



BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования 03
UK Інструкція з експлуатації 47

Содержание

Советы и правила техники безопасности	5
Перед установкой	5
Указания по безопасности	6
Причины повреждений	7
Ваш новый духовой шкаф	9
Панель управления	9
Переключатель выбора функций	10
Регулятор температуры	11
Рабочая камера	11
Дополнительное оборудование	12
Перед первым использованием	14
Нагревание духового шкафа	14
Очистка противней и решеток	15
Настройка духового шкафа	15
Вид нагрева и температура	15
Быстрый нагрев	16
Уход и очистка	17
Моющие средства	17
Функция подсветки	19
Снятие и установка навесных элементов	20
Отсоединение нагревательного элемента гриля ..	21
Снятие и установка дверцы духового шкафа	22
Установка и снятие стекол дверцы	24
Что делать в случае неисправности	26
Таблица неполадок	26
Замена лампы на верхней панели духового шкафа	27
Защитный колпак лампы	27

Содержание

Сервисный центр	28
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	29
Экономия электроэнергии	29
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	30
Таблицы и рекомендации	30
Пироги и выпечка	30
Практические советы по выпеканию	33
Мясо, птица, рыба	34
Практические советы по за жариванию и использованию гриля	39
Запеканки, суфле, тосты	40
Размораживание	41
Сушение	41
Замороженные полуфабрикаты	42
Приготовление варенья	42
Контрольные блюда	45

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководство по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

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.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

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.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

Причины повреждений

Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

Вода в горячем духовом шкафу

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

Жидкие продукты

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

Охлаждение с открытой дверцей

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

Загрязнение прокладки духового шкафа

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

Перенос прибора

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

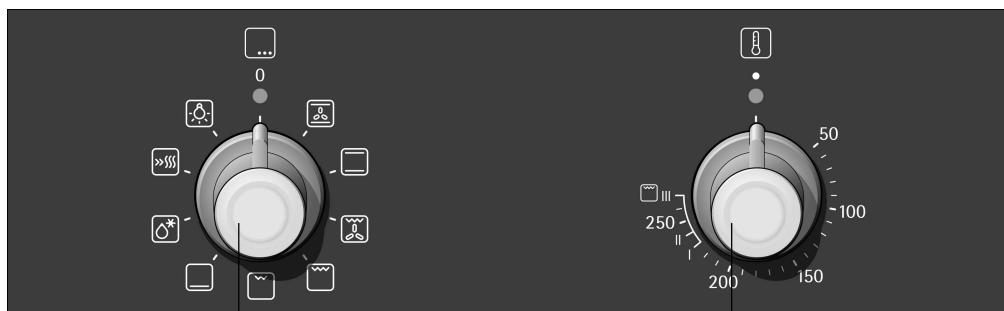
Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Перед Вами общий вид панели управления духового шкафа.

В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.








Переключатель выбора функций

Регулятор температуры

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

Отметка	Использование
<input type="radio"/> Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
 Конвекция*	Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
<input type="checkbox"/> Верхний и нижний жар*	Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
 Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
<input type="checkbox"/> Гриль, большая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
<input type="checkbox"/> Гриль, малая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
<input type="checkbox"/> Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
 Быстрый нагрев	Духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры
 Подсветка	Включается лампа подсветки внутри духового шкафа.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.

При включении ручки выбора функций загорается соответствующий символ. Лампочка в духовом шкафу включается.

Регулятор температуры

Регулятор температуры предназначен для выбора температуры или степени нагрева гриля.

Отметка	Значение
● Нулевая отметка	Духовой шкаф не нагревается.
50–270 Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
I, II, III Степени нагрева гриля	Степени нагрева гриля с малой поверхностью нагрева ☐ и большой поверхностью нагрева ☐ I = степень нагрева 1, легкий нагрев II = степень нагрева 2, средний нагрев III = степень нагрева 3, сильный нагрев

Во время нагревания духового шкафа загорается индикатор регулятора температуры. Когда нагрев прекращается, он гаснет. При использовании функции подсветки ☐ и функции размораживания ☐ индикатор не загорается.



При использовании гриля на протяжении более 15 минут установите терморегулятор на режим легкого нагрева.

