



HBN 231.0



uk Інструкція з експлуатації



BOSCH

—

—

—

—



**Для того, щоб процес готування страв був настільки
ж приємним для Вас, як і насолода від їжі,**

слід уважно прочитати цю Інструкцію з користування.

Лише після цього Ви зможете використати всі технічні
переваги Вашої плити.

Ви одержите важливу інформацію з питань безпеки. Ви
ознайомитесь з окремими деталями Вашої нової плити.

Поступово, крок за кроком ми пояснимо Вам, як слід
встановлювати потрібні Вам режими. Це зовсім просто.

У таблицях Ви знайдете рекомендовані режими та рівні
розміщення начиння для багатьох популярних страв. Все
було перевірено у нашій кулінарній дослідницькій
лабораторії.

Якщо раптом виникне несправність, ви знайдете тут
інформацію про те, як можна самостійно усунути дрібні
негаразди.

Докладний перелік змісту допоможе Вам швидко
орієнтуватися під час пошуку потрібної інформації в
Інструкції.

А тепер - смачного Вам!

Інструкція з експлуатації

HBN 231.0



uk 9000522353

B-011289-01

На що треба звернути увагу	6
Перед монтажем	6
Вказівки з правил безпеки	6
Причини виникнення несправностей	8
Ваша нова плита	9
Панель керування	9
Духовка	10
Регулятор температури	11
Духовка і начиння	12
Охолоджуючий вентилятор	13
Перед першим використанням	14
Зніміть упаковку	14
Нагрівання духовки	15
Очищення начиння перед використанням	15
Регулювання режимів роботи духовки	16
Регулювання	16
Духовка повинна вимикатись автоматично	18
Духовка повинна вимикатись та вимикатись автоматично	20
Час	22
Регулювання	22
Таймер	23
Регулювання	23
Блокування від дітей	24
Обслуговування та очищення	25
Очищувальні засоби	25
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи	27
Очищення каркасу	29

Що робити у випадку пошкодження приладу? .	31
Заміна лампи підсвічування духовки	32
Сервісне обслуговування покупців	33
Таблиці та поради	34
Пироги та печиво	34
Поради щодо випікання	37
М'ясо, птиця, риба	38
Поради щодо смаження та готування на грилі ..	42
Запіканки, гратіни, тости	43
Швидкозаморожені готові продукти	44
Розморожування	45
Сушіння	45
Стерилізація	46
Спеціальні страви	48
Поради щодо заощадження енергії	49
Акриламід у продуктах.....	49
Тестові страви	50

На що треба звернути увагу

Прочитайте, будь ласка, уважно Інструкцію з користування. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати Ваш прилад безпечно та правильно.

Добре зберігайте Інструкцію з користування та монтажу. Прилад передавайте у користування іншій особі обов'язково з Інструкціями.

Перед монтажем

Утилізувати, не завдаючи шкоди навколошньому середовищу

Пошкодження під час транспортування

Підключення до мережі електро живлення

Зніміть упаковку та утилізуйте її належним чином.

Перевірте прилад після того, як розпакуєте його. У разі виявлення пошкоджень, спричинених під час транспортування, прилад до електромережі підключати не можна.

Якщо з'єднувальний кабель пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений фахівцем, який навчений виробником.

Вказівки з правил безпеки

Цей прилад призначений тільки для побутового використання.

Користуйтесь приладом виключно в цілях приготування страв.

Дорослим та дітям ніколи не дозволяється використовувати прилад без нагляду
– якщо вони фізично, чутливо або розумово неспроможні
– або якщо їм недостатньо знань і досвіду правильно та безпечно експлуатувати прилад.

Ніколи не дозволяйте дітям грatisя з приладом.

Діти

⚠ Діти можуть готувати страви тільки тоді, коли їх цьому навчили. Вони повинні вміти правильно експлуатувати прилад. Вони повинні розуміти небезпеку, про яку вказано в Інструкції з експлуатації. Під час користування приладом діти повинні бути під доглядом, щоб вони ним не гралися.

Гаряча духовка

⚠ Дверцята духовки слід відкривати обережно. З неї може виходити гарячий пар. Категорично забороняється торкатись гарячих внутрішніх поверхонь духовки та нагрівальних елементів. Небезпека опіків! Не підпускайте дітей близько до приладу. Категорично забороняється зберігати в духовці предмети, що можуть спалахнути. Небезпека пожеж! Категорично забороняється защемляти з'єднувальний кабель електроприладів гарячими дверцятами духовки. Кабельна ізоляція може розплавитися. Небезпека короткого замикання! Будьте обережні зі стравами, що готують з високопроцентними алкогольними напоями (напр. коньяк, ром). Алкоголь випаровується при високих температурах. За несприятливих обставин алкогольні пари можуть зайнятися в духовці. Небезпека опіків! Використовуйте лише невелику кількість високопроцентних алкогольних напоїв та обережно відкривайте дверцята духовки.

Ремонтні роботи

⚠ Некваліфікований ремонт є небезпечним. Небезпека ураження електричним струмом! Ремонтні роботи може проводити тільки технік Сервісної служби з відповідною підготовкою. Якщо прилад зламаний, вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зателефонуйте до Сервісної служби.

Причини виникнення несправностей

Деко, алюмінієва фольга та посуд, розміщені на дні духовки

Не ставте деко на дно духовки. Не вистилайте дно алюмінієвою фольгою.

Не ставте посуд на дно духовки.

Це може стати причиною акумуляції тепла. Час випікання та смаження не будуть відповідати рекомендованим значенням і це сприятиме пошкодженню емалі.

Вода в духовці

Категорично забороняється заливати духовку водою. Це може привести до пошкодження емалі.

Фруктовий сік

Шар тіста для пирогів з дуже соковитими фруктами не повинен бути надто тонким. Фруктовий сік, що капає з дека, залишає плями, які вже не можна видалити.

Для випічки таких виробів краще застосовувати більш глибоке універсальне деко.

Охолодження з відкритими дверцятами духовки

Духовка має охолоджуватись лише із закритими дверцятами. Не слід затискати будь-які предмети між дверцятами духовки та корпусом плити. Навіть якщо дверцята духовки прочинені, так що утворюється невелика щілина, з часом це може привести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів.

Значне забруднення ущільнення дверцят духовки

У разі значного забруднення ущільнення дверцят духовки під час роботи дверцята духовки вже не закриватимуться щільно. З часом це може привести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів. Необхідно завжди стежити за чистотою ущільнення дверцят духовки.

Використання дверцят духовки для сидіння

Не ставайте і не сідайте на дверцята духовки.

Транспортування плити

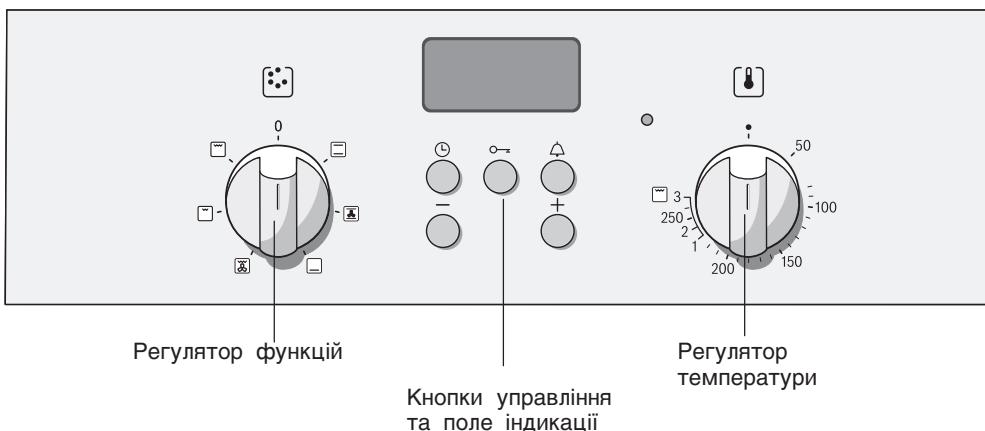
Під час транспортування не тримайте плиту за ручку дверцят. Ручка дверцят не витримує ваги плити і може відламатися.

