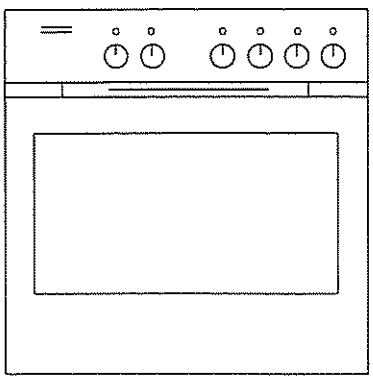
HBN 43 W 3.0



GB Instructions for Use 3
RU Руководство по эксплуатации 38
TR Kullanma kılavuzu 75

Household Appliances

BOSCH

Содержание

На что следует обратить внимание 3

Перед монтажом 3

Правила техники безопасности 4

Причины повреждений 4

Ваша новая плита 5

Панель управления 5

Ручка выбора функций 6

Регулятор температуры 6

Дисплей и кнопки управления 7

Утапливаемые ручки выключателей 7

Вид нагрева 7

Духовой шкаф и принадлежности 9

Предварительная очистка принадлежностей 10

Перед первым использованием 10

Нагревание духового шкафа 11

Предварительная очистка принадлежностей 11

Настройка духового шкафа 11

Установка 12

Автоматическое выключение духового шкафа 13

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически 14

Время суток 15

Установка 15

Таймер 16

Установка 16

Базовые установки 17

Изменение базовых установок 18

Блокировка для безопасности детей 19

Уход и очистка 19

Содержание

Чистка прибора снаружи 19

Духовой шкаф 20

Функция очистки (clean) 22

Чистка стекла 23

Очистка навесных элементов 24

Уплотнение 24

Принадлежности 24

Что делать при неисправности? 25

Замена лампочки в духовом шкафу 25

Сервисная служба 26

Упаковка и отслуживший прибор 26

Таблицы и рекомендации 27

Пироги и выпечка 27

Рекомендации по выпеканию 29

Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты 30

Рекомендации по жарению в гриле 32

Готовые блюда глубокой заморозки 32

Размораживание 33

Подсушивание 34

Рекомендации по экономии электроэнергии 34

Акриламид в продуктах питания 35

Как этого избежать? 35

Контрольные блюда 36

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

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 плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. j

Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Подключение прибора к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.

Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

Правила техники безопасности

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

Горячий духовой шкаф

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Ремонт

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

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.

Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешатся только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

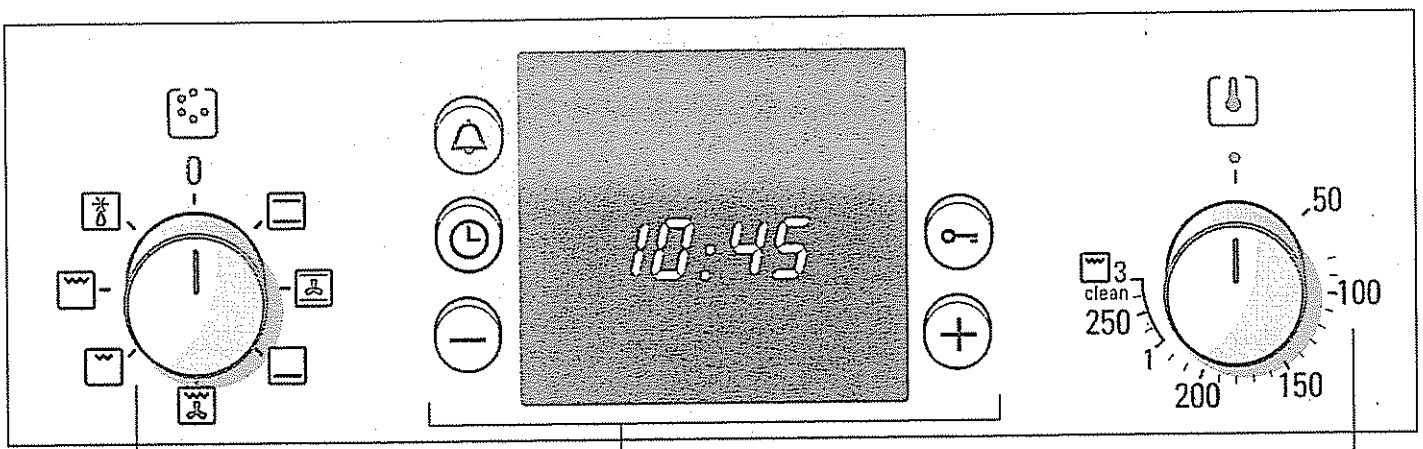
Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваша новая плита

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.



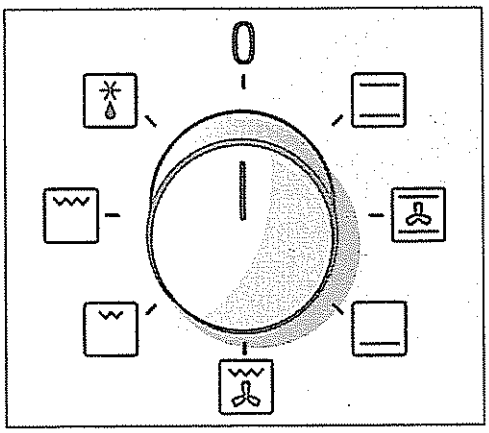
Ручка выбора функций

Дисплей и кнопки управления

Регулятор температуры

Ручка выбора функций

При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

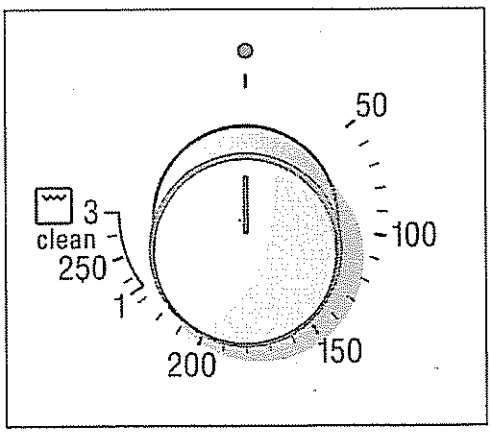


Положения	
	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь
	Плоский гриль, большая площадь
	Размораживание

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



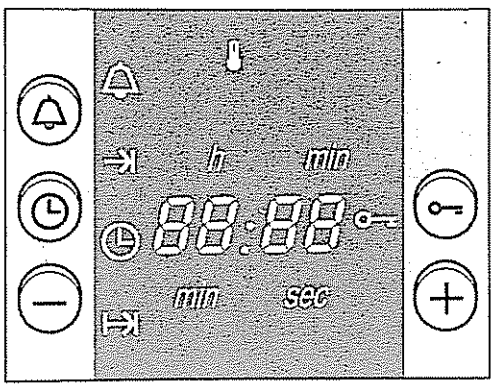
Температура	
50-270	Диапазон значений температуры, °C

Гриль	
1	Слабый нагрев гриля
2 = 250	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля
clean	Функция очистки

Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле" при помощи регулятора температуры выберите режим гриля.

Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.
Кнопка "Часы" ◷	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I→I и время окончания приготовления →I.
Кнопка "Таймер" 🔔	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка "Ключ" ⊶	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Дисплей отображает заданные значения.

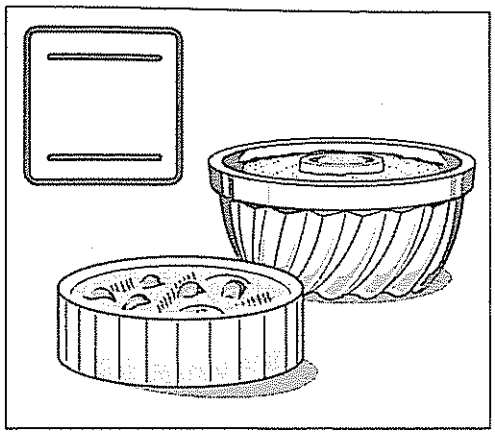
Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

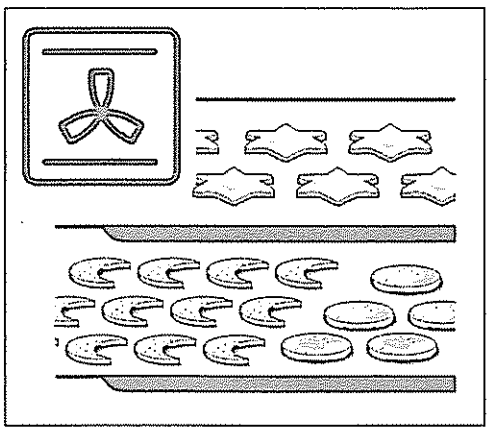
Вид нагрева

Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



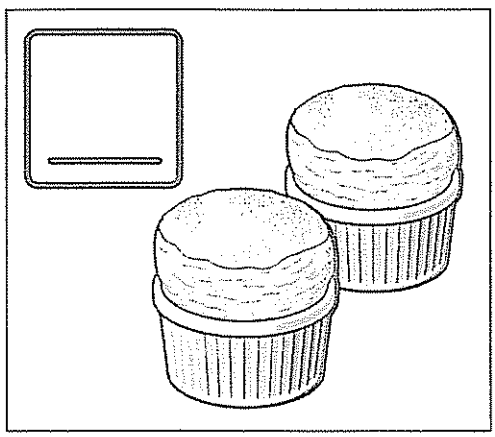
Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



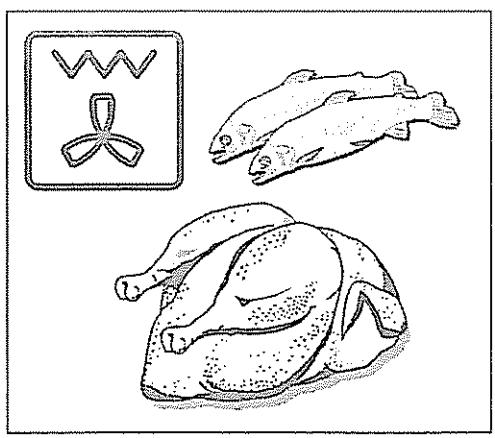
горячий воздух

Вентилятор, встроенный в заднюю стенку духового шкафа, равномерно распределяет тепло по его объему.
С помощью режима "горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар".
горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



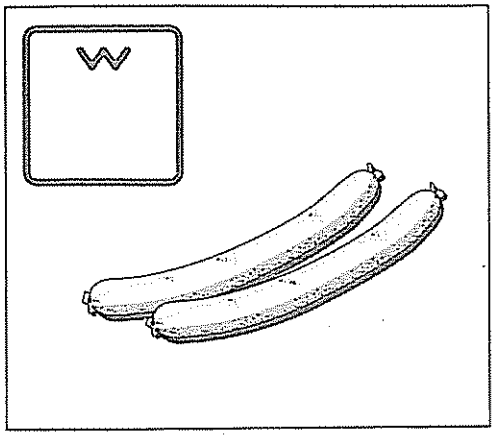
Нижний жар

С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



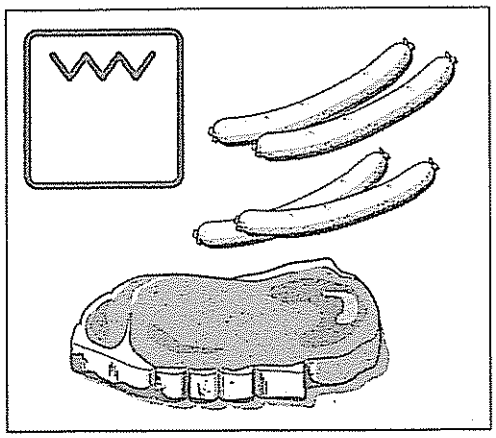
Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



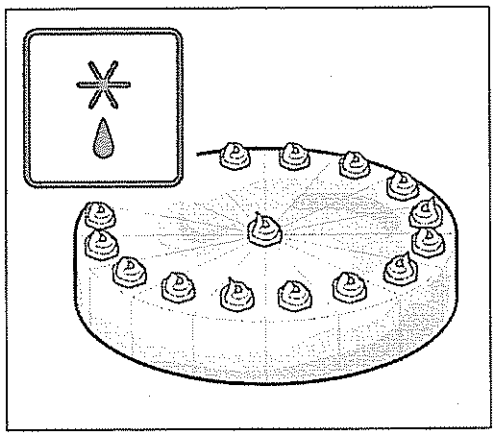
Плоский гриль, малая площадь

В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь

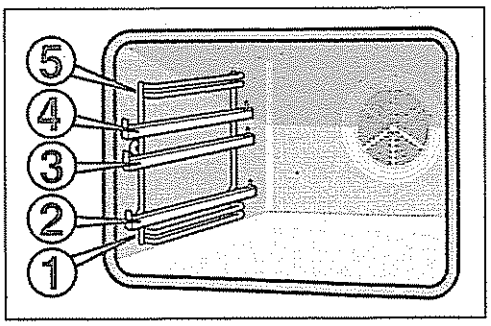
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Духовой шкаф и принадлежности

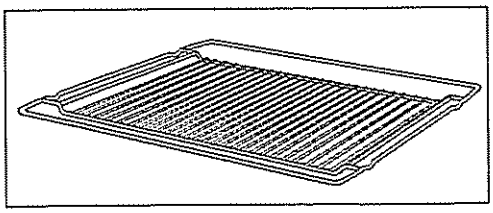


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.
За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

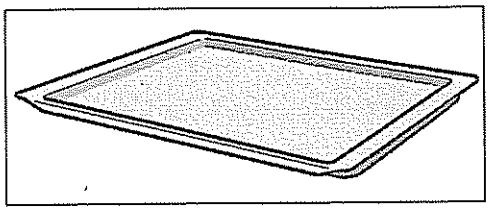
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



Решетки

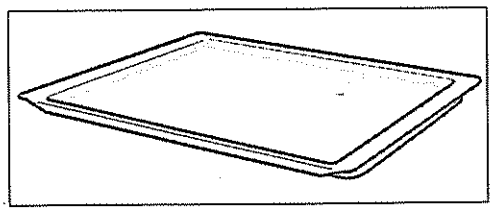
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Решетку устанавливайте в духовой шкаф изгибом ⌣ вниз.



