HBN 231.0

ru **Руководство по эксплуатации**

BOSCH

BOSCH

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

HBN 231.0

ru **9000484227**

B-030690-05

Содержание

На что следует обратить внимание 6

Перед монтажом 6

Указания по технике безопасности 6

Причины повреждений 8

Ваша новая плита 9

Панель управления 9

Духовой шкаф 10

Регулятор температуры 11

Духовой шкаф и принадлежности 12

Охлаждающий вентилятор 13

Перед первым использованием 14

Удаление упаковочного материала 14

Нагревание духового шкафа 15

Предварительная очистка принадлежностей 15

Настройка духового шкафа 16

Установка 16

Автоматическое выключение духового шкафа 18

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически 20

время суток 22

Установка 22

Таймер 23

Установка 23

Блокировка для безопасности детей 25

Уход и чистка 26

Чистящие средства 26

Снятие и установка дверцы духового шкафа 28

Чистка навесных элементов 30

Содержание

Что делать при неисправности? 32

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа 33

Сервисная служба 34

Таблицы и рекомендации 35

Пироги и выпечка 35

Рекомендации по выпеканию 38

Мясо, птица, рыба 40

Рекомендации по жарению в гриле 43

Запеканки, французские запеканки, тосты 44

Готовые блюда глубокой заморозки 45

Размораживание 46

Подсушивание 46

Консервирование 47

Особенные блюда 49

Рекомендации по экономии электроэнергии 50

Акриламид в продуктах питания 51

Контрольные блюда 52

На что следует обратить внимание

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

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Указания по технике безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:
- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дети

⚠ Дети могут готовить блюда только в том случае, если они обучены обращению с прибором. Они должны уметь правильно пользоваться им и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячий духовой шкаф

⚠ Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Изнутри может вырваться 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!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, использующих напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).
Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут вспыхнуть в духовом шкафу. Опасность ожога!
Добавляйте небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу шкафа с соблюдением мер предосторожности.

Ремонт

⚠ При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

Причины повреждений

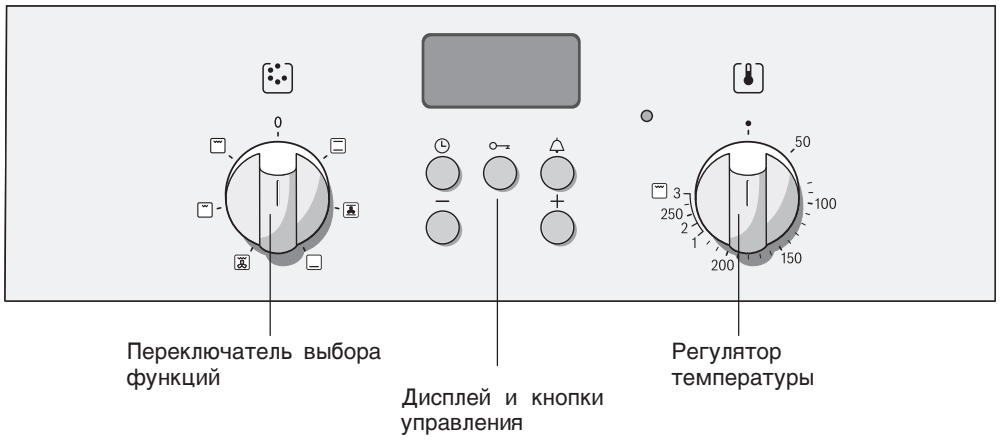
Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа	Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменятся, и эмаль повредиться.
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. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.
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.
Транспортировка плиты	Переносить или удерживать плиту за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес плиты и может сломаться.

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 отличия в зависимости от типа прибора.



