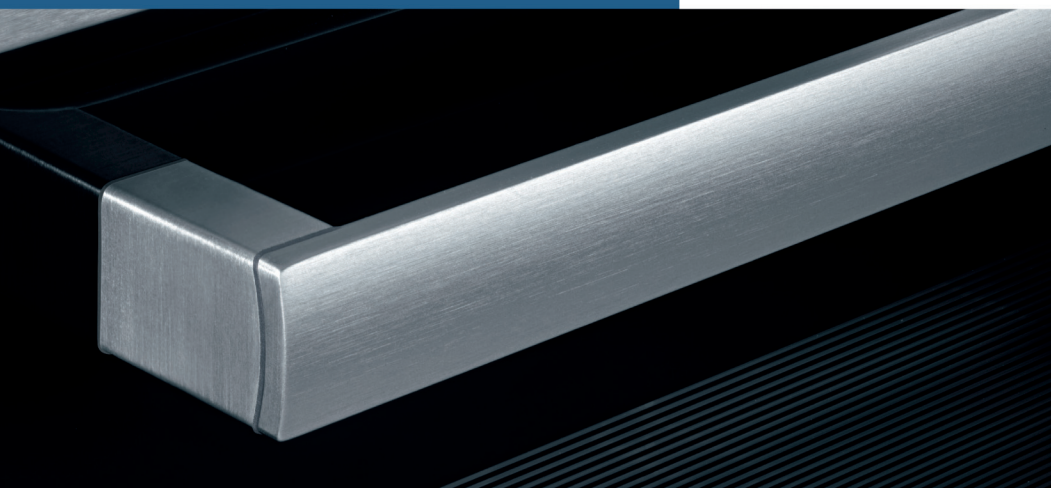




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Inbouwoven**  
**Встраиваемый духовой шкаф**  
**Вбудована духовна шафа**  
**HBN211.4**



**BOSCH**

**nl** Gebruiksaanwijzing ..... 3  
**ru** Правила пользования .... 19

**uk** Інструкція з використання 36



# Inhoudsopgave

<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>3</b>
Oorzaken van schade.....	4
<b>Uw nieuwe oven</b> .....	<b>5</b>
Bedieningspaneel.....	5
Functiekeuzeknop.....	5
Temperatuurkeuzeknop.....	5
Wekker.....	6
Binnenruimte.....	6
<b>De toebehoren</b> .....	<b>6</b>
Inschuiven van het toebehoren.....	6
Extra toebehoren.....	7
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>7</b>
De oven opwarmen.....	7
Toebehoren reinigen.....	7
<b>Oven instellen</b> .....	<b>7</b>
Wijzen van verwarmen en temperatuur.....	7
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>8</b>
Reinigingsmiddelen.....	8
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	8
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	9
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	10
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>10</b>
Storingstabel.....	10
Ovenlamp aan het plafond vervangen.....	11
Glazen afscherming.....	11
<b>Servicedienst</b> .....	<b>11</b>

E-nummer en FD-nummer.....	11
<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>11</b>
Energie besparen.....	11
Milieuvriendelijk afvoeren.....	11
Maatregelen tijdens het transport.....	11
<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> .....	<b>12</b>
Gebak.....	12
Tips voor het bakken.....	13
Vlees, gevogelte, vis.....	14
Tips voor het braden en grillen.....	16
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	16
Kant-en-klaar producten.....	16
Bijzondere gerechten.....	17
Ontdooien.....	17
Drogen.....	17
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>17</b>
<b>Testgerechten</b> .....	<b>18</b>
Bakken.....	18
Grillen.....	18

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) en in de online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

### **Risico van brand!**

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

### **Risico van verbranding!**

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

### **Kans op verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **Risico van letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

### **Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### **Oorzaken van schade**

#### **Attentie!**

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de

deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.

- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan

hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.

- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

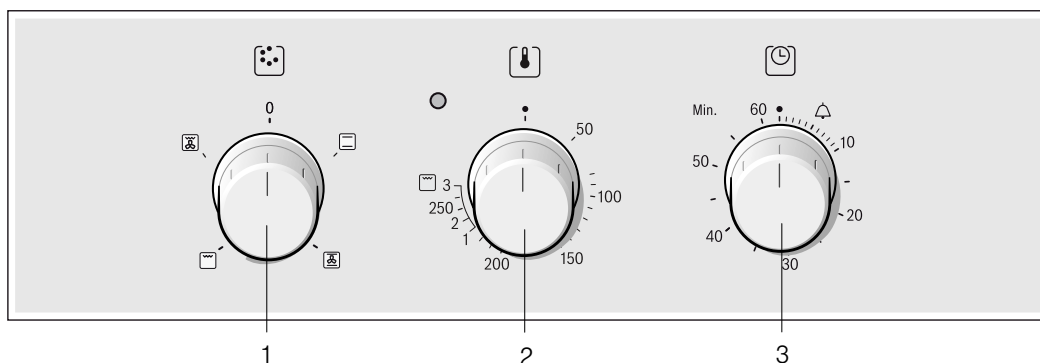
## Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

### Bedieningspaneel

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting	
1	Functiekeuzeknop
2	Temperatuurkeuzeknop
3	Wekker

### Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de wijze van verwarmen voor de oven in. De functiekeuzeknop kan naar links en naar rechts draaien.

Wanneer de gewenste wijze van verwarmen is ingesteld, brandt de lamp in de oven.

Instelling	Functie
0	Uit De oven is uitgeschakeld.
Boven-/onderwarmte	Het bakken en braden is maar op één niveau mogelijk. Voor gebak en pizza in bakvormen of op de bakplaat alsmede voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is deze instelling zeer geschikt. De hitte komt gelijkmatig van boven en onderen.
Hete lucht*	Op één niveau kunt u schuimgebak en bladerdeeg bereiden. Klein gebak, koekjes en bladerdeeg kunt u op twee niveaus gelijktijdig bakken. De ventilator aan de achterzijde van het apparaat verdeelt de warmte die van boven en onder komt gelijkmatig over de gerechten.

\* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Instelling	Functie
Vlakgrillen, groot oppervlak	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis en toast grillen. Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt verwarmd.
Circulatiegrillen	Circulatiegrillen is bijzonder geschikt voor het grillen van vis, gevogelte en grote stukken vlees. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator verdeelt de verwarmde lucht om de gerechten.

\* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.


### Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

Standen	Functie
•	Uit Oven niet heet.
50-270	Temperatuurbereik Temperatuurweergave in °C.
1, 2, 3	Grillstanden Grillstanden voor de grill, groot  oppervlak. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk



Als de oven verwarmt, brandt het lampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

## Grillstanden

Voor het vlakgrillen  stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

## Wekker

Met de wekker kunt u tot maximaal 60 minuten instellen. De wekker loopt onafhankelijk van de oven. Hij kan als keukenwekker worden gebruikt.

Stand		Functie
•	Nulstand	Instelling uit
	Einde van de ingestelde tijd	Signaal na afloop van de ingestelde tijd.
 - 60	Minutenweergave	Tijdweergave, in minuten.

### Zo stelt u in

De wekker op de gewenste tijdsduur instellen.

### De tijd is afgelopen

Als de tijd is afgelopen, klinkt er een signaal. De schakelaar draait vanzelf in de stand Uit •.

## Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

### Ovenlamp

De ovenlamp brandt tijdens het gebruik van de oven. Door de functiekeuzeknop op een willekeurige stand te draaien, kan de ovenlamp ook worden ingeschakeld zonder dat de oven wordt verwarmd.

### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

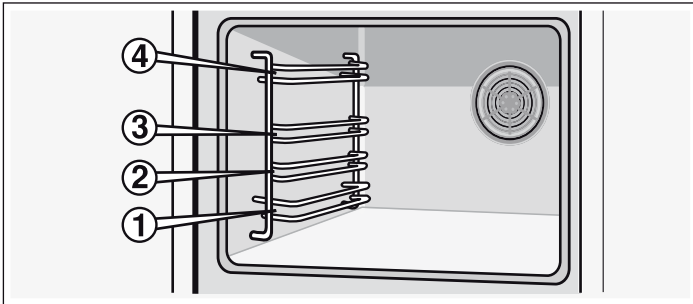
## De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

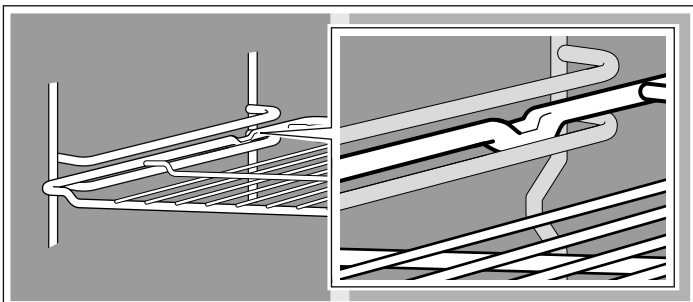
### Inschuiven van het toebehoren

Het toebehoren kan in 4 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven. Schuif het toebehoren steeds tot aan de aanslag erin, zodat het deurglas niet wordt geraakt.



Wanneer het toebehoren ongeveer tot aan de helft eruit getrokken is, klikt het vast. Nu kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.

Bij het inschuiven moet u op de uitstulping aan de achterzijde van het toebehoren letten. Alleen zo klikt het op de juiste manier vast.



**Aanwijzing:** Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed.


Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



### Rooster

Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden  inschuiven.



### Braadslede

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

## Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om

deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

Extra toebehoren	HEZ-nummer	Functie
Rooster	HEZ 434000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Aluminium bakplaat	HEZ 430001	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat	HEZ 431001	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HEZ 432001	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

## Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.


Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.

Verder is er een beveiligingsvoorziening beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit speciale toebehoren (440651) is bij de servicedienst verkrijgbaar.


## Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

### De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

### Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

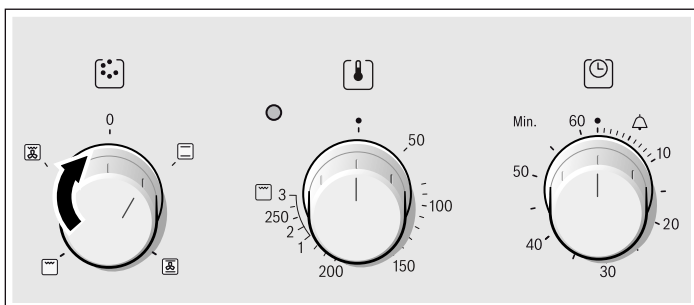
## Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

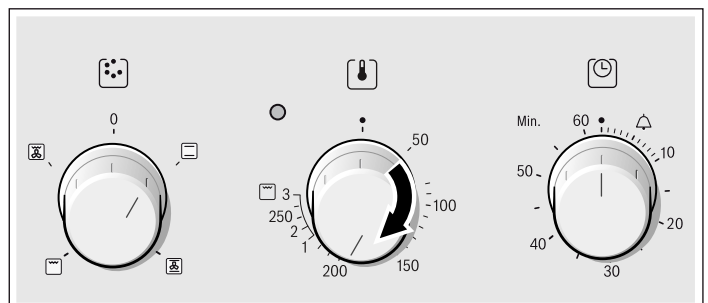
### Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: Boven-/onderwarmte 190 °C.

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven wordt opgewarmd.

### Oven uitschakelen

De functiekiezer in de nulstand zetten.

### Instellingen wijzigen

Wijze van verwarmen, temperatuur en grillstand kunnen naar behoefte worden gewijzigd.

# Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

## Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

## Reinigingsmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

### Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

Het bedieningspaneel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
<b>Roestvrijstalen oppervlakken</b>	Met warm zeepsop en een zachte doek schoonmaken. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar.
<b>Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken</b>	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek.
<b>Draaiknoppen</b>	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek.
<b>Deurruit</b>	Schoonmaken met glasreiniger. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.
<b>Afdichting</b>	Met een vochtige doek afnemen. Droog met een zachte doek.
<b>Binnenkant oven</b>	Warm zeepsop of water met azijn. Bij sterke verontreiniging de ovenreiniger alleen gebruiken op afgekoelde oppervlakken.

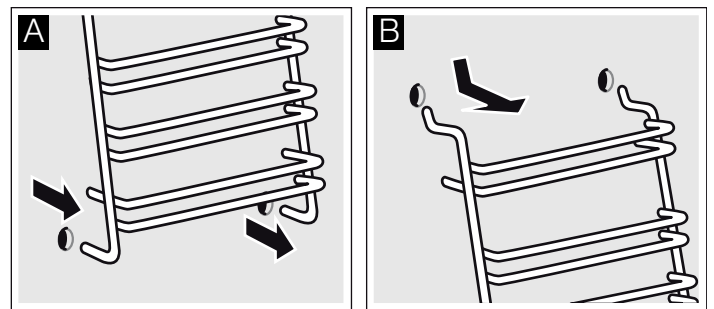
<b>Glazen kapje op de ovenlamp</b>	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek.
<b>Toebehoren</b>	In warm zeepsop laten inweken. Schoonmaken met een borstel of spons.
<b>Aluminium bakplaat (optioneel)</b>	Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Reinig met een vochtige doek voor glaswerk en wat afwasmiddel of met een microvezeldoek in horizontale richting, niet te hard wrijven. Droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Anders kunnen er krassen ontstaan.
<b>Kinderslot (optioneel)</b>	Indien een kinderslot op de oven deur is aangebracht, moet dit voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek. Bij sterke verontreiniging functioneert het kinderslot niet goed meer.
<b>Kookplaat</b>	Aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing voor de kookplaat.

## Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

### Uithangen van het frame

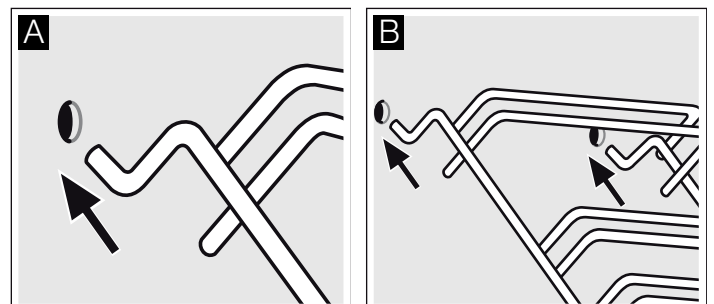
1. Frame naar beneden eruit trekken en iets naar voren trekken. De verlengstift aan de onderkant van het frame uit het bevestigingsgat trekken (afbeelding A).
2. Daarna het frame omhoogklappen en voorzichtig uitnemen (afbeelding B).



