



Зарегистрируйте
новое устройство на
MyBosch прямо сейчас
и получите бесплатные
преимущества:
[bosch-home.com/
welcome_](https://bosch-home.com/welcome_)



Встраиваемый духовой шкаф

HBT537FB0

[ru] Правила пользования

Встраиваемый духовой шкаф

«Robert Bosch Hausgerate GmbH» Carl-Wery-Strasse, 34, 81739, Munchen, Германия;
Завод-изготовитель: «BSH Electrodomesticos Espana, S.A.», Avda de la Industria 49,
E50059 Zaragoza, Испания

СОДЕРЖАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Исключение материального ущерба	4
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с устройством	5
5	Аксессуары	6
6	Перед первым использованием	8
7	Основные операции	8
8	Быстрый нагрев	9
9	Функции часов	9
10	Термозонд	12
11	Программы	13
12	Блокировка от детей	15
13	Основные настройки	16
14	Очистка и техническое обслуживание	17
15	Функция поддержки при очистке	18
16	Рельсы	19
17	Дверца прибора	19
18	Поиск и устранение неисправностей	21
19	Утилизация	22
20	Сервис	22
21	Вот как это работает	23
22	Инструкция по сборке	35
23	Энергоэффективность	39

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие советы

- Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство
- Руководство следует сохранить и бережно хранить в качестве источника информации и для других пользователей.
- Если оборудование было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать.

1.2 Использование по назначению

Устройство без вилки может подключаться только специалистом с соответствующей квалификацией в области электротехники. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства. Безопасность при использовании обеспечивается только при правильной установке в соответствии с инструкцией по сборке. Установщик несет ответ-

ственность за правильную работу на месте установки.

Используйте оборудование только:

- для приготовления еды и напитков под контролем. Постоянно контролируйте короткие процессы приготовления;
 - в частном домовладении и закрытых бытовых помещениях;
 - до 4000 метров над уровнем моря;
- Это устройство соответствует стандарту EN 55011, соотв. CISPR 11. Это продукт группы 2 и класса В. Группа 2 означает, что микроволны производятся для нагрева пищевых продуктов. Класс В означает, что устройство предназначено для домашнего использования.

1.3 Ограничение группы пользователей

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

1.4 Безопасное использование

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность возгорания!

Предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.

- Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.
 - При появлении дыма в приборе выключите прибор или вытащите вилку из розетки и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Остатки пищи, жир и соус могут загореться.

- Перед запуском духового шкафа удалите все крупные загрязнения в рабочей камере с нагревательных элементов и принадлежностей. Перегрев может привести к пожару.
- Никогда не устанавливайте прибор за декоративной дверью или дверцей мебели.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -
Опасность ожога!**

Устройство и любые части, к которым можно прикоснуться, нагреваются.

- Старайтесь не касаться горячих частей.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору. Аксессуары и посуда сильно нагреваются.
- Всегда используйте крышки духовки для извлечения горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры. Пары спирта могут загореться в горячей рабочей камере.
- Используйте для блюд только небольшое количество высокопроцентных напитков.
- Осторожно откройте дверцу прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -
Опасность ожога!**

Доступные компоненты нагреваются во время использования.

- Не прикасайтесь к горячим частям.
- Держите детей подальше. При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидим.
- Осторожно откройте дверцу прибора.
- Держите детей подальше. Вода в горячей рабочей камере может привести к образованию горячего пара
- Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -
Опасность получения травм!**

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут забрызгаться.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность. Петли дверцы прибора двигаются, когда дверца открывается и закрывается, поэтому существует

риск защемления.

- Не прикасайтесь к петлям. Царапины, вмятины и трещины на проигрывателе опасны.
- Никогда не ударяйте по проигрывателю твердыми предметами. Будьте осторожны с поворотным столом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -
Опасность поражения электрическим током!**

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- Ремонт устройства может выполняться только квалифицированным персоналом.
- Для ремонта устройства должны использоваться только оригинальные запасные части.
- Если шнур питания данного устройства поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицом с соответствующей квалификацией, что является обязательным условием для исключения опасности.

Поврежденная изоляция или поврежденный шнур питания представляют серьезную опасность.

- Ни в коем случае не допускайте контакта соединительного кабеля с горячими частями прибора или источниками тепла.
- Никогда не допускайте контакта соединительного кабеля с предметами с острым концом и острыми краями.
- Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель. Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте для очистки прибора паровые очистители или мойки высокого давления.
- Неисправное устройство или поврежденный соединительный кабель опасны.
- Никогда не включайте поврежденный прибор.
- Никогда не используйте устройство, если его поверхность треснула или сломалась.
- Звоните в сервис.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ -
Опасность удушья!**

Дети могут натянуть упаковочный материал

- на голову или завернуться в него и подавиться.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой.
Дети могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью.
- Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- Детям нельзя позволять играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность возгорания!

- Свет в рабочей камере очень яркий раздражаться. Даже после выключения прибора в течение некоторого времени сохраняется риск ошпаривания.
- Не прикасайтесь к стеклу.
- Избегайте контакта с кожей во время очистки связь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током

- При замене лампы контакты патрона находятся под напряжением.
- Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать возможно поражение электрическим током.
- Кроме того, выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.

1.6 Термозонд

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность удушья!

- Дети могут натянуть упаковочный материал на голову или завернуться в него и задохнуться.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током

- В случае неправильного использования термозонд может повредить изоляцию.
- Используйте только термошуп, предназначенный для данного типа прибора.

2 Исключение материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

- Вода в горячей рабочей камере может привести к образованию пара. Изменения температуры могут привести к повреждению.
- Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.
Длительная влага в духовке приводит к коррозии.
 - После каждого приготовления вытирайте конденсат.
 - Не храните влажные продукты в закрытом духовом шкафу длительное время.
 - Не оставляйте продукты в рабочей камере.
Охлаждение прибора с открытой дверцей со вре-

менем приводит к повреждению фасадов соседней мебели.

- После окончания высокотемпературного режима рабочую камеру всегда следует закрывать, пока она не остынет.
- Ничего не кладите между дверцей и прибором.
- Только после окончания режима повышенной влажности рабочая камера остается открытой во время сушки.
Использование дверцы прибора в качестве места для сидения или размещения предметов может привести к повреждению дверцы прибора.
- Не вставайте, не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу прибора.

3 Охрана окружающей среды и экономика

3.1 Снятие упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут быть переработаны.

- Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом материала.

3.2 Сохранение энергии

Устройство, используемое в соответствии с этими рекомендациями, потребляет меньше электроэнергии.

Во время работы как можно реже открывайте две-

рцу прибора

- В результате температура в рабочей камере будет поддерживаться, и прибор не нужно будет разогревать.

4 Знакомство с вашим устройством

4.1 Элементы управления

Панель управления используется для управления функциями устройства и предоставляет информацию о его состоянии.

Примечание. В зависимости от типа приспособления такие детали, как цвет или форма, отображаемые на количестве станций, могут отличаться



1 Кнопки и дисплей

Кнопки — это сенсорные поля, под которыми расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ. На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.

2 Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для установки вида нагрева или других функций. Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения влево или вправо.

3 Регулятор температуры

Регулятором температуры установите температуру для вида нагрева или выберите настройку других функций. Регулятор температуры можно поворачивать из

нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

Указание: У некоторых приборов ручки-переключатели являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручки-переключатели, нажмите на них в нулевом положении.

4.2 Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции вашего прибора. На дисплее отображаются значения для этих функций.

Символ		Значение
	Функции времени	При многократном нажатии выбор времени суток , таймера , времени приготовления и времени окончания .
-	Минус	Уменьшение установленного значения.
+	Плюс	Увеличение установленного значения.
kg	Вес	Выбор веса для программ.
	Блокировка от детей	Блокировка и разблокировка функций духового шкафа на панели управления.

Дисплей

Значение, которое устанавливается или истекает в данный момент, отображается на дисплее на переднем плане.

Для использования функций времени многократно нажимайте на кнопку . Какое значение в данный момент отображается на переднем плане, можно определить по столбику красного цвета над соответствующим символом или под ним.

Температура

Установите температуру в рабочей камере с помощью регулятора температуры. Кроме того, с его помощью выбираются режимы для других функций.

Если температура устанавливается на значение свыше 250 °С, примерно через 10 минут прибор уменьшает температуру до 240 °С. При наличии в приборе видов нагрева «Верхний/Нижний жар» или «Нижний жар» данное снижение температуры не происходит.

Положение	Значение
●	Нулевое положение Прибор не нагревается.
50–275	Диапазон температуры Устанавливаемая температура в рабочей камере, °С.
1, 2, 3 или I, II, III	Режимы гриля Устанавливаемые режимы для гриля, большой площади  и небольшой площади  (в зависимости от типа прибора). Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный
	Программы Положение для функции программы.

Индикатор температуры

Линия в нижней части дисплея в три этапа заполняется красным слева направо, в зависимости от степени нагрева рабочей камеры.

Если при предварительном разогреве все три поля линии стали красными, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.

Во время фаз нагрева одного из режимов линия уменьшается на одно поле.



Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открытие дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы прибор продолжает работать.

Освещение рабочей камеры

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы режима включено. При завершении режима с помощью переключателя выбора функций освещение выключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается

при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

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

5 Аксессуары

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:

	Решётка Для посуды, пирогов и форм для запеканки. Для приготовления жаркого, кусков мяса на гриле и блюд глубокой заморозки.
	Противень Для пирогов и мелкой выпечки.
	Универсальный противень Для приготовления сочных пирогов, печени, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.
	Термометр для жаркого Обеспечивает точность процесса жарения. Указания по применению можно найти в соответствующей главе. → "Термометр для жаркого" на страница 17

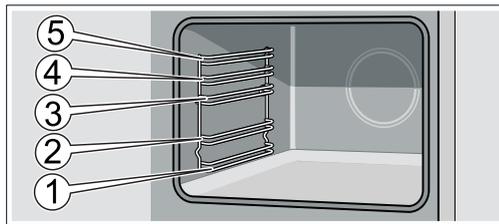
Используйте только оригинальные принадлежности, так как они специально адаптированы к данному прибору. Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

Указание: При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

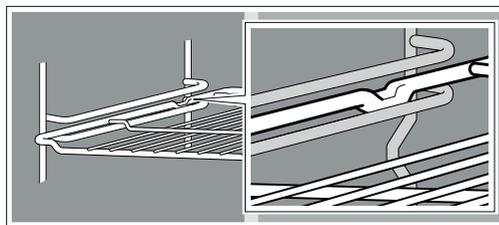
В рабочей камере некоторых приборов самый верхний уровень установки обозначен символом гриля.