Переключатель выбора функций

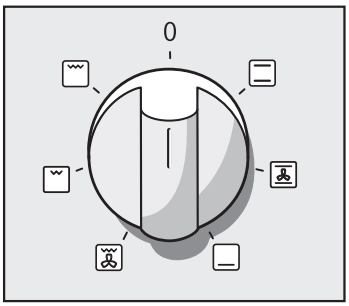
Дисплей и кнопки управления

Регулятор температуры

Духовой шкаф

Переключатель выбора функций

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

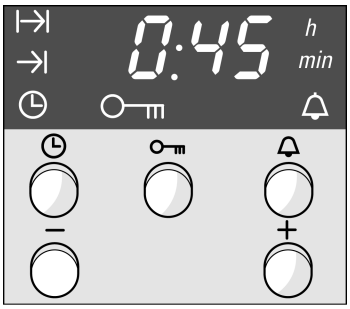


Положения	
0	Выкл.
Варио гриль, большая площадь нагрева	Вы сможете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыбы или тостов.
Варио гриль, малая площадь нагрева	Этот вид нагрева предназначен для поджаривания на гриле небольшого количества продуктов.
Гриль с конвекцией	Режим "Гриль с конвекцией" особенно хорошо подходит для поджаривания на гриле больших кусков мяса.
Нижний жар	С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу.
горячий воздух* (Верхний и нижний жар совместно с режимом "Горячий воздух")	На одном уровне Вы можете приготовить безе и слоеное тесто. Мелкую выпечку, мелкое печенье, оладьи и слоеное тесто Вы можете одновременно готовить на двух уровнях.
Верхний и нижний жар	Для выпечки и жаркого используйте только. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи.

*Вид нагрева, при котором определяляся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии с EN50304.

При установке переключателя выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Дисплей и кнопки управления

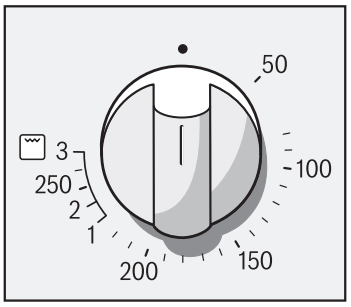


Кнопка "Часы" ◷	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I→I и время окончания приготовления →I.
Кнопка "Ключ" ⊶	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка "Таймер" 🔔	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.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

Дисплей отображает заданные значения.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



Температура	
50-270	Диапазон значений температуры, ºC

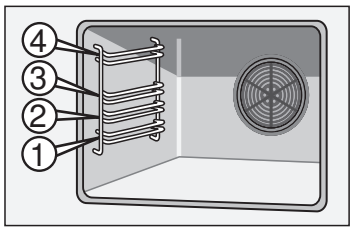
Гриль ▭	
1	Слабый нагрев гриля
2	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля

Индикатор над регулятором температуры горит, если духовой шкаф горячий. В паузах при нагреве он отключается.

Режимы гриля

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

Духовой шкаф и принадлежности

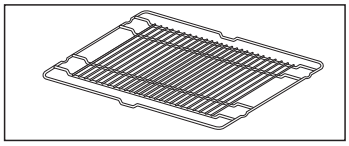


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

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

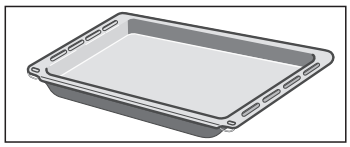
Принадлежности

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ**.**



Решетка HEZ 434000

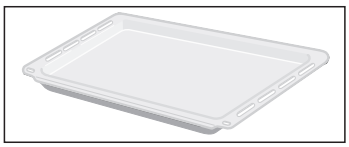
для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.
Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибами ⌣ вниз.



Универсальный противень HEZ 432000

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 универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



Алюминиевый противень HEZ430000

Для пирогов и печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце духового шкафа.

Специальные принадлежности*	
Алюминиевый противень HEZ430000	Для пирогов и выпечки.
Решетка HEZ434000	Для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и приготовления продуктов глубокой заморозки.
Универсальный противень HEZ432000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.
Эмалированный противень HEZ431000	Для пирогов и выпечки.
Защитная решетка	Защитная решетка крепится к дверце духового шкафа. Она предназначена для того, чтобы маленькие дети не могли прикасаться к горячей дверце духового шкафа. Защитную решетку можно заказать в Сервисной службе под номером 440651.

* Полный перечень специальных принадлежностей к варочной панели Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Купить принадлежности Вы можете в специализированном магазине.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

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

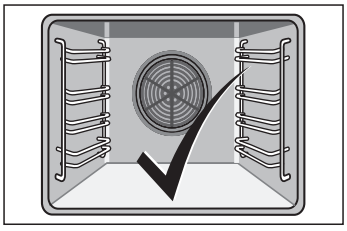
Установка времени суток.

