

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HBN 230N60

BOSCH

902085

Содержание

На что следует обратить внимание	3
Перед монтажом	3
Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	4
Ваш новый духовой шкаф	5
Панель управления	5
Ручка выбора функций	6
Регулятор температуры	6
Часы	7
Виды нагрева	7
Духовой шкаф и принадлежности	9
Охлаждающий вентилятор	10
Перед первым использованием	10
Нагревание духового шкафа	10
Предварительная чистка принадлежностей	10
Установка текущего времени	11
Настройка духового шкафа	11
Установка	12
Автоматическое выключение духового шкафа	13
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	14
Уход и чистка	15
Чистка прибора снаружи	15
Духовой шкаф	15
Чистка стекла дверцы	18
Чистка направляющих	19

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Что делать при неисправности?	20
Уплотнитель	20
Принадлежности	20
Замена лампочки в духовом шкафу	21
Сервисная служба	22
Упаковка и отслуживший прибор	23
Таблицы и рекомендации	24
Пироги и выпечка	24
Рекомендации по выпеканию	27
Мясо, птица, рыба	29
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	32
Запеканки, тосты	33
Готовые блюда глубокой заморозки	34
Размораживание	35
Сушка фруктов и зелени	35
Консервирование	36
Рекомендации по экономии электроэнергии ..	38
Акриламид в продуктах питания	38
Как этого избежать?	39
Контрольные блюда	40

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять духовым шкафом.

Это инструкция по эксплуатации духовых шкафов и плит. Духовые шкафы комбинируются с варочной панелью. К варочной панели прилагается собственная инструкция по эксплуатации.

Храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эту инструкцию.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Перед первым использованием прибором убедитесь, что электрическая розетка для подключения прибора заземлена и отвечает всем требованиям техники безопасности. Прибор должен устанавливаться и подключаться уполномоченным на такие работы квалифицированным электриком.

Пользование прибором, который неправильно подключен или заземлен, может привести к тяжелым травмам (вплоть до смертельного поражения электрическим током), хотя это и случается крайне редко.

Производитель прибора не несет никакой ответственности за травмы, которые могут быть получены в результате неправильного подключения прибора к электрической сети.

Правила техники безопасности

Горячий духовой шкаф



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

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Может выйти горячий пар. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям духового шкафа и к нагревательным элементам. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

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

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

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

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекая с противня, оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Даже если дверца приоткрыта на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильное загрязнение уплотнителя дверцы духового шкафа

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

Использование дверцы духового шкафа в качестве опоры

Не вставайте и не садитесь на дверцу духового шкафа.

Ваш новый духовой шкаф

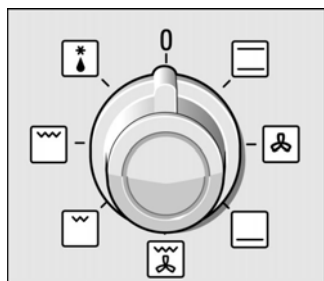
Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.










Ручка выбора функций



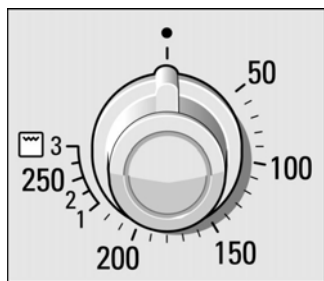
При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Положения

	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль с малой площадью нагрева
	Плоский гриль с большой площадью нагрева
	Размораживание

При включении ручки выбора функций загорается индикаторная лампочка. Включается освещение духового шкафа.

Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Температура



50-270	Диапазон значений температуры, °C
--------	-----------------------------------

Гриль

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

Индикаторная лампочка над регулятором температуры горит, если духовой шкаф нагревается. В паузах лампочка гаснет. В режиме гриля и размораживания индикаторная лампочка не горит.

Режимы гриля

Если выбран «плоский гриль с малой  или большой  площадью нагрева», установите с помощью регулятора температуры режим гриля.

Часы




На часах Вы можете установить текущее время. С помощью часов Вы можете запрограммировать автоматическое включение и выключение духового шкафа.

Левая ручка

Для установки текущего времени и длительности приготовления.

Положения:

0-180 = длительность, мин.

 = сигнал выкл.

 = ручное управление

Правая ручка

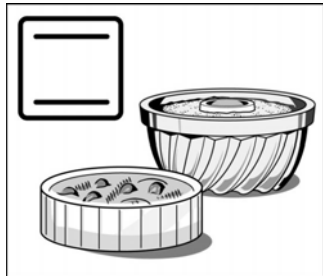
Для переноса включения духовки на более позднее время.