Reinig het frame met afwasmiddel en een spons. Gebruik op hardnekkig vuil een borstel.

### Plaatsen van de rekjes

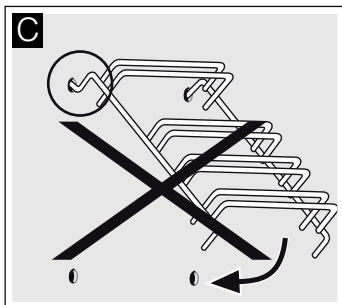
1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten. (afbeelding A-B)





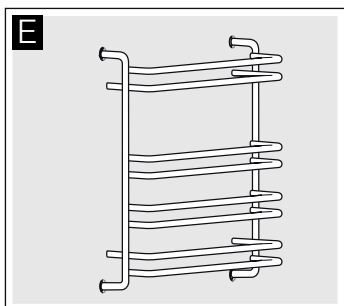
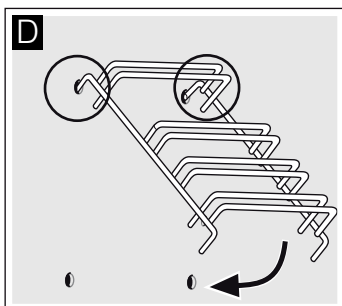
### **⚠ Verkeerde montage!**

Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken (afbeelding C).



2. De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (afbeelding D).
3. Beide rekjes in de zijwanden van de oven hangen (afbeelding E).

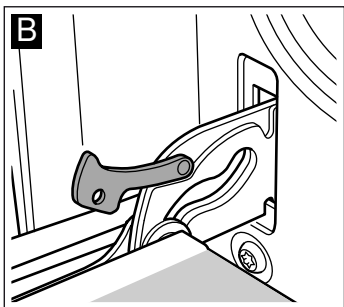
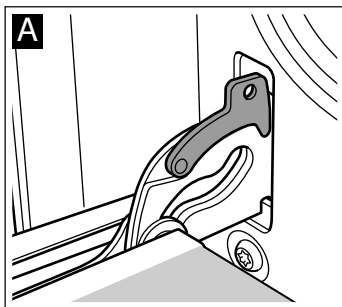
Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.



### **Ovendeur verwijderen en inbrengen**

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

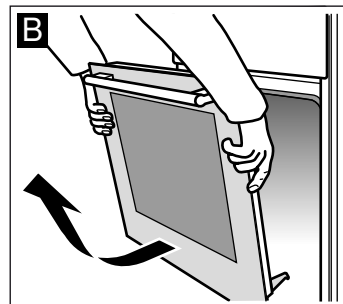
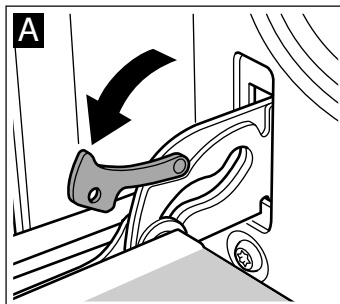


### **⚠ Risico van letsel!**

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

### **Deur verwijderen**

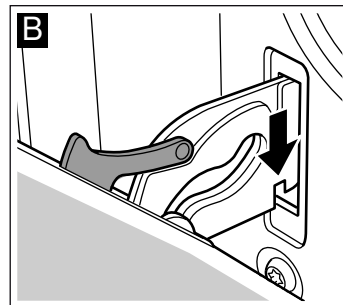
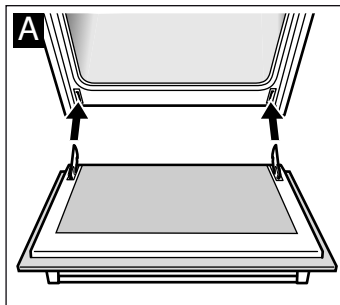
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



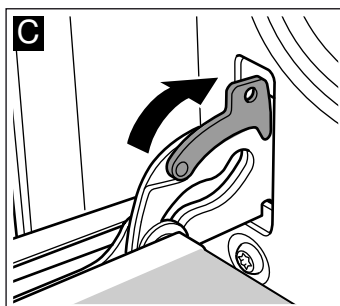
### **Deur inbrengen**

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



### **⚠ Risico van letsel!**

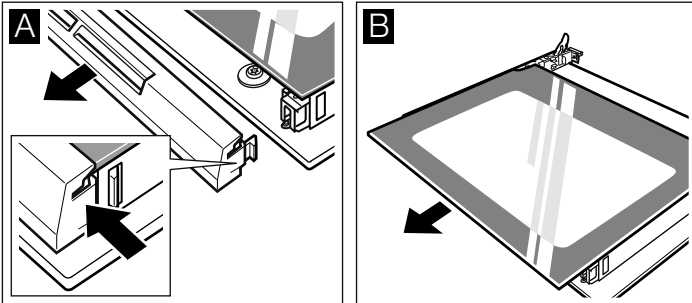
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

## Deurruiten verwijderen en inbrengen

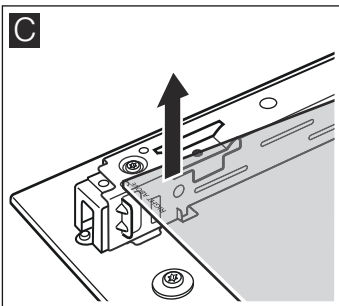
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

### Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

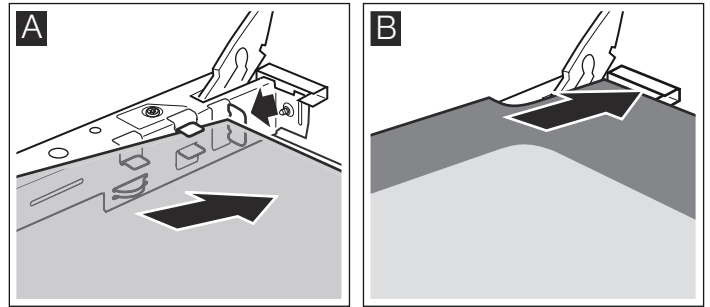
### **⚠ Risico van letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

### Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.
4. Ovendeur inbrengen.

**Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.**

## Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

### Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees dan het hoofdstuk *door. Wij hebben de gerechten voor u in onze kookstudio getest.* Hier vindt u nuttige tips en informatie over het koken, bakken en braden.

Storing	Mogelijk oorzaak	Oplossing/informatie
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering defect is.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Oven niet heet.	Stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

### **⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend door een servicemonteur van onze servicedienst worden uitgevoerd.

### Attentie!

Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

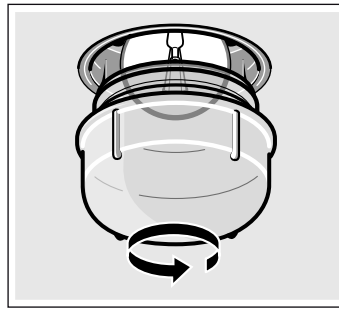
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

### **Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

## Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

### Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

## Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

### Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen

deur stoot. Bevestig de ovendeur met plakband aan de zijwanden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

### Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

## Voor u in onze kookstudio uitgetest.


Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.


### Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenvlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

## Gebak

### Bak op één niveau

Bij het bakken van cake en taarten geeft boven-/onderwarmte  het beste resultaat.

Bij het bakken met 2D hetelucht  het toebehoren op de volgende inschuifhoogte inschuiven:

- Cake in cakevorm: Inschuifhoogte 2
- Cake op bakplaat: Inschuifhoogte 3

### Bakken en braden op meerdere niveaus

Gebruik hetelucht .

Inschuifhoogte voor het bakken en braden op 2 niveaus:

- Braadslede: Inschuifhoogte 3
- Bakplaat: Inschuifhoogte 1

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.

In de tabellen vindt u een aantal gerechten.

**Aanwijzing:** Levensmiddelen niet direct op de aluminium bakplaat leggen. De aluminium bakplaat bedekken met bakpapier.

### Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.









Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

### Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Cake eenvoudig	Kom-/krans-/doosvorm	2		160-180	50-60
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Kom-/krans-/doosvorm	2		155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	30-40
Taartbodemp van roerdeeg	Vruchtentaartbodemp	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Vruchtentaart fijn, van roerdeeg	Springvorm	2		150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

\* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede:	3	☐	160-180	25-35
Roer- of gistdeeg met een sappige vulling	Braadslede:	3	☐	140-160	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede:	2	☐	170-190	15-20
Broodvlecht, 500 g meel	Braadslede:	3	☒	150-170	25-35
Kerststol, 500 g meel	Braadslede:	3	☐	160-180	50-60
Kerststol, 1 kg meel	Braadslede:	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Braadslede:	3	☐	180-200	20-30

### Brood en broodjes

Tenzij anders aangegeven, moet de oven voor het bakken van brood altijd worden voorverwarmd.

Giet nooit water direct in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Gistbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zuurdeegbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes)	Braadslede:	2	☐	200-220	20-30


Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Braadslede:	3	☐	150-170	10-20
				Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3
Schuimgebak	Braadslede:	3	☒	70-90	125-135
Soesjes	Braadslede:	2	☐	200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede:	3	☐	110-130	30-40
				Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3
Bladerdeeg	Braadslede:	3	☒	180-200	20-30
				Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3

\* U kunt extra bakplaten kopen bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven.

### Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is:	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een prikker in het hoogste punt van de cake. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker kleeft, is de cake klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de opgegeven omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig met een mes los.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Vervolgens bedruppelt u de cake met vruchtensap of alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bak gevoelig gebak met boven- onderwarmte ☐ op een niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het op de bakplaat past.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer een diepere braadslede (indien beschikbaar).
Bij het bakken van gistbroodjes plakken de delen aan elkaar.	Tussen de broodjes moet een afstand van ongeveer 2 cm worden aangehouden. Zo is er voldoende plaats en kunnen de broodjes rijzen en gelijkmatig worden gebakken.
U kunt op twee niveaus bakken.	Gebruik bij het bakken op meerdere niveaus steeds hetelucht  . Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op aangrenzend meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

## Vlees, gevogelte, vis

### Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:  
Vorm zonder deksel = open  
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

### Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaar maakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaat langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

### Aanwijzingen voor het grillen

Altijd grillen in een gesloten oven.

Verwarm de grill ca. 3 minuten voor, voordat u de te grillen stukken op het rooster legt.

Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Een enkel te grillen stuk kunt u het beste op het middelste deel van het rooster leggen. Schuif vervolgens de braadslede op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Bakplaat of braadslede mogen niet op hoogte 4 worden ingeschoven. Bij hoge temperaturen kunnen zij vervormen en bij het uittrekken de ovenruimte beschadigen.

Neem bij voorkeur te grillen stukken die even groot zijn. Zo bruinen deze gelijkmatig en blijven zij lekker sappig. Bestrooi steaks pas na het grillen met zout.

Keer de te grillen stukken na 2/3 van de opgegeven tijd om.

De grill schakelt voortdurend in en uit. Dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

### Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
<b>Rundvlees</b>						
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, rosé	1,0 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Rooster + braadslede	4+1		3	15
<b>Kalfsvlees</b>						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
<b>Varkensvlees</b>						
zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	1		210-230	80

### Lamsvlees

Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		170-190	120
------------------------------	--------	------	---	--	---------	-----

### Gehakt

Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	1		180-200	70
-----------------	-----------	------	---	--	---------	----

### Worstjes

Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15
----------	--	----------------------	-----	--	---	----

### Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat gereed is om te worden gebraden.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grillt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op het rooster. Geheel gevogelte na tweederde van de tijd omkeren.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Halve kippen, 1-4 stuks	400g per stuk	Rooster	2		210-230	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Kip, heel 1-4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		200-220	55-85
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800g per stuk	Rooster	2		180-200	80-100

### Vis

Keer de visstukken na 2/3 van de opgegeven tijd om.

Hele vissen hoeven niet omgekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand met de rugvin naar boven in de oven. Stop

de helft van een aardappel of een kleine ovensvaste vorm in de buik zodat de vis stabiel staat.

Schuif bij het rechtstreeks op het rooster grillen ook de braadslede op hoogte 1 in. Het visvocht wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	300 g per stuk	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster	4		2	20-25

## Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geef het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aan-gebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

## Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.





Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
<b>Soufflés</b>					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 2 cm	Ovenschaal	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toast roosteren, 12 stuks	Rooster	4		3	4-5
Toast, gratineren, 12 stuks	Rooster	3		3	5-8

## Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling	Braadslede:	3		180-200	40-50
Patates frites	Braadslede:	3		210-230	25-30
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rooster	2		190-210	15-20

## Opmerking

Bij het bereiden van diepvriesgerechten kan de braadslede vervormen. De reden daarvan zijn de grote temperatuurverschillen waaraan het toebehoren is blootgesteld. De vervorming verdwijnt weer tijdens het bereidingsproces.



## Bijzondere gerechten

Gistdeeg en zelfgemaakte yoghurt kunnen op lage temperaturen zeer goed bereid worden.

Het toebehoren uit de oven verwijderen.



### Vorbereiden van de yoghurt

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C laten afkoelen.
- 150 g yoghurt (uit de koelkast) toevoegen en goed erdoor roeren.

- In kleine afsluitbare yoghurtglazen doen en met folie afdekken.
- De glazen op het rooster zetten en op hoogte 1 inschuiven.
- De oventemperatuur op 50 °C instellen en vervolgens bereiden zoals aangegeven.

### Gistdeeg laten rijzen


- Het gistdeeg zoals gebruikelijk bereiden, in een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken.
- De oven zoals aangegeven voorverwarmen.
- De ovendeur sluiten en het gistdeeg laten rijzen.