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.

Удаление упаковочного материала

Перед первым пользованием духовым шкафом необходимо удалить весь упаковочный материал.



Между навесными элементами и задней и боковыми стенками духового шкафа расположены упаковочные элементы из пенополистирола или картона. Их необходимо удалить.

Теперь духовой шкаф готов к работе.

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 уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

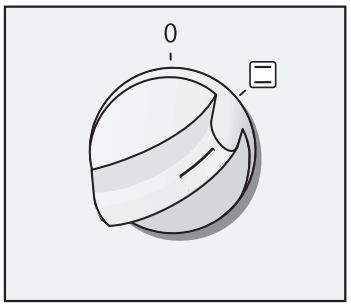
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

Таблицы и рекомендации

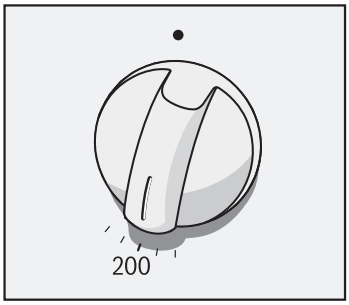
В главе Таблицы и рекомендации Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

Установка

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



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



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

Выключение

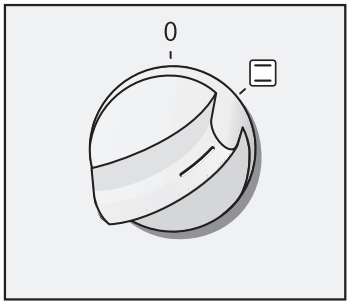
Когда блюдо будет готово, установите ручку выбора функций в выключенное положение.

Изменение установки

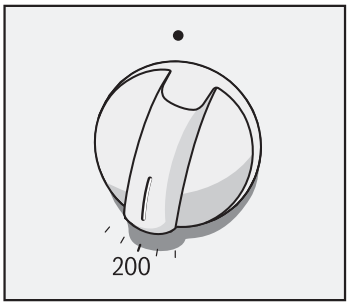
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

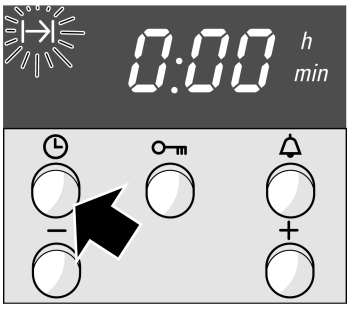
Пример:
Верхний и нижний жар ⊟, 200 °C, продолжительность 45 минут



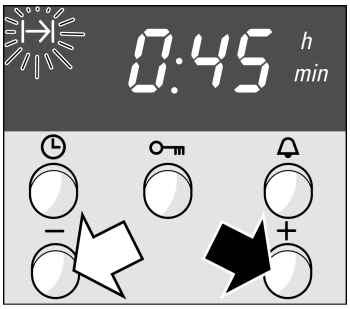
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



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



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.

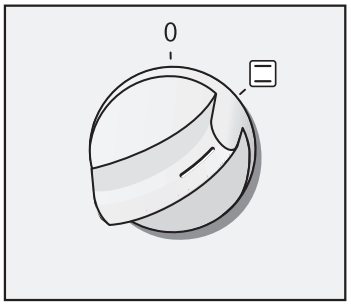
Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток

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

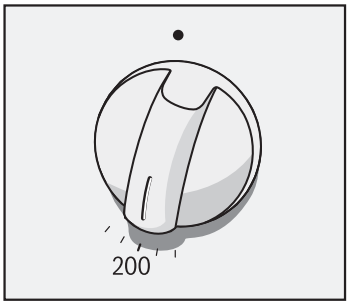
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

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

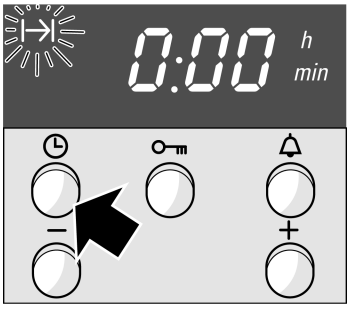
Пример:
Сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.