Эмалированный противень

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте эмалированный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



Алюминиевый противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ◷ и три нуля.

Если на индикаторе мигают символ ◷ и три нуля

Установка времени суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
   Появится 12:00, и символ "Часы" ◷ будет мигать.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Последовательность действий

1. Установите ручку выбора функций на ⊟.
2. Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете надолго уйти из кухни.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

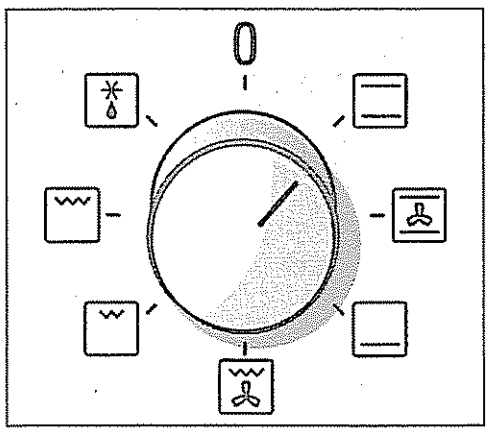
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

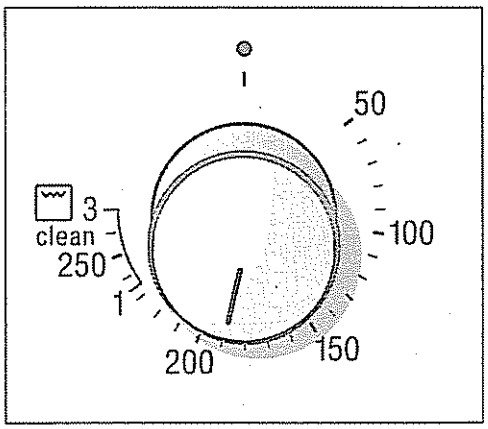
В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

Пример: Верхний и нижний жар ⊟ 190 °C



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



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

Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

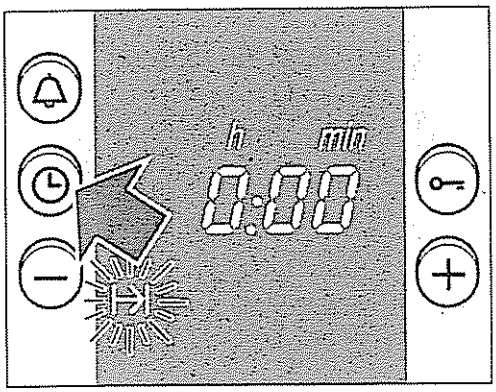
Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

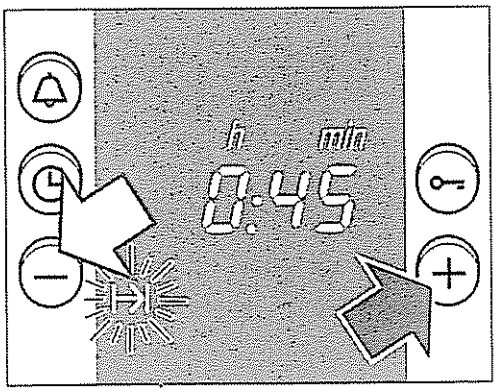
Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

Пример:
Продолжительность
45 минут



3. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.



4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки –.
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.
Кнопка – предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ I→I горит на индикаторе.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ◷ и выключите ручку выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

Прекращение установки

Нажмите кнопку "Часы" ◷. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

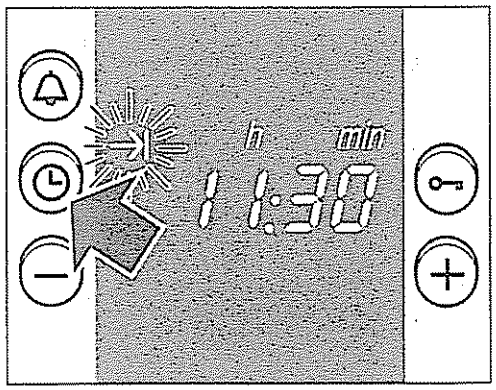
Нажмите кнопку "Часы" ◷ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

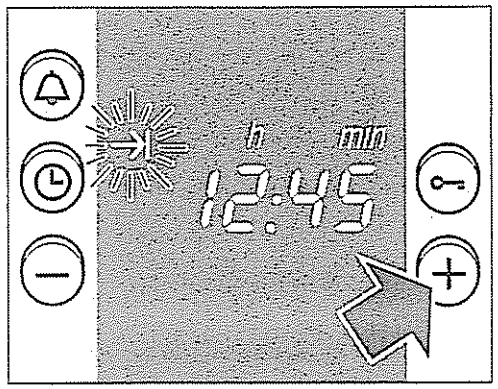
Пример: Сейчас 10:45.
Блюдо готовится
45 минут и должно быть готово в 12:45.

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.

Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.



5. Нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не замигает символ →|.
На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.



6. С помощью кнопки + установите время окончания на более позднее.

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ◷ и выключите ручку выбора функций.

Указание

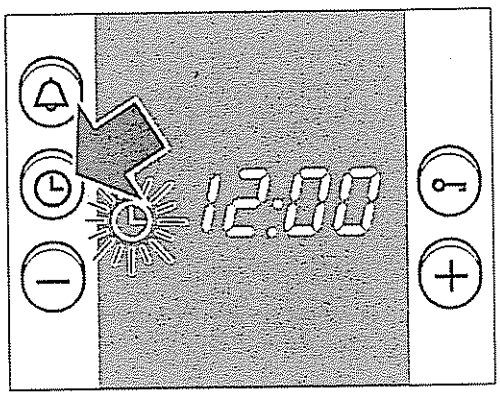
Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

Время суток

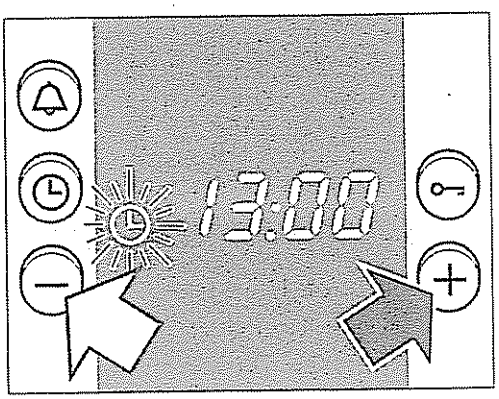
После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ◷ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
   На индикаторе появится 12.00 часов, и символ ◷ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки - установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

Например, переход с летнего времени на зимнее

Два раза нажмите кнопку "Часы" ◷ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае время суток будет отображаться только при его установке.
Измените для этого базовую установку. См. главу "Базовые установки".