Положения:

I = время включения

Виды нагрева

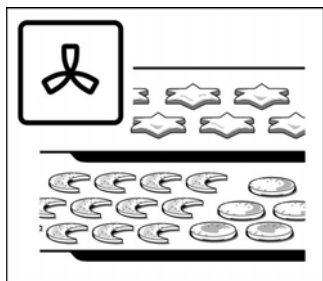
Для духового шкафа предусмотрены различные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



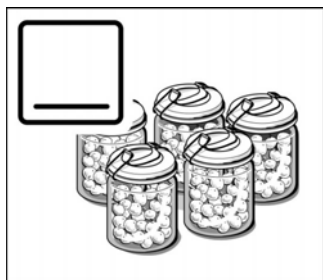
Горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет тепло равномерно по всему духовому шкафу.

С помощью режима «Горячий воздух» Вы можете готовить пирог и пиццу на двух уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме «Верхний и нижний жар».

Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

Режим «Горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



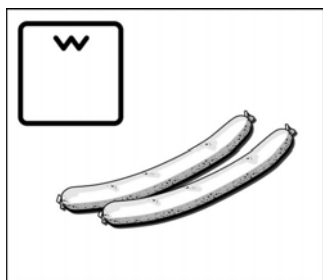
Нижний жар

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



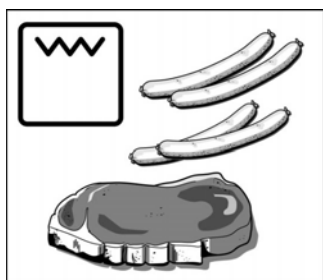
Гриль с конвекцией

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



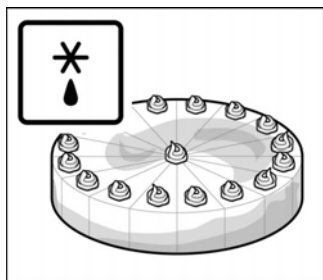
Плоский гриль с малой площадью нагрева

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



Плоский гриль с большой площадью нагрева

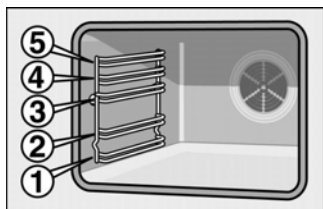
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



Размораживание

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

Духовой шкаф и принадлежности

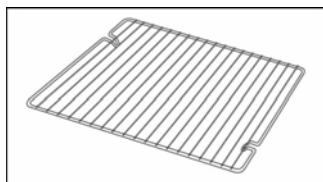


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

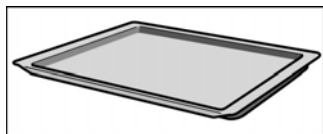
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

Принадлежности

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

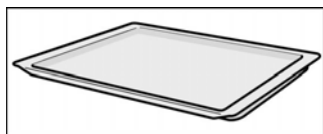


Решетка для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



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

Устанавливайте эмалированный противень сколом к дверце духового шкафа до упора.



Алюминиевый противень для приготовления пирогов и выпечки.

Устанавливайте алюминиевый противень ско- сом к дверце духового шкафа до упора.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентиля- тором. Он включается и выключается при необ- ходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

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


Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлеж- ности. Прочтите указания по технике безопасно- сти в главе «На что следует обратить внимание».

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрей- те пустой закрытый духовой шкаф.

Последовательность действий

Часы должны находиться в положении ручного управления .

1. Установите ручку выбора функций на «Верх- ний и нижний жар» .
2. С помощью регулятора температуры устано- вите 240°C.

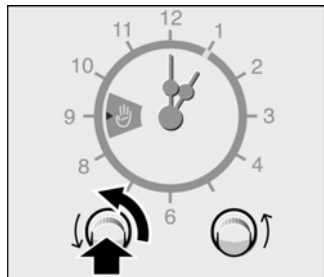
Через 60 минут выключите ручку выбора функ- ций.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почи- стите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Установка текущего времени

Пример: 13:00 час.



Нажмите левую ручку, поверните ее влево и установите текущее время.

Примечание:
Чтобы духовка нагревалась, маленькая стрелка и отметка на циферблате (II – время включения) должны быть совмещены.
Для этого нажмите на правую ручку и вращайте ее, пока не раздастся щелчок.

Во время отсчета длительности приготовления текущее время устанавливать нельзя.

Настройка духового шкафа

Выключение духового шкафа вручную

В Вашем распоряжении имеется несколько вариантов настройки Вашего духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, Вы сами выключаете духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете покинуть кухню на длительное время.