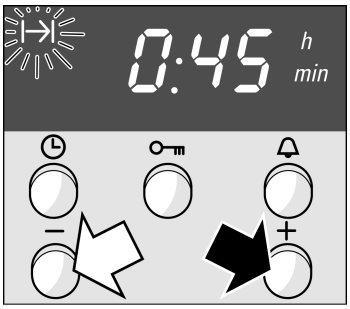
1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



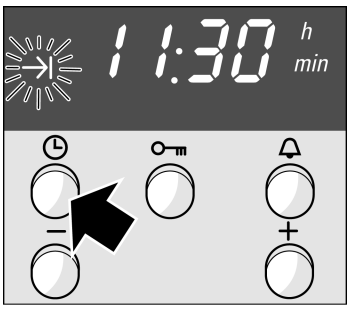
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



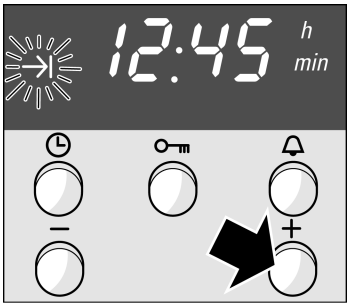
3. Нажмите кнопку "Часы" ◷.
Символ "Продолжительность" I→I мигает.



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



5. Нажимайте кнопку "Часы" ◷ до тех пор, пока не будет мигать символ "Окончание" →I.
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

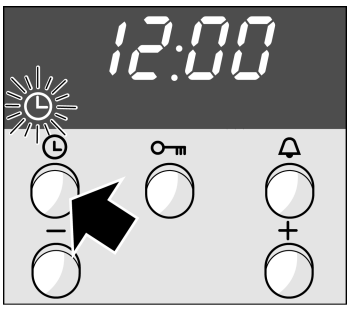
Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята.

время суток

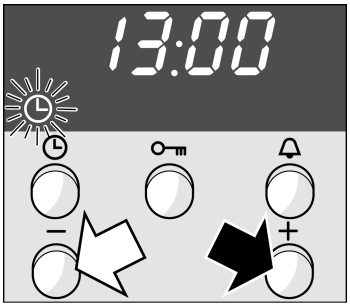
После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ◷ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

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

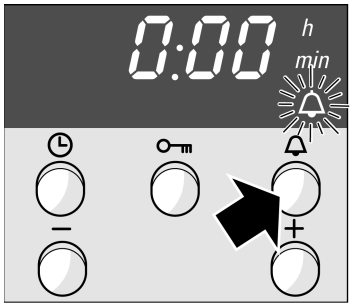
Два раза нажмите кнопку "Часы" ◷ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

Таймер

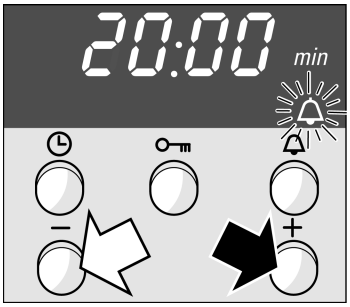
Таймер работает как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи-
тельность или время на таймере истекло. Вы можете устанавливать таймер, когда активизи-
рована блокировка для безопасности 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.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

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

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ" и удерживайте до тех пор, пока символ 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 чистка

⚠ Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Опасность короткого замыкания!

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Поверхность может быть повреждена. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Чистящие средства

Очистка прибора снаружи:

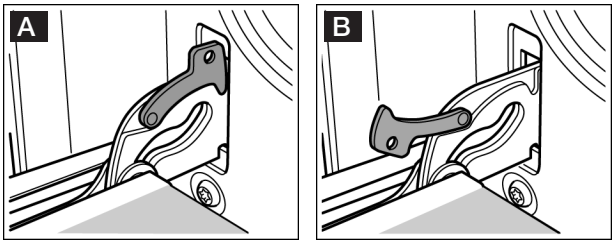
Поверхности из нержавеющей стали	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, протирайте такие поверхности только в направлении структурных линий. Протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удаляйте накипь, пятна жира, крахмала и яичного белка. Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Для полированных поверхностей из нержавеющей стали используйте специальные средства по уходу. Соблюдайте указания производителя. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.
Эмалированные и лакированные поверхности	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Кнопки	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Стекло дверцы	Используйте средства для мытья стекол. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства или скребки для стекол. В противном случае можно повредить стекло.
Уплотнитель	Протрите тряпкой, смоченной в теплой воде. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Духовой шкаф	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок, только после охлаждения прибора.
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу	Очищайте мягкой тряпкой с теплым мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Очистите с помощью щетки или губки.
Алюминиевый противень (дополнительное оборудование)	Запрещено мыть в посудомоечной машине. Не используйте средство для чистки духовок. Не прикасайтесь к поверхности ножом или любыми другими острыми предметами, Вы можете ее поцарапать! Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микроволокна, смоченной в мыльном растворе. Протрите насухо мягкой тряпкой. Для чистки не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала. Они могут повредить поверхность противня.
Блокиратор дверцы (дополнительное оборудование)	Перед очисткой снимите блокиратор дверцы. Все пластмассовые детали замочите в горячем мыльном растворе и вымойте мягкой губкой. Протрите насухо мягкой тряпкой. При сильных загрязнениях блокиратор дверцы может не срабатывать или недостаточно надежно блокировать дверцу.
Варочная панель	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

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

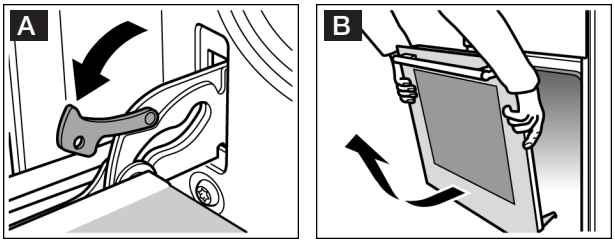


⚠ Опасность травмирования! Если шарниры не блокированы, дверца может с силой захлопнуться.

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

Снятие дверцы

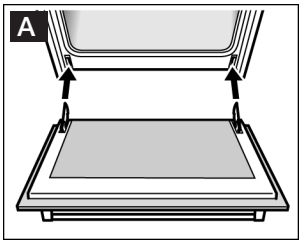
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте фиксаторы справа и слева (Рис. A).
3. До конца откройте дверцу духового шкафа (Рис. B).
   Возьмитесь обеими руками за дверцу справа и слева. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.

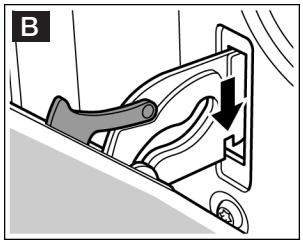


Установка дверцы

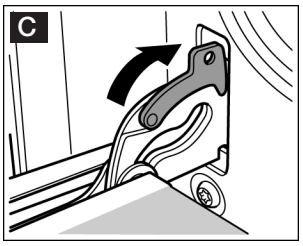
Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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





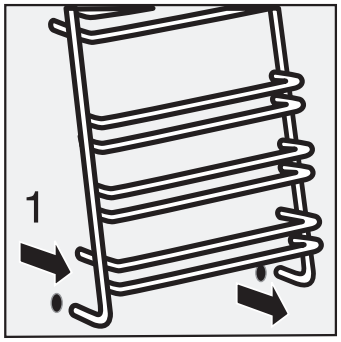
3. Снова установите фиксаторы (Рис. C). Закройте дверцу.



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

Чистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

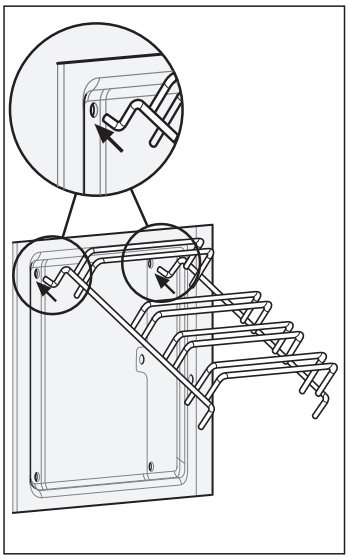


Снятие навесных элементов:

1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий.

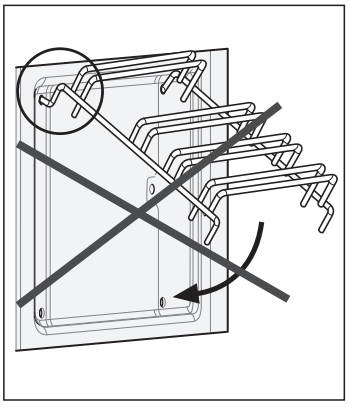
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его.

