вид нагрева и температура..... | 11 | Сушки..... | 24 |
| Настройка автоматического отключения духового шкафа..... | 11 | Консервирование..... | 24 |
| Настройка автоматического включения и выключения | | Акриламид в продуктах питания | 25 |
| духового шкафа..... | 12 | Контрольные блюда | 25 |
| Быстрый нагрев..... | 12 | Выпекание..... | 25 |
| Установка времени суток | 12 | Приготовление на гриле..... | 26 |
| Установка таймера | 13 | | |
| Блокировка для безопасности детей | 13 | | |
| Духовой шкаф..... | 13 | | |
| Уход и очистка | 13 | | |
| Чистящие средства..... | 13 | | |
| Снятие выдвижной части духового шкафа..... | 14 | | |

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

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. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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.
- 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 открывайте дверцу с осторожностью.

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.

Опасность короткого замыкания!

Не заземляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающую поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

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

Горячее масло и жир

Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!

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

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. |

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током!

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий 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.

Духовой шкаф

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^oC. 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 духового шкафа с открытой выдвижной частью: не оставляйте прибор остывать открытым. Даже если выдвижная

часть прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа выдвижная часть духового шкафа перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование выдвижной части духового шкафа в качестве сиденья: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Выдвижной цокольный ящик

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.

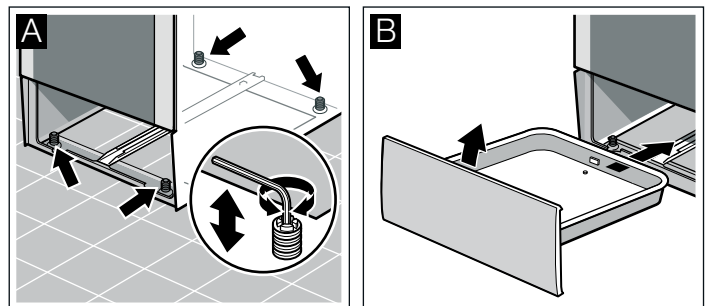
Для электромонтёра

- 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.
- Приборы со штекерами можно подключать к сети только через установленные согласно правилам розетки с макс. силой тока 25 А, и кабелем 3x4 мм².

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).



Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Обзор

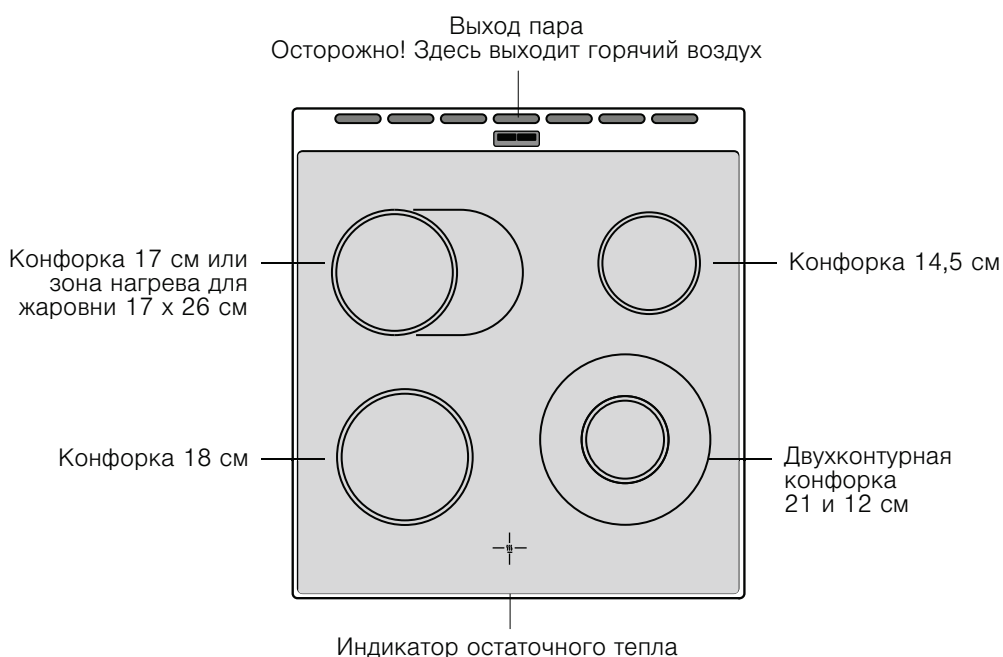
В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Ручка-переключатель

Ручки переключателей можно «утопить» в выключенном положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Варочная панель