Всегда устанавливайте принадлежности на уровень между обоими направляющими стержнями одного уровня.

Выдвинутые наполовину принадлежности не опрокидываются.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так принадлежности могут быть зафиксированы.



Указания

- Возьмите противень обеими руками с двух сторон и установите его в рабочую камеру. При установке противня не допускайте его перекоса в одну или другую сторону. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.
- Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.
- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру полностью, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.
- Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Специальные принадлежности

Решётка

Для посуды, пирогов и форм для запеканки, а также для приготовления жаркого и кусков мяса на гриле.

Противень

Для пирогов и мелкой выпечки.

Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Противень можно использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, чтобы весь жир стекал в него.

Съёмная решётка

Для мяса, пиццы и рыбы.

Для вкладывания в универсальный противень (для стекания капель жира и мясного сока).

Профессиональная сковорода

Для приготовления больших объёмов пищи. Идеально подходит, например, для приготовления мусаки.

Крышка для профессиональной сковороды

Благодаря крышке профессиональную сковороду можно использовать в качестве профессиональной жаровни.

Форма для пиццы

Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.

Противень-гриль

Для приготовления на гриле вместо решётки или в качестве защиты от брызг. Используйте только в сочетании с универсальным противнем.

Камень для выпекания

Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.

Камень для выпекания должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.

Стеклоянная жаровня

Для приготовления тушёных блюд и запеканок.

Стеклоянный противень

Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.

Выдвижной механизм 1-уровневый

На уровне 2 имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

Выдвижной механизм 2-уровневый

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

Выдвижной механизм 3-уровневый

На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.

6 Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Первый ввод в эксплуатацию

После подключения к сети на дисплее появляется время суток. Установите текущее время суток.

Установка времени суток

Проверьте, чтобы переключатель выбора функций находился в нулевом положении.

Базовая установка для отображаемого времени суток — «12:00».

1. Установите время суток кнопками **-** или **+**.
2. Для подтверждения нажмите на кнопку **☺**.
На дисплее отобразится текущее время суток.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора, и удалите клейкую ленту внутри и снаружи прибора.

7 Основные операции

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора.

Включение и выключение прибора

Переключатель выбора функций включает и выключает прибор. Как только вы повернёте его в положение, отличное от нулевого, прибор включится. Для выключения прибора всегда поворачивайте переключатель выбора функций в нулевое положение.

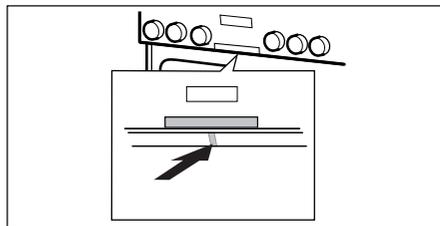
Установка вида нагрева и температуры

Благодаря переключателю выбора функций и регулятору температуры возможно быстрое и простое изменение установок. Какой вид нагрева для какого

Внимание!

В нижней части панели управления находится функциональная лента, которая подсоединена к дисплею. Лента не является упаковочным материалом

Не удаляйте и не перемещайте ленту. Это может повлиять на функционирование прибора.



Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканью. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить вид нагрева и температуру.

Установки

Вид нагрева	3D-Горячий воздух
Температура	максимально
Время приготовления	1 час

По истечении установленного времени выполнения выключите прибор.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности тканевой салфеткой и мыльным раствором.

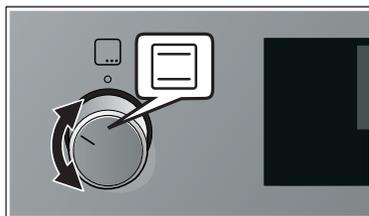
Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

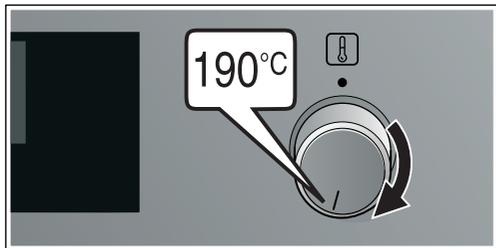
блюда рекомендуется использовать, посмотрите в начале руководства по эксплуатации.

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

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций



- Установите температуру или режим гриля регулятором температуры.



Через несколько секунд прибор начнёт нагреваться.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Указание: Вы можете также установить продолжительность режима и время его окончания.

Изменение

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

8 Быстрый нагрев

С помощью функции «Быстрый нагрев» можно сократить время нагрева.

Затем лучше всего используйте:

- 3D-Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

13

Используйте режим быстрого нагрева только для работы с температурами выше 100°C.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

- Установите переключатель выбора функций на .
 - Установите необходимую температуру регулятором температуры.
- Через несколько секунд духовой шкаф начинает нагреваться.

После завершения быстрого нагрева раздаётся сигнал. После этого можно ставить блюдо в духовой шкаф.

9 Функции часов

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

Функция времени	Использование
Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
Окончание	Установите время приготовления и желаемое время окончания приготовления. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в установленное время.
Таймер	Таймер работает как песочные часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
Время суток	На дисплее на переднем плане отображается время суток, пока другая функция не будет активна.

Только после установки вида нагрева можно запросить время приготовления с помощью кнопки . После установки времени приготовления запрашивается время окончания. Таймер можно установить в любое время.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на кнопку .

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках.

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда. Таким образом предотвращается нежелательное превышение времени приготовления блюда, а вам не нужно прерывать другую работу, чтобы выключить режим.

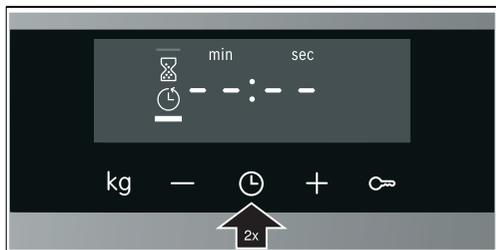
Время приготовления можно установить максимум до 23 часов 59 минут. Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа — с шагом в 5 минут.

В зависимости от того, на какую кнопку вы сначала нажмёте, время приготовления начнётся с другого предложенного значения:

10 минут при нажатии кнопки и 30 минут при нажатии кнопки .

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева и температуру или режим приготовления.
2. Дважды нажмите на кнопку . На дисплее время приготовления  выделено.



3. Установите нужное время приготовления кнопками **-** или **+**.



Через несколько секунд прибор начнёт нагреваться. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

У большинства устройств продолжительность выполнения программы отслеживается в фоновом режиме. Продолжительность выполнения программы можно вызвать кнопкой .

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее время приготовления установится на «0».

Как только сигнал отключится, можно снова установить время приготовления кнопкой **+**.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение и отмена

Время приготовления можно изменить в любое время кнопками **-** или **+**. Через несколько секунд изменение будет принято.

Для отмены установите время приготовления кнопкой **-** на исходное значение. Прибор продолжит нагреваться без установки времени приготовления.

Запрос функций времени

Если выполнены настройки функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ, время которого отображается в данный

момент, выделен.

Для запроса значений различных функций времени нажимайте на кнопку  до тех пор, пока нужный символ не будет выделен.

Установка времени окончания

Вы можете изменить время, к которому должно закончиться время приготовления. Вы можете поставить продукты в рабочую камеру, например, утром, чтобы блюдо было готово днём.

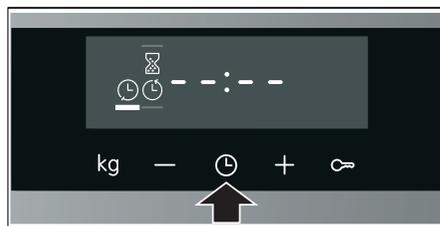
Указания

- Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.
- Не выполняйте установку окончания времени приготовления после того, как был запущен режим работы. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

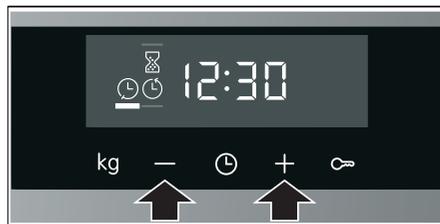
Окончание времени приготовления можно изменить на более позднее, максимум до 23 часов 59 минут.

Пример на рисунке: сейчас 10:30, установленное время приготовления 45 минут, блюдо должно быть готово к 12:30.

1. Установите вид нагрева и температуру или режим приготовления.
2. Дважды нажмите на кнопку  и установите время приготовления с помощью кнопок **-** или **+**.
3. Ещё раз нажмите на кнопку . На дисплее время окончания  выделено.



4. Измените время окончания на более позднее с помощью кнопок **+** или **-**.



Через несколько секунд прибор примет установки. На дисплее появляется время окончания. После запуска прибора начинается отсчёт времени приготовления

У большинства устройств продолжительность выполнения программы отслеживается в фоновом режиме. Продолжительность выполнения программы можно вызвать кнопкой .

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее время приготовления установится на «0».

Как только сигнал отключится, можно снова установить время приготовления кнопкой **+**.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение и отмена

Время окончания можно изменить в любое время кнопками **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет принято. Невозможно изменить время окончания, если отсчёт времени приготовления уже начался. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Для отмены сбросьте время окончания на текущее время суток плюс время приготовления кнопкой **—**. Прибор начинает нагреваться и начинается отсчёт времени приготовления.

Запрос функций времени

Если выполнены настройки функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ, время которого отображается в данный момент, выделен.

Для запроса значений различных функций времени нажимайте на кнопку  до тех пор, пока нужный символ не будет выделен.