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



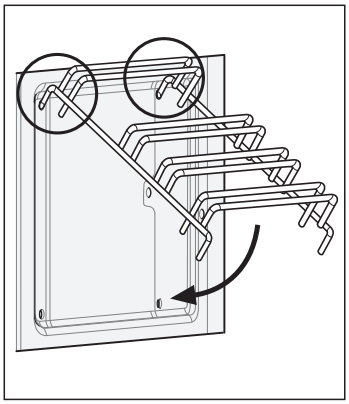
Установка навесных элементов:

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия.

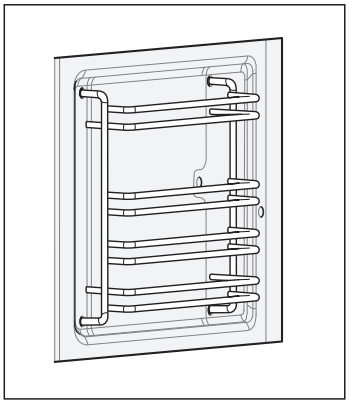


Внимание! Неправильная установка: не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях.

Можно повредить эмаль.



2. Правильная установка: оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях.



3. Навесьте оба навесных элемента.

При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.

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.

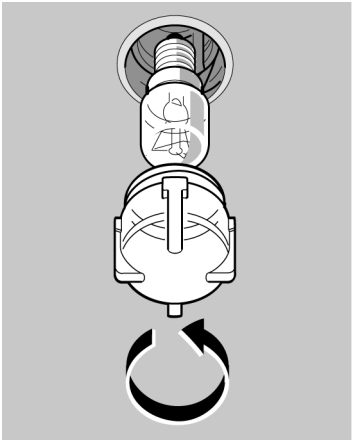
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора. 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 колпак лампочки во внутреннем пространстве духового шкафа вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место колпак лампочки.
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 ☎

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.

Поставьте форму для пирога на решетку.

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При предварительном разогреве сокращайте указанное время выпечки на 5-10 минут.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

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

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	2		160-180	50-60
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	2		155-175	65-75
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-180	30-40
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	25-35
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная форма	2		150-170	55-65
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		180-200	50-60

* Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. 20 минут.

Пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160–180	25–35
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой** (фрукты)	Универсальный противень	3		140–160	40–50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170–190	15–20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	3		150–170	25–35
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	3		160–180	50–60
Рождественский кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	3		150–170	90–100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180–200	55-65
Пицца	Универсальный противень	3		180–200	20–30

Хлеб и булочки		Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		270 190	8 35–45
Хлеб из теста на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		270 190	8 35–45
Булочки (напр., ржаные) (предварительный разогрев)	Универсальный противень	3		200–220	20–30

* Не лейте воду непосредственно в разогретый духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность выпекания, мин.
Мелкое печенье	Универсальный противень Алюминиевый + универсальный противень*	3 1+3	 	150–170 130–150	10–20 25–35
Безе	Универсальный противень	3		70–90	125–135
Булочки из заварного теста	Универсальный противень	2		200–220	30–40
Миндальное печенье	Универсальный противень Алюминиевый + универсальный противень*	3 1+3	 	110–130 100–120	30–40 35–45
Слоеное тесто	Универсальный противень Алюминиевый + универсальный противень*	3 1+3	 	180–200 180–200	20–30 30–40

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте универсальный противень над обыкновенным.