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 |
| CO | Подключение Подключение зоны нагрева для жаровни. |
| ☉ | Подключение Подключение большой двухконтурной конфорки |

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

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа. Переключатель 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. Жар поступает равномерно сверху и снизу. |
| ☉ | 3D-Горячий воздух* Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
| ☐ | Режим пиццы Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются. |
| ☐ | Нижний жар Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу. |
| ☐ | Гриль с конвекцией Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. |

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

| Положение | Использование |
|-----------|--|
| ☐ | Гриль, небольшая площадь Для жарения на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля. |
| ☐ | Гриль, большая площадь Для жарения на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. |
| ☉* | Размораживание Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда. |
| ☐ | Быстрый нагрев Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей. |

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для установки температуры или режима гриля.

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

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры ↓. В паузах при нагреве символ исчезает. При использовании режима «Плоский гриль» (небольшая ☐ и большая ☐ площадь) или «Нижний жар» ☐ символ не горит.

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

| Кнопка | Использование |
|--------|---|
| ⏰ | Кнопка «Таймер» Эта кнопка используется для установки таймера. |
| 🕒 | Кнопка «Часы» Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа → и времени окончания → . |
| - | Кнопка «Минус» Она предназначена для уменьшения установленных значений. |
| 🔑 | Кнопка «Ключ» Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей. |
| + | Кнопка «Плюс» Она предназначена для увеличения установленных значений. |

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка.

Лампочка в духовом шкафу

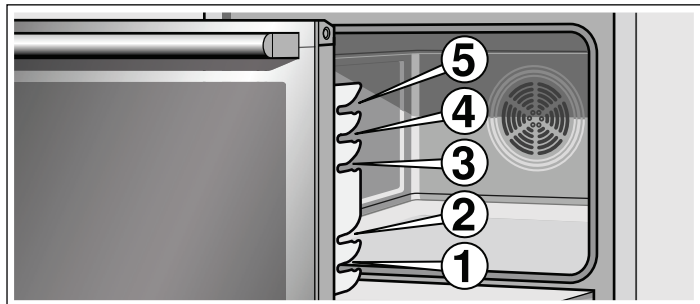
Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Отвод тёплого воздуха

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

Принадлежности

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

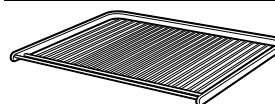


При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

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. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей может



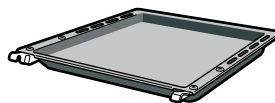
Решётка

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



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.



Универсальный противень

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

различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

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

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|----------------------------|-----------|---|
| Решётка | HEZ344002 | В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля. |
| Эмалированный противень | HEZ341002 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. |
| Универсальный противень | HEZ342002 | Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него. |
| Съёмная решётка | HEZ324000 | Для жарения. Всегда устанавливайте решётку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. |
| Противень, вынимается вбок | HEZ341672 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Для выпекания на 2 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 1. Для выпекания на 3 уровнях: устанавливайте держатель на уровень 3. Противень можно вынимать вправо и влево. Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной тележке духового шкафа. |
| Противень-гриль | HEZ325000 | Для жарения на гриле вместо 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 и 3. При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку. |
| Стекланный противень | HEZ346002 | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. Стекланный противень ставится на решётку. |

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|---|-----------|--|
| Противень для пиццы | HEZ317000 | 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 выпекания хлеба | HEZ327000 | Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпекания хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры. |
| Эмалированный противень с антипригарным покрытием | HEZ341012 | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием | HEZ342012 | Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. |
| Профи-противень со съёмной решёткой | HEZ343002 | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи. |
| Крышка для профи-противня | HEZ333001 | Легко превращает профи-противень в жаровню. |
| Стеклопосуда | HEZ915001 | Стеклопосуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жарения. |
| Металлическая жаровня | HEZ6000 | Эта посуда 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. |
| Самоочищающиеся боковые панели | | |
| Приборы с боковой лампочкой в духовом шкафу | HEZ349021 | Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями. |
| Приборы без боковой лампочки в духовом шкафу | HEZ349020 | Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями. |

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».

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Установка времени суток


После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.


1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .

2. Установите время суток кнопкой + или –.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .
 2. Установите 240 °С 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 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 и зона нагрева для жаровни

Вы можете менять размер этих конфорок.

Подключение большой площади

Поверните выключатель конфорки в положение 9 — там вы почувствуете лёгкое сопротивление — и дальше до символа  = большая двухконтурная конфорка или

 = зона нагрева для жаровни

Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

Переключение на меньшую 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  или .