Ваша нова плита

Настав час ознайомлення з Вашим новим пристроям. Ми пояснимо, як користуватися панеллю керування з регуляторами та індикаторами. Ви одержите інформацію про режими термообробки та начиння, що входить до комплекту постачання.

Панель керування

Відмінності залежать від типу пристроя.

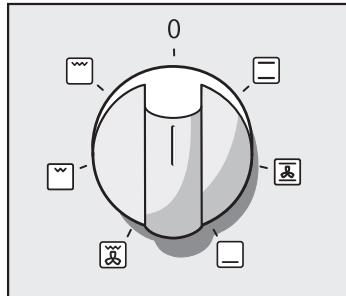


Духовка

Регулятор функцій

За допомогою регулятору Ви можете встановити режим термообробки.

Його можна повертати праворуч або ліворуч.



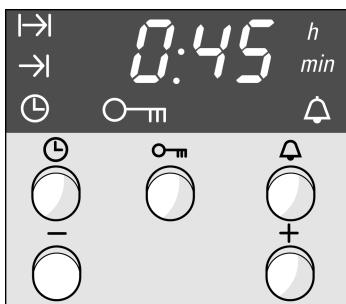
Позиції

0	Викл.
<input checked="" type="checkbox"/> верхнього та нижнього жару	Випікання та смаження можливо лише на одному рівні. Цей режим є оптимальним для випікання пирогів та піц в формах або на дечах та для пісної печени із яловичини, телятини та дичини.
<input checked="" type="checkbox"/> Гаряче повітря*	Для здобних пирогів у формах, листкового тіста; також чудово підходить для підсушування.
<input type="checkbox"/> Нижній жар	За допомогою нижнього жару Ви можете сильно підсмажити або запікти Ваші блюда знизу.
<input checked="" type="checkbox"/> Гриль із циркуляцією повітря	Гриль із циркуляцією повітря добре пристосований для обробки великих шматків м'яса.
<input type="checkbox"/> Гриль на решітці, маленька площа	Для приготування невеликих порцій.
<input checked="" type="checkbox"/> Гриль на решітці, велика площа	Для приготування на грилі великої кількості стейків, ковбасок, риби або тостів.

*Режим термообробки, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN50304.

Коли Ви встановите регулятор вибору функцій на один з режимів, в духовці загоряється лампочка.

Кнопки управління та індикаторне поле

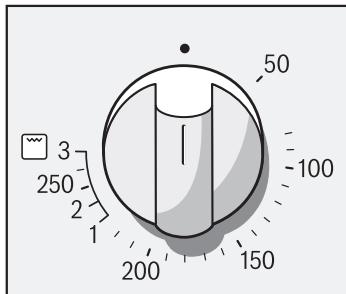


Кнопка "Годинник" ⏱	Таким чином Ви встановлюєте час, тривалість роботи духовки ⏴ та кінцевий час готовування ⏵
Кнопка "Блокування" ⌂	Таким чином Ви вмикаете та вимикаєте блокування від дітей
Кнопка "Таймер" ⏴	Таким чином Ви встановлюєте таймер
Кнопка "Мінус" -	Так Ви зменшуєте показника
Кнопка "Плюс" +	Так Ви збільшуєте показника

На індикаторному полі Ви бачите встановлені параметри.

Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".



Температура

50-270 Діапазон температур у °C

Гриль ☐

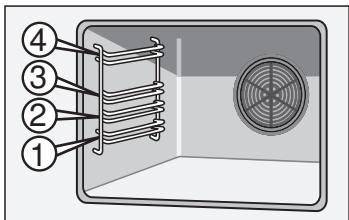
1	Гриль слабкий
2	Гриль середній
3	Гриль сильний

Індикаторна лампа світиться, якщо духовка нагрівається. У паузах між нагріванням лампа вимикається.

Рівні грилю

Для готовування в режимі грилю на решітці ☐ за допомогою регулятора температури встановіть ступінь грилю.

Духовка і начиння

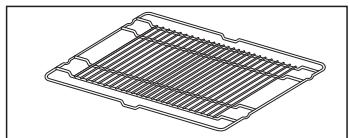


Начиння можна вставляти в духовку на 4-ти різних рівнях.

Начиння можна висувати з духовки на дві третини, причому воно не перекидається. Завдяки цьому страви зручно виймати з духовки.

Начиння

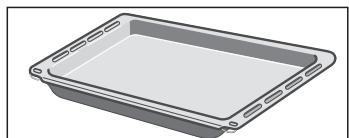
Начиння Ви можете придбати у відділі сервісної служби або у спеціалізованій торговельній мережі. У замовленні слід зазначити номер HEZ.



Решітка HEZ 434000

для розміщення посуду, форм з пирогами, печені, страв для смаження в режимі "гриль", а також блюд зі швидкозаморожених продуктів.

Решітку слід вставляти до духовки вигнутою стороною донизу .



Універсальне деко HEZ 432000

для випікання сочистих пирогів, печива, приготування страв зі швидкозаморожених продуктів та великої печені. Його можна використовувати також як піддон для збирання жиру, якщо Ви готуєте страву безпосередньо на решітці в режимі "гриль".

Всунути універсальне деко в духовку скосом до дверцят духовки.



Алюмінієві листи для випікання HEZ430000

Для пирогів та печива.

Вставьте лист в духовку, крайкою до дверцят духовки.

Спеціальне приладдя*

Алюмінієві листи для випікання HEZ430000	Для пирогів та печива.
Решітка HEZ434000	Для посуду, форм для пирогів, запікання, гріля та продуктів глибокої заморозки.
Універсальне деко HEZ432000	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків для запікання.
Емальований лист HEZ431000	Для пирогів та печива.
Захисна решітка	Захисна решітка закріплюється на дверцях. Вона захищає від випадкового опікання, наприклад, дітей. Захисну решітку можна замовити у сервісній службі заводу, її номер 440651.

*Широку пропозицію до Вашої духовки Ви знайдете у наших проспектах або в інтернеті. Спеціальне приладдя можна придбати у спеціалізованій мережі.

**Охолоджуючий
вентилятор**

Духовка оснащена охолоджуючим вентилятором.
Тепле повітря виходить через дверцята.

Перед першим використанням

У цьому розділі описані всі необхідні операції, яких слід виконати перед приготуванням страв вперше.

Слід розігріти духовку та очистити начиння. Уважно прочитати правила техніки безпеки у розділі "На що слід звернути увагу".

По-перше перевірте, чи блимає на індикаторі символ \odot та три нулі.

Якщо на індикаторі блимає символ \odot та три нулі

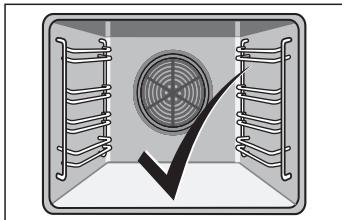
Встановіть час:

1. Натисніть кнопку «Годинник» \odot . З'являється 12:00 та блимає символ «Годинник» \odot .
2. За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" встановити час.

Через декілька секунд час буде встановлено. Тепер прилад готовий до експлуатації.

Зніміть упаковку

Перед тим, як перший раз використовувати духовку, необхідно зняти пакувальний матеріал.



Між напрямними та корпусом духовки та перед задньою стінкою знаходиться пакувальний матеріал, такий як стиропор та картон. Вийміть їх.

Тепер Ваша духовка готова до експлуатації.

Нагрівання духовки

Порядок дій

Для усунення запаху нової духовки слід нагріти порожню закриту духовку.

- 1.** Перемикач режимів встановити на відмітку 
- 2.** Встановити регулятор температури на позначку 240 °C.