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 сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или 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/нижний жар" ⊟ на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим "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 отводится, в зависимости от прибора, через дверцу духового шкафа или через выходы пара на варочной панели. Водяной пар может оседать на приборе или на соседних панелях мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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 весит больше 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 на уровень 1 универсальный противень. 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.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, представляют собой ориентировочные значения. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины (напр., тонкий край)	1 кг	закрытая	2		200–220	120
	1,5 кг		2		190–210	140
	2 кг		2		180–200	160
Говяжье филе	1 кг	открытая	1		210–230	70
	1,5 кг		1		200–220	80
	2 кг		1		190–210	90
Ростбиф, с кровью*	1 кг	открытая	1		230–250	50
Стейки, прожаренные		Решетка***	4		3	20
Стейки, с кровью		Решетка***	4		3	15
Свинина без кожи (напр., шейка)	1 кг	открытая	1		190–210	120
	1,5 кг		1		180–200	150
	2 кг		1		170–190	170
Свинина с кожей** (напр., лопатка, ножка)	1 кг	открытая	1		190–210	130
	1,5 кг		1		180–200	160
	2 кг		1		170–190	190
Копченая грудинка на кости	1 кг	закрытая	1		210-230	80
Мясной рулет	750 г	открытая	1		180–200	70
Колбаски	ок. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	1		200–220	100
	2 кг		1		180–200	140
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	1		170–190	120

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

По истечении 2/3 времени приготовления переверните птицу.

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	Решетка	2		210–230	40–50
Кусочки цыпленка	по 250 г	Решетка	3		210–230	30–40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	Решетка	2		200–220	55–85
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170–190	80–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		160–180	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		180–200	80–100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решетка	2		180–200	80–100

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, жаренная на гриле	по 300 г	Решетка*	3		Режим 2	20–25
	1 кг		2		190–210	40–50
	1,5 кг		2		180–200	60–70
Куски рыбы, напр., котлеты	по 300 г	Решетка*	4		Режим 2	20–25

* Дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению в гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.	В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.
Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.	Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.
Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.	Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.
Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.	В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.
Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.	В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.	Горячий пар может осесть на холодной панели управления или расположенных поблизости шкафах кухонного гарнитура в виде капель конденсата. Данное явление устранить невозможно, так как оно обусловлено физическими законами.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, режим гриля	Продолжительность, мин.
Сладкая запеканка (напр., творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		170–190	50–60
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр. запеканка из макарон)	Форма для запеканки	2		210–230	25–35
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (напр., картофельная запеканка)	Форма для запеканки	2		150–170	50–60
Тосты обжаренные 4 штуки	Гриль	4		3	6–7
12 штук		4		3	4–5
Тосты запеченные 4 штуки	Гриль**	3		3	7–10
12 штук		3		3	5–8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	3		180-200	40-50
Картофель-фри*	Универсальный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	2		190-210	15-20

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

Указание

В процессе выпекания продуктов глубокой заморозки универсальный противень может деформироваться. 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		Регулятор температуры остается выключенным

* Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	1+3		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	1+3		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	1+3		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	1+3		80	ок. 1½

Указание

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

Консервирование

Приготовление

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.
Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Края банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылить в универсальный противень ½ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручка выбору функций на ⊟.
5. Установите регулятор температуры на 170-180 °C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки - приблизительно через 40 - 50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

Через 25 - 35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов. Выключите ручку выбора функций.

Фрукты в литровых банках	**При стекании капель**	**Дополнительно греть**
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите регулятор температуры назад примерно на 120-140 °C**.** Когда можно выключать регулятор температуры, посмотрите в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу. Ручка выбора функций остается при этом включенной.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	**При стекании капель при 120-140 °C**	**Дополнительно греть**
Огурцы	-	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

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

Особенные блюда

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

Йогурт

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

Подъём дрожжевого теста

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

Порядок приготовления

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

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.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет. Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Запеченный картофель-фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

в соответствии со стандартами DIN 44547 и EN 60350

Пироги и выпечка

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	Универсальный противень Алюминиевый* + универсальный противень**	3 1+3	 	150–170 140–160	20–30 30–40
Маленькие кексы 20 шт.	Универсальный противень	3		150–170	25–35
Маленькие кексы по 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Алюминиевый* + универсальный противень**	1+3		140–160	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на противне	Универсальный противень	3		140–160	40–50
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъемные формы Я 20 см***	1		190–210	70–80
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы Я 20 см***	1+3		180–200	70-80

* Дополнительные противни и решетки Вы можете приобрести в специализированном магазине.

** При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте универсальный противень над обыкновенным.

*** Устанавливайте формы для приготовления пирогов на решетки (принадлежности) по диагонали.

Приготовление на гриле

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

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

* По истечении ⅔ времени приготовления перевернуть. Установите противень на уровень 1.

Для заметок

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000484227
BO • ru • 030690–05