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 | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Тушение | | |
| Рулеты | 3-4 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 3-4 | 60-100 мин |
| Гуляш | 3-4 | 50-60 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

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

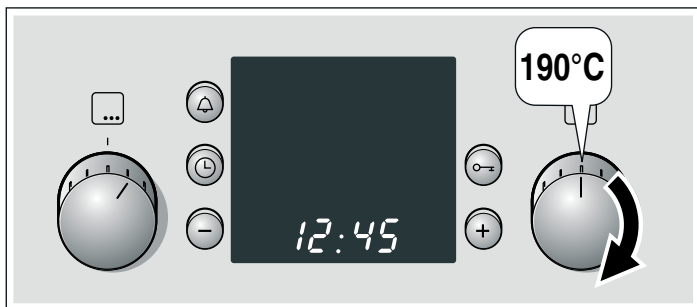
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: режим «Верхний/ нижний жар»  при 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



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



Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа


Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.



Изменение установок

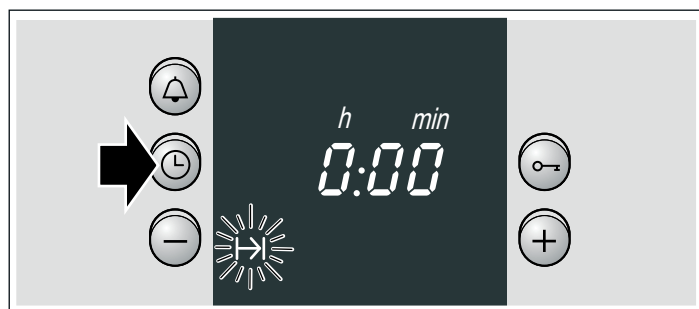
Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

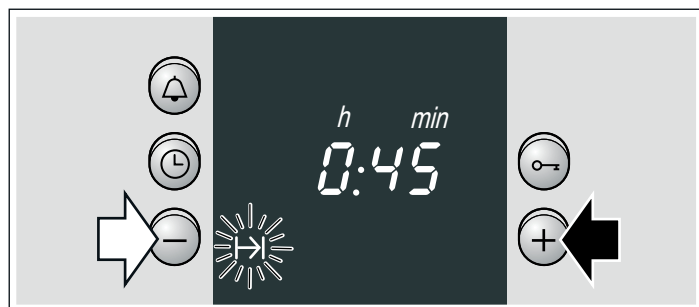
Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», , 200 °С, время приготовления 45 минут.


1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
Символ времени приготовления  начинает мигать.




4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут




По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.


Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки


Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.




Установка времени приготовления, если время суток не отображается

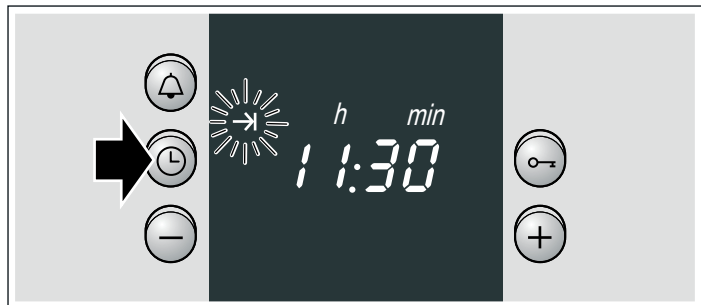
Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

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


Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 200 °C. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока символ «Окончание»  не начнет мигать. На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.






6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки +.

Установка времени суток

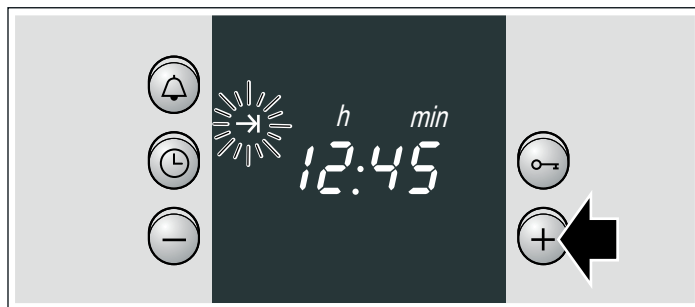
После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка


1. Нажмите кнопку «Часы» . На дисплее появляется время 12.00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или -. Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.

Через несколько секунд установка автоматически принимается.

Время окончания будет отображаться на дисплее, пока духовой шкаф не начнёт работать.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.


Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестаёт мигать, значит установка принята.


