


**Встраиваемый духовой шкаф HBG23B5.0J**

BOSCH

[ru] Правила пользовани .....

# ru Оглавление


**Правила техники безопасности ..... 4**
Перед монтажом ..... 4
Указания по безопасности ..... 4
Причины повреждений ..... 4
**Ваш новый духовой шкаф ..... 5**
Панель управления ..... 5
Кнопки и дисплей ..... 5
Переключатель выбора функций ..... 5
Регулятор температуры ..... 6
Рабочая камера ..... 6
Принадлежности ..... 6
**Перед первым использованием ..... 8**
Установка времени суток ..... 8
Нагревание духового шкафа ..... 8
Очистка принадлежностей ..... 8
**Настройка духового шкафа ..... 9**
Вид нагрева и температура ..... 9
Быстрый нагрев ..... 9
**Установка функций времени ..... 9**
Таймер ..... 9
Время приготовления ..... 10
Время окончания ..... 10
Время суток ..... 11
**Блокировка для безопасности детей ..... 11**
**Изменение базовых установок ..... 11**
**Уход и очистка ..... 12**
Чистящие средства ..... 12
Снятие и установка навесных элементов ..... 12
Опускание нагревательного элемента гриля ..... 13
Снятие и установка дверцы духового шкафа ..... 13
Снятие и установка стекол дверцы ..... 14
**Что делать при неисправности? ..... 14**
Таблица неисправностей ..... 14
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа ..... 15
Стеклянный плафон ..... 15
**Сервисная служба ..... 15**
Номер E и номер FD ..... 15
**Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ..... 15**
Экономия электроэнергии ..... 15
Правильная утилизация упаковки ..... 15
**Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ..... 16**
Пироги и выпечка ..... 16
Рекомендации по выпеканию ..... 18
Мясо, птица, рыба ..... 19
Рекомендации по жарению в гриле ..... 21
Запеканки, гратены, тосты ..... 21
Готовые продукты ..... 22
Примеры некоторых блюд ..... 22
Размораживание ..... 23
Сушки ..... 23
Консервирование ..... 23
**Акриламид в продуктах питания ..... 24**
**Контрольные блюда ..... 24**
Выпекание ..... 24
Приготовление на гриле ..... 25


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 и монтажу в надежном 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.

**Горячая рабочая камера**

**Опасность ожога!**

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- 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 храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

**Опасность короткого замыкания!**

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. 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.

**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

**Внимание!**

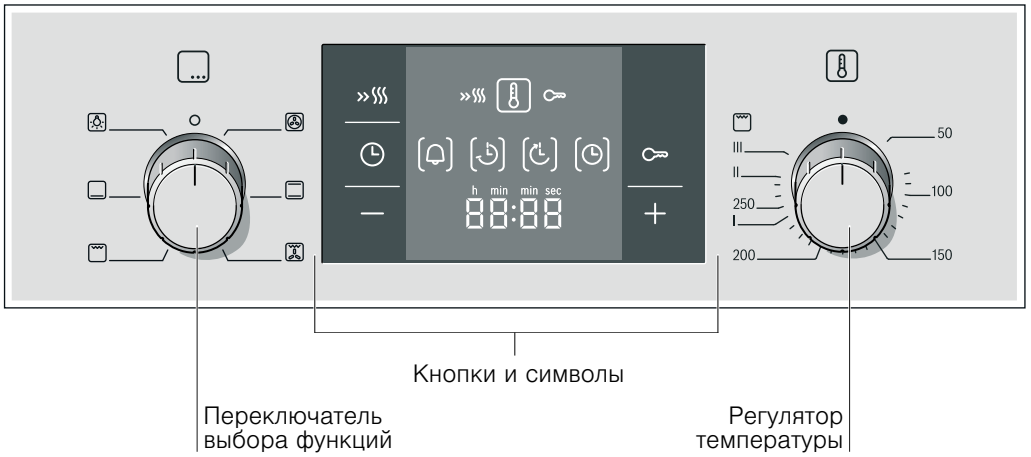
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50<°C. Это приведёт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

# Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

## Панель управления

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




**Ручка-переключатель**

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

**Кнопки**

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

## Кнопки и дисплей

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

| Кнопка | | Использование |
|---|---|---|
| »ʃʃʃ | Быстрый нагрев | Для быстрого нагрева духового шкафа. |
| ◷ | Функции времени | Выбор таймера 🔔, времени приготовления ⏲, времени окончания ⏲ и времени суток ◷. |
| ⊶ | Блокировка для безо пасности детей | Блокировка и разблокировка панели управления. |
| – | Минус | Уменьшение установленного зна чения. |
| + | Плюс | Увеличение установленного значе ния. |

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

## Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

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

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

После выбора настройки в духовом шкафу включается лампочка.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

| Положение | | Значение |
|---|---|---|
| ● | Нулевое положение | Духовой шкаф не нагревается. |
| 50-270 | Диапазон температур | Температура в рабочей камере, °C. |
| I, II, III | Режим гриля | Режимы гриля, большая площадь ⊡.<br>I = режим 1, слабый<br>II = режим 2, средний<br>III = режим 3, сильный |

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

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

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

### Охлаждающий вентилятор

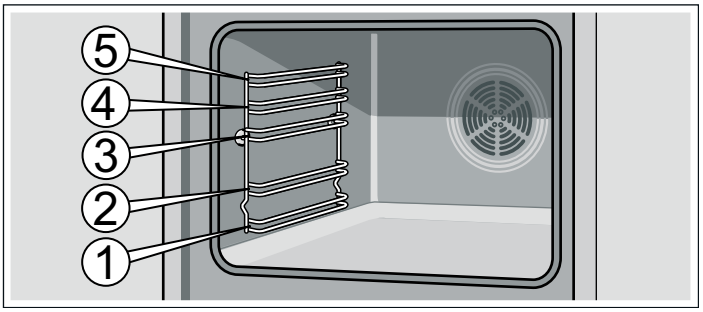
Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

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

## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.




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.



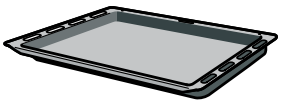
**Решётка**
Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку изгибом ⌣ вниз.



**Эмалированный противень**
Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



**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.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

### 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 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 | HEZ334000 | В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля. |
| Эмалированный противень | HEZ331000 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья.<br>Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень | HEZ332000 | 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.<br>Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|---|---|---|
| Съёмная решётка | HEZ324000 | Для жаренья. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. |
| Противень-гриль | HEZ325000 | Для жаренья на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг для уменьшения загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.<br>Для жаренья на противне-гриль: устанавливайте его только на уровнях 1, 2 и 3.<br>При использовании противня-гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку. |
| Стеклянный противень | HEZ336000 | Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки. |
| Форма для пиццы | HEZ317000 | Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и руководствуйтесь ука заниями в таблицах. |
| 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 реко мендуемой температуры. |
| Эмалированный противень с антипригарным покрытием | HEZ331010 | Для удобной выпечки пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Универсальный противень с антипригарным покрытием | HEZ332010 | Для удобного приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце. |
| Профи-противень со съёмной решёткой | HEZ333000 | Прекрасно подходит для приготовления больших объемов пищи. |
| Крышка для профи-противня | HEZ333001 | Легко превращает Profi-противень в жаровню. |
| Стеклянная посуда | HEZ915001 | Стеклянная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жаренья. |
| Телескопические полозья | | |
| Двухуровневые | HEZ338250 | На уровнях 2 и 3 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. |
| Трёхуровневые | HEZ338352 | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.<br>Трёхуровневые направляющие не подходят для приборов с вертелом. |
| Трёхуровневые с полным выдвижением | HEZ338356 | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно полностью вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.<br>Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением не под ходят для приборов с вертелом. |
| Трёхуровневые с полным выдвижением с функ цией «Стоп» | HEZ338357 | На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно полностью вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся. Выдвижные направляющие фиксируются, что облегчает установку принадлежностей в прибор.<br>Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением с функ цией «Стоп» не подходят для приборов с вертелом. |
| Самоочищающиеся боковые панели | | |
| Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу | HEZ339020 | Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями. |
| Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и автоматическим приготовлением блюд | HEZ339020 | Чтобы внутренняя поверхность рабочей камеры очищалась в процессе приготовления, её можно дополнительно оснастить самоочищающимися боковыми панелями. |
| Самоочищающиеся верхняя панель и боковые стенки | | |
| Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля | HEZ329020 | Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками. |