Через 60 хвилин вимкніть перемикач режимів.

Очищення начиння перед використанням

Перед використанням слід ретельно очистити начиння за допомогою миючого розчину лугу та серветки для миття посуду.

Регулювання режимів роботи духовки

Ви маєте різноманітні можливості для встановлення режимів роботи духовки.

Вимкнення духовки вручну

Коли страва готова, самі вимкніть духовку.

Духовка вимикається автоматично

Ви можете залишити кухню на довший час.

Духовка вимикається та вимикається автоматично

Наприклад, ви можете вранці поставити страву у духовку і встановити такий робочий режим, щоб вона була готова в обід.

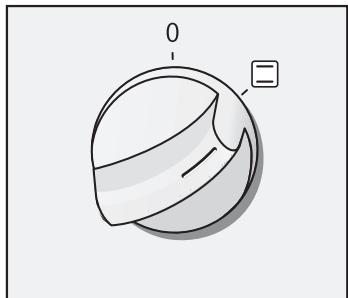
Таблиці та поради

У главі "Таблиці та поради" ви знайдете поради щодо встановлення підходящих режимів готування для багатьох страв.

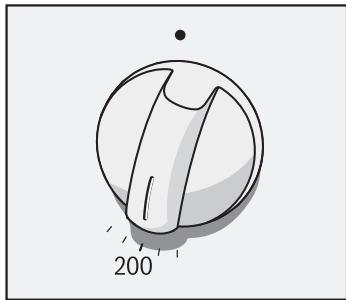
Регулювання

Приклад:

Верхній / нижній жар ☒,
200 °C



1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



- 2.** За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".

Зміна встановлених значень

Вимикання приладу

Заощадження енергії

Ви можете у будь-який час змінити температуру або ступінь режиму "гриль".

1. Встановіть регулятор функцій у положення 0.
2. Встановіть регулятор температури у положення ●.
3. Обережно відчиніть дверцята приладу та вийміть страви.

Вказівка:

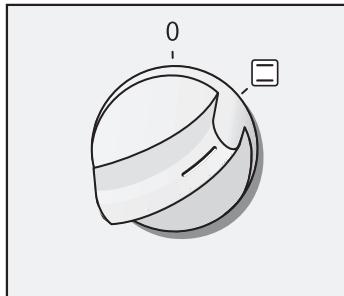
Не залишайте страви у приладі після того, як Ви його вимкнули. Волога, що міститься у продуктах, може конденсуватись на панелі управління.

Якщо з міркувань економії електроенергії Ви бажаєте вимкнути прилад ще до того, як закінчився час приготування їжі:

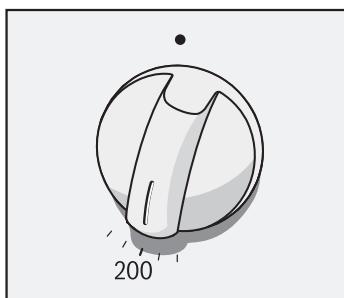
1. Встановіть регулятор температури ще до закінчення часу приготування їжі у положення ●.
2. Коли Ви вийматимете страви із приладу, встановіть регулятор функцій у положення 0.

Духовка повинна вимикатись автоматично

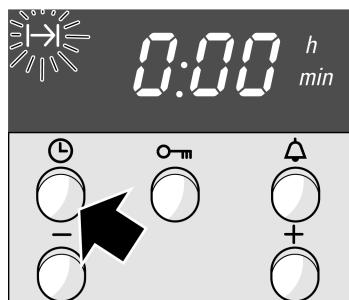
Приклад:
Верхній / нижній жар
 200 °C, тривалість
45 хвилин



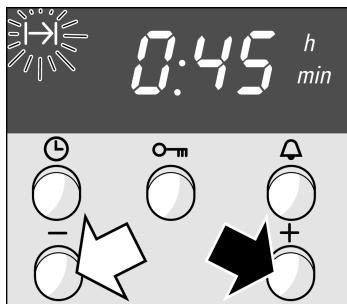
1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".



3. Натисніть кнопку «Годинник» ⏳. Символ тривалість ⏲ блимає.



- 4.** За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" встановити тривалість. Кнопка "+" рекомендований показник = 30 хвилин
Кнопка "-" рекомендований показник = 10 хвилин

Через декілька секунд духовка вимикається.
Символ \rightarrow світиться на індикаторі.

Час готування вийшов

Лунає сигнал. Духовка вимикається.

Натиснути кнопку \odot два рази та вимкнути регулятор вибору функцій.

Зміна встановлених значень

Натисніть кнопку «Годинник» \odot . За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" змінити тривалість.

Припинити дію встановлених значень

Натисніть кнопку «Годинник» \odot . Натискати кнопку "-", поки на індикатор не з'явиться показник "нуль". Вимкнути регулятор вибору функцій.

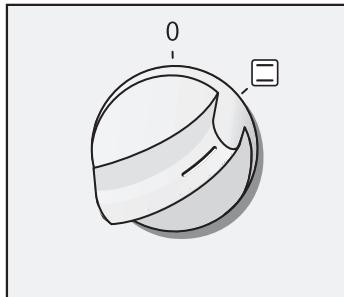
Встановити тривалість, якщо час не висвічується

Натиснути кнопку час \odot два рази та встановити, як описано у пункті 4.

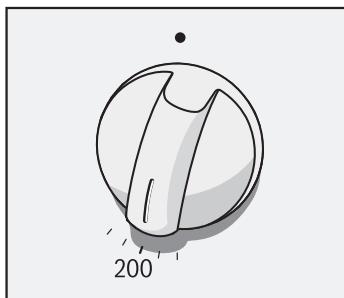
Духовка повинна вмикатись та вимикатись автоматично

**Приклад: 10 годин
45 хвилин Страва
готується 45 хвилин та
повинна бути готовою
у 12:45.**

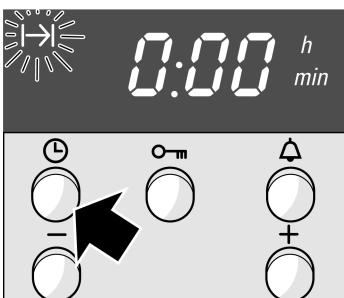
Зверніть, будь ласка увагу, що продукти, які швидко псуються не можна довго зберігати у духовці.



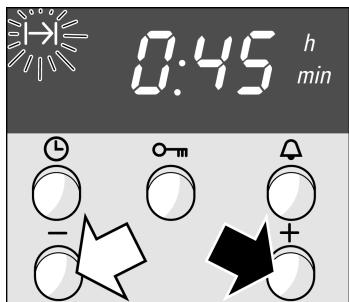
1. За допомогою перемикача режимів встановити потрібний режим нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури встановити потрібну температуру або ступінь режиму "гриль".



3. Натисніть кнопку «Годинник» . Символ триває  блимає.



- 4.** За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" встановити тривалість. Кнопка "+" рекомендований показник = 30 хвилин
Кнопка "-" рекомендований показник = 10 хвилин



- 5.** Натискати кнопку годинник ⊕ так часто, поки символ кінцевий час готовування → не почне близмати.
На індикаторі Ви побачите, коли страва готова.



- 6.** За допомогою кнопки "+" збільшити кінцевий час готовування.

Через декілька секунд час буде встановлено. На індикаторі видно кінцевий час доти, поки духовка не запрацює.

Час готовування вийшов

Лунає сигнал. Духовка вимикається.
Натиснути кнопку ⊕ два рази та вимкнути регулятор вибору функцій.

Примітка

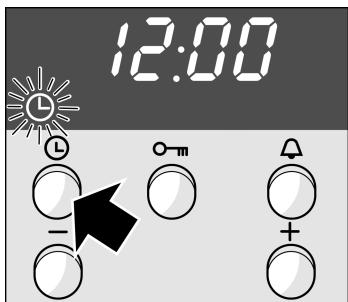
Поки блимає символ, Ви можете міняти показники. Якщо символ світиться, встановлені показники прийнято.