Установка таймера

Таймер работает одновременно с другими установками. Вы можете установить его в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

Время таймера можно установить максимум до 23 часов 59 минут. До 10 минут время таймера устанавливается с шагом в 30 секунд. Чем выше будет значение, тем больше будут шаги по времени.

В зависимости от того, на какую кнопку вы сначала нажмёте, время таймера начнётся с другого предложенного значения:

5 минут при нажатии кнопки **—** и 10 минут при нажатии кнопки **+**.

1. Нажимайте на кнопку , пока не будет выделен символ таймера .
2. Установите время таймера кнопками **—** или **+**. Через несколько секунд происходит запуск времени таймера.

Рекомендация: Если установленное время таймера относится к работе прибора, используйте время приготовления. При этом прибор отключится автоматически.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее время таймера установится на «0».

Выключите таймер любой кнопкой.

Изменение и отмена

Время таймера можно изменить в любое время кнопками **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет принято.

Для отмены установите время таймера кнопкой **—** на исходное значение. Таймер выключен.

Запрос функций времени

Если выполнены настройки функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ, время которого отображается в данный момент, выделен.

Для запроса значений различных функций времени нажимайте на кнопку  до тех пор, пока нужный символ не будет выделен.

Установка времени суток

После подключения прибора или после отключения электроэнергии на дисплее мигает индикация времени суток. Установите время суток.

Переключатель выбора функций должен находиться в нулевом положении.

1. Установите время суток кнопкой **—** или **+**. Индикация времени суток перестаёт мигать.
 2. Подтвердите кнопкой .
- Изменения индикации времени суток сохраняются.

Указание: В базовых установках можно выбрать, будет ли отображаться индикация времени суток на дисплее.

Изменение времени суток

При необходимости время суток может быть изменено, например, при переходе с летнего времени на зимнее.

Для этого при выключенном приборе нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не будет выделен символ времени суток, и измените время суток кнопками **—** или **+**.

10 Термозонд

Термометр для жаркого обеспечивает высокую точность процесса приготовления самых различных блюд. С его помощью может быть измерена внутренняя температура продукта. После достижения установленной температуры прибор автоматически выключается.

Виды нагрева

Не все виды нагрева подходят для режима работы с использованием термометра для жаркого.

Подходящие виды нагрева:

-  3D-Горячий воздух
-  Горячий воздух щадящий
-  Режим пиццы
-  Гриль с конвекцией
-  Верхний/нижний жар

Указание: Если при использовании термометра для жаркого вы выберете неподходящий вид нагрева, прозвучит сигнал.

Температура

Термометр для жаркого измеряет температуру внутри продукта в диапазоне между 30 °C и 99 °C. Установите нужную внутреннюю температуру продукта с помощью дисплея.

Установите температуру в рабочей камере, как обычно, с помощью регулятора температуры. Во избежание повреждения термометра для жаркого не устанавливайте температуру выше 250 °C.

Установленная температура рабочей камеры должна быть минимум на 10 °C выше, чем установленная внутренняя температура продукта.

Установка термометра для жаркого в продукт

Прежде чем положить кусок мяса в рабочую камеру, воткните в него термометр.

Используйте только термометр для жаркого, входящий в комплект поставки. Вы можете также заказать его отдельно в нашей сервисной службе.

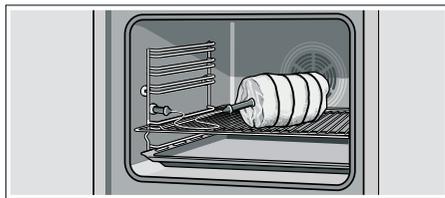
Предупреждение – Опасность удара током!

При использовании неподходящего термометра для жаркого изоляция прибора может быть повреждена. Используйте специальный термометр для жаркого для данного прибора.

Фиксация

Воткните термометр для жаркого в самую толстую часть куска мяса. Следите за тем, чтобы конец термометра был приблизительно в середине куска мяса. Термометр нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.

Лучше всего поместить мясо в посуду, и установить по центру решётки.



Внимание!

Не пережимайте кабель термометра. Чтобы избежать повреждения термометра для жаркого из-за перегрева, следите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термометром составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

Переворачивание продукта

Если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термометр для жаркого. После переворачивания проверьте правильное положение термометра в продукте.

Если в процессе приготовления отсоединить термометр для жаркого, то все установки будут сброшены, и их необходимо будет задать снова.

Установка внутренней температуры продукта

Если вы поставили ваше блюдо в рабочую камеру вместе с термометром для жаркого, можете установить внутреннюю температуру.

Индикация внутренней температуры на дисплее разделена на две части. Слева отображается текущая внутренняя температура мяса, справа — установленная, например, 15 °C | 75 °C. Текущая температура слева начинает отображаться только при достижении 10 °C.

1. Вставьте термометр для жаркого в розетку слева в рабочей камере и закройте дверцу рабочей камеры. Не допускайте заземления кабеля!
2. Установите подходящий вид нагрева с помощью переключателя выбора функций. На дисплее выделен символ  и появляется индикация внутренней температуры продукта.
3. Установите внутреннюю температуру кнопками — или +. Предлагаемое значение для обеих кнопок — 60 °C.
4. Установите температуру в рабочей камере регулятором температуры. Не устанавливайте температуру выше 250 °C. Через несколько секунд прибор начнёт нагреваться.

При достижении установленной внутренней температуры продукта раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Отображаемая на дисплее текущая внутренняя температура продукта равна установленной температуре, например, 75 °C | 75 °C.

Выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение. Выньте термометр для жаркого из розетки в рабочей камере.

Предупреждение – Опасность ожога!

Рабочая камера, принадлежности и термометр для жаркого сильно нагреваются. Чтобы извлечь горячий термометр для жаркого или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Изменение и отмена

Внутреннюю температуру продукта можно изменить в любое время кнопками **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет принято.

Для выполнения отмены извлеките термометр для жаркого из розетки и из продукта. Прибор продолжит нагреваться без установки внутренней температуры.

Соответствующим регулятором можно в любой момент изменить вид нагрева или температуру в рабочей камере. Установленная внутренняя температура сохраняется.

Внутренняя температура различных продуктов

Не используйте продукты глубокой заморозки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

Подробные сведения о виде нагрева и температуре можно найти в конце руководства по эксплуатации.

Продукты	Внутренняя температура, °C
Свинина	
Свиная шея	85–90
Свиная вырезка, средней прожарки	62–70
Свинина (спинка), хорошо прожаренная	72–80
Говядина	
Филе говядины или ростбиф, с кровью	45–52
Филе говядины или ростбиф, средней прожарки	55–62
Филе говядины или ростбиф, хорошо прожаренные	65–75
Телятина	
Жаркое из телятины, толстый край, постное	75–80
Жаркое из телятины, лопатка	75–80
Телячья ножка	85–90
Баранина	
Баранья нога, средней прожарки	60–65
Баранья нога, хорошо прожаренная	70–80
Баранья спинка, средней прожарки	55–60

11 Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Вы выбираете программу и прибор предлагает оптимальные установки для неё.

Чтобы результат приготовления вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей. Дайте рабочей камере остыть и только тогда запускайте программу.

Посуда

Следуйте указаниям изготовителя посуды.

Подходящая посуда:

Используйте жаропрочную посуду, выдерживающую до 300 °C.

Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Через стеклянную крышку гриль может воздействовать на блюдо и жаркое приобретает красивую хрустящую корочку.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании такой посуды мясо может не прожариться, а блюдо поджарится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку. Готовьте мясо в режиме гриля 3 дополнительно ещё 8–10 минут.

Если вы используете посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминиевого сплава, изготовленного под давлением, блюдо поджаривается сильнее снизу. Добавьте немного больше жидкости.

Рекомендация: Если соус для жаркого получился слишком светлым или тёмным, в следующий раз добавьте немного меньше или больше жидкости.

Неподходящая посуда:

Не подходит посуда из светлого полированного алюминия, неглазурованной глины и посуда из пластмассы или с ручками из пластмассы.

Размер посуды:

Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Тогда сок от жарения на вид будет лучше. Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Используйте свежие продукты, лучше всего имеющие такую же температуру как в холодильнике.

Рекомендация: Очень постное мясо останется сочным, если вы положите на него полоски сала.

Взвесьте блюдо. Знание веса необходимо для установки параметров программы. Вводите всегда данные для ближайшего большего веса.

Поставьте посуду на решётку. Всегда ставьте блюда в холодную рабочую камеру.

Программы

Когда жаркое будет готово, его можно оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Вес устанавливается в диапазоне между 0,5 кг и 2,5 кг.

Указание: Диапазон веса специально ограничен. Для блюд большого размера часто в наличии нет подходящей посуды, и результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Программа	Продукты	Посуда	Добавление жидкости	Уровень установки	Устанавливаемый вес	Указания	
01	Цыплёнок , нефаршированный	Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями	Жаровня со стеклянной крышкой	Нет	2	Вес цыплёнка	Выложить грудкой вверх в посуду
02	Грудка индейки	Целиком, приправленная специями	Жаровня со стеклянной крышкой	Закреть дно жаровни, при необходимости добавив до 250 г овощей	2	Вес грудки индейки	Предварительно мясо не обжаривать
03	Рагу , овощное	Вегетарианское блюдо	Высокая жаровня с крышкой	По рецепту	2	Общий вес	Овощи, которые готовятся долго (например, морковь), нарезать более мелкими кусками, чем овощи, которые готовятся быстрее (например, помидоры)
04	Гуляш	Говядина или свинина, порезанные кубиками, с овощами	Высокая жаровня с крышкой	По рецепту	2	Общий вес	Мясо положить на дно, сверху выложить овощи. Предварительно мясо не обжаривать.
05	Мясной рулет , свежий	Фарш из говядины, свинины или баранины	Жаровня с крышкой	Нет	2	Вес рулета	-
06	Говядина для тушения	Например, тонкий край, толстый край, окорок или маринованное мясо	Жаровня с крышкой	Добавить жидкость, чтобы она почти полностью покрывала мясо	2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
07	Рулеты из говядины	Фаршированные овощами или мясом	Жаровня с крышкой	Добавить бульон или воду, чтобы жидкость почти полностью покрывала мясо	2	Вес фаршированных рулетов	Предварительно мясо не обжаривать
08	Баранья нога , прожаренная	Без костей, приправленная специями	Жаровня с крышкой	Закреть дно жаровни, при необходимости добавив до 250 г овощей	2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
09	Телятина для жарки , постная	Например, филе или мясной орех	Жаровня с крышкой	Закреть дно жаровни, при необходимости добавив до 250 г овощей	2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать
10	Свинная шейка для жарки	Без костей, приправленная специями	Жаровня со стеклянной крышкой	Закреть дно жаровни, при необходимости добавив до 250 г овощей	2	Вес мяса	Предварительно мясо не обжаривать

Установка программы

Прибор выбирает оптимальный вид нагрева и устанавливает время и температуру. Вам необходимо установить только вес.