| Специальные принадлежности | Номер HEZ | Использование |
|---|---|---|
| Приборы с двумя лампочками в духовом шкафу и откидным нагревательным элементом гриля | HEZ329022 | Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками. |
| Приборы с одной лампочкой в духовом шкафу, откидным нагревательным элементом гриля и термометром для жаркого | HEZ329027 | Чтобы внутренняя поверхность духового шкафа очищалась в процессе приготовления, его можно дополнительно оснастить самоочищающимися верхней панелью и боковыми стенками. |
| Вытяжной фильтр | HEZ329000 | Ваш духовой шкаф можно дооснастить специальным вытяжным фильтром. Вытяжной фильтр отфильтровывает частички жира из воздуха, чем способствует уменьшению неприятных запахов.<br>Только для приборов с цифрами 6, 7 или 8 в качестве второй цифры номера E (например, HBA3<u>8</u>B750). |
| Комплект для приготовления на пару | HEZ24D300 | Для щадящего приготовления овощей и рыбы. |

**Номера артикулов для заказа через сервисную службу**

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

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

# Перед первым использованием

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

## Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

**1.** Нажмите кнопку ◷.

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.

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

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Нагревание духового шкафа

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

**1.** С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» ⊟.

**2.** Установите 240 °C регулятором температуры.

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

## Очистка принадлежностей

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

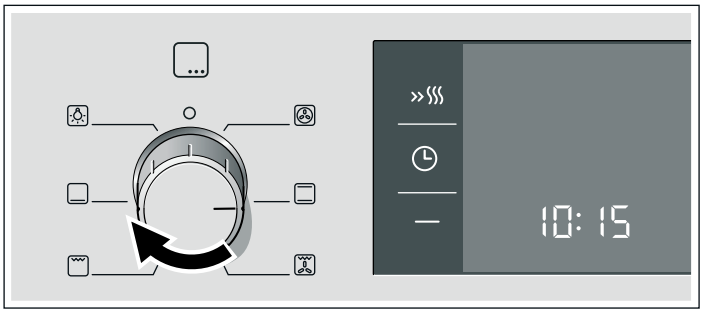
# Настройка духового шкафа

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

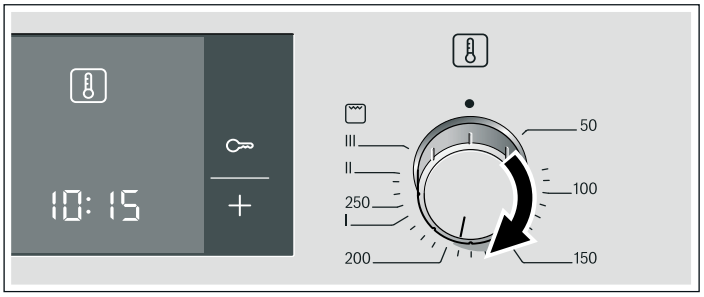
## Вид нагрева и температура

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

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.




2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.




Духовой шкаф начинает нагреваться.

**Выключение духового шкафа**

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

**Изменение установок**

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

## Быстрый нагрев

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

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

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

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

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

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

**Завершение быстрого нагрева**

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

**Отмена быстрого нагрева**

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

# Установка функций времени

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

## Таймер

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

1. Нажмите один раз кнопку ◷.

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

2. Установите таймер кнопками **+** и **–**.

   Кнопка **+**, предлагаемое значение = 10 минут

   Кнопка **–**, предлагаемое значение = 5 минут

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

**Время таймера истекло**

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

**Изменение времени таймера**

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

**Сброс времени таймера**

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

**Запрос установок времени**

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

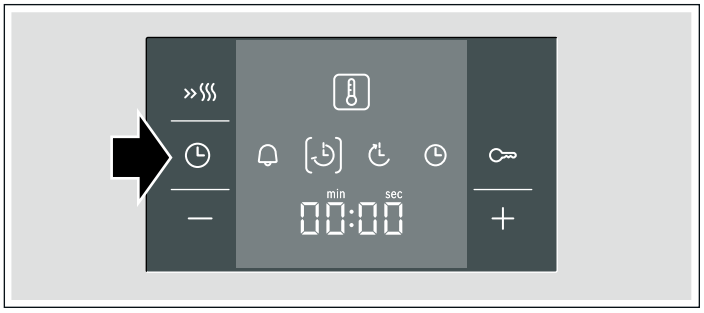
Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления ⏲, время окончания ⏱ или время суток ◷, нажимайте кнопку ◷, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

## Время приготовления

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

Пример на рисунке: время приготовления 45<минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку ◷.
   На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ [◷] заключён в скобки.




4. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **−**.
   Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут
   Кнопка **−**, предлагаемое значение = 10 минут




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

#### По истечении времени приготовления

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

#### Изменение времени выполнения

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

#### Сброс времени приготовления

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

#### Запрос установок времени

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

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

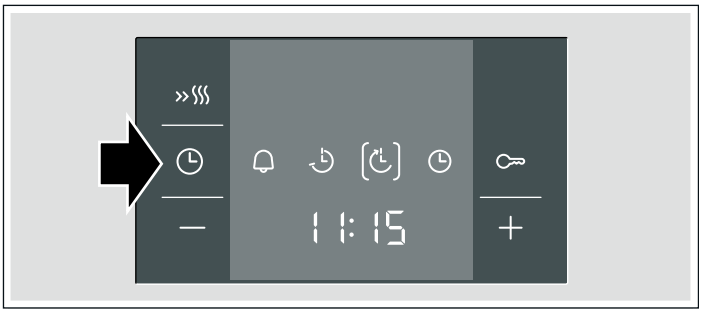
## Время окончания

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

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

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

1. Выполните установку переключателем выбора функций.
2. Регулятором выберите температуру.
3. Дважды нажмите кнопку ◷.
4. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **−**.
5. Нажмите кнопку ◷.
   Символ [◷] заключается в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.




6. Кнопкой **+** или **−** установите время окончания на более позднее.




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

#### По истечении времени приготовления

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

#### Изменение времени окончания

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

**Сброс времени окончания**

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

**Запрос установок времени**

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

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

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

**1.** Нажмите кнопку ◷.
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.

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

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

**Изменение времени суток**

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

**1.** Четыре раза нажмите кнопку ◷.
На дисплее высвечиваются символы времени, символ ◷ заключён в скобки.

**2.** Измените время суток кнопками **+** и **–**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

**Отключение индикации времени суток**

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

# Блокировка для безопасности детей

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

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

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

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

Нажмите и удерживайте кнопку ⊶ нажатой прим. четыре секунды.

На дисплее появится символ ⊶. Блокировка для безопасности детей включена.

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

Символ ⊶ на дисплее погаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.

# Изменение базовых установок

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

| Базовая установка | | Установка 1 | Установка 2 | Установка 3 |
|---|---|---|---|---|
| **c1** | Индикация времени суток | Всегда* | только при нажатии кнопки ◷ | - |
| **c2** | Продолжительность сигнала по истечении времени выполнения или времени таймера | ок. 10 с | ок. 2 мин* | ок. 5 мин. |
| **c3** | Время ожидания до принятия установки | ок. 2 с | ок. 5 с* | ок. 10 с |

* Заводская установка

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

**1.** Нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.
На индикаторе появляется текущая базовая становка для индикации времени суток, напр. c1 1 для установки 1.

**2.** Измените базовую установку кнопками **+** и **–**.

**3.** Подтвердите кнопкой ◷.
На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой ◷ можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками **+** и **–**.

**4.** Для завершения нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

# Уход и очистка

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

**Указания**

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

## Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

| Зона очистки | Чистящие средства |
|---|---|
| Передняя сторона духового шкафа | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стек лянных поверхностей. |
| Нержавеющая сталь | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.<br>Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки. |
| Стёкла дверцы | Средство для очистки стёкол.<br>Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол. |
| Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Уплотнитель<br>Не снимать! | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть. |
| Навесные элементы | Горячий мыльный раствор.<br>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. |
| Телескопические полозья | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор.<br>Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. |

**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.

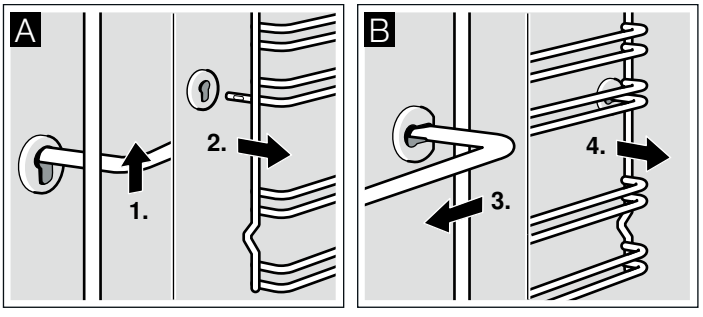
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