Быстрый нагрев

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


Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

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


1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Символ  на дисплее гаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите требуемый вид нагрева.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «-».

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер» .
Символ мигает.
2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».
Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут
Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «-».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления $I \rightarrow I$, времени окончания $\rightarrow I$ или времени суток \odot :

Нажимайте кнопку «Часы» \odot до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оснащен функцией блокировки для безопасности детей.

Включение и выключение функции блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение: нажмите кнопку «Ключ» $\circ \rightarrow$ и удерживайте, пока на дисплее не появится символ $\circ \rightarrow$. Это занимает прим. 4 секунды.

Выключение: нажмите кнопку «Ключ» $\circ \rightarrow$ и удерживайте, пока символ $\circ \rightarrow$ на дисплее не исчезнет.

Указания

- Вы можете установить таймер и время суток в любое время.
- В случае отключения электроэнергии функция блокировки для безопасности детей деактивируется.

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. Край 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.

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.

Не используйте

для очистки духового шкафа

- 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 нагреваемых 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 ухода и защиты для стеклокерамики Очистка: 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. Поврежденное лезвие немедленно замените. |
| Рама варочной панели | Тёплый мыльный раствор. Нельзя использовать скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус. |
| Стёкла дверцы | Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стёкол. |
| Рабочая камера | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Нижняя поверхность выдвижной части духового шкафа | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Уплотнитель Не снимать! | Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. |
| Выдвижной цокольный ящик | Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. |

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

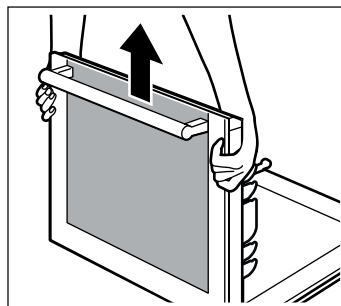
Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие выдвижной части духового шкафа

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



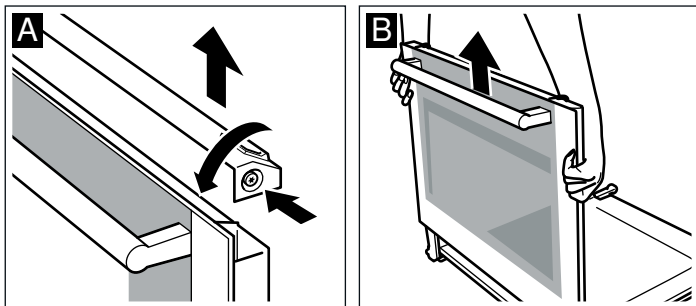
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

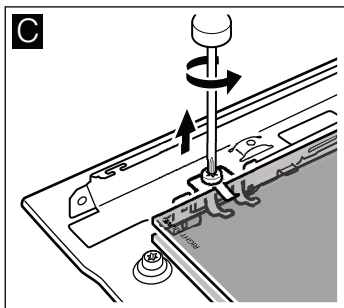
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стёкол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

Снятие

1. Выдвиньте выдвижную часть духового шкафа.
2. Отсоедините верхнюю защитную панель выдвижной части. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. А).
3. Наклоните стекло вперёд, придерживая его с левой и с правой стороны, и выньте движением вверх (рис. В). Положите на полотенце ручкой вниз. Внутреннее стекло остаётся на крючках в выдвижной части духового шкафа.



4. Ослабьте винты крепления опорных пружин с правой и с левой стороны (рис. С). Выньте внешнее стекло и снимите для очистки скобы.



5. Выньте внутреннее стекло.

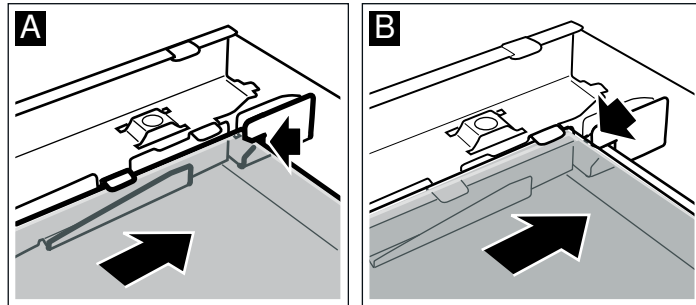
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

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

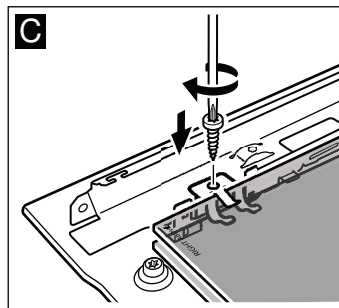
Установка

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

1. Вставьте внутреннее стекло под углом под нижние держатели (рис. А).
2. Установите внешнее стекло (рис. В).