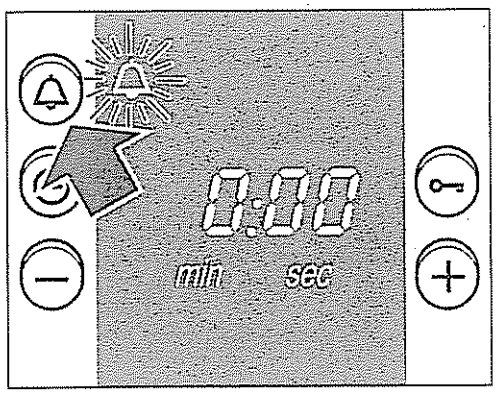
Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи

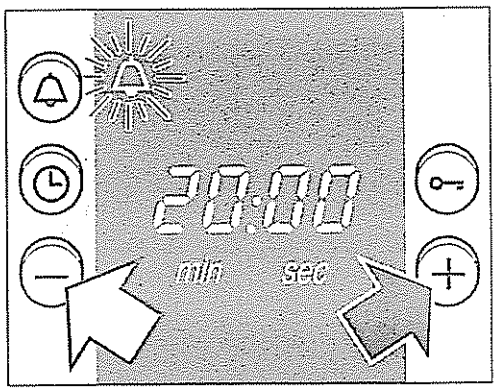
тельность или время на таймере истекло. Вы можете устанавливать таймер, когда активизи-
рована блокировка для безопасности детей.

Установка

Пример: 20 мин



1. Нажмите кнопку "Таймер" 🔔.
   Символ 🔔 мигает.



2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -.
   Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут.
   Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ 🔔 горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Индикатор таймера 🔔 погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

Аннулирование установки

Нажмите кнопку "Таймер" 🔔. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

Время таймера и продолжительность истекают одновременно

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.
Вызов оставшегося времени приготовления I→I, времени окончания →I или времени суток 🕒:
Нажимайте кнопку "Часы" 🕒 до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

Базовые установки

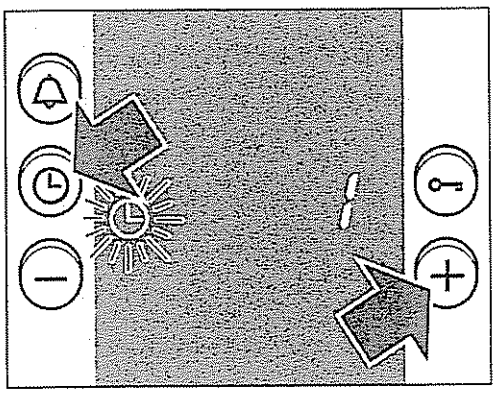
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Время суток 🕒 *1* = время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток *0* = индикация времени суток выключена
Длительность сигнала 🔔 *2* = ок. 2 мин	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	Длительность сигнала *1* = ок. 10 с *3* = ок. 5 мин
Время принятия установки I→I *2* = среднее	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки *1* = короткое *3* = длительное

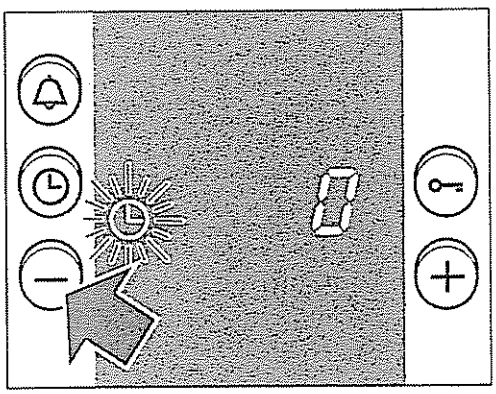
Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

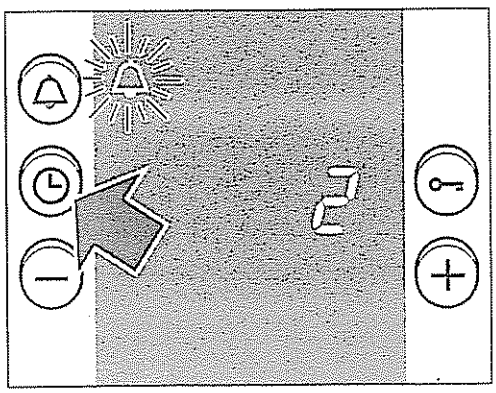
Пример: Время скрыть



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ◷ и +, пока на индикаторе не появится *1*. Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.



2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки −.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ◷. На дисплее появится *2* для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ◷. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ◷.

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ◷. Появится следующая базовая установка.

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ" O-m и удержвивайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ O-m. Это занимает прим. 4 секунды.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ" O-m и удерживайте до тех пор, пока символ O-m не погаснет.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После перебоя в электропитании установленная функция Блокировка для безопасности детей отключается.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Духовой шкаф

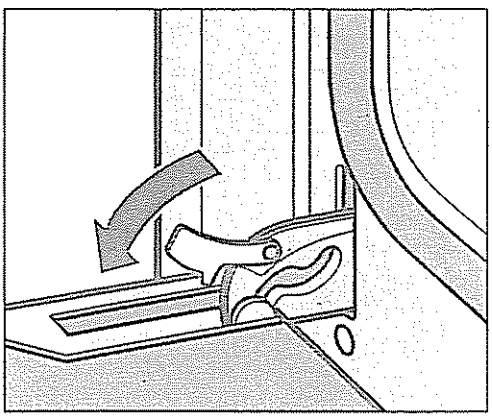
Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для с эмалированных поверхностей духового шкафа.

Чтобы чистка была легкой,
можно включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

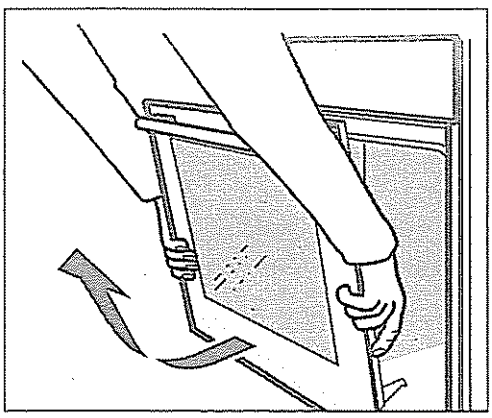
Включение лампочки в духовом шкафу
Снятие дверцы духового шкафа

Установите ручку выбора функций на ⊟.