Час

Після першого підключення або після збою постачання електроструму на індикаторі блимає символ ☼ та три нулі. Встановіть час: Регулятор вибору функцій повинен бути вимкнений.

Регулювання

Приклад: 13:00 годин



1. Натисніть кнопку «Годинник» ☼. На індикаторі з'являється 12.00 годин та блимає символ ☼.



2. За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" встановити час.

Через декілька секунд час буде встановлено.

Зміна, наприклад, літнього часу на зимній

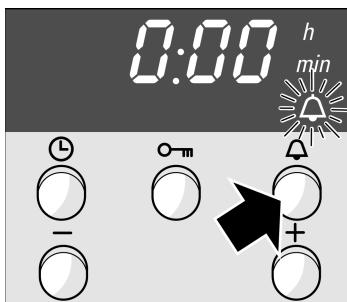
Кнопку ☼ натиснути два рази та змінити за допомогою кнопки "+" чи кнопки "-".

Таймер

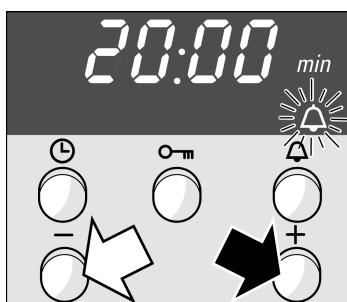
Ви можете використовувати таймер як звичайний таймер. Він працює незалежно від духовки. Таймер має особливий сигнал. Таким чином, Ви почуєте коли спливве встановлений на таймері час або час роботи духовки. Ви можете встановити таймер також тоді, коли активовано режим блокування від дітей.

Регулювання

Приклад: 20 хвилин



1. Натиснути кнопку Δ "Таймер". Символ Δ блимає.



2. За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" встановити бажаний час таймера.
Кнопка "+" рекомендований показник = 10 хвилин
Кнопка "-" рекомендований показник = 5 хвилин

Через декілька секунд таймер вмикається. Символ Δ світиться на індикаторі. Плин часу видно на індикаторі.

Час спливнув

Лунає сигнал. Натиснути кнопку Δ "Таймер". Символ таймеру на індикатору гасне.

Зміна часу таймера

Натиснути кнопку Δ "Таймер". За допомогою кнопки "+" чи кнопки "-" змінити час.

Стирання встановлених значень

Натиснути кнопку Δ "Таймер". Натискати кнопку "-", поки на індикатор не з'явиться показник "нуль".

Таймер та тривалість готовування спливають одночасно

Символи світяться. Плин часу таймера видно на індикаторі.
Зробити запит залишкової тривалості готовування $\rightarrow\!\!\!$, кінцевого часу готовування \rightarrow чи поточного час \odot : Натискати кнопку "Годинник" \odot так часто, поки не з'явиться відповідний символ. На індикаторі на декілька секунд з'являється той показник, на який проводиться запит.

Блокування від дітей

Для того, щоб діти навмисно не вмикали духовку, існує режим блокування від дітей.

Встановити блокування духовки

Натискати кнопку "Ключ" $\odot\!\!\!\odot$ поки на індикаторі не з'явиться символ $\odot\!\!\!\odot$. Це триває приблизно 4 секунди.

Зняти блокування

Натискати на кнопку "ключ" $\odot\!\!\!\odot$, поки на індикаторі не згасне символ $\odot\!\!\!\odot$.

Примітки

Таймер та час ви можете встановити, навіть якщо активовано блокування духовки.

Після збою постачання електроструму встановлений режим блокування від дітей не діє.

Обслуговування та очищення



Ніколи не користуйтесь очищувачем високого тиску або парострумінним насосом. Небезпека короткого замикання!

Ніколи не застосовуйте засоби чищення, які можуть подряпати або порізати поверхню.

Поверхня машини може бути пошкоджена. Якщо подібний засіб потрапить на передню панель, негайно змийте його водою.

Очищувальні засоби

Ззовні приладу:

Поверхня із інструментальної сталі Очистити теплим лужним розчином та витерти м'якою ганчіркою. Завжди витирайте сталеві поверхні в одному напрямку, щоб поверхня не подряпалася.

Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Одразу ж видаляйте плями від накипу, жиру, крохмалю та білка.

Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Щоб поверхня блища, застосовуйте засоби для очищення інструментальної сталі. Виконуйте вказівки виробника. У сервісній службі або у спеціалізованих магазинах Ви можете придбати спеціальні очищувачі для інструментальної сталі.

Емальовані та лаковані поверхні

Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Кнопки

Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Скло дверцят

Користуйтесь очищувачами для скла. Ніколи не застосовуйте засоби чищення, які можуть подряпати або порізати поверхню, не користуйтесь шкребок для скляних поверхонь. Це може пошкодити скло.

Ущільнення

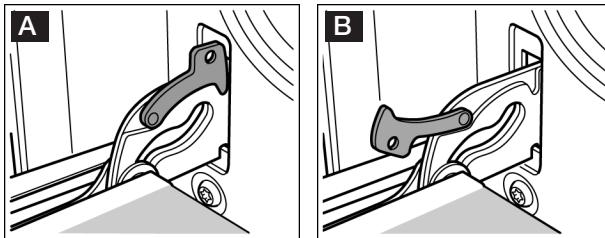
Очищуйте теплою водою та ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

Дно духовки	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Якщо поверхня важко забруднена: Очишувач для духовки, застосовувати лише коли духовка не нагріта. Ніколи не застосовуйте для кришки, задньої стінки та бокових стінок.
Скляна кришка лампи підсвічування духовки	Очистити теплим лужним розчином та м'якою ганчіркою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.
Приладдя	Замочити у гарячому лужному розчині. Очистити щіткою або губкою.
Алюмінієвий лист (опціонально)	Не мийте в посудомийній машині. В жодному разі не очищуйте очищувачем духовки. Не очищуйте поверхню ножем або чимось подібним, що може її подряпати! Витерти ганчіркою для вікон або мікрофібрвою, неволоконною хусткою, змоченою у лужному розчині, горизонтально та не натискаючи, всю поверхню. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Не дозволяється застосовувати агресивні очищувачі, жорсткі губки та грубі серветки для очищування. Це пошкодить лист для випікання.
Фіксатор дверцят (опціонально)	Для очищення необхідно зняти фіксатор дверцят. Всі пластикові деталі необхідно замочити у гарячому лужному розчині та почистити губкою. Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою. Якщо поверхня дуже забруднена, дверцята можуть заклинити та не працювати.
Робоча панель	Вказівки для обслуговування та очищення Ви знайдете в інструкції з використання для робочої панелі.

Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята духової шафи.

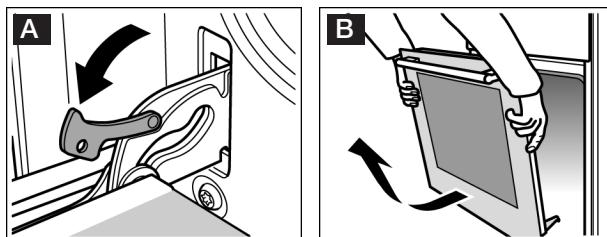
На шарнірах дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо вони закриті (Рис. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті, заблоковані шарніри. Вони не заскочать (Рис. В).



Небезпека поранення! Якщо шарніри не заблоковані, вони заскакують із великою силою. Звертайте увагу на те, щоб фіксатор завжди був повністю закритий, або абсолютно відкритий, якщо Ви знімаєте дверцята.