Рабочая камера

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

Охлаждающий вентилятор

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

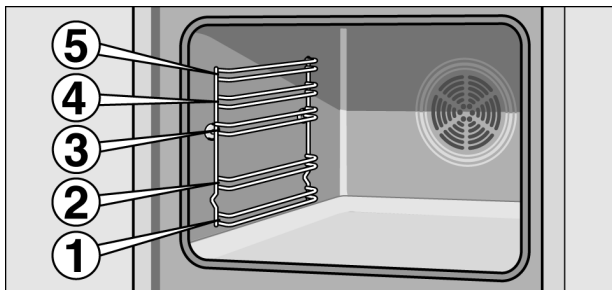
Лампочка в духовом шкафу

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

Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

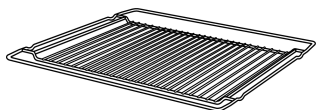
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.


Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

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



Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

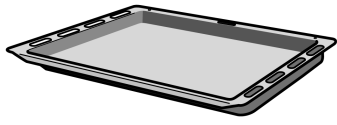
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Глубокий эмалированный противень

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень
HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный противень
HEZ 362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Стекланный противень
HEZ 366000

Глубокий стекланный противень. Очень удобен для подачи блюд на стол.

Противень для пиццы
HEZ 317000

Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.

Металлическая кастрюля HEZ
26000

Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.

Стеклянная кастрюля
HEZ 915001

Стеклянная кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок.
Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.

Тройные выдвижные
направляющие для полного
выдвижения HEZ 338356

Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.
Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.

Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф.
Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара и установив температуру 240 °C.
Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара .
2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

Настройка духового шкафа

Режимы духового шкафа очень просто устанавливаются с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете подходящий вид нагрева и температуру для многих блюд.

Примечание:

Во избежание чрезмерного образования конденсата на стекле рекомендуется всегда нагревать духовой шкаф перед помещением туда приготавливаемого блюда.

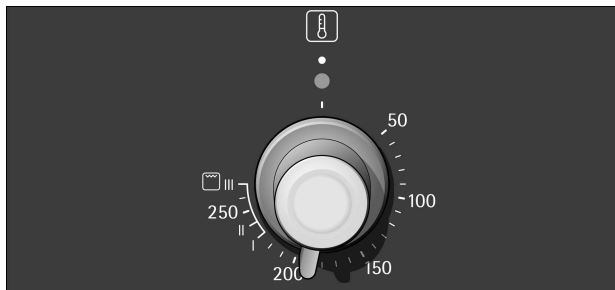
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры выберите нужную температуру или режим гриля.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установки


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

Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C.

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на режим быстрого нагрева .
2. Задайте нужную Вам температуру с помощью регулятора температуры.

Над регулятором температуры загорится индикатор.

Духовой шкаф начнет нагреваться.

Окончание быстрого нагрева

Индикатор погаснет.

Поставьте продукты в духовку и задайте режим и температуру их приготовления.

Отмена быстрого нагрева

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Советы и предостережения

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.

Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок

Моющие средства

Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекла дверцы	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

Советы и предостережения

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.

Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.

Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

Пользуйтесь салфеткой для мытья посуды и горячей водой с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой стали или специальным средством для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный.


Не чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок

Функция подсветки


Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

Включение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку .

Лампа загорится. Регулятор температуры должен стоять на нулевой отметке.

Отключение подсветки духового шкафа

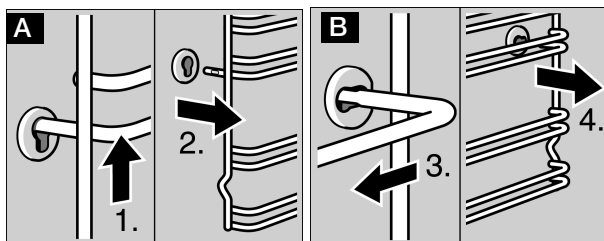
Установите переключатель выбора функций на отметку .