Автоматическое включение и выключение духового шкафа

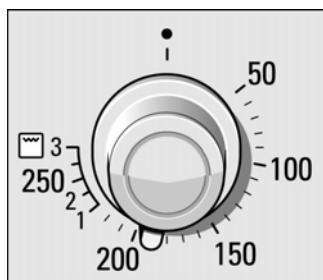
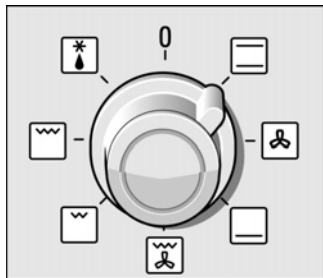
Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

Таблицы и рекомендации

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

Установка



Пример: Верхний и нижний жар , 190°C



Когда блюдо будет готово

Изменение установки

Внимание!

Часы должны находиться в положении ручного управления . Для этого поворачивайте левую ручку влево, пока на индикаторе не появится символ .

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Выключите ручку выбора функций.

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Автоматическое выключение духового шкафа

Пример: продолжительность 45 мин.



Время приготовления истекло

Блюдо еще не готово

Блюдо готово


Изменение настройки

Отмена настройки


Выполните установки, как описано в п.п. 1 и 2. Задайте длительность приготовления для Вашего блюда.

3. С помощью левой ручки установите желаемую длительность приготовления.


Духовой шкаф начинает работать. Идет обратный отсчет длительности приготовления.

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. Сигнал звучит до тех пор, пока Вы с помощью левой ручки не установите часы в положение .

Снова установите длительность приготовления. Духовка начинает работать.

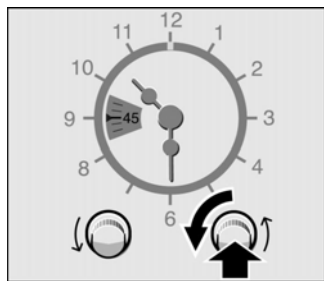
Выключите ручку выбора функций. Установите часы на ручное управление .

С помощью левой ручки Вы можете в любое время изменить длительность приготовления.

С помощью левой ручки установите часы на ручное управление . Выключите ручку выбора функций.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Пример:
сейчас 10:30. Блюдо готовится 45 мин. и должно быть готово в 12:45 (духовка должна автоматически включиться в 12.00)




Время приготовления истекло


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

На часах должно быть установлено текущее время. Установите длительность приготовления блюда, как описано выше.

4. Нажмите правую ручку и установите время включения духовки на более позднее.

Духовка включится в установленное время и автоматически выключиться по истечении длительности приготовления.

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. Сигнал звучит до тех пор, пока Вы с помощью левой ручки не установите часы в положение .

Выключите ручку выбора функций. Установите часы на ручное управление .

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления.

Чистка прибора снаружи

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

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

Примечание

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл. Тени на стекле дверцы, которые похожи на свили (дефект стекла), являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

Для чистки используйте воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Протрите поверхности с помощью мягкого полотенца.

Духовой шкаф

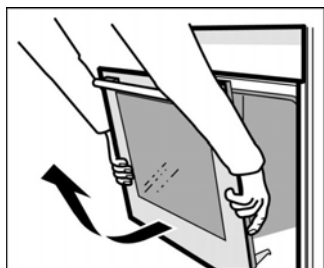
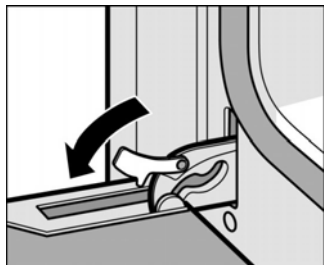
Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

Для облегчения чистки Вы можете включить лампочку в духовом шкафу, снять дверцу духового шкафа и откинуть вниз нагревательный элемент гриля на верхней стенке духового шкафа.

Включение лампочки в духовом шкафу

Установите ручку выбора функций на .

Снятие дверцы духового шкафа

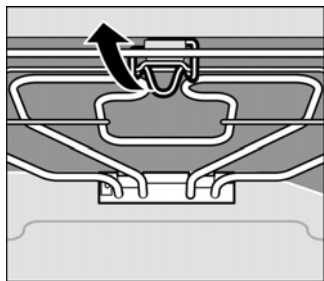


Дверца духового шкафа снимается очень просто.

1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Немного прикройте и вытащите ее.

После чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполняя описанные выше действия в обратной последовательности.