Вес устанавливается только в пределах указанного диапазона веса.

1. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в положение функции «Программы» .
2. Кнопками **+** или **-** установите нужную программу.
3. Нажмите на кнопку **kg**.
4. Кнопками **+** или **-** установите вес вашего блюда. После принятия веса на дисплее появляется расчётное время приготовления. При необходимости можно вернуться к программе нажатием кнопки **kg**.

Через несколько секунд происходит запуск программы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

После завершения программы раздаётся сигнал. На дисплее время приготовления установится на «0».

Если вас устраивает результат приготовления, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Время выполнения программы

Время выполнения установленной вами программы автоматически рассчитывается прибором. Оно появится, как только вы установите вес для выбранной программы.

Время выполнения программы изменить невозможно.

12 Блокировка от детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Указания

- Блокировка от детей в духовом шкафу не влияет на функционирование подключённой к нему, в случае необходимости, варочной панели.
- После отключения электроэнергии блокировка от детей больше не активна.

Активация и деактивация

Для активации функции блокировки от детей переключатель выбора функций должен стоять в нулевом положении.

Нажмите и удерживайте нажатой кнопку  прим. 4 секунды.

На дисплее появляется **SAFE**. Блокировка от детей активирована.

Указание: Если установлено время таймера , его отсчёт продолжится. До тех пор, пока функция блокировки от детей будет активна, время таймера изменить невозможно.

Доведение до готовности

Как только программа и сигнал отключатся, можно снова установить время приготовления кнопкой **+**. Нагрев прибора будет выполняться с учётом установок программы.

Указание: Вы можете выполнять доведение блюда до готовности так часто, как это потребуется.

Если вас устраивает результат приготовления, выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение времени окончания

Для некоторых программ можно установить время окончания на более позднее. Перед запуском не нажимайте на кнопку  до тех пор, пока на дисплее будет выделен символ времени окончания. Измените время окончания на более позднее с помощью кнопки **+**.

После запуска прибор переключается в режим ожидания.

Изменение и отмена

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Время окончания можно изменить, пока прибор находится в режиме ожидания.

Для отмены программы выключите прибор, повернув переключатель выбора функций в нулевое положение.

Для деактивации снова нажмите и удерживайте нажатой кнопку  прим. 4 секунды, пока символ **SAFE** на дисплее не погаснет.

13 Основные настройки

Основные настройки устройства можно настроить в соответствии с вашими индивидуальными потребностями.

Обзор основных настроек.

Основные настройки зависят от оснащения вашего прибора

Он указал не	Базовая настройка	Возможности
с1	Отображение времени	0 = отображение времени выключено = 1 отображение времени 1 = 10 секунд =
с2	Продолжительность сигнала в конце времени приготовления или продолжительность таймера	1 30 секунд 1 = 2 минуты = выключено = 2 на 1 3 3
с3	Звук кнопки при нажатии	0 1
с4	Время работы вентилятора после выключения	1 = 2 короткий 3 = средний 4 = длинный ¹ =
с5	Время сохранить настройки	1 очень длинный 2 = 3 секунды ¹ = 6 3 секунд = 10 секунд
с6	можно установить блокировку от детей	0 = нет 1 = да 1
с7	Жесткость воды 2	0 = размягченный 1 = мягкий (до 1,5 ммоль/л) = 2 средний (1,5 - 2,5 ммоль/л) = 3 жесткий (2,5 - 3,8 ммоль/л) = 4 очень жесткий (выше 3,8 ммоль/л) 1

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа устройства)
² Только для устройств с функцией пара

Изменение основных настроек

Условие: Устройство выключено.

1. Нажмите кнопку примерно \ominus на 4 секунды. На дисплее отображается первая базовая настройка, например
2. Измените настройку с11 с помощью кнопки $-$ или $+$.
3. Используйте кнопку \ominus , чтобы перейти к следующему базовым настройкам.
4. Чтобы сохранить изменения, нажмите кнопку \ominus примерно на 4 секунды.

Примечание. После сбоя питания основные настройки будут сброшены до заводских значений.

Отмена изменений основных настроек

Поверните переключатель функций. Все изменения будут отклонены и не будут сохранены.

14 Чистка и уход

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Внимание!

Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Рекомендация: Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно приобрести через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

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.

Зона очистки Очистка

Очистка прибора снаружи

Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.

Очистка прибора изнутри

Эмалированные поверхности	Горячий мыльный или уксусный раствор: Очистите с помощью мягкой ткани, а затем вытрите досуха. Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую губку или средство для очистки духовок. Внимание! Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера тёплая. Могут появиться повреждения эмали. Перед следующим разогревом полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для высыхания. Указание: Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости удалите его лимонной кислотой.
Стеклопанель подсветки рабочей камеры	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Ни в коем случае не трите.
Защитная панель дверцы	из нержавеющей стали: используйте средство для очистки нержавеющей стали. Соблюдайте указания производителей. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями. из пластмассы: Используйте для очистки горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани. Протрите насухо мягким полотенцем. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Перед выполнением очистки снимите защитную панель.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Выдвижной механизм	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещается производить очистку элементов, когда они выдвинуты, чтобы не удалить с них смазку. Лучше всего очищать выдвижные элементы в установленном состоянии. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.
- 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.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Предупреждение – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.

15 Функция поддержки при очистке

Функция помощи при очистке — это быстрая альтернатива очистке рабочей камеры между последовательными режимами работы. Функция поддержки очистки позволяет смывать загрязнения за счет испарения воды и моющего средства. В результате грязь может быть легко удалена позже.

Настройка вспомогательной функции уборки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожогов!

Вода в горячей рабочей камере может привести к до образования горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру.

Условие: Камера печи полностью остыла.

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Смешайте 0,4 литра воды с небольшим количеством жидкости. мыть посуду и выливать раствор в центр дна камеры печь.
Не используйте дистиллированную воду.
3. С помощью переключателя функций установите тип нагрева Нижний нагрев.
4. С помощью переключателя температуры установите 80°C.
5. Нажмите кнопку  столько раз, пока на дисплее не отобразится символ  будет отмечен.

6. Используйте кнопку — или  для установки продолжительности течения 4 минут. Через несколько секунд прибор начнет нагреваться, и начнется обратный отсчет времени приготовления.

По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал и время, отображаемое на дисплее, установлено на ноль.

7. Выключите устройство и подождите примерно 20 минут, пока рабочая камера остыла.

16 Рельсы

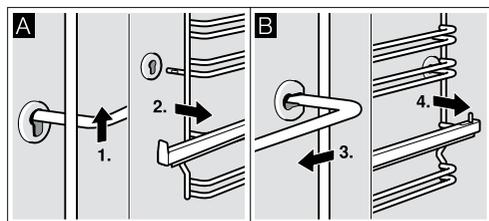
При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки навесных элементов.

Снятие и установка навесных элементов

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

Снятие навесных элементов

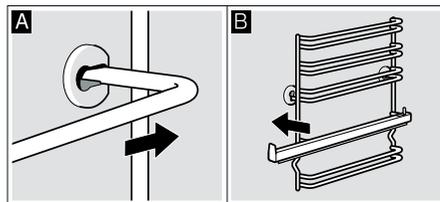
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



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

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).



Навесные элементы не взаимозаменяемы. Следите за тем, чтобы уровни 1 и 2 находились снизу, а уровни 3, 4 и 5 - сверху, как показано на рисунке В.

Выдвижная направляющая должна выдвигаться вперёд.

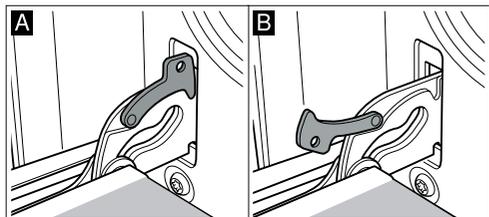
17 Дверца прибора

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Здесь описывается процесс снятия и очистки дверцы прибора.

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. Закрыть дверцу будет невозможно.

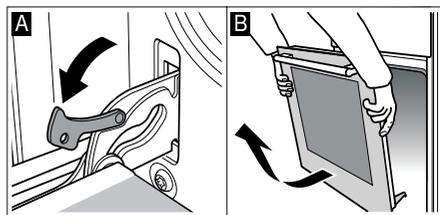


⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Если петли не заблокированы, дверца может с силой

захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинuty.

Снятие дверцы

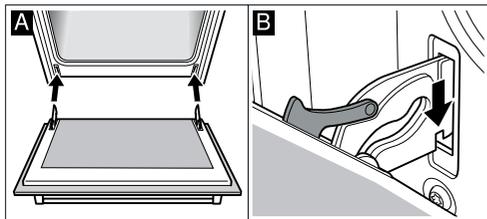
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



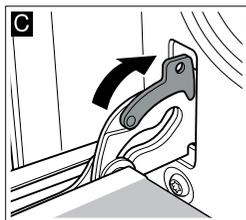
Установка дверцы

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.



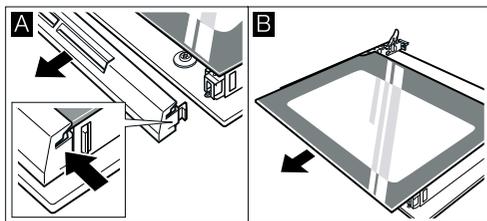
⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

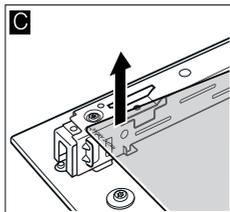
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

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).