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

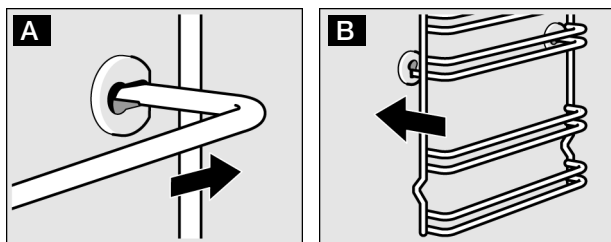
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



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

Установка навесных элементов

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



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

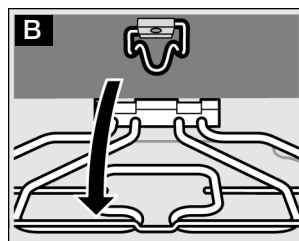
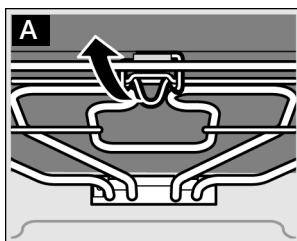
Отсоединение нагревательного элемента гриля

Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.



Существует опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно придерживайте рукой нагревательный элемент гриля и опустите его вниз (рисунок В).



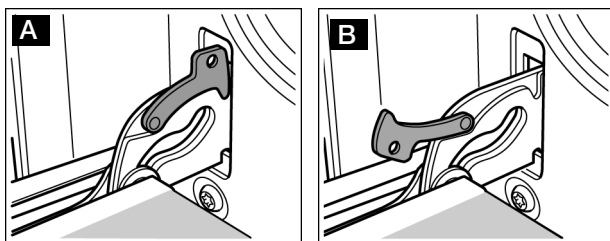
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Нажмите на зажим гриля и вставьте нагревательный элемент на место.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

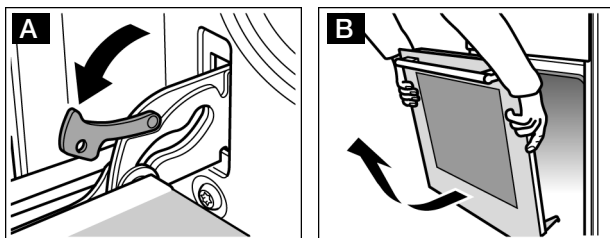


Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В).

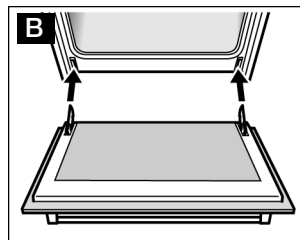
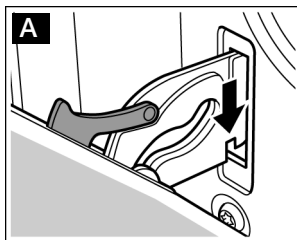
Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

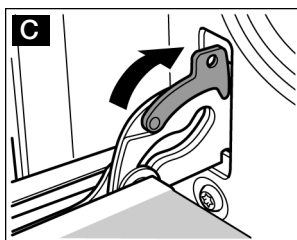
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).
Закройте дверцу духового шкафа.



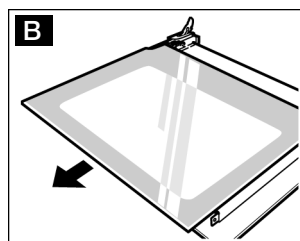
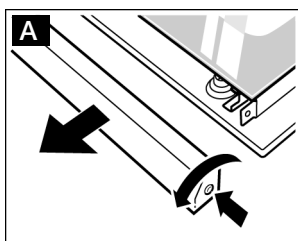
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

Снятие стекла

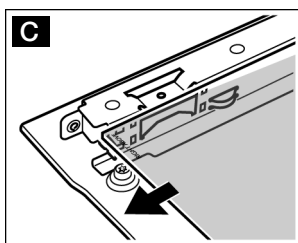
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок С).



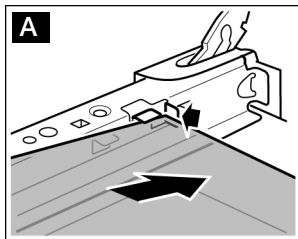
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа сверху.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.

Что делать в случае неисправности

Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке был в нормальном состоянии.
	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы.



Существует опасность удара током! Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

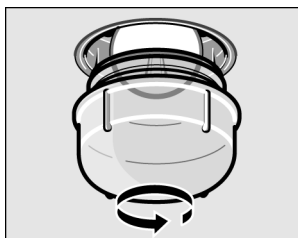
Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!
Отключите электроприбор от электросети.
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.

Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.

Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр ☎

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета.