## Снятие и установка навесных элементов

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

**Снятие навесных элементов**

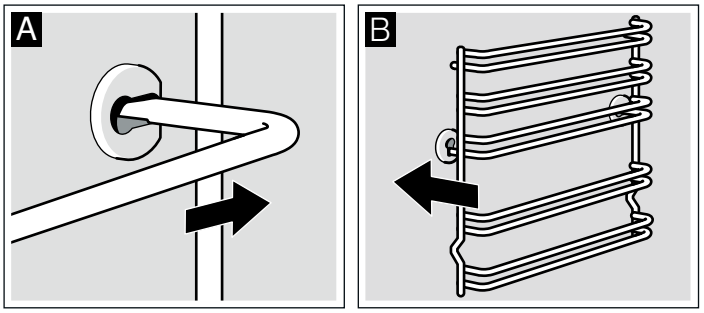
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. A).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. B).



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

**Установка навесных элементов**

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




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

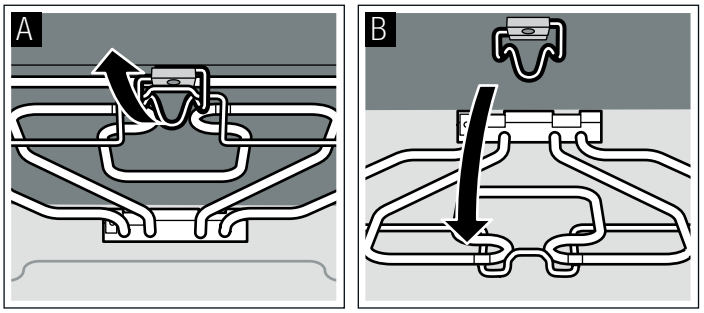
## Опускание нагревательного элемента гриля

Для очистки верхней панели Вы можете опустить нагревательный элемент гриля вниз.

**⚠ Опасность ожога!**

Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Придерживая нагревательный элемент гриля, потяните скобу, удерживающую его, на себя до щелчка (рис. A).
2. Опустите нагревательный элемент гриля вниз (рис. B).

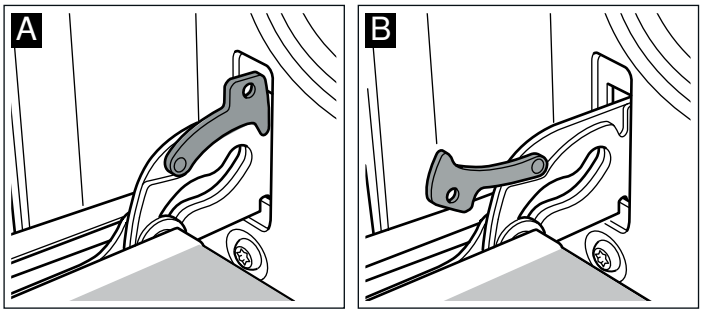



3. По окончании очистки установите нагревательный элемент гриля обратно в верхнее положение, придерживая его.
4. Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, вниз и зафиксируйте до щелчка.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

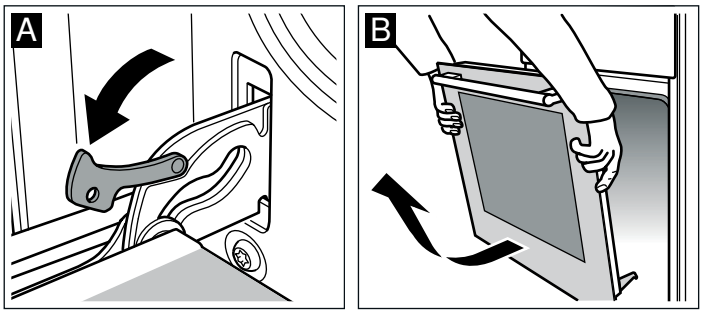



**⚠ Опасность травмирования!**

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

**Снятие дверцы**

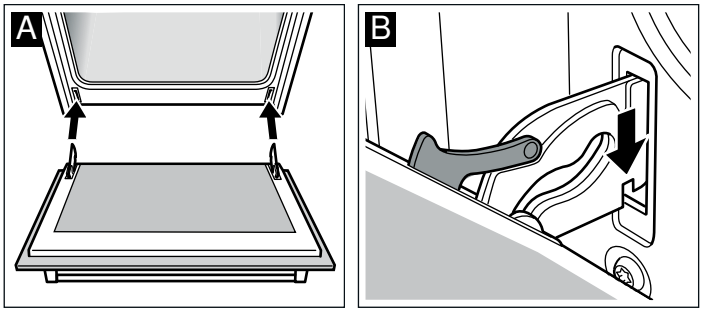
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. B).