Gerecht	Bereidingsvorm	Wijze van verwarmen	Temperatuur	Bereidingstijd
Yoghurt	Afsluitbare yoghurt- glazen 1		50 °C	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	De hittebestendige vorm op de bodem van de oven plaatsen		op 50 °C voorverwarmen Het apparaat uitschakelen en het gistdeeg in de oven plaatsen	5-10 minuten 20-30 minuten

## Ontdooien

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de levensmiddelen.

Let op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster zetten. Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.

Diepvries	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, bakkersroomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuze-knop blijft uitgeschakeld

## Drogen

Gebruik alleen onbeschadigde vruchten en groenten en was deze grondig.

Laat de vruchten en groenten goed uitdruppelen en droog ze af.

De braadslede moet op hoogte 3, het rooster op hoogte 1 worden ingeschoven. Leg bak- of perkamentpapier op de braadslede en het rooster. Zeer sappige vruchten en groenten regelmatig omdraaien. De gedroogde producten direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en groenten	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Duur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g perenparten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g keukenkruiden, gerist	1+3		80	ca. 1½

## Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

### Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.</li><li>■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.</li><li>■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.</li></ul>
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

# Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Bakken

Bakken op 2 niveaus:

De braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Spritsgebak (zoals spritskoeken in suikerstroop):

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.


Afgedekte appeltaart, hoogte 1:







De positie van de donkere springvorm wijzigen, diagonaal inschuiven.

Afgedekte appeltaart, hoogte 2:

De positie van de donkere springvorm wijzigen.

Gebak in springvorm van metaal:

Met boven-/onderwarmte  op hoogte 1 bakken. Gebruik in plaats van het rooster de braadslede en zet daarop de springvorm.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Sprits	Braadslede:	3		150-170	20-30
	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Kleine cakejes	Braadslede:	3		150-170	25-35
Kleine cakejes, voorverwarmen	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		140-160	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



\* U kunt extra bakplaten en roosters kopen als speciale toebehoren bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

\*\* Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven.

\*\*\* Zet de bakvormen diagonaal verzet op het toebehoren.

## Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Grillstand	Bereidingsduur, minuten
Toast roosteren 10 min. voorverwarmen	Rooster	4		3	1/2-2
Biefburgers, 12 stuks* zonder voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

\* Na 2/3 van de tijd omkeren

# Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>19</b>
Причины повреждений.....	20
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>21</b>
Панель управления.....	21
Переключатель выбора функций.....	21
Регулятор температуры.....	22
Таймер.....	22
Рабочая камера.....	22
<b>Принадлежности</b> .....	<b>22</b>
Установка принадлежностей.....	22
Специальные принадлежности.....	23
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>23</b>
Нагревание духового шкафа.....	23
Очистка принадлежностей.....	23
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>24</b>
Виды нагрева и температура.....	24
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>24</b>
Чистящие средства.....	24
Снятие и установка навесных элементов.....	25
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	25
Снятие и установка стёкол дверцы.....	26
<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>27</b>
Таблица неисправностей.....	27
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	27
Стеклянный плафон.....	27
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>27</b>
Номер E и номер FD.....	27

<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....	<b>28</b>
Экономия электроэнергии.....	28
Правильная утилизация упаковки.....	28
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.....	28
<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>28</b>
Пироги и выпечка.....	28
Рекомендации по выпеканию.....	30
Мясо, птица, рыба.....	30
Рекомендации по жарению в гриле.....	32
Запеканки, французские запеканки, тосты.....	32
Готовые продукты.....	33
Специальные блюда.....	33
Размораживание.....	33
Сушка.....	34
<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>34</b>
<b>Контрольные блюда</b> .....	<b>35</b>
Выпекание.....	35
Приготовление на гриле.....	35

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время

его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

### **Опасность возгорания!**

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

### **Опасность ожога!**

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

### **Опасность ошпаривания!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

### **Опасность травмирования!**

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

### **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### **Причины повреждений**

#### **Внимание!**

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца

- прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

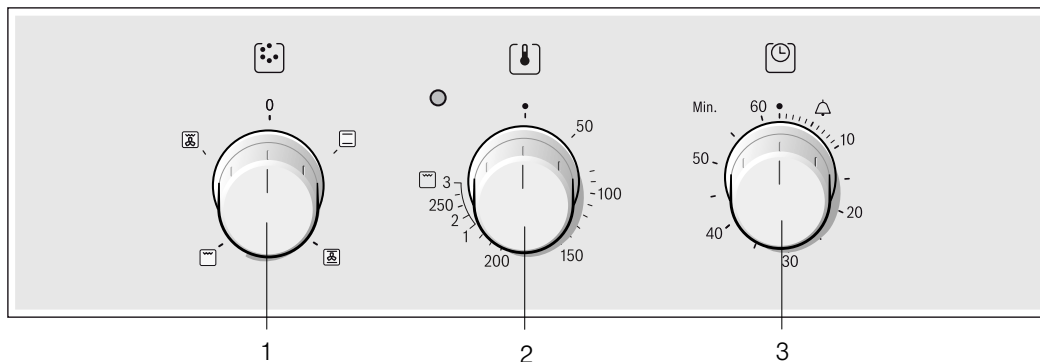
## Ваш новый духовой шкаф

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и

отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### Панель управления

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



#### Пояснения

1	Переключатель выбора функций
2	Регулятор температуры
3	Таймер

### Переключатель выбора функций

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

Когда требуемый вид нагрева будет выбран, в духовом шкафу загорится лампочка.

Настройка	Функция
0	Выкл. Духовой шкаф выключен.
	Верхний/нижний жар Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Эта настройка хорошо подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар распространяется равномерно сверху и снизу.

\* Вид нагрева в соответствии с классом эффективности потребления электроэнергии стандарта EN50304.

#### Настройка

Горячий воздух\*

#### Функция

На одном уровне вы можете готовить безе и слоёное тесто.

Мелкую выпечку, мелкое печенье и слоеное тесто вы можете одновременно готовить на двух уровнях.

Вентилятор на задней стенке прибора равномерно распределяет вокруг блюда поступающее сверху и снизу тепло.

Плоский гриль, большая площадь нагрева

Вы можете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб и тостов. Вся поверхность под нагревательным элементом гриля нагревается.


Гриль с конвекцией

Гриль с конвекцией особенно подходит для приготовления рыбы, птицы и больших кусков мяса. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.

\* Вид нагрева в соответствии с классом эффективности потребления электроэнергии стандарта EN50304.


## Регулятор температуры

Регулятором температуры режима можно установить температуру и режим гриля.

Положения		Функция
•	Выкл	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Значения температуры в°С.
1, 2, 3	Режим гриля	Режимы гриля, большая площадь  Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, загорается лампочка над регулятором температуры. Во время паузы она гаснет. При некоторых установках лампочка не горит.

### Режим гриля

При поджаривании на плоском гриле  установите с помощью регулятора температуры необходимый режим гриля.

## Таймер

С помощью таймера вы можете установить время до 60 минут. Таймер работает независимо от духового шкафа. Его можно также использовать в качестве кухонных часов.

Положение		Функция
•	Нулевое положение	Установка ВЫКЛ
	Истечение установленного времени	Сигнал по истечении установленного времени.
 - 60	Минутный дисплей	Индикатор времени, мин.

### Установка

Установите требуемое время с помощью таймера.

### По истечении времени

По истечении времени раздаётся сигнал. Выключатель автоматически поворачивается в положение «ВЫКЛ.» •.

## Рабочая камера

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

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка. Лампочку в духовом шкафу можно включить и без запуска духового шкафа, установив переключатель выбора функций в любое положение.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

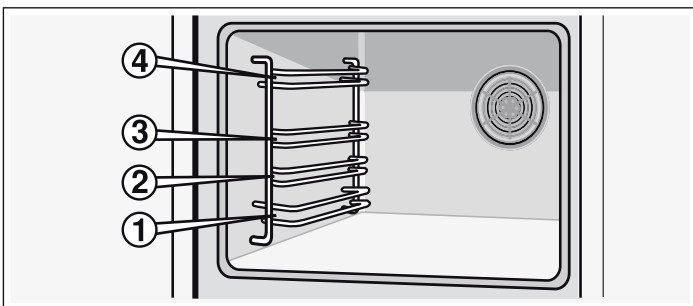
## Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.

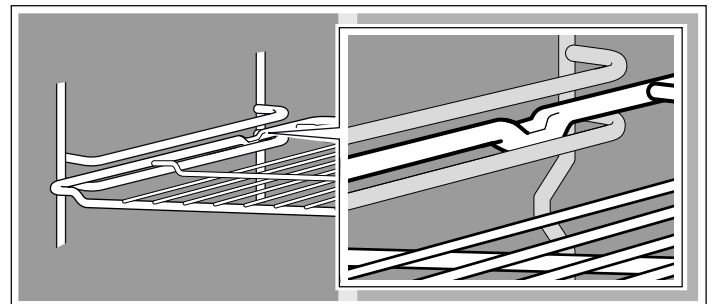
### Установка принадлежностей

Принадлежности можно задвинуть на один из 4 различных уровней в духовом шкафу. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Если принадлежности выдвинуть примерно наполовину, то они фиксируются в этом положении. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

При задвигании принадлежностей в духовой шкаф следите за выемкой на задней стороне. Именно она обеспечивает правильную фиксацию.



**Указание:** Принадлежности могут деформироваться от жара. Как только принадлежности остынут, они снова приобретут свою первоначальную форму. Это не оказывает отрицательного влияния на их функционирование.


Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

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



### Решётка

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

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз .



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень скосом к дверце.

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Функция
Решётка	HEZ 434000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Алюминиевый противень	HEZ 430001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень	HEZ 431001	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HEZ 432001	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

### Дверца духового шкафа — дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.


Если у вас есть маленькие дети, необходимо соблюдать предельную осторожность при эксплуатации прибора.

Для этого предлагается защитная решётка, которая препятствует прямому прикосновению к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (440651) можно приобрести в сервисной службе.


## Перед первым использованием

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

### Нагревание духового шкафа

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

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .
2. Установите 240 °C регулятором температуры.

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

### Очистка принадлежностей

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

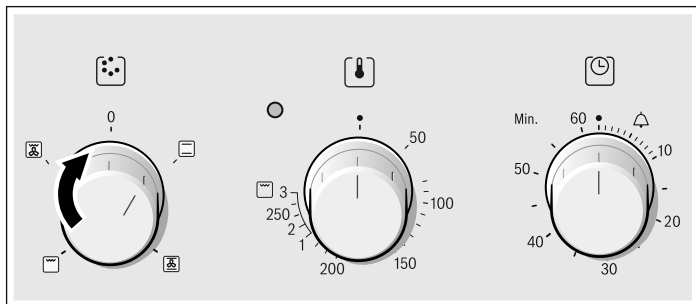
# Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

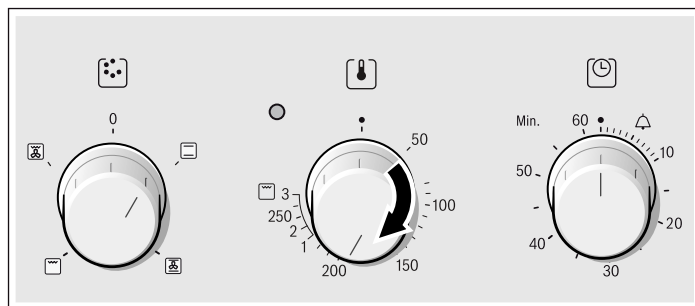
## Виды нагрева и температура

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

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

### Выключение духового шкафа

Переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Изменение установок

Вид нагрева, температуру и режим гриля при необходимости можно менять.

# Уход и очистка

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

## Указания

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

## Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

### При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- металлические губки,
- не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха мягким полотенцем. Не используйте для очистки средства для очистки стёкол или скребки для стеклянных поверхностей.
-------------------	--

Поверхности из нержавеющей стали	Очищайте мягкой тряпочкой с тёплым мыльным раствором. Чтобы не поцарапать, всегда протирайте поверхности из нержавеющей стали параллельно их естественной текстуре. В противном случае могут появиться царапины. Насухо вытрите мягкой тряпкой. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
----------------------------------	--

Эмалированные и лакированные поверхности	Протрите влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
--	---

Вращающиеся ручки	Протрите влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
-------------------	---

Стекло	Очистите с помощью средства для очистки стёкол. Не используйте агрессивные чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
--------	--

Уплотнитель	Протрите влажной тряпочкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
-------------	--

Внутренние поверхности духового шкафа	Тёплый мыльный раствор или раствор уксуса. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только на остывших поверхностях.
---------------------------------------	---



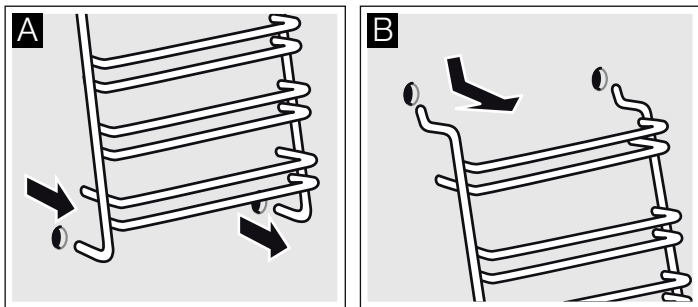
<b>Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу</b>	Протрите влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
<b>Принадлежности</b>	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.
<b>Алюминиевый противень (опция)</b>	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или острым предметом во избежание царапин. Слегка очистите влажной салфеткой для очистки стёкол с небольшим количеством моющего средства или салфеткой из микроволокна, проводя по горизонтали. Насухо вытрите мягкой тряпкой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. В противном случае могут появиться царапины.
<b>Блокировка для безопасности детей (опция)</b>	Если на двери духового шкафа имеется блокировка для безопасности детей, перед очисткой её необходимо снять. Все детали из пластмассы необходимо смочить в тёплом мыльном растворе и протереть губкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой. При сильном загрязнении блокировка для безопасности детей недостаточно функциональна.
<b>Варочная панель</b>	Указания по уходу и очистке даны в руководстве по эксплуатации к варочной панели.