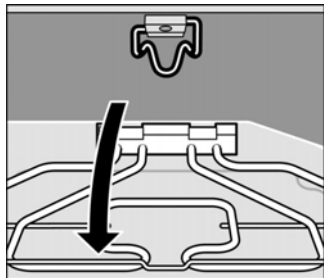
Нагревательный элемент гриля



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

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

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



Чистка каталитических поверхностей духового шкафа

После чистки:

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

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

Запрещается чистить каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Если каталитические поверхности духовки больше не очищаются в достаточной степени, Вы можете их снова регенерировать с помощью функции «Clean».

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Чистка дна и верхней стенки духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

Прочее:

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

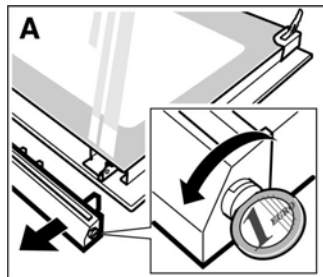
Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

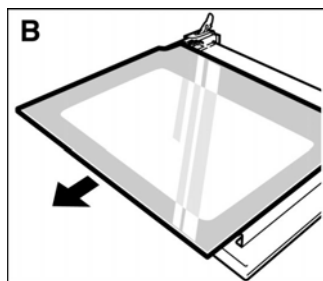
Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить моющим средством.

Чистка стекла дверцы

Для улучшения результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.



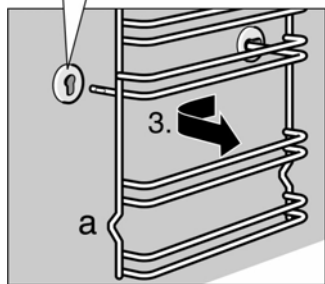
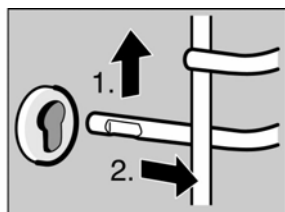
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите покрытие на дверце духового шкафа. Для этого монетой вывинтите винты слева и справа (рис. А).



3. Выньте стекло (рис. В).
- Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.
4. Установите стекло на место, гладкая поверхность должна быть снаружи.
 5. Установите покрытие на место и закрепите его.
 6. Навесьте дверцу на духовой шкаф.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекло будет установлено в соответствии с инструкцией.

Чистка направляющих



Направляющие можно вынуть из духового шкафа для чистки.

Снятие направляющих:

1. Поднимите направляющие спереди вверх
2. и выньте,
3. затем потяните направляющие вперед и снимите.

Почистите направляющие губкой с моющим средством или щеткой для посуды.

Установка направляющих:

Вставьте направляющие в заднюю втулку, слегка нажмите назад, а затем вставьте в переднюю втулку.

Левая и правая направляющая взаимозаменяемы. Выступ (а) всегда должен быть снизу.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
Духовой шкаф не нагревается.	Текущее время и время включения духовки не соответствуют друг другу.	Проверьте, совмещены ли маленькая стрелка часов и отметка на циферблате.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Уплотнитель

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

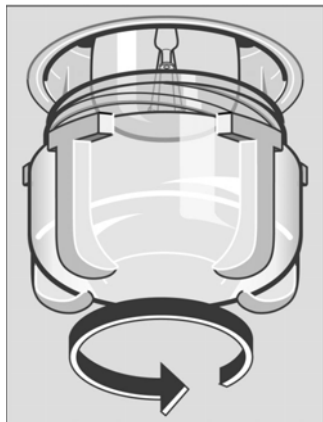
Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



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

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в конце данной инструкции по эксплуатации или в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

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

E-Nr.	FD
-------	----

Сервисная служба ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте наклейкой «Внимание, металлолом!».

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

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых тонкостенных формах или стеклянных формах используйте режим «Горячий воздух». Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на принадлежностях по диагонали.

Таблицы

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












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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».




Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		170-190	50-60
	3 прямоугольные формы*	2 + 4		150-170	70-90
Сдобный пирог тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	60-70
	3 прямоугольные формы*	2 + 4		150-170	70-90
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		180-200	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	1		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		160-180	60-70

* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.


** Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 мин.

Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Эмалированный противень	2		170-190	20-30
	Противни*	2 + 4		150-170	30-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Эмалированный противень	3		170-190	40-50
	Противни*	2 + 4		160-180	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Эмалированный противень	3		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Эмалированный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Эмалированный противень	3		150-170	60-70
Кекс из 1 кг муки	Эмалированный противень	3		150-170	90-100
Штрудель сладкий	Эмалированный противень	2		180-200	55-65
Пицца	Эмалированный противень	2		210-230	25-35
	Противни*	2 + 4		180-200	40-50

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте эмалированный противень выше.