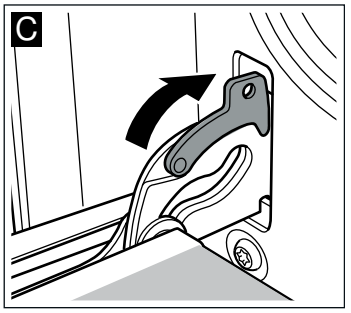

**Установка дверцы**

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. A).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. B).




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




**⚠ Опасность травмирования!**

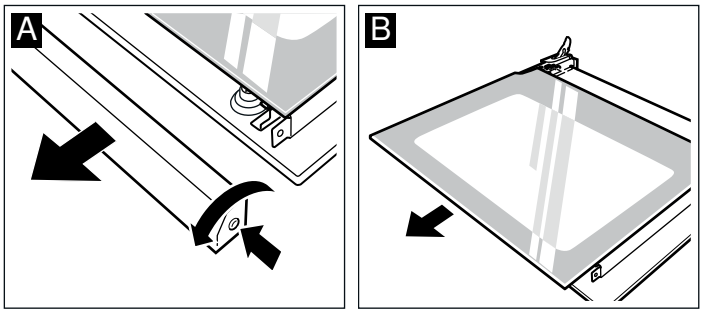
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Снятие и установка стекол дверцы

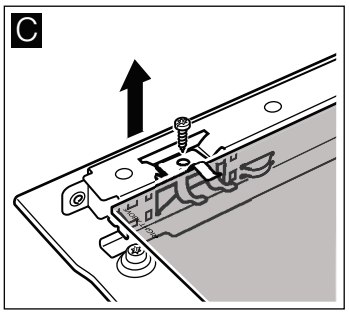
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

**Снятие**

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. B).




4. Отвинтите винты крепления левого и правого зажимов. Приподнимите стекло и отодвиньте от него крепления (рис. C). Выньте стекло.



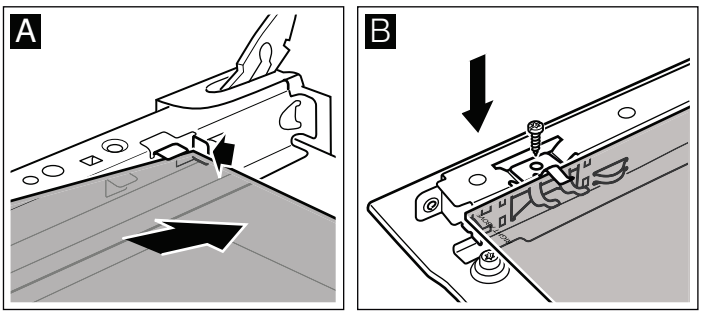

Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

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

**Установка**

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

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите правый и левый зажимы на стекло и выровняйте так, чтобы пружины встали над резьбовыми отверстиями и завинтите винты (рис. B).




3. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением назад. Гладкая поверхность должна быть снаружи.
4. Установите защитную панель на место и закрепите её.
5. Навесьте дверцу духового шкафа.

**Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.**

# Что делать при неисправности?

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

## Таблица неисправностей

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

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

**Сообщения об ошибке**

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

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

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

**⚠ Опасность удара током!**

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

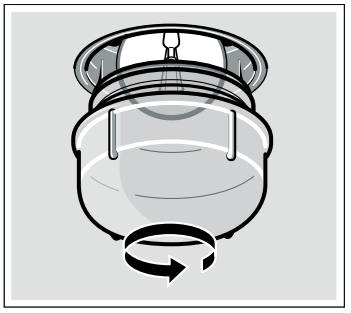
### Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

**⚠ Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

### Стеклянный плафон

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

# Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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

| **Номер E** | **Номер FD** |
|---|---|

**Сервисная служба ☎**

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

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

### Экономия электроэнергии

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

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

# Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

**Указания**

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

## Пироги и выпечка

**Выпекание на одном уровне**

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

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

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

**Выпекание на нескольких уровнях**

Используйте режим «3D-горячий воздух» ֍.