3. Установите пружинные держатели с правой и с левой стороны таким образом, чтобы они находились над отверстиями для завинчивания. Опять привинтите обе пружины (рис. С).



4. Заведите стекла в держатели на выдвижной части духового шкафа.

5. Установите защитную панель на место и закрепите её. Если винты защитной панели не вворачиваются, проверьте, правильно ли располагаются стёкла в держателе.

6. Задвиньте выдвижную часть духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать при неисправности?

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

Таблица неисправностей

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

⚠ Опасность удара током!

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

| 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 |
| Индикация времени мигает. | Отключение электроэнергии. | Заново установите время суток. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Оседание пыли на контактах. | Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно. |

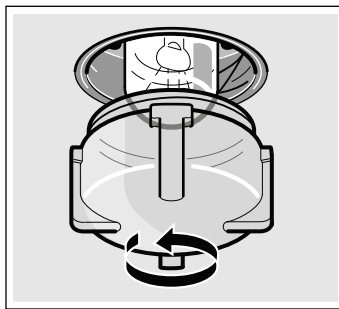
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, 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.

⚠ 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.

Стеклоплафон

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы 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 ступень 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 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

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

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

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

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

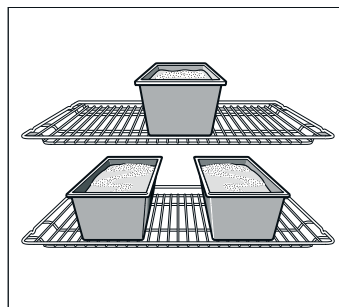
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

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

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

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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









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

Таблицы












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



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

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

| Пирог в форме | Форма | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--|---------------------------------------|---------|---|-----------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 прямоугольные формы | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто | Форма «Венок»/ прямоугольная форма | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Коржи, тесто для кекса | Форма для фруктового пирога | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса | Разъёмная/чашеобразная форма | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Бисквит | Разъёмная форма | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Корж с бортиками, из песочного теста | Разъёмная форма | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста* | Разъёмная форма | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Швейцарский торт | Противень для пиццы | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)* | Разъёмная форма | 1 |  | 180-200 | 50-60 |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев) | Противень для пиццы | 1 |  | 250-270 | 10-15 |

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

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------------------|---------|---|-----------------|--------------------------|
| Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой | Противень | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Универсальный противень | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| Швейцарский торт | Универсальный противень | 2 |  | 210-230 | 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 из 500 г муки | Противень | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Рождественский кекс из 1 кг муки | Противень | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Штрудель, сладкий | Универсальный противень | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Бёрек | Универсальный противень | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Пицца | Противень | 2 |  | 220-240 | 15-25 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|----------------|--------------------------------------|---------|---|-----------------|--------------------------|
| Мелкое печенье | Противень | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|--------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Фигурное печенье (предварительный разогрев) | Противень | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Противень | 3 | ☉ | 140-150 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 35-50 |
| Миндальное печенье | Противень | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| Безе | Противень | 3 | ☉ | 80-100 | 130-150 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Выпечка из слоёного теста | Противень | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 | ☉ | 160-180 | 35-45 |
| Выпечка из дрожжевого теста | Противень | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | ☉ | 170-190 | 25-35 |

Хлеб и булочки

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



Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным.

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Булочки (без предварительного разогрева) | Противень | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Противень | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-30 |

Рекомендации по выпеканию

| | |
|---|--|
| Вы хотите печь по собственному рецепту. | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки. |
| Проверка степени пропекания сдобного пирога. | За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов. |
| Пирог опадает. | В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста. |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы. |
| Пирог сверху слишком тёмный. | Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше. |
| Пирог слишком сухой. | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания. |
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |

| | |
|--|--|
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый. | В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже. |
| Фруктовый сок вытекает. | В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень. |
| Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки. | Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон. |
| Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух»  . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время. |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат. | При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса. |

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

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

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

Жарение

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

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

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

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

Приготовление на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

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

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

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

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

| Мясо | Вес | Принадлежности посуды | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|------------------|-----------------------|---------|---|-----------------------------|--------------------------|
| Говядина | Тушёная говядина | закрытая | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,0 кг | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Филе говядины, среднепрожаренное | 1,0 кг | Открытая | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Ростбиф, среднепрожаренный | 1,0 кг | Открытая | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные | | Решётка | 5 |  | 3 | 15 |

