



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Настольный духовой шкаф

НТВ12Е4.8

[ru] Правила пользования



# ru Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>4</b>
Причины повреждений . . . . .	5
<b>Установка и подключение</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> . . . . .	<b>6</b>
Панель управления . . . . .	6
Переключатель выбора функций . . . . .	7
Регулятор температуры . . . . .	7
Таймер . . . . .	7
Принадлежности . . . . .	7
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	<b>8</b>
Нагревание духового шкафа . . . . .	8
Очистка принадлежностей . . . . .	8
<b>Настройка духового шкафа</b> . . . . .	<b>8</b>
Вид нагрева и температура . . . . .	8
Время приготовления . . . . .	9
<b>Бытовой таймер</b> . . . . .	<b>9</b>
Установка бытового таймера . . . . .	9
Бытовой таймер выключился . . . . .	9
Отключение бытового таймера . . . . .	9
<b>Уход и очистка</b> . . . . .	<b>10</b>
Чистящее средство . . . . .	10
<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	<b>11</b>
Таблица неисправностей . . . . .	11
Замена лампочки духового шкафа . . . . .	11
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	<b>12</b>
Номер E и номер FD . . . . .	12
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> . . . . .	<b>12</b>
Экономия электроэнергии . . . . .	12
Правильная утилизация упаковки . . . . .	12
<b>Протестировано для вас в нашей кухне-студии</b> . . . . .	<b>13</b>
Пироги и выпечка . . . . .	13
Гратен, тосты . . . . .	14
Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя . . . . .	15
Готовые продукты . . . . .	16
Специальные блюда . . . . .	16
<b>Акриламид в продуктах питания</b> . . . . .	<b>16</b>

---

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **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 для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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 15 лет и их контролируют взрослые.

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

### **⚠ Предупреждение – 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.
- Прибор становится очень горячим. Не кладите на прибор посторонние предметы.
- 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.
- Прибор становится очень горячим. Указания по минимальной высоте свободного пространства над верхней частью прибора содержатся в главе Установка и подключение.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей.
- Прибор не предназначен для установки в мебель для встраивания.


В противном случае возникнет опасность перегрева.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода 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.

- Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- 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.

#### **⚠ Предупреждение – 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.
-  Внешние поверхности прибора могут быть очень горячими. Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- 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.

#### **⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

- 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.

#### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

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

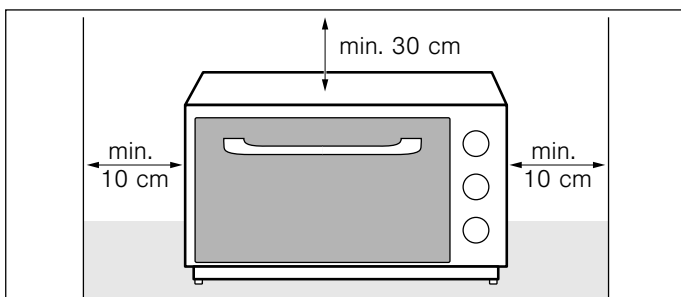
## **Причины повреждений**

### **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 духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не вешайте вещи на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

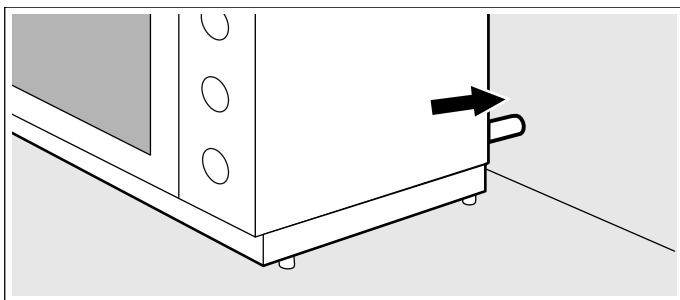
## Установка и подключение

Поставьте настольный прибор на ровную, твёрдую поверхность (минимум 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и боковых панелях прибора должны оставаться открытыми. Необходимо выдержать минимальные расстояния, показанные на рисунке.



**⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**  
Нагретый воздух, который отводится за задней стенкой прибора, может быть очень горячим. Легковоспламеняющаяся обивка стен (ткань, обои и т. д.) может загореться. Материал стены должен выдерживать температуру до 90 °С.

Между прибором и стеной должен быть установлен дистанционный элемент для соблюдения дистанции.



Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.

Из соображений электробезопасности этот прибор можно подключать только к розетке с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется. Предохранитель должен быть рассчитан минимум на 10 ампер. Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель. Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Подключение к розетке или замену кабелей подключения может производить только квалифицированный специалист. Доступ к вилке сетевого кабеля должен быть свободен в любой момент.

Не используйте разветвительные вилки или удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

Если применяется блок предохранителей тока утечки, используйте исключительно тот, на котором есть этот значок

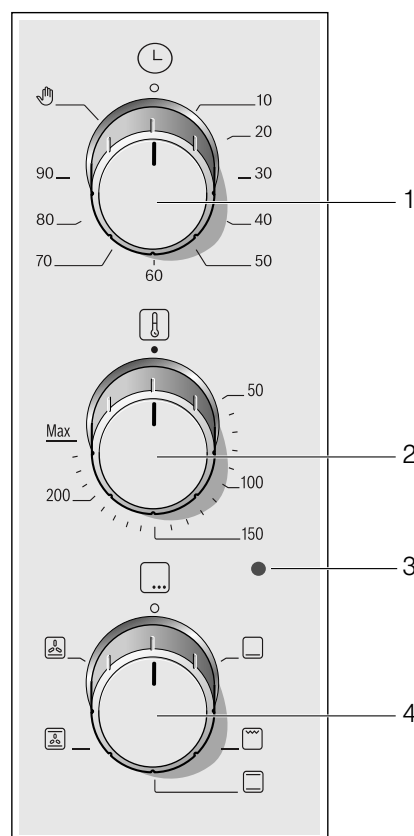
Только этот значок гарантирует соблюдение актуальных предписаний.

## 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

Здесь вы найдете общий обзор панели управления. Настоящее руководство действительно для нескольких моделей. В зависимости от прибора возможны небольшие отличия.



Описание	
1	Таймер
2	Регулятор температуры
3	Контрольная лампочка температуры
4	Переключатель выбора функций

## Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа. Переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

При установке вида нагрева переключателем выбора функций в духовом шкафу загорается лампочка.

Положение	Применение
0	Нулевое положение Духовой шкаф выключен.
	Нижний жар Для допекания или подрумянивания блюд. Жар поступает снизу.
	Гриль, большая площадь Можно приготовить на гриле стейки, колбаски, рыбу и тосты. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Верхний/нижний жар Для выпечки и жаркого используйте только один уровень установки. Подходит для пирогов и пиццы в форме или на противне, а также постного жаркого из телятины, говядины и дичи. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
	Горячий воздух Для сухих пирогов в формах, изделий из слоёного теста и мясного рагу.
	Режим для пиццы Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева, например, пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Вентилятор распределяет жар нижнего нагревательного элемента.

## Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля регулятором температуры.

Положение	Значение
●	Нулевое положение Духовой шкаф не нагревается.
50-240	Диапазон температур Температура в рабочей камере, °C.
Макс	Режим гриля Режим гриля для приготовления на гриле

Во время нагрева духового шкафа светится контрольная лампочка температуры. Когда нагрев выключается, лампочка гаснет.

## Таймер

С помощью таймера можно устанавливать время до 90 минут, по достижении которого духовой шкаф автоматически выключится.

Положение	Значение
0	Нулевое положение Духовой шкаф выключен.
	Истечение установленного времени По истечении установленного времени раздаётся сигнал.
10-90	Время приготовления Время приготовления, мин.
	Режим ручной настройки Духовой шкаф включён. Духовой шкаф начинает нагреваться после установки температуры. Таймер выключен.