Демонтаж дверцят

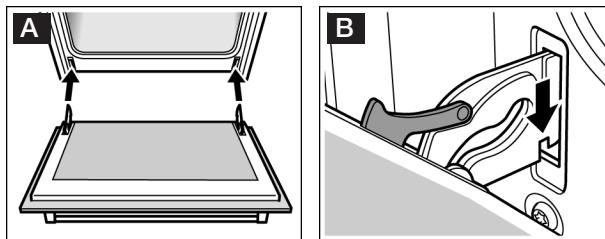
1. Відкрити повністю дверцята духової шафи.
2. Відкрити обидва фіксатора ліворуч та праворуч (Рис. А).
3. Закрити дверцята до упору (Рис. В).
Взятися обома руками ліворуч та праворуч.
Прикрити ще більше і вийняти.



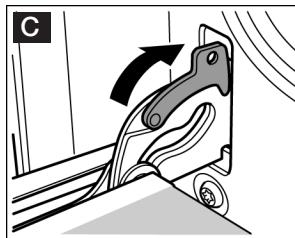
Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. Під час підвішування дверцят зверніть увагу на те, що обидва шарніри повинні увійти у отвори прямо (Рис. А).
2. Зарубки на шарнірах повинні увійти у паз з обох сторін (Рис. В).



3. Знову закройте обидва фіксатора (Рис. С).
Закрити дверцята.



Небезпека поранення! Якщо дверцята випадково впали або заскочив шарнір, не намагайтесь відкрити шарнір самостійно.
Зателефонуйте до сервісної служби.

Очищення каркасу

Для очищення каркас можна витягнути.

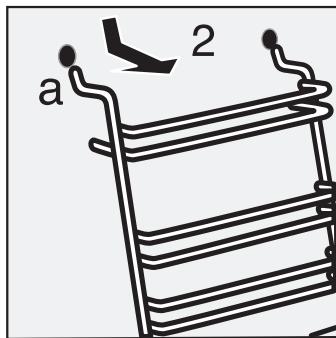
Зняти каркас:

1. Витягнути каркас знизу та потягнути його на себе. Витягнути подовжувальні штифти із нижньої частини каркасу із кріпильних отворів.



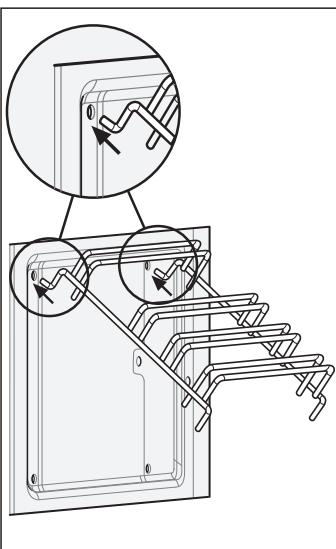
2. Після цього скласти каркас та обережно його витягнути.

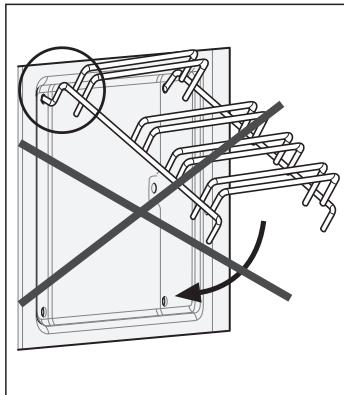
Почистіть каркаси миючим засобом та губкою або щіткою.



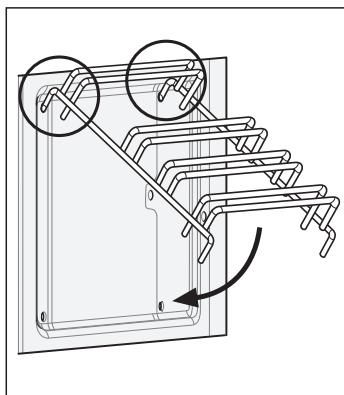
Встановлення каркасу:

1. Обережно вставьте два гачка в верхні отвори.

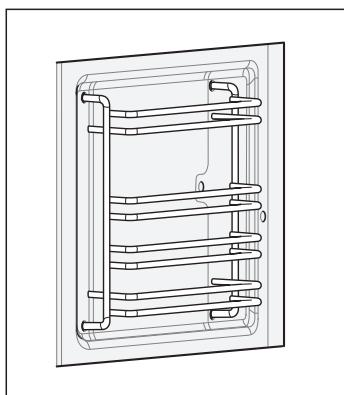




2. Увага! Неправильний монтаж: Ніколи не пересувайте духовку, якщо Ви не вставили два гачки у верхні отвори.
Емаль може пошкодитися та сколотися.



Правильний монтаж: Два гачка повинні бути повністю вставлені у верхні отвори. Тепер Ви можете повільно та обережно посунути каркас доништу та вставити у нижні отвори.



3. Підвісьте обидва каркаси.

Якщо каркаси встановлені правильно, відстань між двома верхніми рівнями більше.

Що робити у випадку пошкодження приладу?

Дуже часто причина відмови функціювання приладу полягає в якісь дрібниці. Перш ніж зателефонувати до сервісної служби, зверніть увагу на наступні вказівки:

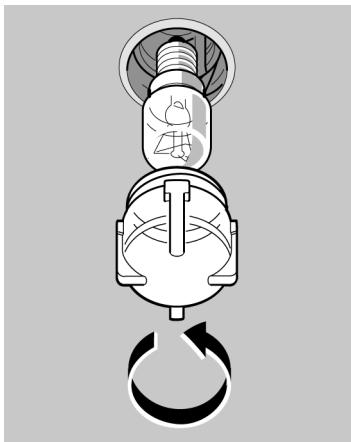
Пошкодження	Можлива причина	Рекомендації / усунення пошкоджень
Прилад не функціонує	Пошкодження запобіжника	Перевірте у коробці запобіжника, чи все гаразд із запобіжником.
На індикаторі блимає час	Збій постачання електроструму	Знову встановити час.

Ремонтні роботи мають виконувати лише техніки сервісної служби з відповідним рівнем знань.

Непрофесійний ремонт Вашого приладу може привести до виникнення дуже небезпечних для Вас ситуацій.

Заміна лампи підсвічування духовки

Ви дієте так



Заміна скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки

Якщо лампа підсвічування духовки перегоріла, її слід замінити. Термостійкі змінні лампи потужність 25 Вт можна придбати у відділі сервісної служби або у спеціалізованій торговельній мережі. Слід вказати номер моделі та номер виробника Вашого приладу. Використовуйте тільки такі лампи.

- 1.** Вимкнути запобіжник плити у коробці запобіжників.
- 2.** Покласти посудний рушник у холодну духовку, щоб запобігти пошкодженням.
- 3.** Зняти захисний ковпак лампи всередині духовки, відкручуючи його уліво.
- 4.** Замінити лампу на лампу такого ж типу.
- 5.** Знаву прикрутити захисний ковпак лампи.
- 6.** Вийняти кухонний рушник та знов увімкнути запобіжник.

У разі ушкодження скляного захисного ковпака лампи підсвічування духовки його слід замінити. Скляні захисні ковпаки можна одержати у відділі сервісної служби. Слід вказати номери E та FD вашого приладу.

Сервісне обслуговування покупців

Якщо Ваш прилад потребує ремонту, його виконають спеціалісти сервісної служби. Адресу та номер телефону найближчого пункту сервісного обслуговування Ви знайдете у телефонній книзі. Зазначені центри сервісного обслуговування покупців також повідомлять Вам адресу найближчого до Вас пункту.

Номери Е та FD

Звертаючись до сервісної служби, слід зазначити номери Е та FD Вашого приладу. Фірмова табличка з номерами знаходиться збоку справа від дверцят духовки. Щоб запобігти довгим пошукам у разі несправності, Ви можете записати прямо на цій табличці дані Вашого приладу.

№ E	FD
-----	----

Сервісна служба ☎

Таблиці та поради

У цьому розділі наведено перелік страв з оптимальними параметрами відповідних режимів термообробки. Ви можете прочитати, який режим термообробки та яка температура є оптимальними для приготування обраної страви, яке начиння слід використовувати і на якому рівні його слід встановити. Ви одержите багато корисних порад для вибору посуду та способу приготування, а також невеликий перелік можливих несправностей та способів їх усунення.