## Снятие и установка навесных элементов

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

### Снятие навесных элементов

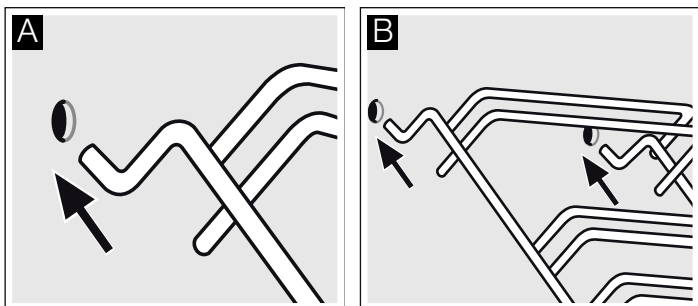
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепёжных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперёд и аккуратно снимите его (рис. В).



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

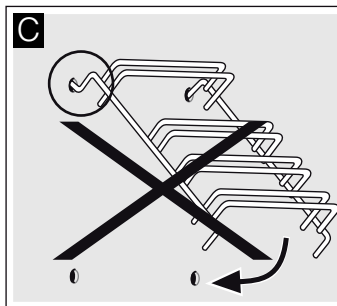
### Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (рис. А-В)



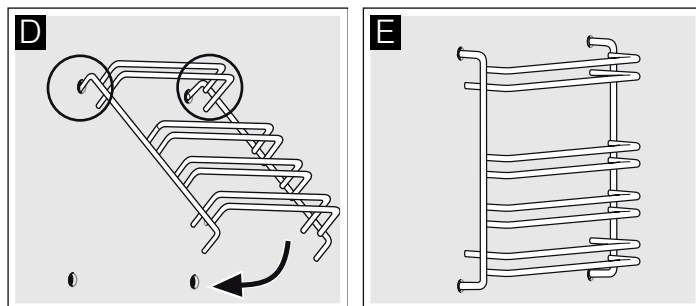
## ⚠ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Эмаль может быть повреждена (рис. С).



2. Оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Установите оба навесных элемента на боковых стенках духового шкафа (рис. E).

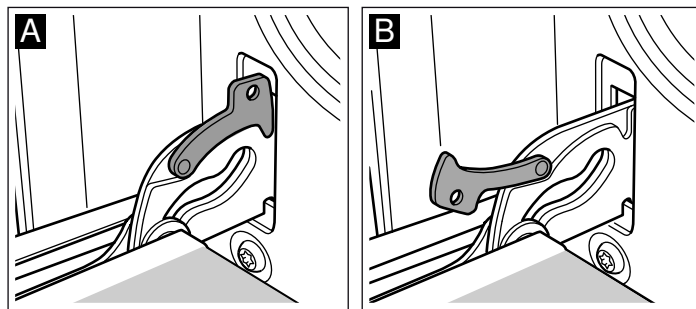
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрывать дверцу будет невозможно.

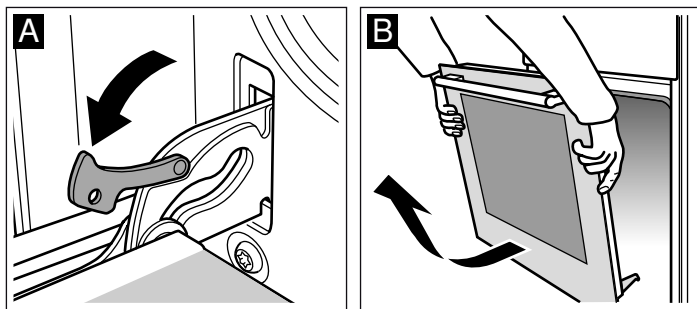


## ⚠ Опасность травмирования!

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

### Снятие дверцы

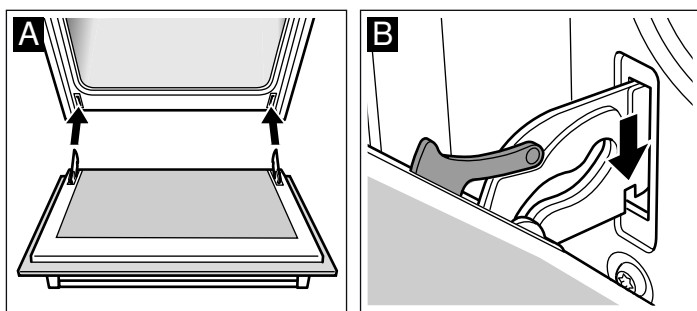
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



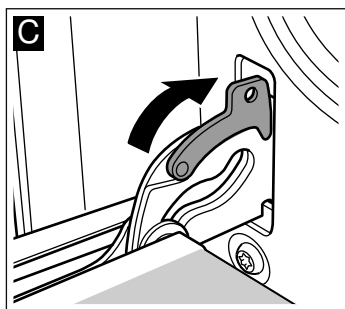
### Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

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



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



### ⚠ Опасность травмирования!

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

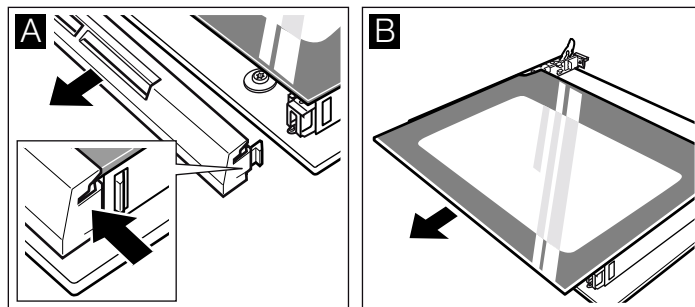
### Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

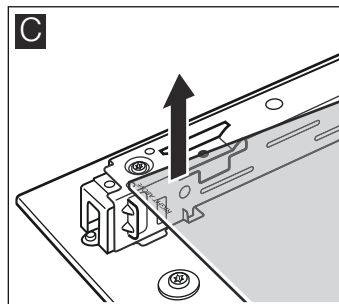
#### Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого слегка надавите пальцем на язычок слева и справа (рис. А).

3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Приподнимите и вытяните стекло (рис. С).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

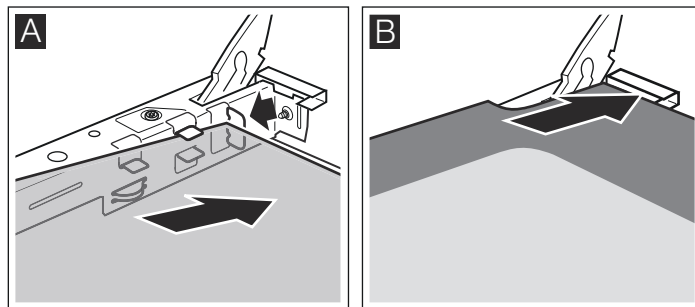
### ⚠ Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

#### Установка

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

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя (рис. А).
2. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Гладкая поверхность должна быть снаружи. (рис. В).



3. Установите защитную панель на место и прижмите.

4. Навесьте дверцу духового шкафа.

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

# Что делать при неисправности?

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

## Таблица неисправностей

Если у вас не получается какое-либо блюдо, ознакомьтесь, пожалуйста, с разделом *Мы протестировали для вас блюда в нашей кухне-студии*. Здесь вы найдете необходимые советы и информацию по варке, жарке и выпеканию.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки переключателя несколько раз вправо и влево.

### **Опасность удара током!**

Некорректно выполненные работы по наладке представляют опасность. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом нашей сервисной службы.

### **Внимание!**

Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

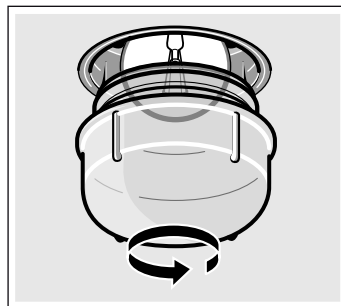
## Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

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

### **Опасность удара током!**

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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



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

## Стеклоплафон

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

# Сервисная служба


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

## Номер E и номер FD

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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

## Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

## Экономия электроэнергии

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить. Задвиньте все специальные принадлежности (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежность не билась в стекло дверцы. Приклейте дверцу духового шкафа клейкой лентой к боковым стенкам.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

## При отсутствии оригинальной упаковки

Упакуйте прибор в специальную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

# Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

## Указания

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

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Для выпекания пирогов и тортов лучше всего подходит режим «Верхний/нижний жар»

При выпекании с использованием режима «2D-Горячий воздух» ставьте принадлежности на следующие уровни:

- Пироги в форме для выпекания: уровень 2
- Пироги на противне: уровень 3

### Выпекание и жарение на нескольких уровнях

Используйте режим горячий воздух .

Уровень при выпекании и жарении на двух уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3
- Противень: уровень 1

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.

В таблице вы найдёте установки дляготавливаемых блюд

**Указание:** Не кладите продукты непосредственно на алюминиевый противень. Выложите противень пергаментной бумагой.

## Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

## Таблицы

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

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

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

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма круглая/веноч/прямоугольная	2		160-180	50-60
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма круглая/веноч/прямоугольная	2		155-175	65-75
Корж с бортиком, из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	25-35
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Тёмная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная форма	2		150-170	55-65
Пикантный пирог* (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой	Универсальный противень	3		140-160	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста, 500 г теста	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	3		160-180	50-60
Рождественский кекс, 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

При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки	Универсальный противень:	2		270	8
				190	35-45
Булочки (например, ржаные булочки)	Универсальный противень:	2		200-220	20-30

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	3	☐	150-170	10-20
	Алюминиевый противень* + универсальный противень**	1+3	☒	130-150	25-35
Безе	Универсальный противень	3	☒	70-90	125-135
Заварные булочки	Универсальный противень	2	☐	200-220	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	3	☐	110-130	30-40
	Алюминиевый противень* + универсальный противень**	1+3	☒	100-120	35-45
Слоёное тесто	Универсальный противень	3	☒	180-200	20-30
	Алюминиевый противень* + универсальный противень**	1+3	☒	180-200	30-40

\* Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу или в специализированных магазинах.

\*\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

## Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, чизкейк) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться немного равномернее. Выпекайте нежные кондитерские изделия в режиме «Верхний и нижний жар» ☐ на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень (при наличии).
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние ок. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Вы хотите использовать для выпекания два уровня.	Для выпекания на нескольких уровнях одновременно используйте режим «Горячий воздух» ☒. Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

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

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

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

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

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.

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

### Жарение

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

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

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

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

## Указания при приготовлении на гриле

Используйте режим приготовления на гриле всегда при закрытом духовом шкафу.

Предварительно нагрейте гриль в течение прим. 3 минут, прежде чем положить порционные куски на решётку.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки. Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Противень или универсальный противень нельзя ставить на уровень 4. При высоких температурах они могут деформироваться и повредить рабочую камеру при извлечении.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

Переворачивайте порционные куски по истечении  $\frac{2}{3}$  заданного времени.

Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.





















## Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Мясо	Вес	Принадлежности и Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
<b>Говядина</b>						
Говядина для жарки	1,0 кг	Закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, слабoproжаренное	1,0 кг	Открытая	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, слабoproжаренный	1,0 кг	Открытая	1		230-250	50
Стейк, 3 см, слабoproжаренный		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
Без кожи (например, зашеек)	1,0 кг	Открытая	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
С кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	Закрытая	1		210-230	80
<b>Баранина</b>						
Баранья нога, без кости, средне-прожаренная	1,5 кг	Открытая	1		170-190	120
<b>Мясной фарш</b>						
Мясной рулет	ок. 750 г	Открытая	1		180-200	70
<b>Колбаски</b>						
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15

## Птица

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.


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

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проткните у них кожу под крыльями, чтобы жир мог свободно вытапливаться.

Птицу кладите на решётку грудкой вниз. По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Она будет особенно поджаристой, если за некоторое время до окончания приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Половинки цыплёнка, 1-4 шт.	по 400 г	Решётка	2		210-230	40-50
Цыплёнок, кусочками	по 250 г	Решётка	3		210-230	30-40
Цыплёнок целиком, 1-4 шт.	На каждые 1 кг	Решётка	2		200-220	55-85
Утка целиком	1,7 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Гусь целиком	3,0 кг	Решётка	2		160-180	110-130
Молодая индейка целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	Решётка	2		180-200	80-100

## Рыба

Переверните куски рыбы по истечении  $\frac{2}{3}$  времени.

Целые куски рыбы переворачивать не нужно. Уложите целую рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Для сохранения

устойчивости положите в брюшко рыбы половинку картофеля или маленький сосуд из термостойкого материала.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	по 300 г	Решётка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		180-200	60-70
Рыба кусочками, например, котлеты	по 300 г	Решётка	4		2	20-25

## Рекомендации по жарению в гриле




Для такого веса жаркое в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

## Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
<b>Запеканки</b>					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	25-35
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 2 см высотой	Форма для запеканки	2		150-170	50-60



Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
<b>Тост</b>					
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	4		3	4-5
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3		3	5-8

## Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Универсальный противень:	3		180-200	40-50
Картофель фри	Универсальный противень:	3		210-230	25-30
Пицца	Решётка	2		200-220	15-20
Пицца-багет	Решётка	2		190-210	15-20

## Указание

При приготовлении быстрозамороженных блюд универсальный противень может деформироваться. Причиной этого является разница температур, которой подвергаются принадлежности. В ходе приготовления деформация исчезает.

## Специальные блюда

Дрожжевое тесто и домашний йогурт можно легко приготовить при низкой температуре.

Выньте принадлежности из духового шкафа.

### Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40°C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (из холодильника) и хорошо размешайте.
3. Разлейте по стеклянным банкам для йогурта с завинчивающимися крышками и накройте пищевой плёнкой.

4. Установите стаканы на решётку на уровень 1.

5. Установите температуру на 50 °С и действуйте в соответствии с указаниями.

### Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
3. Закройте дверцу духового шкафа и оставьте дрожжевое тесто подходить.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления	
Йогурт	Стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками	1		50 °С	6-8 часов
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 минут 20-30 минут

## Размораживание

Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

## Замороженные продукты

Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

## Сушка

Используйте овощи и фрукты без червоточины, хорошо помойте их.

Дайте воде стечь с фруктов и овощей и вытрите их насухо.

Универсальный противень следует установить на уровень 3, а решётку - на уровень 1. Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой.

Переворачивайте сочные фрукты и овощи несколько раз. Сразу после сушки отделите фрукты и овощи от бумаги.

Фрукты и овощи	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, часы
600 г яблок кольцами	1+3		80	ок. 5
800 г груш дольками	1+3		80	ок. 8
1,5 кг слив	1+3		80	ок. 8-10
200 г зелени, очищенной	1+3		80	ок. 1½

## Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

#### Общие сведения

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
- Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.
- Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

#### Выпекание

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C.  
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.

#### Мелкое печенье

В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C.  
В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C.  
Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

#### Картофель фри в духовом шкафу

Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

# Контрольные блюда

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

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

## Выпекание

При выпекании на двух уровнях:

Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

Изделия из сдобного теста, жареные во фритюре (например, пончики в сахарном сиропе):

Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени.


Закрытый яблочный пирог, уровень 1:







Измените положение тёмной разъёмной формы, расположив её по диагонали.

Закрытый яблочный пирог, уровень 2:

Изменить положение тёмной разъёмной формы.

Пироги в разъёмных металлических формах:

Используйте режим «Верхний/нижний жар»  при выпекании на уровне 1. Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		150-170	20-30
	Алюминиевый противень* + универсальный противень**	1+3		140-160	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие кексы, предварительный разогрев	Алюминиевый противень* + универсальный противень**	1+3		140-160	25-35
Бисквит на воде	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Универсальный противень + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решётки* + 2 разъёмные формы Ø 20 см***	1+3		180-200	70-80

\* Дополнительные противни и решётки можно приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.



\*\* При выпекании на двух уровнях универсальный противень всегда следует устанавливать над противнем.

\*\*\* Формы для приготовления пирогов следует устанавливать на решётки (принадлежности) по диагонали.

## Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты Предварительный разогрев 10 минут	Решётка	4		3	1/2-2
Бифбургер 12 шт.* Без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

\* По истечении 2/3 времени перевернуть.

# Зміст.

<b>Важливі настанови з безпеки.....</b>	<b>36</b>	Е-номер та FD-номер.....	44
Причини несправностей.....	37	<b>Поради щодо використання енергії та захисту</b>	
<b>Ваша нова духова шафа .....</b>	<b>38</b>	<b>навколишнього середовища .....</b>	<b>45</b>
Панель управління.....	38	Заощадження енергії.....	45
Регулятор функцій.....	38	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки.....	45
Регулятор температури.....	39	Під час транспортування - важливі заходи .....	45
Таймер.....	39	<b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії .....</b>	<b>45</b>
Робоча камера.....	39	Пироги та печиво .....	45
<b>Ваше приладдя.....</b>	<b>39</b>	Поради щодо випікання.....	47
Встановлення приладдя .....	39	М'ясо, птиця, риба.....	47
Спеціальне приладдя .....	40	Поради для готування у режимі смаження та гриля .....	49
<b>Перед першою експлуатацією .....</b>	<b>40</b>	Запіканки, гратіни, тости.....	49
Розігрівання духової шафи.....	40	Напівфабрикати.....	50
Очищення приладдя .....	40	Особливі страви .....	50
<b>Регулювання режимів роботи духової шафи.....</b>	<b>41</b>	Розморожування.....	50
Види нагрівання та температура.....	41	Підсушування.....	50
<b>Догляд та очищення .....</b>	<b>41</b>	<b>Акриламід у продуктах .....</b>	<b>51</b>
Очисні засоби .....	41	<b>Тестові страви .....</b>	<b>51</b>
Демонтаж та установка підвісних каркасів.....	42	Випікання.....	51
Демонтаж та установлення дверцят духової шафи.....	42	Готування в режимі "Гриль" .....	51
Вбудовування та демонтаж скла дверцят.....	43		
<b>Що робити у випадку несправності? .....</b>	<b>44</b>		
Таблиця несправностей.....	44		
Заміна лампи підсвічування духової шафи.....	44		
Скляний захисний ковпак .....	44		
<b>Сервісна служба.....</b>	<b>44</b>		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. *Див. опис приладдя* в посібнику користувача.

## Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Коли Ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може доторкнутись до нагрівальних елементів та спалахнути. При попередньому розігріві ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим. Завжди ставте на папір посуд або форму для випікання. Укладайте папір для випікання лише на тій площі, де це потрібно. Він не повинен видаватись за межі приладдя.

## Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

## Небезпека опіку!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

## Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

## Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

## Причини несправностей

### Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: Забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Не ставте посуд на нижню поверхню робочої камери, якщо встановлена температура вище 50 °С. При цьому акумулюється тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання порушується, а емаль пошкоджується.
- Вода в гарячій робочій камері: За жодних обставин не лийте воду в гарячу робочу камеру. Утворюється водяна пара. Зміна температури може пошкодити емаль.
- Вологі продукти: Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Від цього пошкоджується емаль.
- Фруктовий сік: Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити. По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.

- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: Залишайте робочу камеру охолоджуватись лише у закритому стані. Навіть якщо дверцята приладу відкриті тільки трохи, це може з часом пошкодити фронтальні панелі, які знаходяться поруч.
- Сильно забруднений ущільнювач дверцят: якщо ущільнювач дверцят дуже забруднений, дверцята приладу перестають зачинятись належним чином. З часом це може призвести до

ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Слідкуйте за чистотою ущільнювача дверцят.

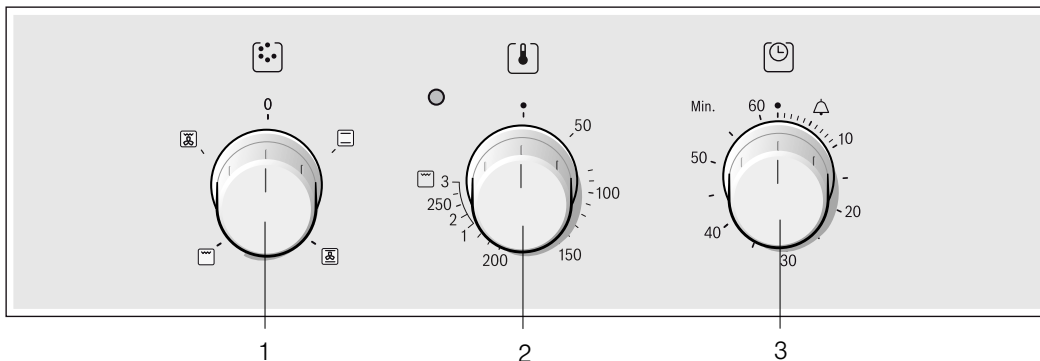
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полички: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.

## Ваша нова духова шафа

Тут Ви зможете ознайомитися зі своєю духовою шафою. Ми пояснимо Вам роботу панелі управління та її елементів. Тут Ви знайдете інформацію щодо робочої камери та приладдя.

### Панель управління

Тут Ви знайдете огляд панелі управління. Оформлення залежить від відповідного типу приладу.



Пояснення	
1	Регулятор функцій
2	Регулятор температури
3	Таймер

### Регулятор функцій

За допомогою регулятора Ви можете встановити вид нагрівання. Його можна повертати праворуч або ліворуч.

Якщо встановлений бажаний вид нагрівання, у духовій шафі світиться лампа.

Установка	Функція
0	Вимк. Духова шафа вимикається.
	Верхнє/нижнє нагрівання Випікання та смаження можливо лише на одному рівні. Цей режим є оптимальним для випікання пирогів та піци у формах або на деках і для пісної печені із яловичини, телятини та дичини. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
	Гаряче повітря* На одному рівні Ви можете випікати безе та листкове тісто. Дрібне печиво, домашнє печиво та листкове тісто можна випікати водночас на двох рівнях. Вентилятор на задньому боці приладу рівномірно розподіляє тепло зверху і знизу страви.

\* Вид нагрівання, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN50304.

Установка	Функція
	Гриль на решітці, велика площа нагрівання Ви можете зробити гриль із декількох стейків, ковбасок, риби й тостів. Нагрівається загальна площа під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль з конвекцією Гриль із циркуляцією повітря добре пристосований для обробки риби, птиці та великих шматків м'яса. Нагрівальні елементи гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви.

\* Вид нагрівання, за яким встановлюється клас енергетичної ефективності згідно з EN50304.

## Регулятор температури

За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру режиму гриля.

Позиції		Функція
•	Вимк.	Духова шафа не нагрівається.
50-270	Діапазон температур	Рекомендована температура, °C.
1, 2, 3	Режими гриля	Режими для готування на грилі, велика <input type="checkbox"/> площа нагрівання. Режим 1 = слабе нагрівання Режим 2 = нагрівання середнього ступеня Режим 3 = сильне нагрівання

Коли духовка шафа нагрівається, над регулятором температури світиться лампочка. У паузах між нагріванням вона згасає. При деяких установах вона не загоряється.

### Режими гриля

Під час готування на грилі  встановлюйте режим гриля регулятором температури.

## Таймер

За допомогою таймера Ви можете виставляти час роботи до 60 хвилин. Таймер працює незалежно від роботи духової шафи. Його можна використовувати як кухонний таймер.

Позиція		Функція
•	Нульова позиція	Установка "Вимк."
	Кінець встановленого часу	Сигнал після закінчення встановленого часу.
- 60	Індикація хвилин	Індикація часу у хвиликах.

### Регулювання

Встановіть бажану тривалість на таймері.

### Час закінчився.

Коли встановлений час вийшов, лунає сигнал. Перемикач самостійно повертається на установку "Вимк." •.

## Робоча камера

У робочій камері знаходиться лампа підсвічування духової шафи. Вентилятор захищає духову шафу від перегрівання.

### Лампа підсвічування духової шафи

Лампа підсвічування духової шафи світиться протягом роботи приладу. Під час повертання регулятора функцій до будь-якої позиції лампа підсвічування духової шафи також може увімкнутися, навіть якщо духовка шафа не нагрівається.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається у випадку необхідності. Тепле повітря виходить через дверцята.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як духовка шафа вимкнулась.

### Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше духовка шафа перегріється.

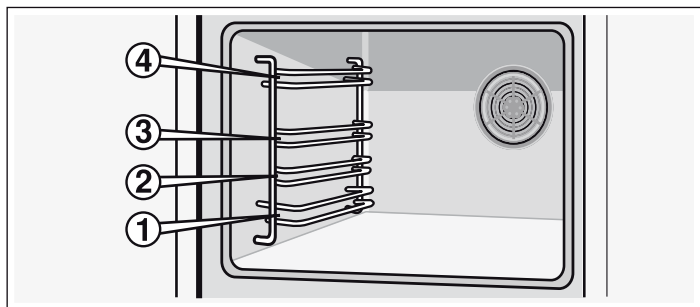
## Ваше приладдя

Ваше приладдя, що постачається в комплекті, підходить для багатьох страв. Завжди звертайте увагу на те, щоб приладдя було правильно і повністю встановлене в робочу камеру.

Існує вибір спеціального приладдя, щоб більшість страв удавалася Вам ще краще, а експлуатація Вашої духової шафи була ще приємнішою.

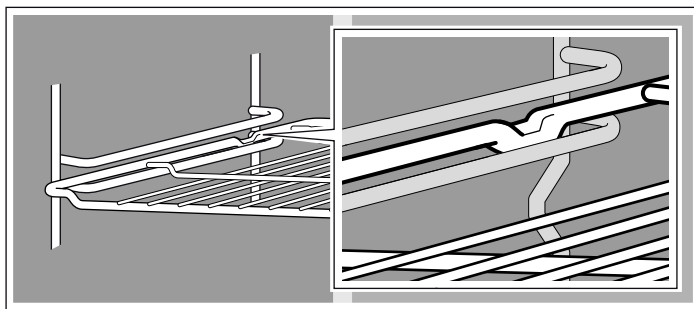
### Встановлення приладдя

Приладдя можна розміщувати в духовій шафі на 4 різних рівнях. Завжди встановлюйте приладдя до упору, щоб воно не торкалося скляних дверцят.



Якщо обережно витягувати приладдя наполовину, воно зафіксується. Тепер Вам буде легше виймати страви.

Під час встановлення приладдя в духову шафу слідкуйте за вигинами на задній стінці приладдя. Лише так воно зафіксується правильно.



**Вказівка:** Приладдя може деформуватися через високу температуру. Коли приладдя охолоне, воно повернеться до своєї первісної форми. Функціональність приладдя від цього не зменшується.


Тримайте деко для випікання за боки обома руками та паралельно всовуйте його в опорну стійку. При всовуванні намагайтеся не рухати деко для випікання праворуч або ліворуч. Інакше деко для випікання буде лише важче вставляти. Емальовані поверхні можуть пошкодитися.

Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет. Назвіть, будь ласка, номер HEZ.



#### Решітка

Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.

Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят духової шафи, а вигином - донизу .



#### Універсальне деко

Для соковитих пирогів, випічки, страв із продуктів глибокого замороження та великої печені. Його також можна застосовувати як піддон для стікання жиру, якщо Ви смажите безпосередньо на решітці.

Установіть універсальне деко скошеною крайкою до дверцят.

## Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Ви знайдете різноманітні продукти, які підходять до Вашої духової шафи, у наших брошурах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя або умови замовлення через Інтернет варіюються в залежності від країни. Інформацію щодо цього Ви знайдете в документах, які отримали під час купівлі духової шафи.

Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. Під час купівлі завжди повідомляйте повну назву (E-Nr.) Вашого приладу.