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



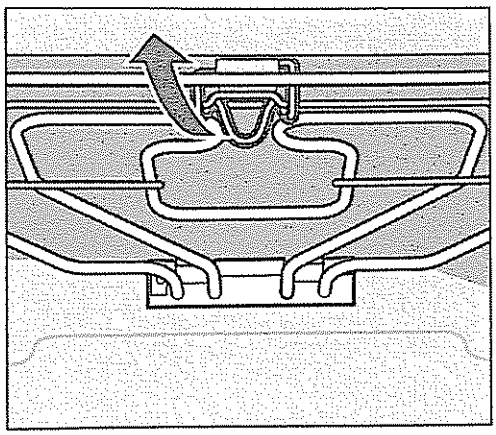
3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном.
   Возмитесь обеими руками слева и справа снизу.
   Еще немного закройте и вытащите.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля

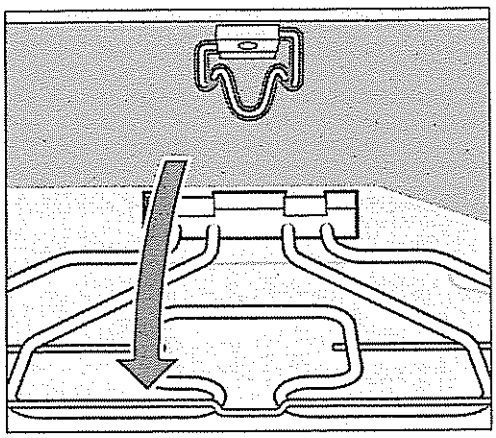
Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После очистки:



Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа покрыты каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовок.

Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, его можно очистить при помощи функции восстановления каталитического покрытия (clean).

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:
При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

Функция очистки (clean)

Функция очистки (clean) - это программа восстановления каталитического покрытия. Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, оно восстанавливается при помощи данной функции. После этого оно снова пригодно для эксплуатации.

Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

Внимание

Части духового шкафа без каталитического покрытия следует очистить предварительно. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на "горячий воздух" .
2. Установите регулятор температуры на clean.

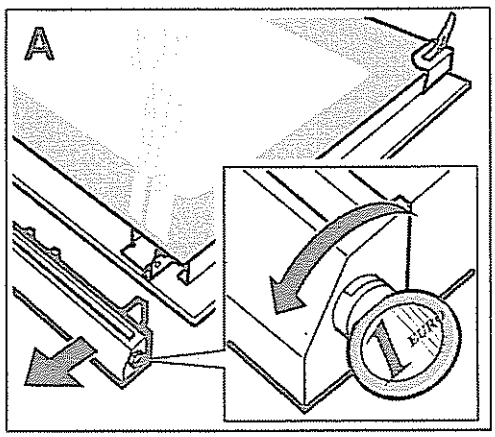
3. Нажимайте кнопку ◷ до тех пор, пока не появится символ I→I.

4. При помощи кнопки + выберите 1.00 h.

Через несколько секунд настройка активна. По истечении этого часа духовой шкаф отключается. Выключите ручку выбора функций.

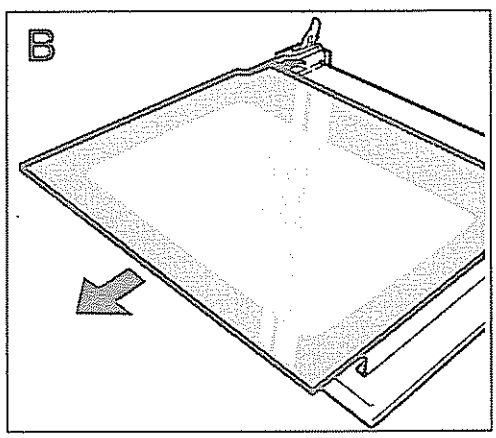
Чистка стекла

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.

2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. A)



3. Выньте стекло. (Рис. B)

Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

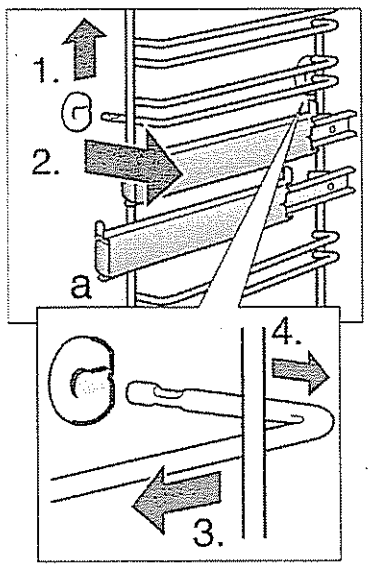
4. Установите стекло.

5. Установите уплотнитель на место и закрепите его.

6. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствие с инструкцией.

Очистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите

Очистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:
Вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад
и установите на место.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (a) всегда должна быть снизу.

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Лучше всего смочить принадлежности моющим средством сразу после использования. С внутренней стороны можно легонько потереть щеткой или губкой для мытья посуды.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.

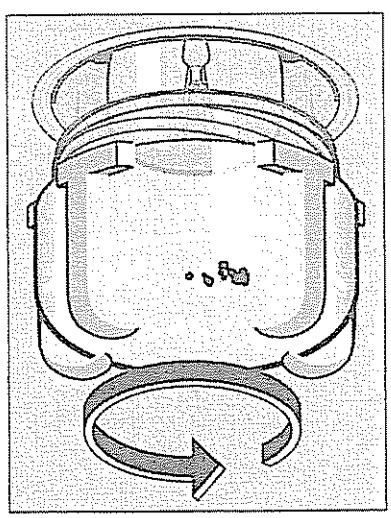
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорела, замените ее. Запасную термоустойчивую лампочку можно приобрести в Сервисном центре или в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.
Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.
Форму для пирога всегда следует ставить на решетку

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от 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.

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

Пирог в форме	**Форма на решетке**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Продолжительность выпекания, мин**
Торт	Форма для торта из белой жести, ∅ 31 см	1 2+4	 	220-240 190-210	40-50 45-55
Пирог	Форма для торта из белой жести, ∅ 31 см	1		210-230	40-50
Пирог*	Форма для выпечки пирога из белой жести, 28 см	2		180-200	50-60

* При приготовлении одновременно двух пирогов их можно поставить рядом на решетку.

Пицца	Противень 2 противня*	2 2+4	 	210-230 180-200	25-35 45-55
Слоеное тесто	Противень 2 противня*	3 2+4	 	170-190 170-190	20-30 30-40
Безе	Противень	3		80-100	155-205

Фигурное печенье	Противень 2 противня*	3 2+4	 	160-180 140-160	20-30 35-45
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3 2+4	 	100-120 100-120	30-40 40-50

* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

Дополнительный противень Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог 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 пирог (напр., **ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).**	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар" на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий эмалированный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте 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. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса его нужно перевернуть по истечении половины времени.