Пироги та печиво

Форми для випікання

Оптимальними є форми з темного металу. Світлі, з тонкими стінками, або скляні форми для випікання треба використовувати при готуванні в режимі нагнітання гарячого повітря. Збільшується час випікання та пиріг підрум'янюється нерівномірно.

Форму для пирогів завжди слід становити на решітку.

Таблиці

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. Це дозволяє заощаджувати енергію. Якщо духовку спочатку розігріти, вказані в таблиці значення слід зменшити на 5-10 хвилин.

У таблицях зазначений оптимальний час термообробки для різних пирогів та печива. Температура і тривалість випікання залежать від кількості та властивостей тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку слід спробувати випікати вироби, встановивши найнижче значення температури. У разі випікання при нижчій температурі рум'яний колір випічки виявляється більш рівномірним. У разі потреби наступного разу можна перейти на наступний вищий рівень температури.

Додаткова інформація наведена у розділі "Поради щодо випікання" після таблиць.

Пироги у формах	Форма на решітці	Висота	Режим термо-обробки	Темпера-тура °C	Тривалість випікання, хв.
Пиріг із здобного тіста	Форми для кексу/вінка/прямокутні	2	🕒	160-180	50-60
Ніжний пиріг (наприклад, із пісочного тіста)	Форми для кексу/вінка/прямокутні	2	🕒	155-175	65-75
Основа з пісочного тіста із крайкою	Рознімна форма	1	🕒	160-180	30-40
Основа для торту зі здобного тіста	Форма для випікання фруктових пирогів	2	🕒	160-180	25-35
Бісквітний торт	Рознімна форма	2	🕒	160-180	30-40
Фруктовий або сирний пиріг, пісочне тісто*	Темна рознімна форма	1	🕒	170-190	70-90
Ніжний фруктовий пиріг, тісто для кексу	Рознімна форма	2	🕒	150-170	55-65
Пікантні пироги* (наприклад, із різноманітною начинкою/цибулеві пироги)	Рознімна форма	1	🕒	180-200	50-60

* Залишити пиріг охолоджуватися в духовці приблизно на 20 хвилин.

Пиріг на листі		Висота	Режим термоо бробки	Температура °C	Тривалість випікання хв.
Тісто для кексу або дріжджове тісто із сухим верхнім шаром	Універсальне деко	3	■	160–180	25–35
Тісто для кексу або дріжджове тісто із соковитим верхнім шаром (фрукти)	Універсальне деко	3	■	140–160	40–50
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Універсальне деко	2	■	170–190	15–20
Хала з дріжджового тіста з 500 г борошна	Універсальне деко	3	■	150–170	25–35
Різдвяний кекс із 500 г борошна	Універсальне деко	3	■	160–180	50–60
Різдвяний кекс із 1 г борошна	Універсальне деко	3	■	150–170	90–100
Штрудель, солодкий	Універсальне деко	2	■	180–200	55–65
Піца	Універсальне деко	3	■	180–200	20–30

Хліб і булочки		Висота	Режим термоо бробки	Температура °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста з 1,2 кг борошна* (попередньо розігріти)	Універсал ьне деко	2	■	270 190	8 35–45
Хліб з кислого тіста із 1,2 кг борошна* (попередньо розігріти)	Універсал ьне деко	2	■	270 190	8 35–45
Булочки (наприклад, із житнього борошна) (попередньо розігріти)	Універсал ьне деко	3	■	200–220	20–30

* Ніколи не заливайте воду безпосередньо у духовку.

Дрібне печиво		Висота	Режим термообробки	Температура °C	Тривалість випікання, хв.
Печиво домашнє	Універсальне деко алюмінієвий лист для випікання + універсальне деко*	3 1+3	 	150–170 130–150	10–20 25–35
Безе	Універсальне деко	3		70–90	125–135
Заварні тістечка	Універсальне деко	2		200–220	30–40
Мигдалеві тістечка	Універсальне деко алюмінієвий лист для випікання + універсальне деко*	3 1+3	 	110–130 100–120	30–40 35–45
Листкове тісто	Універсальне деко алюмінієвий лист для випікання + універсальне деко*	3 1+3	 	180–200 180–200	20–30 30–40

* Під час випікання на другому рівні універсальне деко завжди слід ставити над листом для випікання.

Поради щодо випікання

Ви бажаєте приготувати страву за власним рецептром. Вибираючи параметри режиму термообробки, слід орієнтуватися на режими для аналогічної випічки, наведені в таблицях.

Як встановити, чи пропікся пиріг зі здобного тіста? Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, проштрикніть дерев'яною паличкою пиріг в місці його найбільшої товщини. Якщо тісто вже не липне до палички, пиріг вже готовий.

Пиріг осідає. Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовці на 10 градусів нижче. Дотримуйте зазначеного в рецепті часу замішування тіста.

Пиріг добре піднявся посередині, але менше по краях. Не змашуйте жиром край рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити випічку від форми за допомогою ножа.

Верхня частина пирога набула дуже темного кольору. Всуньте пиріг глибше в духовку, встановіте нижчу температуру і випікайте пиріг трохи довше.

Пиріг надто сухий.

Проколіть зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирогу. Після цього збрізкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменшіть час випікання.

Хліб або пиріг (наприклад, пиріг з сиром) апетитно виглядає, але всередині недопечений (м'який, із закальцем).

Наступного разу додайте менше рідини і випікайте виріб трохи довше, встановивши нижчу температуру. Для пирогів із соковитою начинкою: спочатку слід випікати основу. Потім посыпти її мигдалем або сухарями і викласти зверху начинку. Слід чітко дотримуватись рецепттури та рекомендованого часу випікання.

Якщо випічка піддум'янилася нерівномірно.

Встановлюйте температуру дещо нижче, ніж зазначено; печиво буде більш рівномірно рум'яніти. Ніжну випічку випікайте з використанням верхнього або нижнього жару ☉ на одному рівні. Кромки паперу для випікання, що виступають за край дека, також можуть вплівати на циркуляцію повітря. Тому завжди слід точно обрізати папір за контуром дека.

Якщо ви випікали на різних рівнях. На деку зверху випічка піддум'янюється сильніше, ніж на деку знизу.

Для випікання на різних рівнях використовуйте режим 2D-нагрітання гарячого повітря ☉. Якщо декілька дек одночасно розташовані для випікання, час випікання на них не обов'язково буде однаковим.

При випіканні соковитих пирогів утворюється конденсат.

Під час випікання може утворюватись водяна пара. Вона виходить крізь дверцята. Водяна пара може конденсуватись на панелі керування або на меблях, розташованих поряд з плитою, і стікати краплями. Це обумовлено природними фізичними процесами.

М'ясо, птиця, риба

Посуд

Можна користуватися будь-яким жаротривким посудом. Для приготування великої печени підходить також універсальне деко.

Посуд завжди слід становити по центру решітки.

Гарячий скляний посуд найкраще ставити на сухий кухонний рушник. Якщо підставка волога або холодна, скло може розтріскатись.

Поради щодо смаження

Результат смаження залежить від виду та якості м'яса.

Готуючи нежирне м'ясо, додавайте 2-3 столові ложки рідини; для тушкування м'яса потрібно 8-10 столових ложок рідини залежно від розміру.

Після закінчення половини часу, потрібного для приготування, м'ясо слід перевернути.

Поради щодо готування страву режимі "гриль"

Під час приготування страв у режимі "гриль" духовка завжди має бути закритою.

Товщина шматків продуктів для приготування на грилі має бути майже однаковою, не менше 2-3 сантиметрів. У такому разі вони підсмажуються рівномірно і залишаються приемно соковитими. Солити стейки слід лише після завершення термообробки на грилі.

Стейки слід укладати безпосередньо на решітку. Якщо Ви готуєте один стейк, його слід покласти по центру решітки.