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	40-50
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Эмалированный противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень 2 противня*	3		150-170	10-20
		2 + 4		140-160	25-35
Безе	Противень	3		80-100	120-190
Булочки	Противень	2		190-210	30-40
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3		100-120	30-40
		2 + 4		100-120	35-45
Слоеное тесто	Противень 2 противня*	3		170-190	20-30
		2 + 4		170-190	30-40

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте эмалированный противень выше. Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.

Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.

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. Перемешивайте тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только посередине, а по краям – нет.

Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог сверху слишком темный.

Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.


Пирог слишком сухой.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.


Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Выпечка подрумянивается неравномерно.

Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар»  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края бумаги для выпекания. Всегда вырезайте бумагу для выпекания по размеру противня.

При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.

Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «Горячий воздух» . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Куски мяса следует переворачивать по истечении половины времени приготовления.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

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

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 эмалированный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски.

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

Мясо

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

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	закрытая	2		200-220	80
	1,5 кг		2		190-210	100
	2 кг		2		180-200	120
Говяжье филе	1 кг	открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2 кг		2		190-210	90
Ростбиф розовый*	1 кг	открытая	1		210-230	40
Стейки прожарен. Стейки розовые		решетка***	5		3	20
			5		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	открытая	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2 кг		1		170-190	160
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	открытая	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2 кг		1		160-180	180
Корейка на косточке	1 кг	закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	1		170-190	70
Колбаски	ок. 750 г	решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	2		190-210	100
	2 кг		2		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	1		150-170	120

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

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

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

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

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

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

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог вытекать.





По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	решетка	2		200-220	40-50
Куски курицы	по 250 г	решетка	2		200-220	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	решетка	2		190-210	50-80
Утка	1,7 кг	решетка	2		170-190	90-100
Гусь	3 кг	решетка	2		150-170	110-130
Молодая индейка	3 кг	решетка	2		170-190	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	решетка	2		180-200	90-110

Рыба

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

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, приготовленная на гриле	по 300 г	решетка*	3		2	20-25
	1 кг		2		180-200	45-50
	1,5 кг		2		170-190	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	решетка*	4		2	20-25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

Для такого веса жаркое в таблице нет значений.

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если мясо упругое, значит блюдо готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.







В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Во время приготовления жаркого образуется пар.

Вместо режима «Верхний и нижний жар» установите «Гриль с конвекцией». При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

Запеканки, тосты

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Поджаренные тосты	Решетка	4		3	4-5
Тосты с начинкой	Решетка**	4		3	5-8




* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Фруктовый штрудель*	Эмалированный противень	3		190-210	45-55
Картофель фри*	Эмалированный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	2		190-210	15-20

* Выложите принадлежность бумагой для выпечки. Бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру.

Указание


Во время приготовления готовых блюд глубокой заморозки эмалированный противень может деформироваться. Причиной деформации является большой перепад температур на противне. Деформация устраняется уже во время приготовления.

Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
Замороженные продукты* , например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		Регулятор температуры остается выключенным





* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей. Птицу положите на тарелку грудкой вниз.

Сушка фруктов и зелени

Используйте только фрукты и овощи в идеальном состоянии, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите эмалированный противень и решетку пергаментной бумагой.

Продукты	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность в часах
Яблоки кружками, 600 г	2 + 4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2 + 4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2 + 4		80	ок. 8-10
Зелень, 200 г	2 + 4		80	ок. 1,5

Указание

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

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.


Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

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

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить духовку, убедитесь в том, что содержимое банок хорошо кипит.

Установка

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

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. со дна банок через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки – приблизительно через 40-50 минут, выключите регулятор температуры. Ручка выбора функций остается включенной.

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

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

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

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков, 120-140°C	Дополнительно греть
Огурцы	–	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приговлении на гриле.

Специальные рекомендации aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления.

«Золотистая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

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

Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «Горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «Горячий воздух» – 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

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

¹ Информационная брошюра aid «Акриламид», aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>



² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание



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

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Эмалированный противень 2 противня*	2		160-180	20-30
		2 + 4		140-160	35-45
Маленькие кексы 20 шт.	Эмалированный противень	3		160-180	20-30
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварит. нагрев)	2 противня*	2 + 4		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень 2 противня*	3		170-190	40-50
		2 + 4		150-170	55-65
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2 + 4		190-210	75-85
		1		200-220	70-80

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте эмалированный противень выше. Вы можете приобрести противни и решетки в специализированном магазине.

** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (10 мин. предварительный нагрев)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

* По истечении 2/3 времени переверните. Устанавливайте эмалированный противень всегда на уровень 1.