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

Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.
Дополнительно поставьте эмалированный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Ростбиф розовый	1 кг	Открытая	1		230-240	30
Ростбиф, средний	1 кг	Открытая	1		240-250	50
Баранья нога	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120
Картофельная запеканка*		Форма для запеканки или эмалированный противень	2		150-170	60
Румяные тосты		Решетка	4		Режим 3	4-5

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин
Рыба жареная в гриле	300 г	Решетка**	4	⊟	Режим 1-2	25

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте эмалированный противень на уровень 1

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет	Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	2		200-220	15-20

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

Указание

Противень может деформироваться во время приготовления замороженных продуктов. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация убирается уже в процессе выпекания.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C
"Нежные" продукты* напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		40-50 °C

* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите эмалированный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °C, в режиме "горячий воздух" - 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

[1] Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: http://www.verbraucherministerium.de

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень Противень + Эмалированный противень*	3 2+4		160-180 140-160	20-30 30-40
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	25-35
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + Эмалированный противень*	2+4		150-170	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень Противень + Эмалированный противень*	3 2+4		170-190 160-180	40-50 50-60

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри,
тостах, булочках, хлебе,
выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.
Специальные рекомендации BMVEL[1] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "горячий воздух" - 180 °C.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+4		190-210	70-80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		190-210	70-80

Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте Эмалированный противень над противнем.

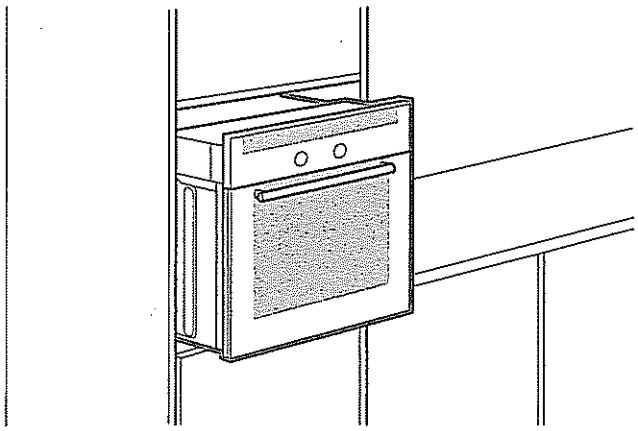
** Эмалированный пироги на решетку по диагонали.

Жарение в гриле

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность минут
Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По истечении половины времени перевернуть. Устанавливать Эмалированный противень всегда на уровень 1.



es **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar

de **Montageanweisung**
bitte aufbewahren

en **Installation Instructions**
please keep

fr **Manuel de montage**
à garder soigneusement

it **Istruzione per l'installazione**
si prega di conservare

nl **Installatievoorschrift**
goed bewaren

dk **Montagevejledning**
bedes opbevaret

pt **Instruções de montagem**
por favor, guardar

el **Οδηγίες εγκατάστασης**
Να φυλάσσεται

no **Monteringsanvisning**
må oppvevares

sv **Monteringsanvisning**
spara anvisningen

fi **Asennusohjeet**
säilytä ohjeet

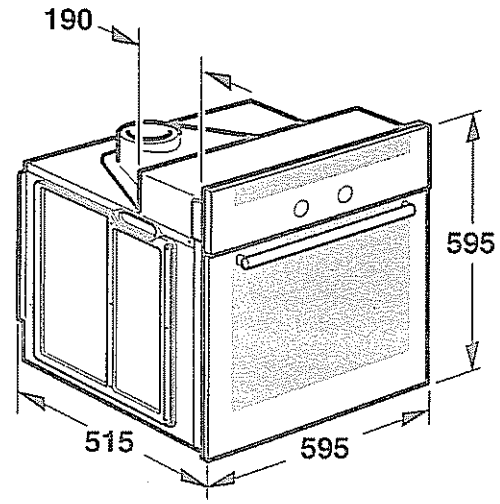
ru **Инструкция по монтажу**
Пожалуйста, сохраните

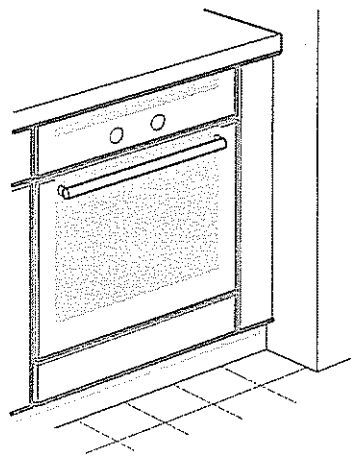
pl **Instrukcja montażu**
proszę zachować

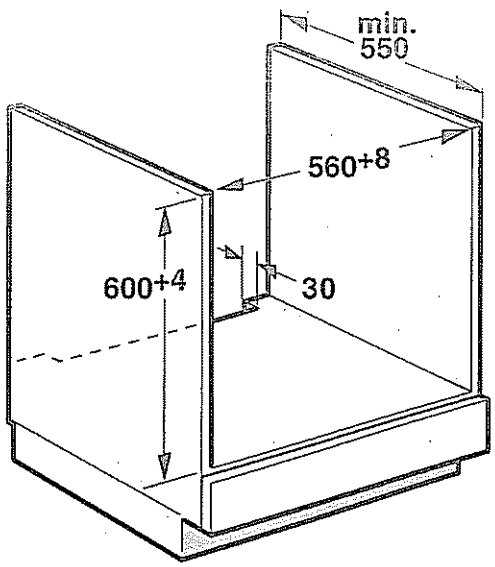
tr **Montaj Talimatları**
Lütfen saklayınız

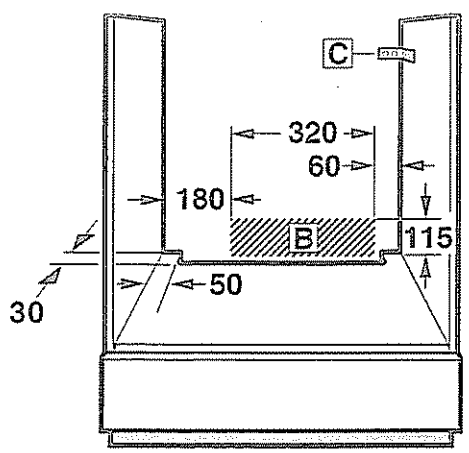
hu **Beszerelési útmutató**
kérjük, őrizze meg