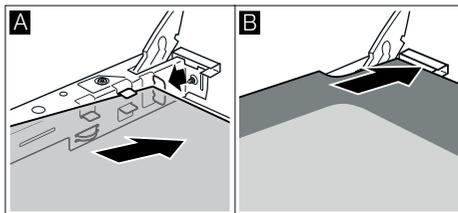
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Почерпанное 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.

Дополнительная травмобезопасность дверцы

Дверца духового шкафа может сильно нагреваться при длительном приготовлении.

При использовании духового шкафа не позволяйте маленьким детям приближаться к прибору.

Доступны дополнительные защитные приспособления, предотвращающие контакт с дверцей духового шкафа. В случае, если дети могут находиться рядом с духовым шкафом, установите данные защитные приспособления.

Эту специальную принадлежность (11023590) можно заказать в сервисной службе.

18 Поиск и устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Технические неисправности прибора часто можно легко устранить самостоятельно.

Если вам не вполне удалось блюдо, в конце руководства эксплуатации вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению. → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на странице 26

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
На дисплее мигает время суток.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Не получается настроить прибор. На дисплее загорается символ замка или SAFE .	Блокировка от детей активирована.	Деактивируйте функцию блокировки от детей, нажав и удерживая кнопку с символом замка в течение прим. 4 секунд.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ 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.

Сообщения об ошибках на дисплее

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке, содержащее букву «E», например, **E05-32**, нажмите на кнопку . Сообщение об ошибке погаснет. При необходимости заново установите время суток.

В том случае, если неисправность была однократной, можно пользоваться прибором как обычно. Если это

сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке, а также укажите номер изделия (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на странице 23

Замена лампочки для верхней подсветки в рабочей камере

Если лампочка в рабочей камере перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Берите галогенную лампочку сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки. Используйте только указанные лампочки.

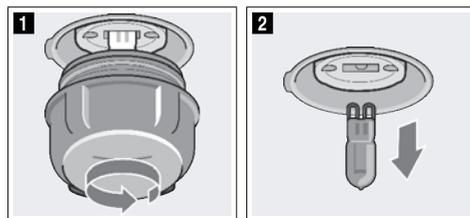
⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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.

⚠ 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.

1. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки (рис. **1**).
3. Выньте лампочку, не выкручивая её (рис. **2**). Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.



4. Установите плафон на место. В зависимости от типа прибора стеклянный плафон может быть оснащен уплотнительным кольцом. Перед установкой плафона установите на место уплотнительное кольцо.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

19 Утилизация

Здесь вы также можете найти информацию о том, как правильно утилизировать бывшие в употреблении устройства.

Утилизация старого устройства

Экологически чистая утилизация устройства позволяет восстановить ценное сырье.

- Утилизируйте устройство в соответствии с экологическими нормами.

Информацию о текущих возможностях утилизации можно получить у продавца или в управлении города или гмины.



Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/EU и Законом Польши от 29 июля 2005 г. «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Вестник законов от 2005 г., № 180, ст. 1495) с символом перерезанного контейнера для отходов. Такая маркировка информирует о том, что данное оборудование по истечении срока эксплуатации нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его лицам, собирающим бывшее в употреблении электрическое и электронное оборудование. Инкассаторы, в том числе местные пункты приема, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему возврата этого оборудования.

Правильное обращение с бывшим в употреблении электрическим и электронным оборудованием позволяет избежать вредных для здоровья человека и окружающей природной среды последствий, возникающих в результате наличия опасных компонентов и неправильного хранения и обращения с таким оборудованием.

20 Сервис

Если у пользователя возникли вопросы по использованию устройства, он не может самостоятельно устранить неисправность или устройство требует ремонта, обратитесь в наш сервисный центр.

Подробную информацию о сроке и условиях гарантии можно получить в нашем сервисе, у продавца устройства или на нашем сайте. При обращении в сервисную службу, пожалуйста, указывайте номер продукта (E-Nr.) и производство номер (FD) прибора.

Контактные данные службы можно найти здесь, в прилагаемом списке услуг или на нашем веб-сайте.

Этот продукт содержит источники света класса энергопотребления G.

Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD) указаны на заводской табличке прибора. Паспортная табличка с номером видна, когда вы открываете дверцу прибора.



Данные устройства и номер телефона службы поддержки могут храниться отдельно, чтобы обеспечить быстрый доступ к ним.

21 Вот как это работает

...Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указание: При приготовлении продуктов в рабочей камере может образоваться большое количество водяного пара. Ваш прибор отличается высокой энергоэффективностью и во время его работы наружу выходит совсем немного тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на соседней мебели может оседать конденсат. Это обычное, обусловленное законами физики явление. С помощью предварительного разогрева или осторожного открывания дверцы можно уменьшить образование конденсата.

Общие указания

Рекомендуемые установочные значения

В таблице вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных блюд. Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Сначала попробуйте устанавливать минимальные значения. При более низкой температуре блюдо поджаривается равномернее. Если этого недостаточно, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Нельзя сокращать время приготовления за счёт повышения температуры. Хотя блюда снаружи будут выглядеть готовыми, но внутри они не пропекутся.

Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Как экономить электроэнергию. Если рабочая камера прогрета заранее, заданное время выпечки сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного разогрева.

Если вы хотите воспользоваться собственным рецептом, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите неиспользуемые принадлежности из рабочей камеры. Так можно получить оптимальные результаты приготовления и сэкономить энергию.

Вид нагрева «Горячий воздух щадящий»

«Горячий воздух щадящий» – это «умный» вид нагрева для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо поэтапно готовится с помощью остаточного тепла. Таким образом оно

остаётся сочным и меньше поджаривается. В зависимости от приготовления и продуктов можно экономить энергию. Если во время приготовления преждевременно открыть дверцу или использовать функцию предварительного разогрева, данный эффект теряется.

Используйте только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере. Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

Устанавливайте блюда в холодную пустую рабочую камеру. Выберите температуру в диапазоне от 120 °C до 230 °C. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Готовьте только на одном уровне.

Вид нагрева «Горячий воздух щадящий» используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха.

Выпекание на одном уровне

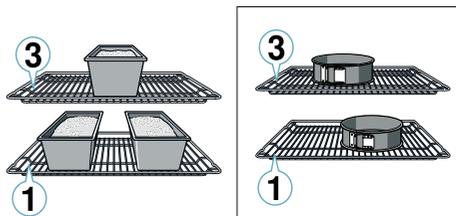
Для выпекания на одном уровне используйте следующие уровни установки:

- Уровень 2, выпечка высокой формы или высокая форма на решётке
- Уровень 3, выпечка плоской формы или противень

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте вид нагрева «Горячий воздух». Вложенная одновременно на противнях или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно. Выпекание на двух уровнях:

- Универсальный противень, уровень 3
Противень, уровень 1
- Формы на решётке
Первая решётка, уровень 3
Вторая решётка, уровень 1



Выпекание на трёх уровнях:

- Противень, уровень 5
Универсальный противень, уровень 3
Противень, уровень 1

Благодаря одновременному приготовлению блюдо можно сэкономить энергию. Поставьте формы друг около друга или друг над другом в шахматном порядке в рабочую камеру.

Принадлежности

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Всегда используйте подходящие принадлежности и устанавливайте их правильно.

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру.

Пироги и выпечка

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева для приготовления пирогов и мелкой выпечки. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Обратите внимание на указания в разделе по подготовке теста.

Формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка поджаривается неравномерно.

При использовании силиконовых форм 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.

Замороженные продукты

Используйте не сильно замороженные продукты. Удалите с них лед.

Замороженные продукты частично пропекаются неравномерно. Неравномерное поджаривание остается также и по завершении выпекания.

Хлеб и булочки

Внимание!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Это указано в таблице.

Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

Пироги в формах

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		160-180	50-60
Сдобный пирог, обычное тесто, 2 уровня	Форма «Венок»/прямоугольная форма	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	3		160-180	30-40
Фруктовый/творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-180	70-90
Тарт	Форма для торта	1		200-240	25-50
Пирог из дрожжевого теста	Разъёмная форма Ø 28 см	2		150-160	25-35
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2		150-170	60-80
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170	30-40
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъёмная форма Ø 28 см	2		160-170	35-45

Пироги на противне

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с начинкой	Универсальный противень	3		160-180	20-45
Мелкая выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	30-55
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		160-170	35-45
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный противень	2		160-180	60-90
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный противень	3		170-180	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный противень	3		160-180	30-50
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	40-65
Плетёнка/венок из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		160-170	35-40
Бисквитный рулет	Универсальный противень	2		170-190*	15-20
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		180-200	35-45

* предварительный разогрев в течение 10 минут

Мелкая выпечка

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кексы	Противень для кексов	2		170-190	20-40
Кексы, 2 уровня	Противни для кексов	3+1		160-170	30-40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Мелкая выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	25-40
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень	3		180-200	20-30
Выпечка из слоёного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
Выпечка из слоёного теста, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		170-190	30-45
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	3		190-210	35-50
Выпечка из заварного теста, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		190-210	35-45

Мелкое печенье

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		140-150*	30-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-150*	30-45
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	40-55
Мелкое печенье	Универсальный противень	3		140-160	20-30
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
Мелкое печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		90-100*	100-150
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		100-120	30-40
Миндальное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
Миндальное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50

* предварительный разогрев

Хлеб и булочки

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этап	Температура, °С	Время приготовления, мин
Хлеб, 750 г (подовый в прямоугольной форме)	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		-	180-200	50-60
Хлеб, 1000 г (подовый в прямоугольной форме)	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		-	200-220	35-50
Хлеб, 1500 г (подовый в прямоугольной форме)	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		-	180-200	60-70
Лепёшки	Универсальный противень	3		-	240-250	25-30
Булочки, сладкие, свежие продукты	Универсальный противень	3		-	170-180*	20-30
Булочки, сладкие, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		-	160-180*	15-25
Булочки, свежие продукты	Универсальный противень	3		-	200-220	20-30
Поджаренные тосты, 4 шт.	Решётка	3		-	200-220	15-20
Поджаренные тосты, 12 шт.	Решётка	3		-	220-240	15-25

Пицца, киш и пикантный пирог

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пицца, свежие продукты	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Пицца, свежие продукты, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	35-45
Пицца, свежие продукты, на тонком тесте	Универсальный противень	2		250-270*	20-30
Пицца, охлаждённая	Универсальный противень	1		180-200*	10-15
Пицца, замороженная, на тонком тесте, 1 шт.	Решётка	2		190-210	15-20
Пицца, замороженная, на тонком тесте, 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1		190-210	20-25
Пицца, глубокой заморозки, на пышном тесте, 1 шт.	Решётка	3		180-200	20-25
Пицца, глубокой заморозки, на пышном тесте, 2 шт.	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	20-30
Мини-пиццы	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Пикантный пирог в форме	Разъёмная форма Ø 28 см	2		170-190	40-50
Киш	Форма для торта	2		190-210	35-45
Тарт	Форма для запеканки	2		170-190	55-65
Эмпанада	Универсальный противень	3		180-190	35-45
Бёрек	Универсальный противень	2		220-240	30-40

* предварительный разогрев

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.
Выпечка опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °С ниже и увеличьте время выпекания. Следите за использованием тех ингредиентов, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, данные в нём.
Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите выпечку ножом от стенок формы.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте универсальный противень.

Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Выпечка слишком сухая.	Установите температуру выпекания на 10 °С выше и уменьшите время выпекания.
Выпечка сверху и снизу совсем не подрумянилась.	Если выбранный уровень установки и принадлежности соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить температуру, либо увеличить время выпекания.
Выпечка сверху совсем не подрумянилась, а снизу слишком сильно подрумянилась.	В следующий раз установите выпечку на один уровень выше.
Выпечка сверху слишком сильно подрумянилась, а снизу совсем не подрумянилась.	В следующий раз установите выпечку на один уровень ниже. Выберите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
Задняя часть выпечки, выпекаемой в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а на середину противня или решётки.
Выпечка сверху и снизу слишком сильно подрумянилась.	В следующий раз выберите более низкую температуру и, при необходимости, увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут помешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры. При выпекании мелкой выпечки следите за тем, чтобы она была одинаковой величины и толщины.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «Горячий воздух». Выложенная одновременно на листах или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.
Выпечка выглядит готовой, но внутри не пропеклась.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и, при необходимости, добавьте меньше жидкости. Для выпечки с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только потом кладите на него начинку.
Выпечка не отделяется от формы после того, как её перевернули.	Готовую выпечку оставьте остывать ещё примерно на 5–10 минут. Если она всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края выпечки от бортиков. Опять переверните выпечку и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её панировочными сухарями.

Запеканки и grateny

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева для приготовления запеканок. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и уровня установки запеканки.

Для приготовления запеканок и gratenov используйте широкую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде

блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.

Всегда используйте указанные уровни установки.

Вы можете готовить блюда на одном уровне в формах или в универсальном противне.

- Формы на решётке: уровень 2
- Универсальный противень, уровень 3

Благодаря одновременному приготовлению блюд можно сэкономить энергию. Ставьте формы рядом друг с другом в рабочую камеру.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Форма для запеканки	2		200-220	30-60
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	50-60
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см	Форма для запеканки	2		150-170	60-80
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота 4 см, 2 уровня	Форма для запеканки	3+1		150-160	70-80

Птица, мясо и рыба

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Жарение на решётке

Жарение на решётке особенно хорошо подходит для приготовления крупной птицы или нескольких кусков одновременно.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Отдельные порционные куски лучше положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до ½ л воды. Стекающая жидкость будет собираться в нём. Из этого стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма, и рабочая камера останется чистой.

Жарение в посуде

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования из-за лопнувшего стекла!

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. Приподнимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в противоположную от частей тела сторону.

Используйте только посуду, подходящую для приготовления в духовых шкафах. Лучше всего подходит посуда из стекла. Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.

Блестящие жаровни из нержавеющей стали или алюминия отражают тепло, как зеркало, и поэтому подходят только условно. Птица, мясо и рыба будут меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Используйте более высокую температуру или более продолжительное время приготовления.

Учитывайте сведения изготовителей относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Поставьте форму на решётку. Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда

При приготовлении в закрытой посуде духовой шкаф остаётся намного чище. Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Для этого используйте жаровню со стеклянной крышкой и установите более высокую температуру.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно минимум на один уровень ниже установите универсальный противень скошенным краем к дверце прибора. Капли жира будут стекать в него.

По возможности, порционные куски должны быть одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решётку.

Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль высушивает мясо.

Указания

- Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.
- Устанавливайте противень или универсальный противень при приготовлении на гриле не выше, чем на уровень установки 3. Из-за сильного жара он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Термометр для жаркого

В зависимости от комплектации к вашему прибору прилагается термометр для жаркого. Термометр для жаркого обеспечивает точность процесса приготовления. Прочтите важные указания по использованию термометра для жаркого, приведённые в соответствующей главе. В ней вы найдёте указания по установке термометра для жаркого, возможным видам нагрева и другую информацию.

Рекомендуемые параметры установки

Установочные значения действительны для установки нефаршированных птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. Используйте на всякий случай более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для наиболее тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть приблизительно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу по истечении прим. ½ до ⅔ заданного времени.

Птица

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

Добавьте немного жидкости в посуду с птицей. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. 1-2 см.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Мясо

Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).

Для жарения постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

Надрежьте кожу крест-накрест. При переворачивании жаркого следите за тем, чтобы сначала мясо находилось кожей вниз.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В

указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Жарение и тушение в посуде более удобно. Вынимайте посуду с жарким из рабочей камеры и готовьте соус прямо в ней.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо может приподняться.

При необходимости предварительно обжарьте мясо для тушения. Влейте воду, вино, уксус и т. п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1–2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником кверху, и задвиньте посуду в рабочую камеру. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Для тушения налейте в посуду две-три столовые ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

Птица

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок, 1,3 кг	Решётка	2		200-220	60-70
Цыплёнок, кусочками, по 250 г	Решётка	3		220-230	30-35
Палочки и нагеты из цыплёнка, замороженные	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Утка, 2 кг	Решётка	2		190-210	100-110
Утиная грудка, среднепрожаренная, по 300 г	Решётка	3		240-260	30-40
Гусь, 3 кг	Решётка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка, по 350 г	Решётка	3		220-240	40-50
Молодая индейка, 2,5 кг	Решётка	2		180-200	80-100
Грудка индейки, без костей, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	80-100
Окорочок индейки, с костями, 1 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Мясо

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этап	Температура, °С	Время приготовления, мин
Свинина для жарки без кожи, например, шея, 1,5 кг	Открытая посуда	1		-	180-200	140-160
Свинина для жарки с кожей, например, лопатка, 2 кг	Открытая посуда	1		-	170-190	190-200
Свиное филе для жарки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	190-210	130-140

* не переворачивать

** на уровне 1 установить универсальный противень

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этап	Температура, °С	Время приготовления, мин
Стейки из свинины, толщиной 2 см	Решётка	4		-	3	20-25**
Филе говядины, среднежаренное, 1 кг	Открытая посуда	3		-	210-220	45-55
Говядина для тушения, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	200-220	100-120
Ростбиф, среднежаренный, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	200-220	60-70
Гамбургер, толщиной 3–4 см	Решётка	4		-	3	25-30**
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	180-200	120-140
Телячья ножка, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	210-230	130-150
Баранья нога на кости, среднежаренная, 1,5 кг	Открытая посуда	2		-	170-190	70-80*
Баранья спинка на кости, среднежаренная, 1,5 кг	Решётка	2		-	180-190	45-55*/**
Колбаски	Решётка	3		-	3	20-25**
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		-	170-180	70-80

* не переворачивать
** на уровне 1 установить универсальный противень

Рыба

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба, целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25

Рекомендации относительно жарки, тушения и приготовления на гриле.

Духовой шкаф сильно загрязняется.	Готовьте блюда в закрытом жарочном противне или используйте щиток для гриля. Оптимальные результаты получаются при использовании щитка для гриля. Щиток для гриля можно докупить в качестве специальных принадлежностей.
Жаренное блюдо слишком темное и местами пригорело корочка и/или блюдо слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. Выберите в следующий раз более низкую температуру и, при необходимости, удлините время выпекания.
Корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или после завершения жарки на короткое время включите гриль.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус подгорел.	В следующий раз выберите меньшую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте больше жидкости.
Жаренное блюдо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз выберите большую посуду для приготовления или, если необходимо, добавьте меньше жидкости.
При тушении мясо подгорает.	Посуда для тушения и крышка к ней должны хорошо подходить друг к другу и хорошо закрываться. Следует уменьшить температуру и, по потребности, в процессе тушения добавлять воду.
Приготовленное на гриле блюдо слишком сухое.	Солите мясо только после приготовления на гриле. Соль вытягивает воду. Продукт для приготовления на гриле не прокальвать. Используйте щипцы для гриля.

Овощи и гарниры

Придерживайтесь указаний, приведённых в таблице.

Здесь вы найдёте указания по приготовлению овощей-гриль, картофеля и изделий из картофеля глубокой заморозки.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Овощи-гриль	Универсальный противень	5		3	10-20
Запечённый картофель, половинками	Универсальный противень	3		160-180	45-60
Изделия из картофеля, замороженные, например, картофель фри, крокеты, картофельные зразы, жареный картофель	Универсальный противень	3		200-220	25-35
Картофель фри, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		190-210	30-40

Йогурт

В этом приборе вы можете самостоятельно приготовить йогурт.

Выньте навесные элементы и принадлежности из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой.

1. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5 %) на варочной панели до 90 °С и затем охладите его до 40 °С.

Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °С.