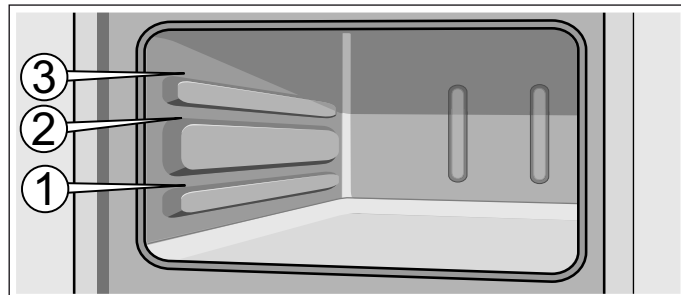
После 90 достигается упор. Далее поворачивать переключатель не следует.

Если духовой шкаф включён, горит контрольная лампочка.

## Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.

Если вы готовите не гриле толстые куски, устанавливайте решётку на уровень 2, чтобы они не касались гриля.



При нагревании возможна деформация принадлежностей, которая исчезает после их остывания и не влияет на их функциональные свойства.

	<b>Решётка</b> Для посуды, форм для выпечки, для приготовления жаркого, гриля и блюд глубокой заморозки.
	<b>Круглый эмалированный противень</b> Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших блюд из мяса и продуктов глубокой заморозки. Всегда используйте в комбинации с решёткой. Для равномерного приготовления ставьте противень на середину решётки.
	<b>Эмалированный противень</b> Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших блюд из мяса и продуктов глубокой заморозки.

## Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.


В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (11017190) можно заказать 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 200 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .
2. Регулятором температуры установите температуру 200 °С.
3. Установите 60 минут на таймере. Через час духовой шкаф выключится.


### Очистка принадлежностей

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

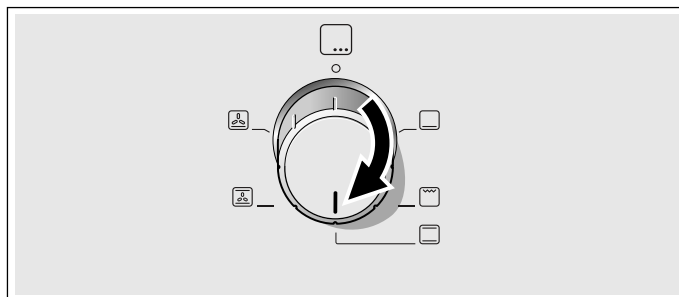
## Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Настоящее руководство по эксплуатации содержит подробные указания по установке вида нагрева, температуры или режима гриля.

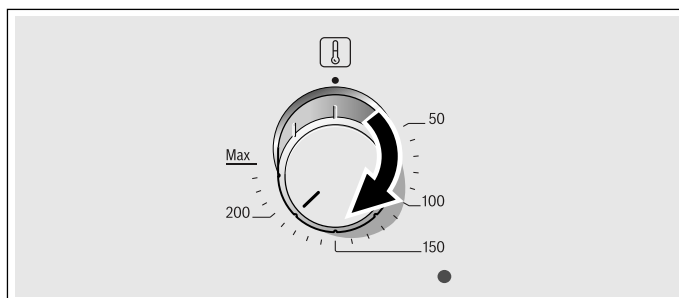
### Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: режим «Верхний/нижний жар» при 190 °С .

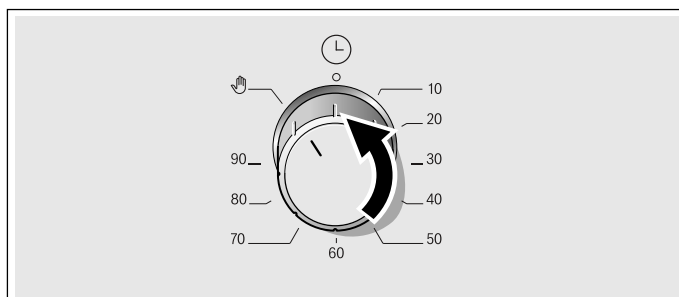
1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.



3. Включите духовой шкаф с помощью таймера .



Духовой шкаф начинает нагреваться.

### Выключение духового шкафа

Установите таймер в нулевое положение 0.

### Изменение установок

Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева или температуру.