Спеціальне приладдя	Номер HEZ	Функція
Решітка	HEZ 434000	Для посуду, кухонних форм, печені, шматків для грилю та страв глибокого замороження.
Алюмінієве деко для випікання	HEZ 430001	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Емальоване деко для випікання	HEZ 431001	Для пирогів та печива. Установіть деко для випікання у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.
Універсальне деко	HEZ 432001	Для соковитих пирогів, випічки, продуктів глибокої заморозки та великих шматків для запікання. Може також використовуватися для збирання жиру або м'ясного соку при встановленні під решітку. Установіть універсальне деко у духову шафу скошеною крайкою до дверцят.

### Дверцята духової шафи - додаткові запобіжні заходи

Під час тривалого готування дверцята духової шафи можуть дуже сильно нагрітися.


Якщо у Вас є маленькі діти, при використанні духової шафи треба бути особливо обережними.

Для цього існує захисний пристрій, який запобігає прямому доторканню до дверцят духової шафи. Це спеціальне приладдя (440651) можна придбати в сервісній службі.

## Перед першою експлуатацією

У даному розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у духовій шафі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

### Розігрівання духової шафи

Для того, щоб видалити запах нового приладу, спочатку зачиніть порожню духову шафу та прогрійте її. Найкраще для цього прогріти духову шафу протягом години у режимі верхнього/нижнього нагрівання  при температурі 240 °C. Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковок.

Провітрюйте кухню, поки духову шафу нагрівається.

1. Встановіть регулятор функцій на верхнє/нижнє нагрівання .

2. Регулятор температури встановіть на 240 °C.

Через годину вимкніть духову шафу. Для цього встановіть регулятор функцій на нуль.

### Очищення приладдя

Перед першим використанням приладдя його потрібно ретельно очистити за допомогою гарячого лужного розчину та м'якої ганчірки для миття посуду.



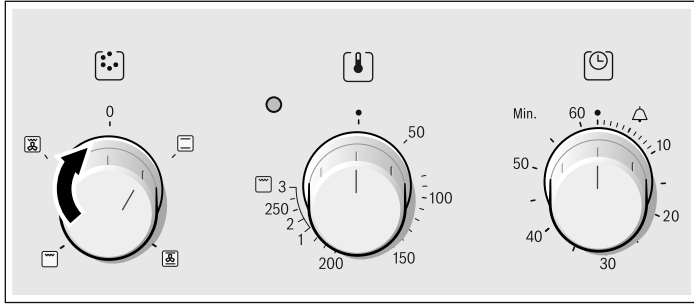
# Регулювання режимів роботи духової шафи

У Вашій духовій шафі є багато функцій, які можна відрегулювати. У цьому розділі ми пояснимо Вам, як встановити бажаний вид нагрівання та температуру або режим гриля.

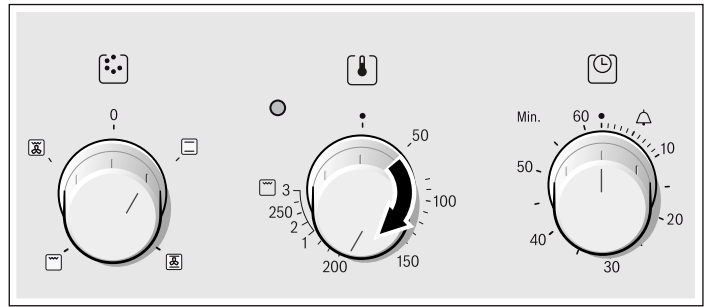
## Види нагрівання та температура

Приклад на малюнку: "Верхнє/нижнє нагрівання" - 190 °С.

1. За допомогою регулятора функцій встановіть потрібний вид нагрівання.



2. За допомогою регулятора температури можна встановлювати температуру або режим гриля.



Духова шафа нагрівається.

### Вимкнення духової шафи

Встановіть регулятор функцій на нуль.

### Зміна установки

За потреби можна змінити вид нагрівання, температуру й режим гриля.

# Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати духову шафу та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Як правильно доглядати та очищувати Вашу духову шафу, Ви дізнаєтеся у цій главі.

## Вказівки

- Незначна різниця у кольорі на передній частині духової шафи спричинена тим, що вона складається з різноманітних матеріалів, таких як скло, пластмаса або метал.
- Тіні на дверцятах, які мерехтять, - це відображення світла від лампи духової шафи.
- Під впливом дуже високої температури емаль вигоріє. Внаслідок цього виникають незначні зміни кольору емалі. Це є нормальним явищем, що не впливає на функціональність. Кромки тонких дек не можна повністю вкрити емаллю. Тому вони можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.

## Очисні засоби

Аби не пошкодити поверхні невідповідним очисним засобом, звертайте увагу на наступні дані.

### При очищенні духової шафи заборонено застосовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту,
- жорсткі губки,
- очищувачі високого тиску або пароструминні помпи.
- Забороняється мити окремі деталі в посудомийній машині.

Ретельно промивайте нові губки перед першим застосуванням.

### Панель управління

Гарячий лужний розчин:  
Почистіть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати засоби для чищення скла або шкребки для скла.

### Поверхня із інструментальної сталі

Очистіть теплим лужним розчином та витріть м'якою ганчіркою. Поверхні з інструментальної сталі завжди протирайте паралельно текстурі. Інакше можна подряпати поверхню. Промокніть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очистуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Фронтальні панелі з високоякісної сталі можна полірувати за допомогою спеціального засобу для догляду. Виконуйте вказівки виробника. Спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі Ви можете придбати в нашій сервісній службі або в магазинах спеціалізованої торгівлі.

### Емальовані та лаковані поверхні

Протріть вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

### Регулятор

Протріть вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.

### Скло дверцят духової шафи

Почистіть засобом для скла. Не застосовуйте агресивні очисні засоби або гострі металеві предмети. Вони можуть подряпати або пошкодити поверхню скла дверцят.

### Ущільнювач

Протріть вологим рушником. Промокніть м'яким рушником.

### Духова шафа усередині

Теплий лужний розчин або водний розчин оцту. При сильному забрудненні: застосовуйте засіб для чищення духової шафи лише на поверхнях, що охололи.

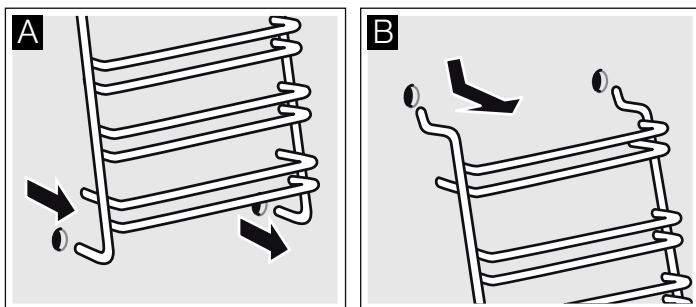
<b>Скляна кришка лампи підсвічування духовки</b>	Протріть вологим рушником з невеликою кількістю мийного засобу. Промокніть м'яким рушником.
<b>Приладдя</b>	Замочіть у теплом лужному розчині. Почистіть губкою для посуду або щіткою.
<b>Алюмінієве деко (опціонально)</b>	Забороняється мити в посудомийній машині. Забороняється застосовувати засіб для очищення духовок. Щоб уникнути подряпин, забороняється доторкатися до металеві поверхні ножем або іншим гострим предметом. Очистіть вологим рушником для скла з невеликою кількістю мийного засобу або горизонтально протріть рушником з мікрОВОлокна. Промокніть м'яким рушником. Забороняється застосовувати абразивні очисні засоби, шкрябаючі губки або жорсткі рушники для очищення. Інакше можна подряпати поверхню.
<b>Функція «Захист від доступу дітей» (опціонально)</b>	Якщо активована функція «Захист від доступу дітей» для дверцят духової шафи, перед очищенням функцію треба скасувати. Замочіть усі пластмасові деталі у теплом лужному розчині та промийте губкою. Промокніть м'яким рушником. При сильному забрудненні функція «Захист від доступу дітей» не працює належним чином.
<b>Робоча панель</b>	Вказівки для обслуговування та очищення Ви знайдете в інструкції з використання для робочої панелі.

## Демонтаж та установка підвісних каркасів

Для того, щоб очистити духову шафу, підвісні каркаси можна витягнути. Духова шафа повинна бути холодною.

### Зняття підвісних каркасів

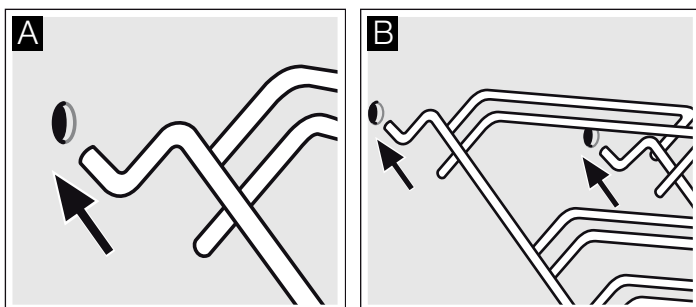
1. Витягніть каркас знизу та потягніть його на себе. Витягніть подовжувальні штифти з нижньої частини каркасу з кріпильних отворів (Зображення А).
2. Після цього складіть каркас та обережно його витягніть (Зображення В).



Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою. Якщо забруднення сильне, почистіть щіткою.

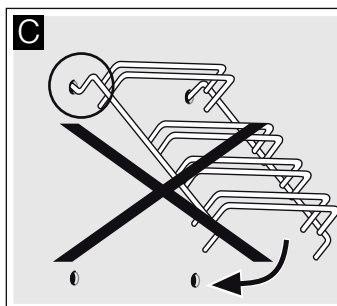
### Встановлення підвісного каркасу

1. Обережно вставте два гачки в верхні отвори. (Зображення А-В)



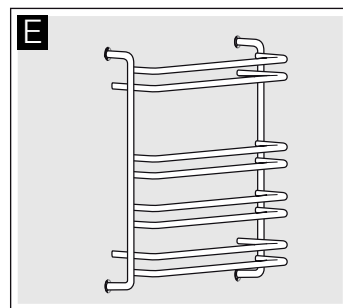
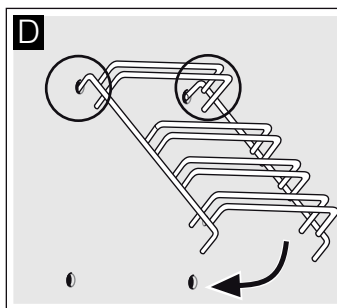
### ⚠ Неправильний монтаж!

Ніколи не рухайте підвісний каркас, якщо Ви не встановили повністю два гачки у верхні отвори. Емаль може пошкодитися й тріснути (Зображення С).



2. Два гачки повинні бути повністю вставлені у верхні отвори. Тепер Ви можете повільно та обережно посунути каркас донизу та вставити у нижні отвори (Зображення D).
3. Підвісьте обидва каркаси в бокові стінки духової шафи (Зображення E).

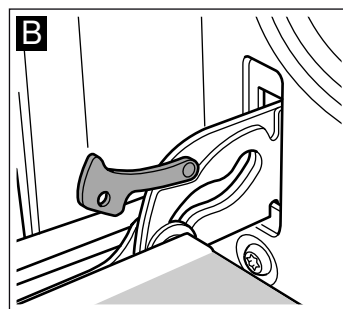
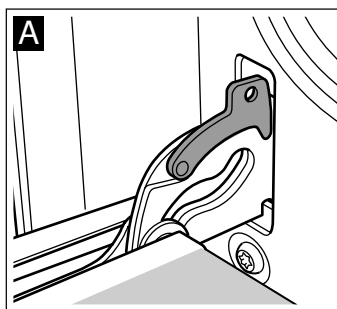
Якщо каркаси встановлені правильно, відстань між двома верхніми рівнями більше.



## Демонтаж та установлення дверцят духової шафи

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

На петлях дверцят духової шафи є фіксатори. Якщо фіксатор заціпнуто (мал. А), дверцята духової шафи заблоковані. Їх не можна демонтувати. Якщо фіксатори для демонтажу дверцят духової шафи відкриті (мал. В), заблоковані петлі. Вони не заскакують.

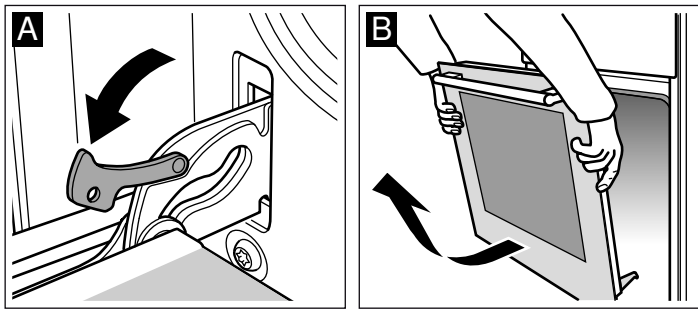


### ⚠ Небезпека травмування!!

Якщо петлі 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

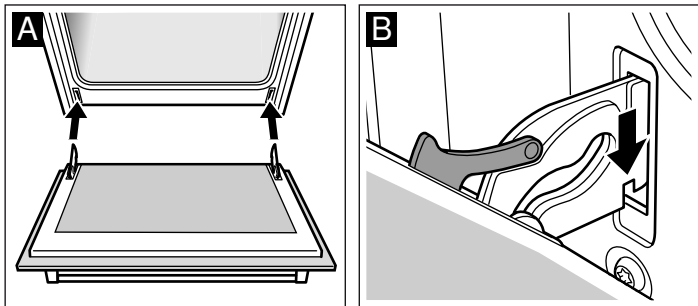
1. Повністю відчиніть дверцята духової шафи.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. А).
3. Закрийте дверцята до упору. Обома руками обхопіть дверцята ліворуч та праворуч. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх (мал. В).



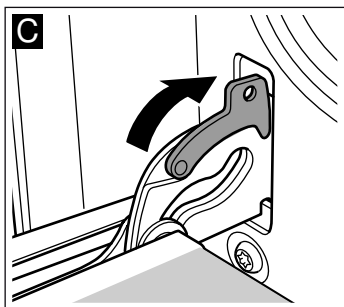
## Установлення дверцят

Знову установіть дверцята у зворотному порядку дій.