1

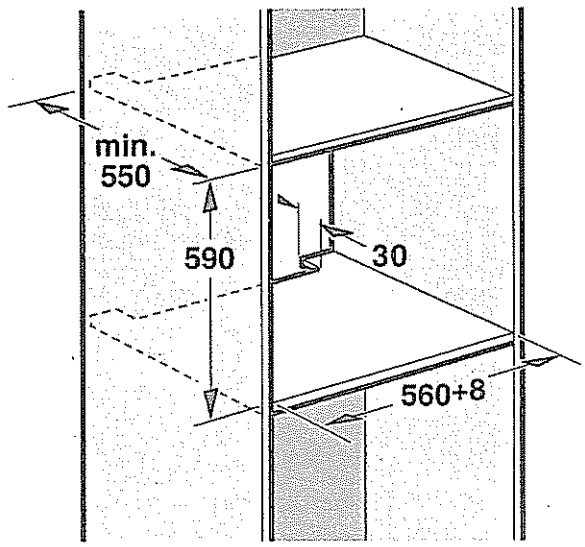


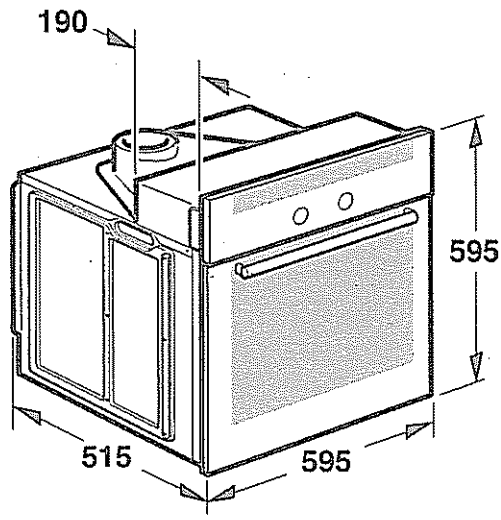


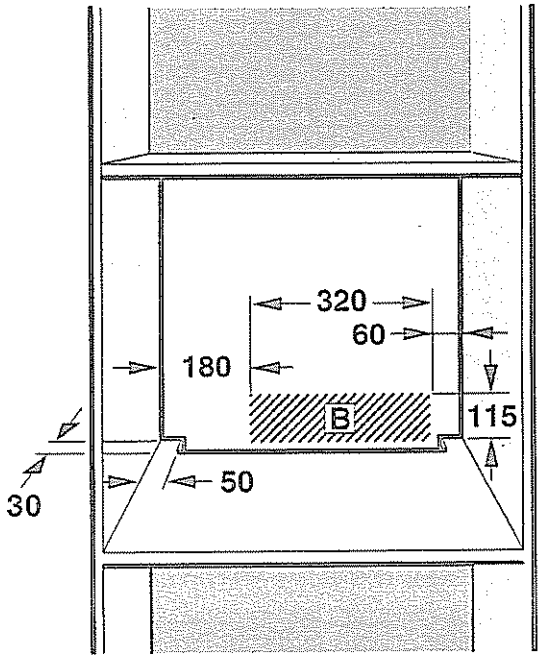


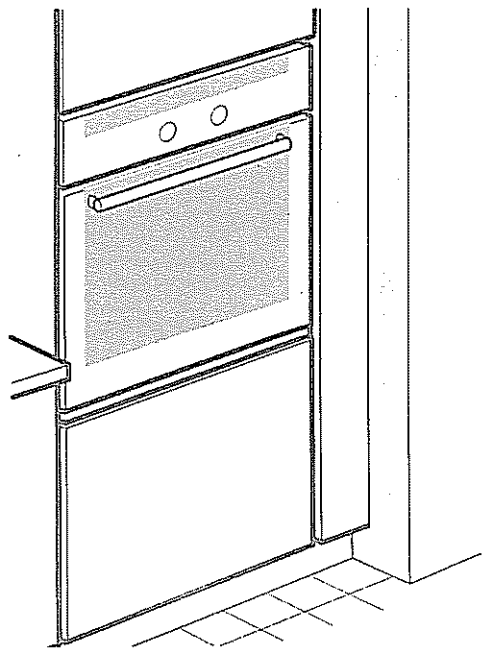


2

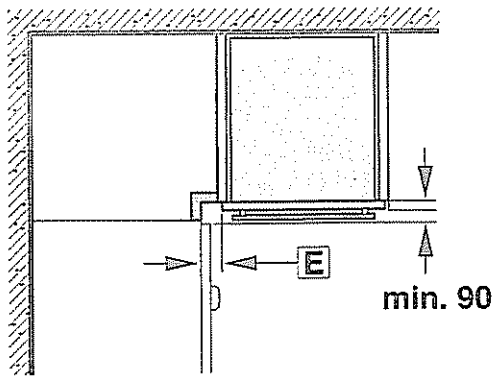

min.
550
590
30
560+8


190
595
515
595

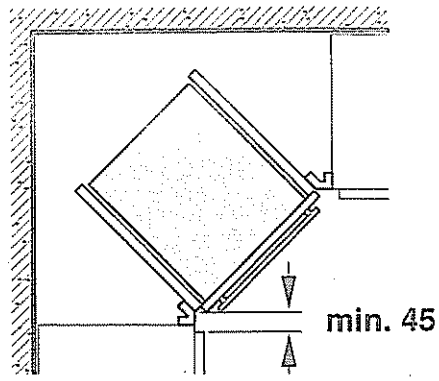

320
60
180
B
115
30
50



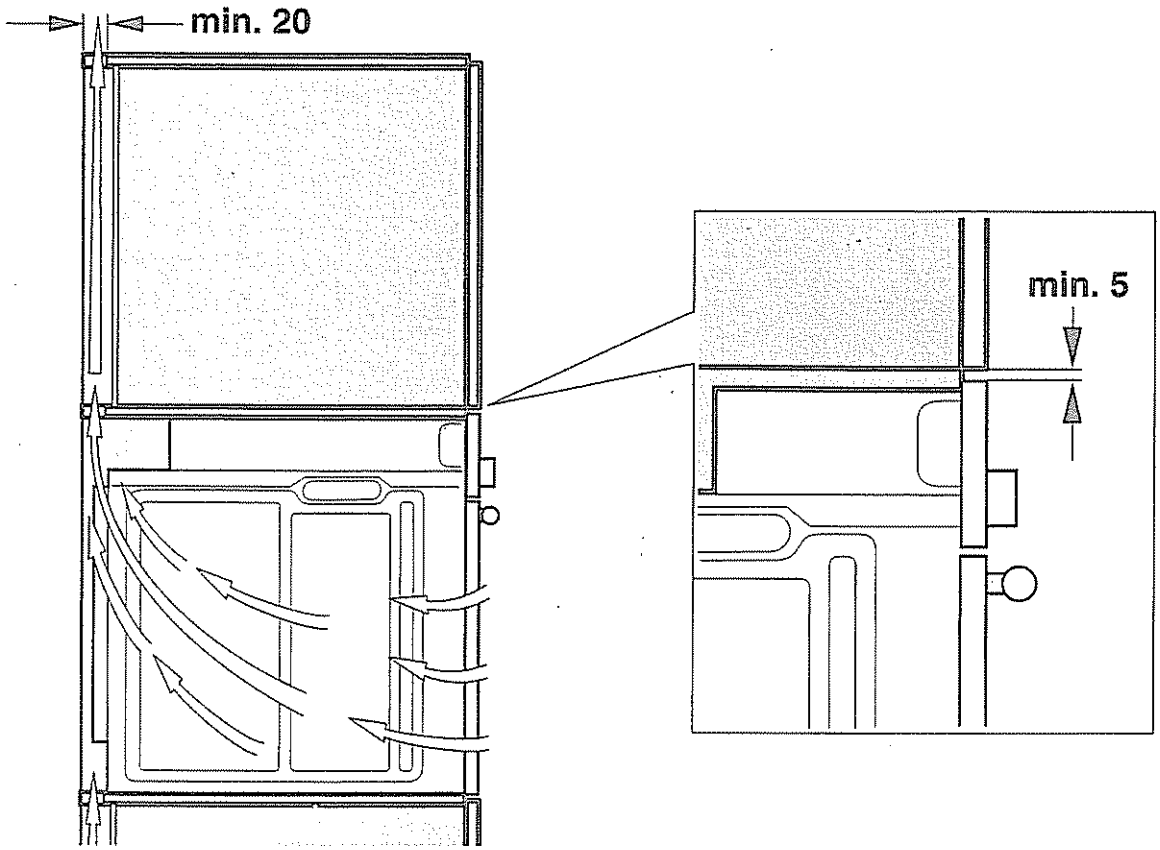
3

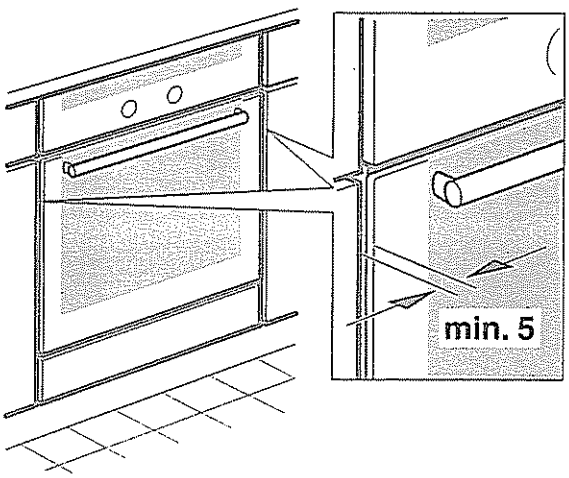

E
min. 90

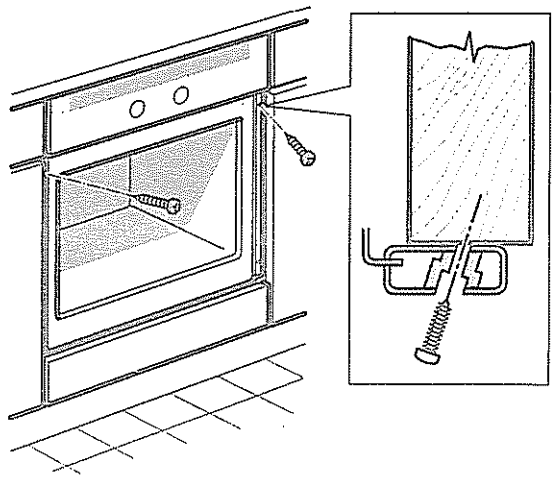
D


min. 45

4







Подключение духового шкафа к электросети

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Подключение прибора к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.
Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям.
Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

Отключайте духовой шкаф от электросети во время установки.

Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с контактом заземления.

Соединительный кабель должен быть типа H05 V V-F или выше. Провод заземления (желто-зеленый) должен быть длиннее других и подсоединяться первым.

Чтобы соблюсти требования по безопасности при установке прибора, необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. В этом нет необходимости, если розетка после установки прибора свободно доступна и заземлена.

Электромонтаж должен гарантировать невозможность прикосновения к проводам под напряжением.

Подсоединяйте духовой шкаф согласно схеме подключения, показанной на типовой табличке. Обратите внимание на значение напряжения, указанное на типовой табличке.

Для подключения прибора расположите его перед местом встраивания. Соединительный кабель должен быть достаточно длинным, чтобы его хватило для подсоединения.
Внимание! Проследите за тем, чтобы кабели в процессе установки не переламывались и не соприкасались с горячими частями духового шкафа.

Любые операции с прибором, включая замену или установку кабеля питания, должны производить специалисты Сервисной Службы.

Подготовка мебели - Рис. 1

Металлическая и пластиковая отделка мебели должна быть приклеена термостойким клеем, выдерживающим температуру 90 °C (для внутренней части, предназначенной для встраивания духового шкафа) и 70 °C для смежных модулей. Если металлические и пластиковые элементы или клей не выдерживают нагрева до такой температуры, мебель может деформироваться или воспламениться. В этом случае изготовитель духового шкафа не несет ответственности за ущерб, нанесенный мебели.