Всегда ставьте форму на решетку.





Таблицы

Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.




Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.

Дополнительную информацию Вы можете найти в разделе "Практические советы по выпеканию".

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		220–240	40–50
		2+3		190–210	45–55
Пикантный пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	1		210–230	40–50
Пироги*	Форма для пирогов из белой жести, 28 см	2		180–200	50–60

* Чтобы одновременно испечь несколько пирогов, установите на решетку несколько форм.

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пиццы	Противень Алюминиевый	2		210–230	25–35
		2+3		180–200	35–45
	противень + плоский эмалированный противень*	2+4		180–200	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*				

Пирог на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Слоеное тесто	Противень	3		170–190	20–30
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		170–190	35–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		170–190	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

Вы можете приобрести дополнительный противень в специализированных магазинах или в сервисном центре.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалирован- ный противень	2		270	8
				200	35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки*, (предварительный нагрев)	Эмалирован ный противень	2		270	8
				200	40–50
Мелкие хлебобулочные изделия (например, ржаные хлебцы)	Эмалирован ный противень	3		200–220	20–30

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

Выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень 2 противня*	3		150–170	10–20
		2+3		140–160	25–35
Безе	Противень	3		80–100	120–150
Пончики	Противень	2		190–210	30–40
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3		100–120	30–40
		2+3		100–120	35–45

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте эмалированный противень сверху.

Дополнительные противни можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

Практические советы по выпеканию

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

Пирог получился плоским.



В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.

Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

Пирог слишком поджарился сверху.

Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.

<p>Пирог вышел слишком сухим.</p>	<p>Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.</p>
<p>Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).</p>	<p>В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запекайте корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.</p>
<p>Печенье подрумянилось неровно.</p>	<p>Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.</p>
<p>При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.</p>	<p>При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.</p>
<p>При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.</p>	<p>При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.</p>

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

Практические советы для зажаривания на гриле

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.






По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)	1 кг	закрытая	2		220–240	90
	1,5 кг		2		210–230	110
	2 кг		2		200–220	130
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
		Решетка***	5		3	15
Мало прожаренные бифштексы		открытая	1		190–210	100
			1		180–200	140
			1		170–190	160
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг	открытая	1		180–200	120
	1,5 кг		1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг	открытая	1		180–200	120
	1,5 кг		1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190–210	100
	2 кг		2		170–190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	110

* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.








Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.





По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		180–200	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		170–190	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180–200	80–100
2 индейки	800 г каждая	Решетка	2		190–210	90–110

Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите жарить.

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на жариваемый продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.

В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

При приготовлении подливки образуется водяной пар.

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканок или эмалированный противень	3		210–230	30–40
		3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для суфле или эмалированный противень	2		150–170	50–60
		2		150–170	50–60
Поджаривание тостов	Решетка	5		3	4–5
Подрумянивание корочки на тостах	Решетка**	4		3	5–8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.


** Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, положите в соответствующую посуду и установите ее на решетку.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от того, какой продукт или какое количество продуктов Вы хотите разморозить.




Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура, °C
Замороженные продукты* например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		Терморегулятор стоит на нулевой отметке.
* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.				

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа




Примечание:

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210–230	25–30
Пицца*	Решетка	2		200–220	15–20
Пицца на багете*	Решетка	2		200–220	15–20

* Покройте противень или решетку бумагой для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

Примечание:

В процессе приготовления замороженных продуктов противень может покособиться. Причиной этого является перепад в температурах, который испытывает противень. Во время выпекания деформация пропадает.

Приготовление варенья

Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

- 1.** Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
- 2.** Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
- 3.** Закройте дверцу духового шкафа.
- 4.** Установите переключатель выбора функций на отметку .
- 5.** Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на большой промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей	Выстойка в теплом духовом шкафу
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей 120–140 °С	Выстойка в теплом духовом шкафу
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа












После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Плоский эмалированный противень	2		160–170	20–30
	Глубокий эмалированный противень	3		160–170	30–40
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		140–160	20–30
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Противень	3		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	25–35
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–190	40–50
	Алюминиевый противень + плоский эмалированный противень*	2+3		150–170	30–45
	Алюминиевый противень + глубокий эмалированный противень*	2+4		150–170	30–45

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на нижний уровень, а глубокий эмалированный противень - на верхний.

** Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>