1. При встановленні дверцят духової шафи перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. А).
2. Вирізи на петлях мають зафіксуватися з обох боків (мал. В).



3. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. С). Закрийте дверцята духової шафи.



## ⚠️ Небезпека травмування!!

Якщо дверцята випадково впали або заскочила петля, не намагайтеся відкрити петлю самостійно. Зателефонуйте до сервісної служби.

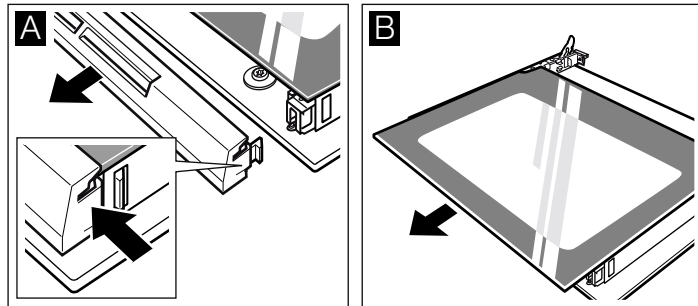
## Вбудовування та демонтаж скла дверцят

Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят духової шафи.

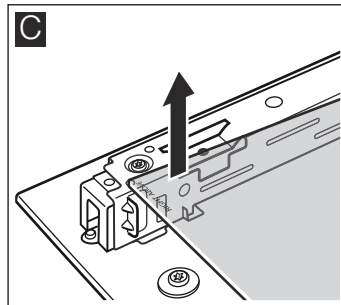
### Демонтаж

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.
2. Витягніть захисну панель зверху з дверцят духової шафи. Для цього притисніть язички пальцями ліворуч та праворуч (мал. А).

3. Підніміть верхнє скло та витягніть його (мал. В).



4. Підніміть скло та витягніть його (мал. С).



Почистіть скло засобом для очищення скла та м'яким рушником.

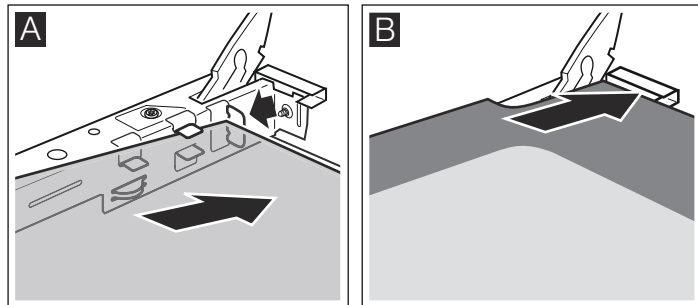
## ⚠️ Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

### Установлення

Під час вбудовування звертайте увагу на те, щоб напис "right above" знаходився ліворуч знизу.

1. Встановіть скло під кутом назад (мал. А).
2. Встановіть верхнє скло в обидва тримачі під кутом назад. Ззовні поверхня повинна бути гладкою. (мал. В).



3. Установіть та притисніть захисну панель.
4. Установіть дверцята.

**Духову шафу можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.**

# Що робити у випадку несправності?

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як телефонувати до сервісної служби, прогляньте таблицю. Можливо, Ви зможете самостійно усунути несправність.

## Таблиця несправностей

Якщо у Вас не вийшла страва, просимо продивитися частину . Усі страви були перевірені для Вас у нашій кулінарній студії. Тут Ви знайдете корисні поради та інформацію щодо варіння, випікання та смаження.

Несправність	Можлива причина	Усунення / інформація
Духова шафа не функціонує.	Несправний запобіжник.	Подивіться в розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Збій постачання електричного струму.	Перевірте, чи працює лампа на кухні або інші кухонні прилади.
Духова шафа не нагрівається.	На елементи контактів потрапив пил.	Кілька разів поверніть перемикач праворуч або ліворуч.

### **⚠️ Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, проведені неналежним чином, небезпечні. Їх може проводити лише технік нашої сервісної служби.

#### **Увага!**

Пошкоджений мережевий кабель повинен замінити виробник, сервісна служба або кваліфікований спеціаліст.

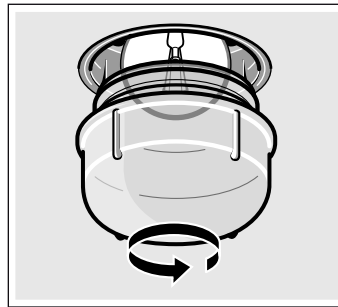
## Заміна лампи підсвічування духової шафи

Якщо лампа підсвічування духової шафи перегоріла, її слід замінити. Стійкі до нагрівання змінні лампи, 40 Вт, Ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи.

### **⚠️ Небезпека ураження електричним струмом!**

Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

1. Покладіть рушник для посуду у холодну духову шафу, аби запобігти ушкодженню.
2. Поверніть ліворуч та витягніть захисний ковпачок.



3. Замініть лампу такою самою.
4. Захисний ковпачок вкрутіть на місце.
5. Витягніть рушник та увімкніть запобіжник.

## Скляний захисний ковпачок

Якщо скляний захисний ковпачок зазнав пошкодження, його слід замінити. Відповідні скляні захисні ковпачки можна отримати в сервісній службі. Назвіть E-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

# Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техніка.

## E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку з цими номерами Ви знайдете збоку від дверцят духової шафи. Для того щоб не шукати у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.

## Сервісна служба ☎️

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

## Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

# Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища

Тут Ви отримаєте поради, як можна заощадити енергію під час випікання та смаження, та про те, як правильно утилізувати Ваш прилад.

## Заощадження енергії

- Розігривайте духову шафу попередньо лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Застосовуйте темні, вкриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.
- Під час готування, випікання або смаження намагайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога рідше.
- Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Духова шафа тоді залишається теплою після випікання попереднього пирога. Тому час випікання наступного пирога скорочується. Дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.
- Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути духову шафу на 10 хвилин раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, аби довести пиріг до готовності.

## Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## Під час транспортування - важливі заходи

Зафіксуйте усі рухомі деталі всередині приладу та на ньому клейкою стрічкою, яка потім видалиться без сліду. Всуňte усе приладдя (наприклад, деко для випікання), загорнуте у тонкий картон, до крайок відповідної шухляди, щоб уникнути пошкодження приладу. Покладіть картон або аналогічний матеріал між передньою та задньою стінкою, щоб вони не наштовхувались зсередини на скло дверцят. Примотайте дверцята духової шафи клейкою стрічкою до бокових стінок приладу.

Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Переносьте прилад лише в оригінальній упаковці. Звертайте увагу на стрілки транспортування, зазначені на упаковці.

## Якщо оригінальної упаковки більше немає

Упакуйте прилад у захисну обгортку, щоб забезпечити достатній захист від можливих пошкоджень під час транспортування.

Переносьте прилад вертикально вирівняним. Не тримайте прилад за ручку дверцят або за підключення з боку задньої стінки, щоб не пошкодити їх. Не кладіть важкі предмети на прилад.

# Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розкажемо Вам, які види нагрівання та температура найкраще пасують для Вашої страви. Ви отримаєте поради щодо приладдя та рівня, на якому повинна готуватися страв. А також поради щодо посуду та готування.

## Вказівки

- Показники таблиці означають встановлення у холодну та порожню робочу камеру. Розігривайте духову шафу, лише якщо це вказано у таблиці. Приладдя викладайте папером для випікання лише після попереднього розігрівання духової шафи.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продукту.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті. Додаткове приладдя Ви можете придбати як спеціальне приладдя у спеціалізованій мережі або у сервісній службі. Перед використанням вийміть з робочої камери все приладдя та весь посуд, який Вам не знадобиться.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

## Пироги та печиво

### Випікання на одному рівні

Найкращі результати у випіканні тортів та пирогів досягаються з режимом "Верхнє/нижнє нагрівання"

Під час випікання в режимі "2D-гаряче повітря" встановлюйте приладдя на наступні рівні:

- Пироги у формах: рівень установавлення 2
- Пироги на деку для пирогів: рівень установавлення 3

### Випікання та смаження на кількох рівнях

Готуйте в режимі "Гаряче повітря" .

Рівні встановлення при випіканні та смаженні на 2 рівнях:

- Універсальне деко: рівень установавлення 3
- Деко для випікання: рівень установавлення 1

Страви, які були встановлені в духову шафу одночасно, можуть приготуватися не водночас.

У таблицях Ви знайдете широкий вибір страв.

**Вказівка:** Продукти харчування не класти безпосередньо на алюмінієве деко для випікання. Деко для випікання вистелити папером для випікання.

## Форми для випікання

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Якщо Ви випікаєте у світлій формі із тонкостінного металу або у скляній формі, то час випікання подовжується, а пиріг темнішає не так рівномірно.

Якщо Ви бажаєте застосувати силіконові форми, будь-ласка, уважно ознайомтеся з настановами та рецептами виробника. Найчастіше силіконові форми менші за звичайні. Тому може відрізнятись потрібна кількість тіста та інгредієнтів рецепту.

## Таблиці

У таблицях Ви знайдете оптимальний вид нагрівання для різноманітних пирогів та випічки. Температура і тривалість випікання залежать від властивостей та кількості тіста. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Спочатку спробуйте випікати за більш низької температури. При нижчій температурі випічка підрум'янюється більш рівномірно. Якщо виникне потреба, встановіть наступного разу більш високу температуру.

Якщо Ви перед готуванням розігріваєте духову шафу, то час готування скорочується на 5-10 хвилин.

Додаткову інформацію Ви знайдете у розділі "Поради щодо випікання" наприкінці цієї таблиці.

Пирог у формах	Форма	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Пиріг із здобного тіста	Кругла, прямокутна форма або форма для кексу	2	☒	160-180	50-60
Нижній пиріг (наприклад, із пісочного тіста)	Кругла, прямокутна форма або форма для кексу	2	☐	155-175	65-75
Основа з пісочного тіста із загнутими краями	Рознімна форма	1	☐	160-180	30-40
Основа для торта 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
Нижній фруктовий пиріг, здобне тісто	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 деко	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Тісто для кексу або дріжджове тісто з несоковитою начинкою	Універсальне деко:	3	☐	160-180	25-35
Здобне або дріжджове тісто із соковитою начинкою	Універсальне деко:	3	☐	140-160	40-50
Бісквітний рулет (попередньо розігріти)	Універсальне деко:	2	☐	170-190	15-20
Плетеник із дріжджового тіста, 500 г борошна	Універсальне деко:	3	☒	150-170	25-35
Кекс із дріжджового тіста, 500 г борошна	Універсальне деко:	3	☐	160-180	50-60
Кекс із дріжджового тіста, 1 кг 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

Якщо немає інших вказівок, завжди розігрівайте духову шафу перед випіканням хліба.

Забороняється лити воду просто у гарячу духову шафу.

Хліб і булочки	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Хліб з дріжджового тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко:	2	☐	270	8
				190	35-45
Хліб з кислого тіста, 1,2 кг борошна	Універсальне деко:	2	☐	270	8
				190	35-45
Булочки (напр., житні булочки)	Універсальне деко:	2	☐	200-220	20-30

Дрібне печиво	Приладдя	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Печиво домашнє	Універсальне деко:	3	☐	150-170	10-20
	Алюмінієве деко для випікання* + універсальне деко**	1+3	☒	130-150	25-35
Безе	Універсальне деко:	3	☒	70-90	125-135
Заварні тістечка	Універсальне деко:	2	☐	200-220	30-40

\* Додаткові дека можна придбати в сервісній службі або у професійній мережі.

\*\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди ставте універсальне деко під деко для випікання.

Дрібне печиво	Приладдя	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Мигдальні тістечка	Універсальне деко:	3		110-130	30-40
	Алюмінієве деко для випікання* + універсальне деко**	1+3		100-120	35-45
Листкове тісто	Універсальне деко:	3		180-200	20-30
	Алюмінієве деко для випікання* + універсальне деко**	1+3		180-200	30-40

\* Додаткові дека можна придбати в сервісній службі або у професійній мережі.

\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди ставте універсальне деко під деко для випікання.

## Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтеся за наведеними в таблицях значеннями для схожої випічки.
Як визначити, чи пропікся здобний пиріг:	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколить дерев'яною паличкою пиріг в найтовстішому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру в духовій шафі на 10 градусів нижче. Дотримуйтеся зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але недостатньо по краях.	Не змащуйте крайки рознімної форми. Після випікання слід обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.
Пиріг зверху набув надто темного кольору.	Поставте пиріг глибше у духову шафу, встановіть нижчу температуру та випікайте пиріг трохи довше.
Пиріг надто сухий.	Проколить зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збризкайте його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу встановіть температуру на 10 градусів вище і зменште час випікання.
Хліб або пиріг (напр., сирний пиріг) виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, пронизаний водянистими смугами).	Наступного разу додайте трохи менше рідини і випікайте трохи довше та при нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посипте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтеся рецепту та часу випікання.
Випічка потемнішала нерівномірно.	Встановіть трохи нижчу температуру, тоді випічка темнішатиме рівномірніше. Випікайте нижню випічку в режимі верхнього та нижнього нагрівання  на одному рівні. На циркуляцію повітря впливає навіть папір для випікання, який виходить за крайки форми для випікання. Намагайтеся відрізати папір врівень із деком.
Фруктовий пиріг знизу занадто світлий.	Наступного разу встановіть пиріг на один рівень нижче.
Фруктовий сік витікає з пирога.	Наступного разу скористайтеся більш глибоким універсальним деком (якщо воно є у наявності).
При випіканні дріжджових булочок шматочки тіста склеюються один з одним.	Між булочками має бути відстань у прибл. 2 см. Тоді буде достатньо місця, щоб булочки гарно піднялися та рівномірно пропеклися.
Ви бажаєте випікати на двох рівнях.	Для випікання на більшій кількості рівнів завжди застосовуйте режим "Гаряче повітря" . Страви, які були встановлені в духову шафу одночасно, можуть приготуватися не водночас.
Під час випікання пирога із соковитою начинкою з'явився конденсат.	Під час випікання може випаровуватися вода. Вона випаровується через дверцята. Ця пара може осідати на панелі управління або на меблях та стікати конденсатом. Це фізичне явище.