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

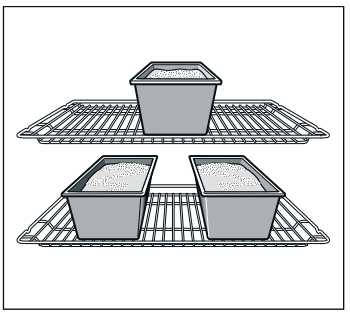
Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

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

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

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

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



**Формы для выпекания**

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

**Таблицы**

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

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

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

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

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

| Пирог в форме | Форма | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Круглый кекс | Круглая форма для кекса | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев) | Форма для пиццы | 1 | | 250-270 | 10-15 |
| Пикантный пирог* | Разъёмная форма | 1 | | 180-200 | 45-55 |

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

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

| 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 |
| Фигурное печенье (предварительный разогрев) | Противень | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Противень | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 | | 130-140 | 40-55 |
| Миндальное печенье | Противень | 2 | | 100-120 | 30-40 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 противня + универсальный противень | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |
| Безе | Противень | 3 | | 80-100 | 100-150 |

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| Кексы | Решётка с формой для кексов | 2 | | 170-190 | 20-25 |
| | 2 решётки с формой для кексов | 3+1 | | 160-180 | 25-35 |
| Выпечка из заварного теста | Противень | 2 | | 210-230 | 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 | | 170-190 | 35-45 |
| Выпечка из дрожжевого теста | Противень | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 160-180 | 25-35 |

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

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

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

## Рекомендации по выпеканию

| | |
|---|---|
| Вы хотите печь по собственному рецепту. | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки. |
| Проверка степени пропекания сдобного пирога. | За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов. |
| Пирог опадает. | В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста. |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы. |
| Пирог сверху слишком тёмный. | Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше. |
| Пирог слишком сухой. | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания. |
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Выпечка подрумянивается неравномерно. | Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня. |
| Фруктовый пирог внизу очень светлый. | В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже. |
| Фруктовый сок вытекает. | В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень. |
| Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки. | Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон. |
| Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем. | Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух». Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время. |
| Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат. | При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса. |

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

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

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

### Жарение

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

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

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

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

### Приготовление на гриле

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

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

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

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

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

### Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Говядина** | | | | | | |
| Тушёная говядина | 1,0 кг | закрытая | 2 | | 210-230 | 100 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 190-210 | 140 |
| Филе говядины, среднепрожаренное | 1,0 кг | открытая | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Ростбиф, среднепрожаренный | 1,0 кг | открытая | 1 | | 220-240 | 60 |
| Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные | | Решётка + универсальный противень | 5+1 | | 3 | 15 |
| **Телятина** | | | | | | |
| Телятина для жарки | 1,0 кг | открытая | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 170-190 | 150 |
| Телячья ножка | 1,5 кг | открытая | 2 | | 210-230 | 140 |
| **Свинина** | | | | | | |
| Жаркое без кожи (например шейка) | 1,0 кг | Открытая | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Жаркое с кожей (например лопатка) | 1,0 кг | открытая | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 кг | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 кг | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Филе свинины | 500 г | Решётка + универсальный противень | 3+1 | | 220-230 | 30 |

| Мясо | Вес | Принадлежности и посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C, режим гриля | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Свинина для жарки, постная | 1,0 кг | открытая | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Копчёная грудинка на кости | 1,0 кг | закрытая | 2 | | 200-220 | 70 |
| Стейки толщиной 2 см | | Решётка + универсальный противень | 5+1 | | 3 | 20 |
| Медальоны из свинины толщиной 3 см | | Решётка + универсальный противень | 5+1 | | 3 | 10 |
| **Баранина** | | | | | | |
| Баранья спинка на кости | 1,5 кг | открытая | 2 | | 190 | 60 |
| Нога без кости, среднепрожаренная | 1,5 кг | открытая | 1 | | 150-170 | 120 |
| **Дичь** | | | | | | |
| Спинка косули на кости | 1,5 кг | открытая | 2 | | 200-220 | 50 |
| Ножка косули без кости | 1,5 кг | закрытая | 2 | | 210-230 | 100 |
| Мясо кабана для жарки | 1,5 кг | закрытая | 2 | | 180-200 | 140 |
| Оленина для жарки | 1,5 кг | закрытая | 2 | | 180-200 | 130 |
| Кролик | 2,0 кг | закрытая | 2 | | 220-240 | 60 |
| **Мясной фарш** | | | | | | |
| Мясной рулет | из 500 г мяса | открытая | 1 | | 180-200 | 80 |
| **Колбаски** | | | | | | |
| Колбаски | | Решётка + универсальный противень | 4+1 | | 3 | 15 |