2. Подмешайте 30 г (прим. 1 столовую ложку) йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте.
4. Поставьте чашки или стеклянные банки на дно рабочей камеры и выполните настройки, как указано в таблице.
5. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления
Йогурт	Чашка/стеклянная банка	Дно рабочей камеры		-	4-5h

Акриламид в продуктах питания

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

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

Рекомендации по приготовлению с низким содержанием акриламида

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none">■ 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 °С. В режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель фри не пересох и стал хрустящим, кладите на противень прим. 400–600 г картофеля.

Сушка

Режим «Горячий воздух» прекрасно подходит для сушки. При консервировании продуктов этим способом ароматические вещества концентрируются в них благодаря процессу выделения воды.

Выбирайте только неиспорченные фрукты, овощи и зелень и тщательно их мойте. Выложите решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой. Дайте воде стечь с фруктов и вытрите их насухо.

При необходимости нарежьте их на кусочки одинаковой величины или тонкие кружки. Положите неочищенные фрукты кожицей вниз, а поверхностью разреза наверх. Следите за тем, чтобы фрукты, а также грибы, лежали на решётке не друг на друге.

Натрите овощи на крупной тёрке и затем забланшируйте их. Дайте воде стечь с бланшированных овощей и равномерно распределите их на решётке.

Сушите зелень вместе с черенками. Равномерно и слегка с горкой выложите зелень на решётке.

Для сушки используйте следующие уровни установки:
■ 1 решётка: уровень 3
■ 2 решётки: уровни 3+1

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки высушенные продукты сразу снимите с бумаги.

В таблице вы найдёте установки для сушки различных продуктов. Температура и продолжительность сушки зависят от вида, содержания влаги, спелости и толщины продуктов. Чем дольше подвергнутся сушке продукты, тем лучше они будут храниться. Чем тоньше вы нарежете продукты, тем быстрее они высохнут и тем ароматнее они останутся. Поэтому указаны диапазоны установочных значений.

Если вы хотите посушить другие продукты, ориентируйтесь на похожие продукты из таблицы.

Фрукты, овощи и зелень	Принадлежности	Вид на-грева	Температура, °C	Время приго-товления, часы
Семечковые плоды (яблоко кружками, толщиной 3 мм, на каждую решётку по 200 г)	1-2 решётки		80	4-8
Корнеплоды (морковь), натёртые на тёрке, бланширован-ные	1-2 решётки		80	4-7
Грибы, ломтиками	1-2 решётки		80	5-8
Зелень, мятая	1-2 решётки		60	2-5

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C.

4. Закройте банки с помощью скоб. Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Установка

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Влейте в универсальный противень ½ литра воды (ок. 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите режим «Нижний жар»
5. Установите температуру от 170-180 °C.

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Этот процесс занимает от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого

времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

Подъём теста

Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре, и не подсыхает. Запускайте режим только после полного остывания рабочей камеры.

Дайте тесту подойти два раза. Учитывайте данные в таблице установок для первой и второй расстойки (расстойка самого теста и заготовок для выпечки).

Брожение теста

Выложите тесто в жаропрочную миску и поставьте на решётку. Выполните установки, как это указано в таблице.

Во время процесса брожения не открывайте дверцу, чтобы вода не испарилась из рабочей камеры. Тесто не накрывайте.

В процессе работы прибора образуется конденсат и стекло дверцы запотеет. После завершения процесса брожения протрите рабочую камеру. Добавьте в поддон небольшое количество уксуса и протрите тряпочкой, смоченной в холодной воде, чтобы удалить оставшийся налёт.

Расстойка тестовых заготовок

Установите выпечку на указанный в таблице уровень установки.

Если вы хотите предварительно разогреть рабочую камеру, поставьте тестовые заготовки для расстойки в тёплое место.

Температура и время подъёма теста зависят от вида и количества ингредиентов. Поэтому значения, приведённые в таблице установок, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этап	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто, лёгкое	Миска	2		1.	.*	25-30
	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		2.	.*	10-20
Дрожжевое тесто, тяжёлое и с большим содержанием жира	Миска	2		1.	.*	60-75
	Универсальный противень или прямоугольная форма	2		2.	.*	45-60

* нагреть с помощью до 50 °С

Размораживание

Подходит для размораживания замороженных фруктов, овощей и выпечки. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике. Не подходит для размораживания тортов с кремом или со взбитыми сливками.

Для размораживания используйте следующие уровни установки:

- 1 решётка: уровень 2
- 2 решётки: уровни 3+1

Рекомендация: Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

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

В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для равномерного распределения температуры.

Замороженные продукты	Принадлежно-сти	Уровень	Вид на-грева	Температура
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся выключенным

Контрольные блюда

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

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпекание

Выложенная одновременно на противнях или в формах выпечка не должна быть готовой одновременно.

Уровни установки при выпекании на двух уровнях:

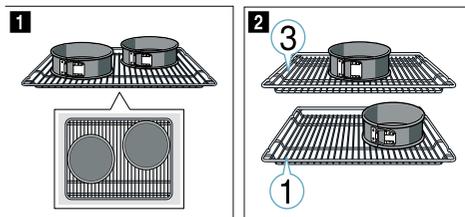
- Универсальный противень, уровень 3
- Противень, уровень 1
- Формы на решётке
- Первая решётка, уровень 3
- Вторая решётка, уровень 1

Уровни установки при выпекании на трёх уровнях:

- Противень, уровень 5
- Универсальный противень, уровень 3
- Противень: уровень 1

Выпекание с помощью двух разъемных форм:

- На одном уровне (рис. 1)
- На двух уровнях (рис. 2)



Указания

- Установочные значения действительны для установки в холодный духовой шкаф.
- Учитывайте указания по подогреву, данные в таблицах. Установочные данные действительны без быстрого нагрева.
- Для выпекания используйте сначала более низкие из указанных температур.

Приготовление на гриле

Дополнительно поставьте универсальный противень. Жидкость собирается в нем, и духовой шкаф остается чистым.

Выпекание

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	3		140-150*	25-35
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-150*	30-45
Фигурное печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	35-50
Маленькие кексы	Универсальный противень	3		160-170*	20-35
Маленькие кексы, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-160*	30-40
Маленькие кексы, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-150*	35-55
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170*	30-40
Бисквит на воде, 2 уровня	Разъемная форма Ø 26 см	3+1		150-160*	35-50
Закрýтый яблочный пирог	2 темные формы для выпекания Ø 20 см	2		170-190	80-100
Закрýтый яблочный пирог, 2 уровня	2 темные формы для выпекания Ø 20 см	3+1		170-190	70-90

* предварительный разогрев, не использовать функцию быстрого нагрева

Приготовление на гриле

Блюдо	Принадлежности	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты	Решётка	5		3	0,2-1,5
Предварительный разогрев в течение 10 минут					
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка	4		3	25-30*

* без предварительного разогрева

* перевернуть по истечении 2/3 общего времени приготовления

22 Инструкция по сборке

Общие замечания по сборке

Перед началом установки устройства необходимо прочитать данное руководство. Только правильная сборка, завершенная согласно рекомендациям по установке, гарантирует безопасное использование устройства. Позади повреждения, вызванные неправильным использованием за установку отвечает установщик.

После распаковки проверьте состояние устройства. Не подключайтесь, если устройство было повреждено во время транспортировки. Извлеките из камеры перед вводом в эксплуатацию печь и дверь, упаковочные материалы и клейкие пленки.

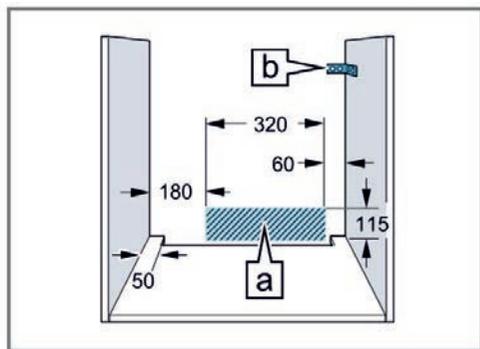
Следуйте инструкциям на листах сборки принадлежности.

Встроенная мебель должна быть устойчивой для температуры до 95°C, и придерживаясь устройства мебельных фасадов до 70°C. Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверцей мебели. Существует риск перегрева.

Мебель следует обрезать по длине перед установкой устройства. Удалить упаковку. Она могут мешать работе электрических компонентов.

Гнездо подключения устройства должно находиться в заштрихованной зоне [a] или вне устройства.

Незакрепленная мебель должна быть прикреплена к стене уголком. [b]



Наденьте защитные перчатки против порезов. Предметы, доступные во время сборки, могут быть с острыми краями.

Размеры на чертежах даны в мм.

Использование удлиненного шнура питания и неутвержденных адаптеров является условием опасности.

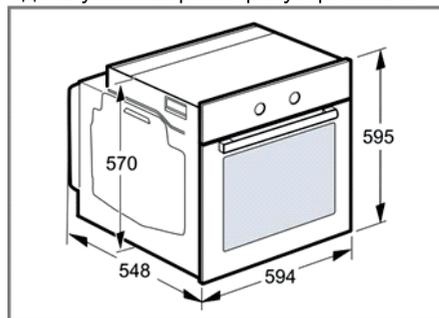
Используйте только сертифицированные удлинители с минимальным поперечным сечением 1,5 мм², которые соответствуют применимым национальным требованиям безопасности.

Если шнур питания слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.

Используйте только одобренные производителем адаптеры.

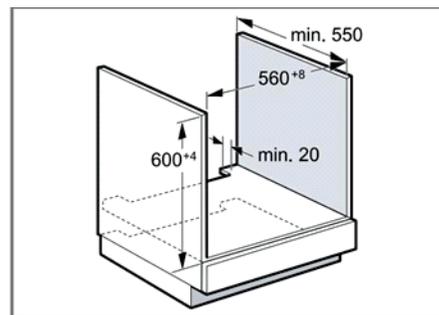
Размеры устройства

Здесь указаны размеры устройства.