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С режим гриля | Время приготовления, мин |
|------------------------------------|---------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| Телятина | | | | | | |
| Телятина для жарки | 1,0 кг | Открытая | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Свинина | | | | | | |
| Жаркое без кожи (например шейка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 180-200 | 160 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 190-210 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 180-200 | 180 |
| Копчёная грудинка на кости | 1,0 кг | закрытая | 2 | | 210-230 | 70 |
| Баранина | | | | | | |
| Нога без кости, среднепрожаренная | 1,5 кг | Открытая | 1 | | 150-170 | 120 |
| Мясной фарш | | | | | | |
| Мясной рулет | из 500 г мяса | Открытая | 1 | | 170-190 | 70 |
| Колбаски | | | | | | |
| Колбаски | | Решётка | 4 | | 3 | 15 |

Птица

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

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени.

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

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

| Птица | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-------------------------------|------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Цыплёнок целиком | 1,2 кг | Решётка | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Пулярка целиком | 1,6 кг | Решётка | 2 | | 190-210 | 80-90 |
| Цыплёнок, разрезанный пополам | по 500 г | Решётка | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Цыплёнок кусочками | по 300 г | Решётка | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Утка, целиком | 2,0 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Гусь, целиком | 3,5-4,0 кг | Решётка | 2 | | 160-170 | 110-130 |
| Молодая индейка, целиком | 3,0 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Окорочок индейки | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Рыба

Переверните куски рыбы по истечении $\frac{2}{3}$ времени.

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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Рыба | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С режим гриля | Время приготовления, мин |
|------------------------------|----------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| Рыба целиком | прим. по 300 г | Решётка | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 кг | Решётка | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 кг | Решётка | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Рыбные котлеты толщиной 3 см | | Решётка | 3 | | 2 | 20-25 |

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. |

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Запеканки | | | | | |
| Запеканка, сладкая | Форма для запеканки | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Запеканка из макарон | Форма для запеканки | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Гратен | | | | | |
| Картофельная запеканка, сырые продукты, макс. 4 см высотой | 1 форма для запеканки | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 формы для запеканки | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| Тосты | | | | | |
| Тосты запеченные, 4 шт. | Решётка | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Тосты запеченные, 12 шт. | Решётка | 4 | | 160-170 | 15-20 |

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С режим гриля | Время приготовления, мин |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| Пицца глубокой заморозки | | | | | |
| Пицца на тонком тесте | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |

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

Примеры некоторых блюд

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

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

Приготовление йогурта

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

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.

2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

| Блюдо | Посуда | Вид нагрева | Температура | Время приготовления |
|-------------------------|--|---------------------------------|---|-----------------------|
| Йогурт | Чашки или стеклянные банки с закручивающейся крышкой | Поставить на дно рабочей камеры | Разогреть до 50 °C 50 °C | 5 мин 8 ч |
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда | Поставить на дно рабочей камеры | Разогреть до 50 °C Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 5-10 мин 20-30 мин |

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта. Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Замороженные продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C |
|---|----------------|---------|-------------|---|
| Например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка | Решётка | 2 | | Регулятор температуры остается выключенным. |

Сушки

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

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

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

Консервирование

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

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.

2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.

3. Закройте дверцу духового шкафа.

4. Установите режим «Нижний жар»

5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

Консервирование

Фрукты

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

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

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.

2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.

3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

4. Закройте банки с помощью скоб.

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

Овощи

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

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

Внимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
- Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.
- Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °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

Контрольные блюда

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

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

Выпекание

При приготовлении на 2 уровнях одновременно
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

При приготовлении на 3 уровнях одновременно:
Установите универсальный противень в середине.

Фигурное печенье:

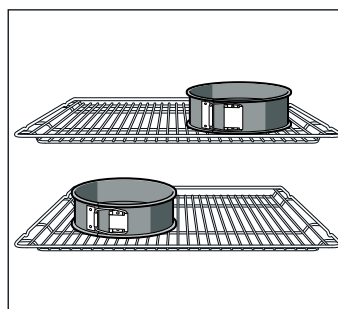
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:

Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:

Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см, рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:

При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар» . Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

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

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

| Блюдо | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------------|---------|-------------|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты Разогреть в течение 10 минут | Решётка | 5 | | 3 | 1/2-2 |
| Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева | Решётка + универсальный противень | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* По истечении 2/3 времени перевернуть



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