## М'ясо, птиця, риба

### Посуд

Можна користуватися будь-яким жаростійким посудом. Для приготування великої кількості печені підходить також універсальне деко.

Краще використовувати скляний посуд. Слідкуйте за тим, щоб кришка була правильно встановлена на жаровні та добре закривалася.

Якщо Ви користуєтеся емальованою жаровнею, додавайте до неї трохи більше води.

При запіканні в жаровні з високоякісної сталі скоринка не буде надто рум'яною, а м'ясо може недостатньо пропікатися. Подовжте тривалість готування.

Дані в таблицях:

Посуд без кришки = відкритий

Посуд із кришкою = закритий

Посуд ставте завжди посередині решітки.

Ставте гарячий скляний посуд на суху підставку. Якщо підставка волога або холодна, скло може тріснути.

### Печеня

До нежирного м'яса додайте трохи рідини. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1/2 см.

Для тушкування додайте достатню кількість води. Дно посуду повинно бути вкрите приблизно на 1 - 2 см.

Кількість води залежить від сорту м'яса та матеріалу посуду. Для приготування м'яса у емальованій жаровні, необхідно дещо більше рідини, ніж для запікання у скляному посуді.

Жаровня із високоякісної сталі пристосована для цього не дуже добре. М'ясо готується повільніше та менше підсмажується. Встановлюйте вищу температуру та/або триваліший час готування.

### Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"

Готуйте в режимі гриля у зачиненій духовій шафі.

Якщо Ви готуєте в режимі гриля, розігрійте його протягом прибл. 3 хвилин перед тим, як покласти на решітку продукти для смаження на грилі.

Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку. Якщо шматок для гриля один, то для кращого приготування покладіть

його посередині решітки. Додатково на рівень 1 поставте універсальне деко. М'ясний сік буде зібраний, і духовна шафа залишатиметься чистою.

Забороняється ставити деко для випікання або універсальне деко на рівень 4. Через високу температуру воно може деформуватися та при вийманні пошкодити робочу камеру.

По можливості беріть для гриля шматки м'яса однакового розміру. У такому випадку вони підсмажуються рівномірно і залишаються приємно соковитими. Соліть стейки тільки після готування.

Перевертайте шматки для грилю через  $\frac{2}{3}$  вказаного часу.

Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Як часто це відбувається, залежить від встановлених параметрів режиму гриля.

### М'ясо

Після закінчення половини часу приготування м'ясо слід перевернути.

Коли печеня буде готова, слід залишити її ще на 10 хвилин у вимкненій зачиненій духовій шафі. Завдяки цьому краще розподіляється м'ясний сік.

Ростбіф загорніть після приготування у фольгу та залиште його на 10 хвилин у духовій шафі.

У свинячій печені із шкіркою розріжте шкірку навхрест та покладіть печеню спочатку шкіркою донизу у посуд.

М'ясо	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура °С, режим гриля	Тривалість, хв.
<b>Яловичина</b>						
Яловичина для смаження	1,0 кг	Закритий	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Яловиче філе, з кров'ю	1,0 кг	Відкритий	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбіф, із кров'ю	1,0 кг	Відкритий	1		230-250	50
Стейки, 3 см, із кров'ю		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15
<b>Телятина</b>						
Теляча печеня	1,0 кг	Відкритий	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинина</b>						
без шкірки (напр. , шия)	1,0 кг	Відкритий	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
зі шкіркою (напр. , лопатка)	1,0 кг	Відкритий	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Копчена свинина з кісткою	1,0 кг	Закритий	1		210-230	80
<b>Ягнятина</b>						
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження	1,5 кг	Відкритий	1		170-190	120
<b>Фарш</b>						
М'ясний рулет	прибл. 750 г	Відкритий	1		180-200	70
<b>Ковбаски</b>						
Ковбаски		Решітка + універсальне деко	4+1		3	15



## Птиця

Вказані в таблиці показники дійсні для нерозігрітої духової шафи.








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

Якщо Ви смажите безпосередньо на решітці, поставте універсальне деко на висоту 1.

Якщо Ви смажите качку або гусака, проколите шкіру під крилами, щоб жир міг стікати.

Кладіть птицю грудкою на решітку. Переверніть цілу птицю через дві третини загального часу готування.

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

Птиця	Маса	Приладдя та посуд	Висота	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Половинки курчат, 1-4 шт.	по 400 г	Решітка	2		210-230	40-50
Курчата, порційні шматки	по 250 г	Решітка	3		210-230	30-40
Курча, ціла тушка, 1-4 шт.	по 1 кг	Решітка	2		200-220	55-85
Качка, ціла тушка	1,7 кг	Решітка	2		170-190	80-100
Гусак, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		160-180	110-130
Молода індичка, ціла тушка	3,0 кг	Решітка	2		180-200	80-100
2 ніжки індички	по 800 г	Решітка	2		180-200	80-100





## Риба

Перевертайте шматочки риби через  $\frac{2}{3}$  вказаного часу.

Цілу рибу не треба перевертати. Покладіть цілу тушку риби спинкою догори у духову шафу так, щоб спинні плавники були

зверху. Аби рибина трималася у цьому положенні, вставте у її живіт надрізану картоплину або маленьку жаростійку посудину.

Під час готування гриля безпосередньо на решітці встановлюйте додатково універсальне деко на рівень 1. Рибний сік буде зібраний, і духову шафу залишатиметься чистою.

Риба	Вага	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °С, режим гриля	Тривалість, хв.
Риба, ціла тушка	По 300 г	Решітка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решітка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решітка	2		180-200	60-70
Риба скибочками, наприклад, рибні стейки	По 300 г	Решітка	4		2	20-25

## Поради для готування у режимі смаження та гриля




Потрібна вага печені не зазначена в таблиці.	Встановіть параметри відповідно до наступної зазначеної ваги та подовжте час готування.
Ви хочете визначити, готова печеня чи ні.	Скористуйтеся спеціальним термометром для м'яса (продається у спеціалізованих магазинах), або просто зробіть пробу ложкою. Натисніть ложкою на м'ясо. Якщо воно на дотик тверде, значить вже готове. Якщо воно піддається натисканню, значить потрібно ще трохи часу, щоб воно стало готовим.
Печеня занадто темна, а скоринка місцями підгоріла.	Перевірте рівень устанавлення та температуру.
Печеня виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу користуйтеся посудом для печені меншого розміру або додайте більше рідини.
Печеня виглядає добре, але соус надто світлий та водянистий.	Наступного разу візьміть більший посуд та додайте менше рідини.
Якщо залити рідину у гарячу печеню, виникне пара.	Це нормальне фізичне явище. Випаровується більша частина води, яка заливається. Ця пара може осідати на прохолодніших панелях або на меблях та стікати конденсатом.



## Запіканки, гратіни, тости

Якщо Ви готуєте гриль на решітці, установіть додатково універсальне деко на рівень 1. Духова шафа залишається чистою.

Завжди ставте посуд на решітку.

Стан готовності запіканки залежить від її висоти та розміру посуду. Дані у таблиці є лише орієнтовними.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °С	Тривалість, хв.
<b>Запіканки</b>					
Запіканка, солодка	Форма для запіканок	2		170-190	50-60
Макаронна запіканка	Форма для запіканок	2		210-230	25-35
<b>Гратіни</b>					
Запіканка з картоплі із сирих інгредієнтів висотою макс. 2 см	Форма для запіканок	2		150-170	50-60

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Рекомендована температура, °C	Тривалість, хв.
<b>Тости</b>					
Підсмажені тости, 12 шт.	Решітка	4		3	4-5
Тости, запікання, 12 шт.	Решітка	3		3	5-8

## Напівфабрикати

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

Якщо Ви вкриваєте приладдя папером для випікання, звертайте увагу на те, щоб він був придатний до температури, з якою Ви

готуєте. Відріжте достатню кількість паперу відповідно до розмірів страви.

Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування напівфабрикату.

Страва	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Штрудель з фруктовую 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

## Вказівка

Під час готування страв із продуктів глибокого замороження універсальне деко може деформуватися. Це відбувається через велику різницю між температурами, яким піддається приладдя. Протягом процесу готування деформація зникне.

## Особливі страви

Дріжджове тісто та домашній йогурт особливо добре готуються за низьких температур.

Вийміть приладдя з духової шафи.



### Приготування йогурту

1. Скип'ятіть 1 л молока (3,5 % жиру) та охолодіть до 40 °C.
2. Додайте до молока 150 г йогурту (з холодильника) та добре перемішайте.
3. Перелийте у маленькі скляні банки, що закриваються, та накрийте плівкою.

4. Поставте банки на решітку та встановіть її на рівень 1.
5. Встановіть температуру випікання 50 °C та дійте, як зазначено.

### Підняття дріжджового тіста

1. Приготуйте дріжджове тісто, як звичайно, покладіть його в жаростійкий керамічний посуд та накрийте кришкою.
2. Попередньо розігрійте духову шафу, як зазначено.
3. Зачиніть дверцята та залиште дріжджове тісто підніматися в духовій шафі.

Страва	Посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура	Тривалість
Йогурт	Скляні банки для йогурту, що закриваються	1		50 °C	6-8 годин
Підняття дріжджового тіста	Жаростійкий посуд	Поставте на дно духової шафи		попередньо розігріти до 50 °C Вимкніть прилад і поставте дріжджове тісто в духову шафу	5-10 хвилин 20-30 хвилин


## Розморожування

Тривалість розморожування залежить від якості та кількості продукту.

Слідкуйте за вказівками виробника, зазначеними на упаковці.

Вийміть продукти з упаковки та поставте у придатному посуді на решітку.

Кладіть птицю грудкою на тарілку.

Заморожений продукт	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура
Напр., сметанні, вершкові торти, торти із шоколадною або цукровою глазур'ю, фрукти, курча, ковбаса та м'ясо, хліб та булочки, пироги та інша випічка	Решітка	2		Регулятор температури залишається вимкненим





## Підсушування

Беріть лише бездоганні фрукти та овочі й ретельно мийте їх перед сушінням.

Дайте воді стекти з фруктів та овочів і витріть їх.

Універсальне деко має бути встановлене на рівні 3, а решітка - на рівні 1. Викладіть універсальне деко та решітку папером для випікання або пергаментом.

Якщо Ви взяли дуже соковиті фрукти, постійно їх перевертайте. Висушені фрукти зніміть з паперу одразу ж після сушіння.

Фрукти та овочі	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, години
600 г порізаних кільцями яблук	1+3		80	Прибл. 5
800 г порізаних скибочками груш	1+3		80	Прибл. 8
1,5 кг слив	1+3		80	Прибл. 8-10
200 г почищеної зелені	1+3		80	Прибл. 1½

# Акриламід у продуктах

Акриламід постає насамперед під час гарячої обробки злакових та картопляних продуктів, наприклад, у картопляних

чіпсах, картоплі фрі, тостах, булочках, хлібі, ніжній випічці (печиво, пряники, розсипчастого печива).

## Поради щодо зниження акриламіда під час готування страв

<b>Загальна інформація</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Готуйте на якомога короткому режимі.</li><li>■ Не підсмажуйте страви до темного кольору.</li><li>■ У продуктах великого розміру більшої товщини міститься менше акриламіду.</li></ul>
<b>Випікання</b>	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 200 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 180 °C.
Домашнє печиво	На верхньому/нижньому нагріванні макс. 190 °C. Із 3D-гарячим повітрям або гарячим повітрям макс. 170 °C. Яйце або жовток яйця зменшує створення акриламіду.
Картопля фрі у духовій шафі	Викладайте картоплю на деко рівномірно та в один шар. Випікайте як мінімум по 400 г на одному деку, щоб картопля не висихала

## Тестові страви

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.

Згідно з EN 50304/EN 60350 (2009) та IEC 60350.

### Випікання

Випікання на 2 рівнях:

Завжди встановлюйте універсальне деко над деком для випікання.

Фігурна випічка (напр., фігурний пиріг у цукровому сиропі):

Страви, які були встановлені в духову шафу одночасно, можуть приготуватися не водночас.


Закритий яблучний пиріг, рівень 1:

Змініть положення темної рознімної форми, поставте форми по діагоналі.




Закритий яблучний пиріг, рівень 2:

Змініть положення темної рознімної форми.

Пиріг у металевій рознімній формі:

Випікайте в режимі "Верхнє/нижнє нагрівання"  на рівні 1.

Замість решітки використовуйте універсальне деко та поставте на нього рознімну форму.

Страва	Приладдя та посуд	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв.
Фігурне печиво	Універсальне деко:	3		150-170	20-30
	Алюмінієве деко для випікання* + універсальне деко**	1+3		140-160	30-40
Маленьке печиво	Універсальне деко:	3		150-170	25-35
Маленьке печиво, попередньо розігріти	Алюмінієве деко для випікання* + універсальне деко**	1+3		140-160	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма	2		160-180	30-40
Закритий яблучний пиріг	Універсальне деко + 2 рознімні форми Ø 20 см***	1		190-210	70-90
	2 решітки* + 2 рознімні форми Ø 20 см***	1+3		180-200	70-80



\* Додаткові деко та решітки Ви можете придбати як спеціальне приладдя в сервісній службі або спеціалізованій мережі.

\*\* Якщо Ви випікаєте на двох рівнях, завжди ставте універсальне деко над деком для випікання.

\*\*\* Поставте форми по діагоналі на приладдя.

## Готування в режимі "Гриль"

Якщо Ви кладете продукти просто на решітку, встановіть додатково універсальне деко на рівень 1. Рідина буде зібрана, і духову шафу залишатиметься чистою.

Страва	Приладдя та посуд	Висота	Вид нагрівання	Режим гриля	Тривалість, хв.
Підсмаження тостів, попередньо розігріти протягом 10 хв.	Решітка	4		3	½-2
Біфбургер, 12 шт.* без попереднього розігрівання	Решітка + універсальне деко	4+1		3	25-30

\* Перевернути через ⅔ загального часу приготування.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000952340

03  
181295