Додатково на висоті 1 см слід всунути до духовки універсальне деко. М'ясний сік стікатиме в деко, і духовка залишиться чистою.

Шматки продуктів, що готуються на грилі, слід перевернути по закінченні двох третин зазначеного в таблиці часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормальній режим роботи. Частота перемикання залежить від обраного ступеня режиму "гриль".

М'ясо

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці. У таблицях наведені орієнтовні значення. Вони залежать від якості та властивостей м'яса.

М'ясо	Маса	Посуд	Висота	Режим термообробки	Темпера тура °C, гриль	Тривалість, хв.
Тушкована яловичина (наприклад, спинна частина)	1 кг	закритий	2	<input type="checkbox"/>	200–220	120
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	190–210	140
	2 кг		2	<input type="checkbox"/>	180–200	160
Філейна частина, яловичина	1 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	210–230	70
	1,5 кг		1	<input type="checkbox"/>	200–220	80
	2 кг		1	<input type="checkbox"/>	190–210	90
Ростбіф, із кров'ю*	1 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	230–250	50
Стейкі прожарені, стекі, із кров'ю		Решітка***	4	<input type="checkbox"/>	3	20
		Решітка***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Свинина без шкірки (наприклад, зашийок)	1 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	190–210	120
	1,5 кг		1	<input type="checkbox"/>	180–200	150
	2 кг		1	<input type="checkbox"/>	170–190	170
Свинина зі шкіркою** (наприклад, лопатка, ніжка)	1 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	190–210	130
	1,5 кг		1	<input type="checkbox"/>	180–200	160
	2 кг		1	<input type="checkbox"/>	170–190	190
Копчена свинина з кісткою	1 кг	закритий	1	<input type="checkbox"/>	210–230	80
М'ясний рулет	750 г.	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	180–200	70
Ковбаски	близько	Решітка***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
	750 г					
Теляча печена	1 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	200–220	100
	2 кг		1	<input type="checkbox"/>	180–200	140
Ніжка ягня без кістки	1,5 кг	відкрита	1	<input type="checkbox"/>	170–190	120

* Переверніть ростбіф після половини відведеного часу.

** Якщо Ви жарите свинину, розріжте шкірку та покладіть у посуд, коли треба її перевернути, спочатку шкірою донизу.

*** Встановіть універсальне деко на першу висоту.

Птиця

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Вказана в таблиці вага - це вага нефаршированого, готового для жаріння м'яса птиці.

Якщо Ви жарите безпосередньо на решітці, поставьте універсальне деко на висоту 1.

Якщо Ви жарите качку або гусака, проколіт шкіру під крилами, щоб жир міг стікати.

Поверніть всю птицю після того, як пройде дві треті відведеного часу.

Птиця буде дуже хрусткою, якщо під кінець помастити її маслом, підсоленою водою або апельсиновим соком.

Птиця	Маса	Посуд	Висота	Режим термообробки	Температура °C	Тривалість, хв.
Половинки курчат 1 до 4 шт.	по 400 г	Решітка	2	☒	210–230	40–50
Курчата частками	по 250 г	Решітка	3	☒	210–230	30–40
Курчата, цілі 1 до 4 шт.	по 1 кг	Решітка	2	☒	200–220	55–85
Качка	1,7 кг	Решітка	2	☒	170–190	80–100
Гусак	3 кг	Решітка	2	☒	160–180	110–130
Індичка	3 кг	Решітка	2	☒	180–200	80–100
2 ніжки індички	по 800 г	Решітка	2	☒	180–200	80–100

Риба

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Риба	Маса	Посуд	Висота	Режим термо оброб ки	Температура °C, гриль	Тривалість, хв.
Риба, гриль	по 300 г	Решітка*	3	<input type="checkbox"/>	Рівень 2	20–25
	1 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190–210	40–50
	1,5 кг		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200	60–70
Риба в кусочках, наприклад, рибні стейкі	по 300 г	Решітка*	4	<input type="checkbox"/>	Рівень 2	20–25

* Додатко встановіть універсальне деко на першу висоту.

Поради щодо смаження та готування на грилі

Маса печені в таблицях не зазначена.

Знайдіть параметри, зазначені для найближчої нижчої маси та збільшить час готування страви.

Як можна визначити, що печена вже готова?

Користуйтесь термометром для м'яса, який можна придбати в спеціалізованій торговельній мережі) або перевірте готовність страви за допомогою ложки. Натисніть ложкою на печено. Якщо відчувається, що м'ясо вже тверде, страва готова. Якщо м'ясо піддається під ложкою, треба ще трохи зачекати, доки страва буде готова.

Печена набула надто темного кольору, і шкоринка місцями підгоріла.

Перевірте рівень розміщення начиння в духовці і температуру режиму термообробки.

Печена виглядає добре, але соус підгорів.

Наступного разу користуйтесь посудом для печени меншого розміру або додайте більше рідини.

Печена виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.

Наступного разу користуйтесь посудом для печени більшого розміру та додайте менше рідини.

Під час запікання печені утворюється водяна пара.

Цей ефект обумовлений фізичними явищами і є цілком нормальним. Більша частина водяної пари виходить через отвір для випуску пари. Вона може конденсуватися на більш холодній порівняно з духовкою панелі управління або на панелях меблів, розташованих поряд з плитою, і цей конденсат стікає краплинами.

Запіканки, гратіни, тости

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Страва	Посуд	Висота	Режим термо бробки	Температура °C, гриль	Тривалість, хв.
Запіканка, солодка (наприклад, творожна запіканка із фруктами)	Форма для запіканок	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170–190	50–60
Запіканка пікантна із готових компонентів (наприклад, запіканка із макарон)	Форма для запіканок	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210–230	25–35
Запіканка пікантна із сиріх компонентів* (наприклад, запіканка із картоплея)	Форма для запіканок	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150–170	50–60
Тост підрум'янений 12 шт. 4 шт..	Гриль	4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	3 3	4–5 6–7
Тост підсмажений 12 шт. 4 шт.	Гриль**	3	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	3 3	5–8 7–10

* Висота запіканки має бути максимально 2 см.

** Додатко встановіть універсальне деко на першу висоту.

Швидкозаморожені готові продукти

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Наведені у таблиці значення стосуються розміщення виробів у холодній духовці.

Страва		Рівень	Режим термо- обробки	Температура, °C	Тривалість готування, хвилини
Штрудель з фруктовою начинкою*	Універсальне деко	3		180-200	40-50
Картопля фрі*	Універсальне деко	3		210-230	25-30
Піца*	решітка	2		200-220	15-20
Піца-багет*	решітка	2		190-210	15-20

* Начиння слід викласти папером для випічки. Необхідно перевірити, чи придатний папір для застосування у зазначеному діапазоні температур.

Примітка

Універсальне деко може деформуватись під час випікання на ньому продуктів глибокої заморозки. Причина цього полягає у великій різниці температур поверхні начиння та продукту. Деформація зникає в процесі готування страви.

Розморожування

Вийняти продукт з упаковки і поставити у відповідному посуді на решітку.

Слід дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

Тривалість розморожування залежить від виду та кількості продуктів.

Страва	Приладдя	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C
Заморожені продукти* наприклад, вершкові торти, торти з масляним кремом, торти з шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курчата, ковбаски та м'ясо, хліб, булочки, пироги та інша випічка	решітка	2		Регулятор температури залишається вимкнутим.

* Птицю покласти на тарілку грудкою донизу.

Сушіння

Використовуйте тільки непошкоджені овочі та фрукти та ретельно їх вимийте.

Дайте, щоб з них добре стекла вода та витріть їх.

Викладіть універсальне деко або решітку папером для випікання чи пергаментним папером.