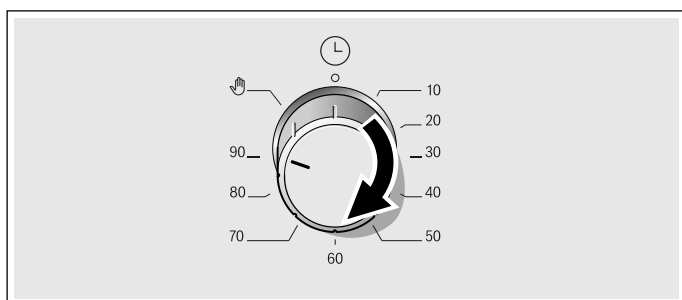


## Время приготовления

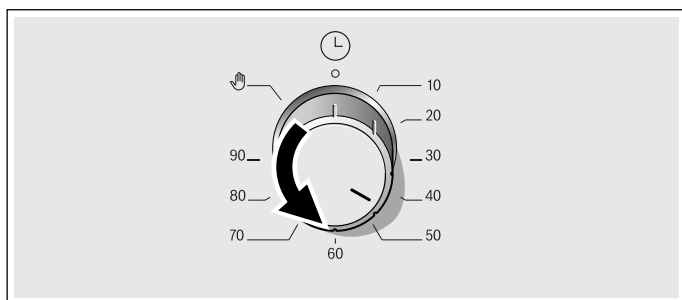
Вы можете установить время приготовления вашего блюда с помощью таймера. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно отрываться от другой работы. Не случится так, что время приготовления будет превышено по невнимательности.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поворачивайте таймер вправо до упора. Поворачивать таймер дальше нельзя.



4. Затем установите нужное время приготовления, повернув таймер назад.



Режим включается.

### По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Таймер остаётся в нулевом положении 0. Поверните регулятор температуры в положение •.

### Изменение времени приготовления

Поверните таймер вправо до упора, затем поверните его назад на новое время приготовления.

### Сброс времени приготовления

Установите таймер в нулевое положение 0.

## Бытовой таймер

Когда духовой шкаф выключен, таймер может использоваться в качестве бытового таймера. Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 90 минут.

### Установка бытового таймера

1. Поверните таймер вправо до упора.
2. Затем установите нужное время приготовления, повернув таймер назад.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Время приготовления можно изменить в любой момент. Для этого поверните переключатель вправо до упора, затем поверните его назад на новое время приготовления.

### Бытовой таймер выключился

Раздаётся звуковой сигнал, таймер находится в нулевом положении.

### Отключение бытового таймера

Установите таймер в нулевое положение.

## 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.

### **⚠ Предупреждение – 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.

### **⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

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

### **⚠ Предупреждение – Опасность поражения**

#### **электрическим током!**

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током. Перед выполнением очистки или техобслуживания выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. При выполнении очистки запрещается погружать данный прибор в воду или другие жидкости.

### **Указания**

- В связи с использованием 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, отражённым от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета 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 на функцию защиты от коррозии.

## Чистящее средство

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с большим содержанием спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Сфера	Чистящее средство
Передняя панель духового шкафа	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте для очистки агрессивные чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Поворотные переключатели	Протрите мягкой тряпочкой с тёплым мыльным раствором. Насухо вытрите мягкой тряпочкой.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Защитную крышку нижнего нагревательного элемента можно снять. См. инструкцию по монтажу Тёплый мыльный раствор или раствор уксуса. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения прибора.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Протрите мягкой тряпочкой с тёплым мыльным раствором. Насухо вытрите мягкой тряпочкой.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

## 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.

**⚠ Предупреждение – 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.

### Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

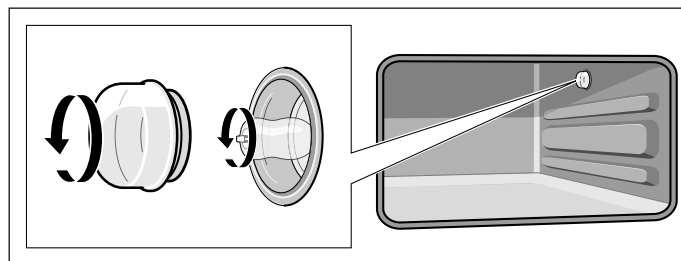
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Духовой шкаф не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Загрязнены контакты.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда и обратно.