**Птица**

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

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

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

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

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

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

**Рыба**

Переверните куски рыбы по истечении ⅔ времени.

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

При тушении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости.

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

## Рекомендации по жарению в гриле

| | |
|---|---|
| Для такого веса жаркого в таблице нет значений. | Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления. |
| Вы хотите проверить, готово ли жаркое. | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела. | Проверьте уровень установки и температуру. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости. |
| Во время приготовления жаркого 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, гратены, тосты

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

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

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

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

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

| Блюдо | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|---|
| **Пицца глубокой заморозки** | | | | | |
| Пицца на тонком тесте | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Пицца на пышном тесте | Универсальный противень | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Пицца-багет | Универсальный противень | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Минипицца | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| **Пицца, охлажденная** | | | | | |
| Пицца (предварительный разогрев) | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| **Изделия из картофеля глубокой заморозки** | | | | | |
| Картофель фри | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Универсальный противень + противень | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Крокеты | Универсальный противень | 3 | | 200-220 | 20-25 |
| Жареный картофель, фаршированный картофель | Универсальный противень | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| **Хлебобулочные изделия глубокой заморозки** | | | | | |
| Булочки, багет | Универсальный противень | 3 | | 170-190 | 10-20 |
| Крендели (мелкие изделия из теста) | Универсальный противень | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| **Хлебобулочные изделия, готовые** | | | | | |
| Булочки или багеты для разогревания | Универсальный противень | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Универсальный противень + решётка | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| **Полуфабрикаты, глубокой заморозки** | | | | | |
| Рыбные палочки | Универсальный противень | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Палочки и нагеты из цыплёнка | Универсальный противень | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| **Штрудель, глубокой заморозки** | | | | | |
| Штрудель | Универсальный противень | 3 | | 200-220 | 35-40 |

## Примеры некоторых блюд

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

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

**Приготовление йогурта**

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

**Подъём дрожжевого теста**

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

| Блюдо | Посуда | | Вид нагрева | Температура | Время приготовления |
|---|---|---|---|---|---|
| Йогурт | Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой | Поставить на дно рабочей камеры | | Разогреть до 50 °C<br>50 °C | 5 мин<br>8 ч |

| Блюдо | Посуда | | Вид нагрева | Температура | Время приготовления |
|---|---|---|---|---|---|
| Подъём дрожжевого теста | Термостойкая посуда | Поставить на дно рабочей камеры | | Разогреть до 50 °C | 5-10 мин |
| | | | | Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру | 20-30 мин |

## Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

| Замороженные продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура |
|---|---|---|---|---|
| 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 | 1 | | Регулятор температуры остается выключенным |

## Сушки

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

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

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

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть.

После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

| Фрукты и травы | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура | Время 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.

**Подготовка**

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

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

**Настройки**

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

**Консервирование**

**Фрукты**

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

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

| Фрукты в литровых банках | После появления пузырьков | Дополнительное 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 °C. Этот процесс занимает от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

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

**Вынимание банок**

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

**Внимание!**

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

# Акриламид в продуктах питания

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

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

# Контрольные блюда

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

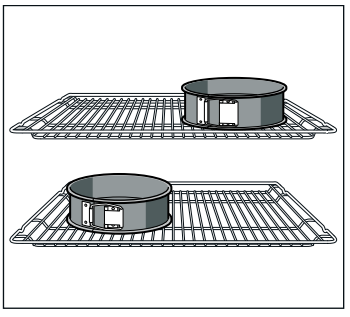
В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

## Выпекание

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

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

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



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

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

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

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

## Приготовление на гриле

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

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

* По истечении ⅔ времени перевернуть

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

9000804415

920611