Страва	Рівень	Режим термообробки	Температура, °C	Тривалість, години
600 г яблук, нарізаних кільцями	1+3		80	приблизно 5
800 г груш, нарізаних шматочками	1+3		80	приблизно 8
1,5 кг слив домашніх або звичайних	1+3		80	приблизно 8-10
200 г чищеної зелені	1+3		80	приблизно 1ъ

Примітка

Дуже соковиті фрукти та овочі перевертайте декілька разів. Після закінчення процесу сушіння, овочі чи фрукти негайно віддалити від паперу, на якому вони сушилися.

Стерилізація

Підготовка

Скляні банки та резинові кільця мають бути чистими та неушкодженими. В разі можливості слід використовувати банки однакового розміру. Наведені в таблиці дані стосуються циліндричних банок місткістю один літр.
Увага! Не використовуйте банки більшої місткості або висоти. Кришки можуть розірватися.

Слід консервувати лише неушкоджені фрукти та овочі. Їх необхідно ретельно вимити.

Заповніть банки овочами або фруктами. Ще раз витріть горловини банок. Вони мають бути чистими. Покладіть на горловину кожної банки вологе гумове кільце та прикрийте його кришкою. Зафіксуйте кришки скобами.

Не ставте більше шести банок у духовку.

У таблицях наведені орієнтовні значення параметрів режиму термообробки. Вони можуть змінюватись під впливом температури приміщення, кількості банок, кількості та температури продуктів, покладених у банки. Перед перемиканням та вимиканням слід пересвідчитись в тому, чи кипить як належить вміст банок.

Порядок регулювання

1. Всунути в духовку універсальне деко на рівень 2. Розмістити банки на деку таким чином, щоб вони не торкались одна одної.
2. Налити $\frac{1}{2}$ літра гарячої води (близько. 80 °C) в універсальне деко.
3. Закрити дверцята духовки.
4. Встановити перемикач режимів на позначку .
5. Встановити регулятор температури на значення від 170 до 180 °C.

Стерилізація фруктів

Як тільки вміст банок закипить, тобто почнуть часто спливати бульбашки (приблизно через 40-50 хвилин), слід відключити регулятор температури. Перемикач режимів залишається включеним.

Банки залишити ще на 25-35 хвилин у духовці, па потім вийняти. Під час тривалого охолодження у духовці до стерилізованих продуктів можуть потрапити мікроорганізми, які сприятимуть скиданню стерилізованих фруктів. Слід вимкнути перемикач режимів регулятора температури.

Фрукти в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок	повторне нагрівання
Яблука, смородина, полуниця	Виключити	близько 25 хвилин
Вишні, абрикоси, персики, агрус	Виключити	близько 30 хвилин
Яблучний мус, груші, сливи	Виключити	близько 35 хвилин

Стерилізація овочів

Як тільки в банках почнуть спливати бульбашки, регулятор температури слід знову встановити на значення приблизно від 120 до 140 °C. Коли слід вимкнути регулятор температури, Ви побачите в таблиці. Овочі слід залишити в духовці ще на 30-35 хвилин. До закінчення цього часу перемикач режимів регулятора температури залишається включеним.

Овочі в холодній заливці в літрових скляних банках	з моменту появи бульбашок 120-140 °C	повторне нагрівання
Огірки	—	близько 35 хвилин
Буряки	близько 35 хвилин	близько 30 хвилин
Брюссельська капуста	близько 45 хвилин	близько 30 хвилин
Квасоля, колърабі, червонокачанна капуста	близько 60 хвилин	близько 30 хвилин
Горох	близько 70 хвилин	близько 30 хвилин

Вимання скляних банок з духовки

Не слід ставити скляні банки на холодну або вологу поверхню. Вони можуть тріснути.

Спеціальні страви

Діапазон температур Вашого приладу - від 50 до 270 °C. Тому кремовий йогурт вдасться Вам на температурі 50 °C так само добре, як пішне дріжджове тісто.

Йогурт

Скип'ятити молоко (3,5% жиру), охолодити до 50 °C. Вмішати 150 г йогурту. Переліти у чашки або маленькі склянки, накрийте та поставте на решітку. Нагрівайте на температурі 50 °C протягом 5 хвилин. Потім готовіть, як зазначено.

Підняття дріжджового тіста

Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно. Покладіть його у жаростійкий керамічний посуд та накрійте. Нагрівайте робочу камеру протягом 5 хвилин. Виключіть прилад та поставте тісто підніматися у виключений робочій камері.

Готування

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура у °C	Тривалість
Йогурт	Поставте чашки або склянки на решітку	1	<input type="checkbox"/>	50	6-8 год.
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	поставте на нижню стінку робочої камери	<input type="checkbox"/>	розігрійте до 50 °C, виключіть прилад, поставте дріжджове тісто у робочу камеру	5 хв. 20-30 хв.

Поради щодо заощадження енергії

Попереднє нагрівання духовки потрібно лише в тому разі, якщо такого режиму термообробки вимагає рецепт або це зазначено в таблиці Інструкції з користування.

Слід користуватися формами для випікання з темного, вкритого чорною фарбою або емальованого металу. Вони нагріваються краще за інші форми.

Кілька пирогів краще випікати поспіль. Духовка ще тепла. Таким чином можна скоротити час випікання наступних пирогів. Ви можете також вставити 2 форми поруч.

Акриламід у продуктах

Які страви містять цю речовину?

Акриламід виникає передусім у готових продуктах із зерна та картоплі, нагрітих до високої температури, як напр. картопляні чіпси, картопля "фрі", тост, булочки, хліб, ніжні хлібобулочні вироби (кекси, пряники, спекуляциус).

Поради для готування страв, дотримуючись яких Ваші страви будуть містити тільки найменшу кількість акриламіду

В загальних рисах

Час готування по можливості зкоротити.
Страви підрум'янювати до золотистого, а не до темного коричневого кольору.
Великі, товсті шматки містять менше акриламіду.

Випікання

З верхнім/нижнім жаром макс. 200 °C, з 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °C.
З верхнім/нижнім жаром макс. 190 °C, з 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C.
Яйце та жовток зменшують утворення акриламіду.

Домашнє печиво

З верхнім/нижнім жаром макс. 190 °C, з 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C.
Яйце та жовток зменшують утворення акриламіду.

Картопля "фрі" у духовці

Продукти на деку розподіляти рівномірно та у один шар. На кожному деці випікати щонайменше 400 г, щоб картопля "фрі" не висихала.

Тестові страви

Згідно із стандартом DIN 44547 та EN 60350.

Пиріг та випічка

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Страва	Приладдя та вказівки	Висота	Режим термо-обробки	Темпера-туратура °C	Тривалість випікання, хв.
Формова випічка	Універсальне деко Алюмінієвий лист для випікання + універсальне деко**	3 1+3	 	150-170 140-160	20-30 30-40
Маленьке печиво 20 шт.	Універсальне деко	3		150-170	25-35
Маленьке печиво 20 шт. на деко (попередньо розігріти)	Алюмінієвий лист для випікання + універсальне деко**	1+3		140-160	25-35
Водний бісквіт	Роз'ємна форма	2		160-180	30-40
Листовий дріжdevий пиріг	Універсальне деко	3		140-160	40-50
Закритий яблучний пиріг	Універсальне деко + 2 роз'ємні форми Ø 20 см***	1		190-210	70-80
Закритий яблучний пиріг	2 решітки* + 2 роз'ємні форми Ø 20 см***	1+3		180-200	70-80

* Додаткові деко та решітки Ви можете придбати у спеціалізованій мережі.

** Під час випікання на другому рівні універсальне деко завжди слід ставити над листом для випікання.

*** Поставте форми по діагоналі на приладдя.

Гриль

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духовки.

Страва	Приладдя	Висота	Режим термообробки	Режим гріль	Тривалість, хв.
Підсмажити тост (10 хв. попередньо розігріти)	Решітка	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Біфбургер, 12 шт.*	Решітка	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Після $\frac{2}{3}$ часу перевернути. Поставити універсальне деко на висоту 1.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000522353
BO • uk • 011289-01