## Замена лампочки духового шкафа

**⚠ Предупреждение – Опасность удара током!**  
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.

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести через сервисную службу. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

1. Отключите предохранитель или выньте вилку сетевого шнура из розетки.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Положите полотенце в холодную рабочую камеру для предотвращения повреждений.
4. Открутите стеклянный плафон и выньте дефектную лампочку духового шкафа внутренней рабочей камеры, повернув её влево.



5. Замените лампочку духового шкафа лампой со следующими техническими характеристиками:  
**Напряжение:** 220 - 240 V;  
**Мощность:** 15 Вт;  
**Цоколь:** E14;  
**Термостойкость:** 300 °C
6. Наверните стеклянный плафон лампочки духового шкафа обратно.
7. Выньте полотенце из духового шкафа и включите предохранитель или вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева, чтобы проверить, работает ли подсветка духового шкафа.

## Сервисная служба

Если прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. В нашей центральной сервисной службе вы узнаете номер телефона ближайшей мастерской.

### 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. Фирменная табличка с номерами находится сзади н. духовом шкафу. 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 неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

### 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 всего 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.

## Протестировано для вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы покажем 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. Предварительно разогревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в таблице. Перед предварительным разогревом выстелайте принадлежность бумагой для выпечки.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Эти значения зависят от свойств и качества продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Выньте из духового шкафа принадлежности и посуду, которые вам не понадобятся.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
ромовая баба	Круглая форма для кекса	1*		170-190	35-45
Бисквитный торт	Разъёмная форма (Ø 26 см)	1**		160-180	20-30
Фруктовый пирог	Разъёмная форма (Ø 26 см)	1**		160-180	35-45
Брауни	Квадратная форма из стекла***	1**		190-210	25-35
Киш, открытый пирог	Круглая форма с антипригарным покрытием (Ø 30 см)	1*		210-230	55-65

\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\*\* Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Кексы, предварительный разогрев****	Эмалированный противень	3		130-150	25-35
Пироги на противне	Круглый эмалированный противень + решётка	1**		150-170	35-45
Мелкое печенье	Эмалированный противень	2		180-200	30-40
Фигурное печенье	Эмалированный противень	2		160-180	20-30
Бисквит на воде	Круглый эмалированный противень + решётка	1*		160-180	25-35

\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\*\* Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.

\*\*\*\* Перед приготовлением необходимо предварительно разогреть духовой шкаф. Духовой шкаф разогрет, если гаснет контрольная лампочка температуры.

## Пироги и выпечка

### Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

Выпечка на противне	Принадлежности	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Бисквитное тесто для бисквитного рулета, предварительный разогрев****	Эмалированный противень	2		180-200	8-15
Баранки с кунжутом	Эмалированный противень	2		160-180	35-45
Выпечка из слоёного теста	Эмалированный противень	2		210-230	30-40
Пирожки из теста юфка	Круглый эмалированный противень + решётка	1**		190-210	25-35
Пирог розэнкухэн	Круглый эмалированный противень + решётка	1**		190-210	25-35
Выпечка из дрожжевого теста	Круглый эмалированный противень + решётка	1**		160-180	20-25
Пицца	Эмалированный противень	2		190-210	20-30
Хлеб (650 г муки) предварительный разогрев****	Круглый эмалированный противень + решётка	1*		230 190-210	10 20-40

\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\*\* Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.

\*\*\*\* Перед приготовлением необходимо предварительно разогреть духовой шкаф. Духовой шкаф разогрет, если гаснет контрольная лампочка температуры.

## Гратен, тосты

Всегда ставьте посуду на решётку.

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

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
<b>Макароны</b>					
Запеканка из макарон	Квадратная форма из стекла***	1*		190-210	35-45
<b>Гратен</b>					
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, макс. 4 см высотой	Квадратная форма из стекла***	1**		150-170	40-50
<b>Тосты</b>					
Тосты, запекание, 9 шт.	Решётка	3**		240	5-10

\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

\*\*\* Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Никогда не ставьте горячую стеклянную посуду из духового шкафа на холодную или влажную поверхность. Стеклянная посуда может треснуть.



## Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя

Перед началом выпекания:	Предварительный нагрев используйте, если только это указано в рецепте. Для предварительного нагрева выберите температуру ниже температуры выпекания, указанной в таблице для приготовления пищи. В духовом шкафу должен находиться только противень, нужный для выпекания. Если вы используете для выпекания маленькую форму, всегда ставьте её точно на середину решётки.
Используемые продукты влияют на время приготовления.	Все ингредиенты, используемые для приготовления пирога и штруделя/запеканки, должны быть свежими и иметь комнатную температуру. Мука должна иметь подходящее для выпекания пирога и штруделя/запеканки качество и обязательно должна быть просеяна. Используйте пекарский порошок и дрожжи согласно данным о количестве и продуктах, указанным изготовителем.
На что следует обратить внимание при выпекании штруделя/запеканки.	Количество теста юфка для приготовления штруделя/запеканки, указанное в таблице - 1 кг. Если вы используете немного меньше или больше теста, чем указано в рецепте, или используете раскатанное вручную тесто для штруделя, изменяется толщина запеканки/штруделя, а вследствие этого также температура и время приготовления. Пласты теста юфка необходимо равномерно распределить на противне и смазать смесью из молока, растительного масла, яйца и йогурта. Залейте запеканку оставшейся яично-молочной смесью. Листы теста должны быть уложены одинаковыми по высоте слоями, а яично-молочная смесь должна быть равномерно распределена, чтобы запеканка равномерно пропеклась и подрумянилась.
Пирог и запеканка/штрудель быстро подрумянились, но не пропеклись.	Не все блюда подрумяниваются одновременно. Если блюда смазаны яйцом, молоком или растительным маслом, они подрумяниваются быстрее. Если выпечка подрумянилась сверху слишком быстро: в следующий раз установите противень на один уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания. В противном случае выпечка может не пропечься, даже если будет выглядеть готовой.
Приготовление дрожжевого теста	Молоко (или вода) должно быть тёплым, чтобы дрожжи хорошо поднялись. Тесто должно иметь консистенцию мочки уха. Твёрдое тесто не поднимется. Поставьте тесто подходить в тёплое место примерно на 30 минут. Если оставить тесто надолго, оно станет кислым. После того как вы придадите тесту нужную форму, оставьте его подниматься ещё на 15 минут, а затем поставьте в холодный духовой шкаф. Достаньте готовое изделие из духового шкафа, накройте его влажным кухонным полотенцем и оставьте охлаждаться. Благодаря этому образуется мягкая корочка.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы можете проверить, готов ли пирог.	Примерно за 10 минут до окончания времени выпекания проткните тесто тонкой деревянной палочкой в самом высоком месте. 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. Открывайте дверцу духового шкафа не ранее, чем за 10 минут до окончания времени выпекания.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики формы для пирога. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком сильно подрумянился.	В следующий раз 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. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Пирог выглядит готовым, но внутри недопечён.	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше.
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.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей. Водяной пар может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.



## 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, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри	Эмалированный противень	2		210-240	40-50
Пицца	Эмалированный противень	1		200-220	15-20

## Специальные блюда

При использовании низких температур вам удастся приготовить домашний йогурт.

Выньте принадлежности из рабочей камеры.

## Приготовление йогурта

1. Вскипятите 0,5 литра молока (3,5% жирности) и охладите его до 40 °C.
2. Подмешайте 50 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
4. Поставьте чашки и стаканы на решётку.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стаканы На решётку	1*		50 °C	5 часа

\* Устанавливайте решётку изгибом вниз.

## Акриламид в продуктах питания

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

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

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

<b>Общие сведения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li> <li>■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.</li> </ul>
<b>Выпекание</b>	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой.





Lined writing area consisting of approximately 28 horizontal lines spaced evenly down the page.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001402717

21019902