Вырезы в мебели должны быть сделаны до установки духового шкафа. Удалите стружку, так как она может отрицательно повлиять на функционирование духового шкафа.

Клеммная коробка духового шкафа должна располагаться в заштрихованной зоне [B] или в зоне, не оказывающей влияния на монтаж духового шкафа.

Неустойчивые мебельные модули должны крепиться соответствующими уголками к стене [C].

В основании мебельного модуля, предназначенного для встраивания духового шкафа, должно быть вентиляционное отверстие.
Если духовой шкаф монтируется под варочной панелью, обратитесь к инструкции по монтажу для варочной панели.

Встраивание духового шкафа в высокий мебельный модуль - Рис. 2

Духовой шкаф можно встроить в высокий мебельный модуль.
Для вентиляции духового шкафа оставьте зазор примерно 30 мм между нижней полкой и несущей стенкой и зазор примерно 20 мм между верхней полкой и несущей стенкой.
Рекомендуется выдерживать расстояние между верхней и нижней полками 590 мм для правильной системы вентиляции. Вы можете увеличить это расстояние до 595 мм, если хотите обеспечить доступ воздуха больше рекомендуемого.
Духовые шкафы с выдвижной дверцей должны встраиваться таким образом, чтобы противни могли выдвигаться без затруднений.

Установка духового шкафа в углу - Рис. 3

Для установки духового шкафа в углу должны приниматься в расчет размеры, приведенные на рисунке [D]. Рекомендуется соблюдать указанную на рисунке [E] ширину передней части мебельного модуля и ручки.

Встраивание духового шкафа в мебель - Рис. 4

Снимите выдвижные дверцы (для духовых шкафов с выдвижной дверцей).

Полностью оснащенный прибор аккуратно вставьте в подготовленное для встраивания отверстие в мебели. Проследите за тем, чтобы кабели не повреждались кромками, не соприкасались с горячими частями и не проходили по нижней части духового шкафа.

Отцентрируйте духовой шкаф в отверстии и закрепите комплектными болтами (4x25).

Для соблюдения мер предосторожности обязательно оставьте зазор у верхней части духового шкафа. Не закрывайте эти зазоры деревянными рейками, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию.

Между прибором и смежными мебельными модулями

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.boschappliances.com

5430003957 (1W02E8) 02 8411