Установка под столешницу

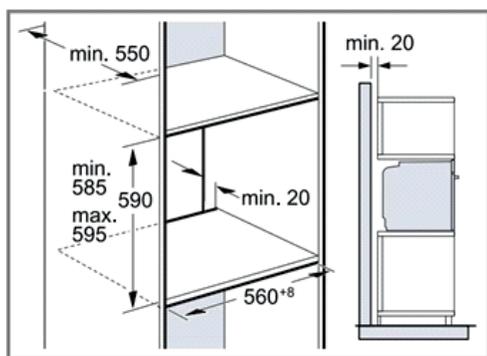
В случае установки под столешницей, пожалуйста, соблюдать монтажные размеры и инструкции сборки.



Для вентиляции устройства в пластинах должны быть вентиляционные отверстия. В сочетании с индукционными варочными панелями допускается закрывать зазоры дополнительными планками между рабочей поверхностью и прибором. Рабочая поверхность должна быть прикреплена к мебели здания. Соблюдайте имеющиеся инструкции по сборке плиты

Установка в высокий шкаф

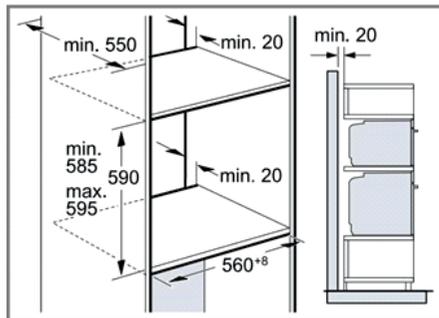
При установке в высокий шкаф соблюдайте размеры и инструкцию по сборке.



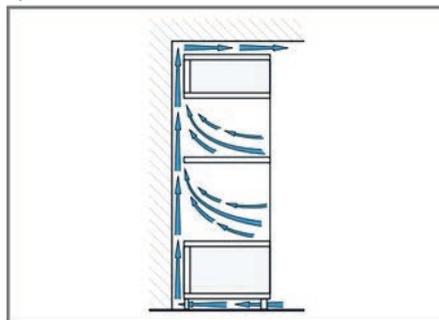
Для вентиляции устройства в пластинах должно быть вентиляционное отверстие. Если высокий шкаф имеет дополнительную заднюю стенку в дополнение к модульным задним панелям, она должна она должна быть на правильном расстоянии. Устройство должно быть установлено на высоте чтобы вы могли свободно снимать аксессуары.

Монтаж двух устройств один на другой

Устройство также может быть установлено над или ниже другого устройства. При установке одного устройства поверх другого соблюдайте размеры и инструкции по установке



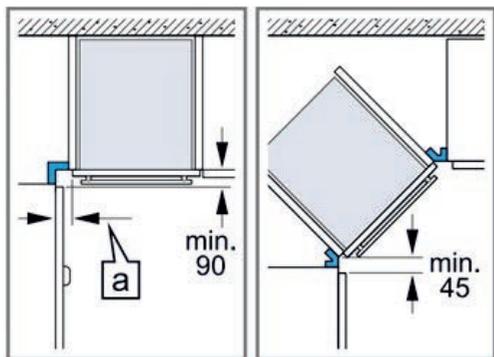
Для вентиляции устройств в варочных панелях перегородки, необходимо предусмотреть вентиляционное отверстие. Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию устройств, открытие мин. 200 см² в районе каждого колеса. Для этого подрежьте крышку цоколя или установите вентиляционную решетку. Убедитесь, что воздух прокатал по эскизу.



Устройства должны быть установлены на такой высоте чтобы вы могли свободно снимать аксессуары.

Угловая установка

Обратите внимание на угловую установку монтажные размеры и инструкции по сборке.



Чтобы быть возможным в случае угловой установки открывая дверцу прибора, учтите минимальные габариты. Размер зависит от толщины фасада мебели и ручки.

Электрическое подключение

Для возможности безопасного подключения устройства к сети электричество, обязательно следуйте приведенным ниже инструкциям. Устройство соответствует классу защиты I и может использоваться только при подключении к заземляющему проводу.

Подберите предохранитель в соответствии с паспортной табличкой и действующими местными нормами.

Для всех монтажных работ на устройстве должны быть отключены от источника питания.

Устройство может быть подключено к сети только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.

Соединительный кабель должен быть подключен к задней части машины до щелчка. Можно использовать соединительный кабель длиной 3 м.

Соединительный кабель можно заменить только на родном кабеле. Этот кабель можно приобрести в оказание услуг.

Установка должна обеспечивать защиту от непреднамеренных прикосновений.

Подключение устройства к электрической сети через с заземленной вилкой

Примечание. Прибор можно подключать только к правильно установленной розетке с заземлением.

Вставьте вилку в заземленную розетку. Когда устройство установлено, сетевой штекер.

Шнур питания должен быть легко доступен. Если легкий доступ к сетевой вилке невозможен, в пределах стационарной электроустановки установите разъединитель в соответствии с правилами установки, отключив все полюса устройства от электрической сети.

Подключение устройства к сети без использование заземленной вилки

Примечание. Устройство может подключаться только специалистом с соответствующей квалификацией в области электротехники.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного подключения устройства.

В стационарной электроустановке должен быть установлен разъединитель в соответствии с правилами установки, отключение всех полюсов устройства от сети электричества.

1. Определите фазный и нулевой провод в разъем подключения.

2. Подключить в соответствии со схемой подключения. Напряжение - см. заводскую табличку.

3. Подсоедините провода соединительного кабеля к электрической сети в соответствии с цветовой маркировкой:

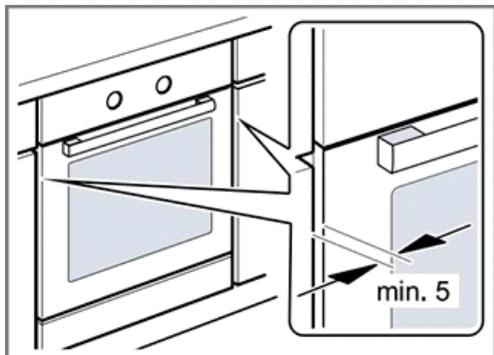
-зеленый и желтый = заземляющий провод Ⓢ

- синий = нейтральный провод

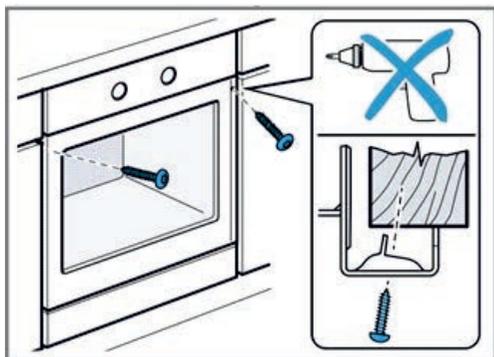
- коричневый = под напряжением (внешний провод)

Сборка устройства

1. Полностью задвиньте прибор и поместите его по центру.

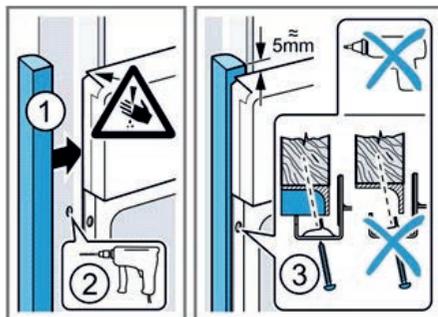


2. Закрепите устройство винтами.



3. Для кухонь без ручек с горизонтальной планкой схватить:

1. Установите соответствующий наполнительный элемент для покрытия любых острых краев и обеспечения безопасной установки.
2. Просверлите алюминиевые профили, чтобы их можно было завинтить.
3. Закрепите устройство соответствующим винтом.



Примечание: Не закрывайте зазор между столешницей и устройством дополнительной планкой.

На боковые стенки шкафа к корпусу не допускается поставить теплозащитные экраны.

Демонтаж устройства

1. Отключите питание устройства.
2. Отверните крепежные винты.
3. Слегка приподнимите устройство и полностью вытащите его.

23 Энергоэффективность

Торговая марка	BOSCH
Обозначение модели	HBT537FB0
Индекс энергоэффективности	95,3
Класс энергоэффективности	A
Энергопотребление при стандартной нагрузке, в обычном режиме	0,97 кВт ч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке, в форсированном режиме	0,81 кВт ч/цикл
Количество камер	1
Источник тепла	Электроснабжение
Вместимость	71 л
Тип печи	Встроенная духовка
Масса	34,1 кг

Расшифровка даты изготовления по FD номеру FD – это сокращение от «Factory Date», что дословно переводится как «заводская дата». Номер представляет собой комбинацию из четырех цифр, которые указывают на десятилетие, год и месяц изготовления. первая цифра отражает десятилетие (возможны варианты 0 и 5-9, где под «9» подразумеваются года с 2010 по 2019, под «0» – с 2020 по 2029, под «8» – с 2000 по 2009, под «7» – 1990-1999, под «6» – 1980-1989, под «5» – 1970-1979); вторая цифра – год в десятилетии (если «3», то третий и т.д.); две крайние цифры – месяц по порядковому номеру в года (например, «08» означает, что товар был изготовлен в августе).



Благодарим Вас за покупку бытовой техники Bosch!

Зарегистрируйте свое новое устройство на MyBosch сейчас и получите непосредственную выгоду от:

- **Советы и рекомендации экспертов для вашего прибора**
- **Варианты продления гарантии**
- **Скидки на аксессуары и запчасти**
- **Цифровое руководство и все данные прибора под рукой**
- **Легкий доступ к обслуживанию бытовой техники Bosch**

Бесплатная и простая регистрация - также на мобильных телефонах:
www.bosch-home.com/welcome



Ищете помощь? Вы найдете это здесь.

Советы экспертов по вашей бытовой технике Bosch, помощь в решении проблем или ремонте от специалистов Bosch.

Узнайте все о различных способах поддержки Bosch:

www.bosch-home.com/service

Контактные данные всех стран указаны в прилагаемом каталоге услуг.

Импортер: ООО "Электросервис и Ко", Республика Беларусь, 220125, г. Минск, пр. Независимости, 179, пом. 17-1, (017) 228-66-65

Роберт Бош Хаусгерате ГмбХ

Карл-Верн-Страбе 34

81739 Мюнхен

ГЕРМАНИЯ

www.bosch-home.com