

Духовой паровой шкаф HBC36D7.4.

BOSCH

[ru] Правила пользовани .....

ru Оглавление

Указания по технике безопасности ... 4
Указания по безопасности ... 4
Причины повреждений ... 4
Ваш новый прибор ... 5
Панель управления ... 5
Виды нагрева ... 5
Рабочая камера ... 6
Принадлежности ... 6
Автоматическая калибровка ... 6
Перед первым использованием ... 7
Установка времени суток и языка ... 7
Установка жёсткости воды ... 7
Первый ввод в эксплуатацию ... 7
Предварительная очистка принадлежностей ... 7
Установка жироулавливающего фильтра ... 7
Обслуживание прибора ... 8
Наполнение резервуара ... 8
Включение прибора ... 8
Выключение прибора ... 9
После каждого использования ... 9
Советы по установкам ... 10
Функции времени ... 10
Установка таймера ... 10
Установка времени приготовления ... 10
Изменение времени окончания ... 11
Установка времени суток ... 11
«Программы автоматического приготовления» ... 12
Настройка программ ... 12
Указания к программам ... 12
Таблицы программ ... 13
Память ... 17
Ввод в память ... 17
Запуск программ из памяти ... 17
Блокировка для безопасности детей ... 17
Активизация блокировки для безопасности детей ... 17
Деактивизация блокировки для безопасности детей ... 17
Базовые установки ... 17
Автоматическое отключение ... 18
Уход и очистка ... 18
Чистящие средства ... 19
Программа очистки ... 19
Удаление известкового налёта ... 20
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 21
Очистка стёкол дверцы ... 22
Очистка навесных элементов ... 22
Что делать при неисправности? ... 23
Замена лампочки в рабочей камере ... 24
Замена уплотнителя дверцы ... 24
Сервисная служба ... 25
Номер E и номер FD ... 25
Охрана окружающей среды ... 25
Экологически чистая утилизация ... 25
Советы по экономии электроэнергии ... 25
Таблицы и рекомендации ... 25
Приготовление на пару ... 25
Горячий воздух ... 26
Комбинированный режим ... 26
Овощи ... 26
Гарниры и бобовые ... 27
Мясо и птица ... 27
Рыба ... 29
Щадящее приготовление мяса ... 30
Запеканки, суповые засыпки ... 30
Десерты, компоты ... 30
Пироги и выпечка ... 31
Подогрев блюд ... 32
Размораживание ... 33
Подъём теста ... 33
Выжимание сока ... 33
Консервирование ... 34
Продукты глубокой заморозки ... 34
Контрольные блюда ... 35

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Указания по безопасности

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

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

Опасность возгорания!

При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может загореться при взаимодействии с горячими поверхностями. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

Никогда не выполняйте очистку прибора сразу после выключения. Вода в поддоне испарителя остаётся горячей. Подождите, пока прибор не остынет.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.

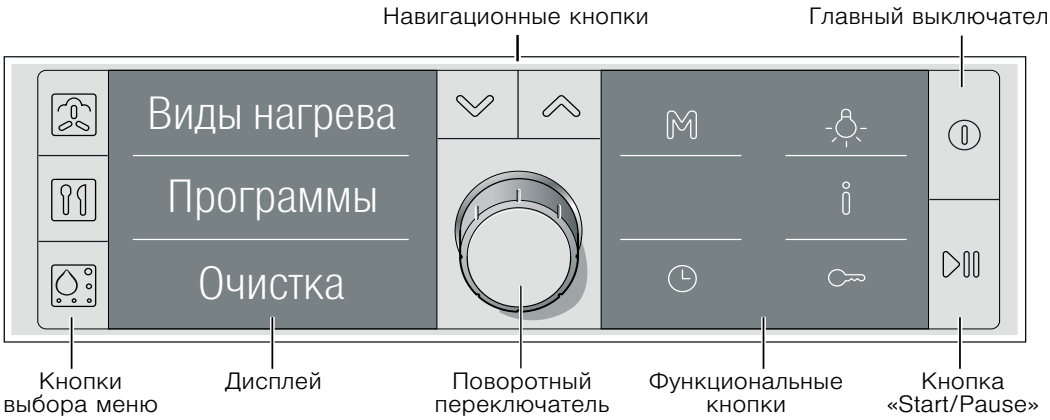
  Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- В рабочей камере могут остаться пятна от фруктового сока. Сразу же удалите фруктовый сок и протрите поверхность рабочей камеры сначала влажной тряпочкой, а затем сухой.
- Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, то дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был всегда чистым, и в случае необходимости замените его.
- Ничего не ставьте на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.
- Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, приведенные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о:

- панели управления
- видах нагрева
- рабочей камере
- принадлежностях
- автоматической калибровке

Панель управления



Элемент управления		Использование
Главный выключатель	⏻	Включение и выключение прибора
Кнопки выбора меню		Выбор вида нагрева
		Выбор программ автоматического приготовления (см. главу «Программы автоматического приготовления»)
		Выбор программы очистки и удаления накипи (см. главу «Уход и очистка»)
Навигационные кнопки		Переход между строками на дисплее. Изменения при этом сохраняются в памяти.
Поворотный переключатель		Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п. Нажмите на поворотный переключатель, чтобы его зафиксировать или расфиксировать.
Функциональные кнопки	M	Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу «Память»)
		Включение и выключение освещения
	i	Включённый прибор: вызов актуальной информации Выключенный прибор: выбор базовых установок (см. главу «Базовые установки»)
		Выбор функций времени (см. главу «Функции времени»)
		Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу«Блокировка для безопасности детей»)
Кнопка Start/Pause		Короткое нажатие: запуск и прерывание режима приготовления (пауза) Длительное нажатие: окончание работы режима приготовления

Виды нагрева

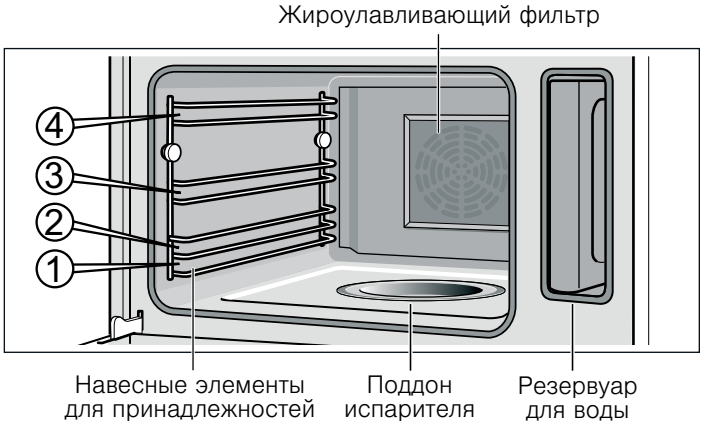
С помощью кнопки можно настроить прибор для различного использования.

Вид нагрева		Использование
Горячий воздух	30-230 °C	Сочная выпечка, бисквиты, жаркое. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всей рабочей камере.
Приготовление на пару	35-100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование.
Комбинированный режим	120-230 °C	Мясо, запеканки и выпечка. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются.
Подогрев	100-180 °C	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
Подъём теста	35-50 °C	Дрожжевое тесто и кислое тесто. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Благодаря комбинации пара с горячим воздухом поверхность теста не подсыхает.
Размораживание	35-60 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

Вид нагрева		Использование
Щадящее приготовление	60-120 °C	Ростбиф, баранья нога. В этом режиме нежные куски мяса получаются особенно сочными.
Предварительный разо грев	30-70 °C	Для фарфоровой посуды. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро, Напитки дольше остаются тёплыми.
Поддержание в горячем состоянии	60-100 °C	Поддержание блюд в горячем состоянии до двух часов.

Рабочая камера

Рабочая камера имеет четыре уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.

  Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.

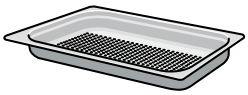
Принадлежности

Используйте только принадлежности, входящие в комплект прибора или приобретённые в специализированном магазине. Они приведены в соответствие с вашим прибором.

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



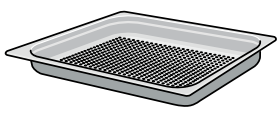
Решётка
для посуды, пирогов и форм для запеканки и для жаркого



Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм
для приготовления овощей на пару, выпаривания сока из ягод и размораживания



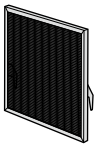
Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм
для приготовления риса, бобовых и зерновых.



Лоток с отверстиями, GN 2/3, глубиной 40 мм
для приготовления рыбы целиком или большого количества овощей, а также для выжимания сока из ягод и т.д.



Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 28 мм (противень)
для выпечки пирогов и стекания испарений, возникающих при паровой обработке



Жироулавливающий фильтр
защищает вентилятор на задней стенке рабочей камеры от загрязнения (например, брызг от жаркого)

Дополнительные принадлежности можно приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер для заказа
Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 40 мм	HEZ36D353
Лоток с отверстиями, GN 2/3, глубиной 40 мм	HEZ36D353G
Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 28 мм (противень)	HEZ36D352
Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм	HEZ36D153
Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм	HEZ36D153G
Фарфоровый лоток без отверстий, GN 2/3	HEZ36D353P
Фарфоровый лоток без отверстий, GN 1/3	HEZ36D153P
Решётка	HEZ36DR
Набор для жарения	HEZ36DB
Чистящая губка	643 254
Средство для удаления известкового налёта	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

В процессе приготовления лоток или противень могут деформироваться Причина в большой разности температур на различных частях посуды. Она может возникнуть, если была закрыта только часть лотка или противня или если на них готовили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первой эксплуатации (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»). Поэтому количество образующегося пара больше чем обычно.

При этом очень важно, чтобы прибор нагревался в течение 20 минут при температуре 100 °C. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Если прибор не был автоматически откалиброван (например, была открыта дверца прибора), то при следующей эксплуатации калибровка будет вновь проведена.

После переезда
Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу «Базовые установки») и повторите ввод в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

После отключения электроэнергии
Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка прибора не требуется.

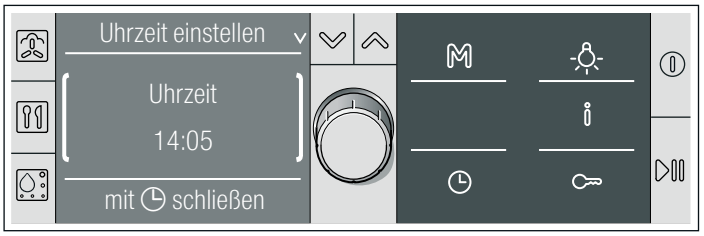
Перед первым использованием

В этой главе вы узнаете, какие действия необходимо выполнить перед первым использованием прибора:

- установка времени суток и языка
- установка жёсткости воды
- первый ввод в эксплуатацию
- предварительная очистка принадлежностей
- установка жироулавливающего фильтра

Установка времени суток и языка

После подключения прибора к электросети на дисплее появляется «Установка времени». Установите время суток и, при необходимости, язык текстового дисплея.



1. Установите текущее время суток с помощью поворотного переключателя.
2. Перейдите к функции «Выбрать язык» с помощью кнопки ⌄.
3. Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.
   Можно выбрать один из 30 языков.
4. Нажмите кнопку ◷.
   Время суток и язык принимаются. На дисплее появляется текущее время суток.

Установка жёсткости воды

Регулярно удаляйте известковый налёт из прибора. Таким образом предотвращается возникновение многих повреждений.

Прибор автоматически определяет, когда нужно удалить известковый налёт. Прибор предустановлен на жёсткость воды «средняя». Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

Вы можете проверить жёсткость воды можно с помощью тестовых полосок, входящих в комплект поставки, или узнать на станции водоснабжения.

Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.

Если Вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется. В этом случае установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

Установленную жёсткость воды можно изменить в базовых установках, когда прибор выключен.

1. Нажмите кнопку ⏻ для выключения прибора.
2. Удерживайте кнопку i нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
3. Нажимайте кнопку ⌄ до тех пор, пока не появится сообщение «Жёсткость воды».
   На дисплее отмечено «2-средняя».
4. Измените жёсткость воды с помощью поворотного переключателя. Возможные значения:

смягчённая	-
1-мягкая	I
2-средняя	II
3-жёсткая	III
4-очень жёсткая	IV

5. Нажмите кнопку i, чтобы выйти из базовых установок.
   Изменение введено в память.

Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием нагревайте пустой прибор в течение 20 минут при температуре 100 °C в режиме приготовления на пару. В это время запрещается открывать дверцу прибора. Происходит автоматическая калибровка прибора (см. главу «Автоматическая калибровка»).

1. Для включения прибора нажмите кнопку ⏻.
   Примерно через 4 секунды появляется вид нагрева «Горячий воздух».
2. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»).
   Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится «Приготовление на пару».
4. Нажмите кнопку ▷II.
   Прибор нагревается до 100 °C. Отсчёт 20 минут начинается только после достижения установленной температуры. В это время запрещается открывать дверцу прибора.
   Нагрев завершится автоматически, после чего раздастся звуковой сигнал.
5. Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.
   Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

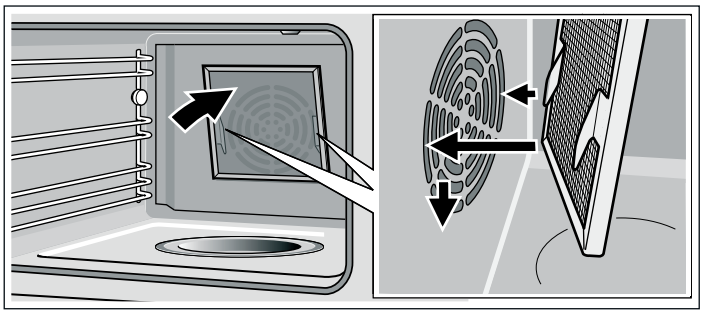
Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Установка жироулавливающего фильтра

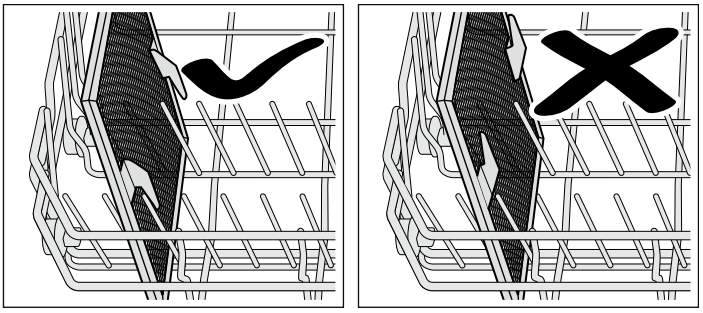
Установите жироулавливающий фильтр, входящий в комплект поставки, на решётку вентилятора на задней стенке рабочей камеры.

Жироулавливающий фильтр должен находиться в рабочей камере при каждом приготовлении.



⚠ Опасность травмирования!

Крючки жироулавливающего фильтра могут стать причиной травмы. Очищайте фильтр очень осторожно. Ставьте жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину только таким образом, чтобы крючки для установки фильтра были направлены вниз.



Очищайте сильно загрязнённый жироулавливающий фильтр после каждого приготовления горячим мыльным раствором или промывайте в посудомоечной машине.

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как наполнять резервуар для воды
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора
- как можно изменять базовые установки

Наполнение резервуара

Если вы откроете дверцу прибора, то увидите справа резервуар для воды.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

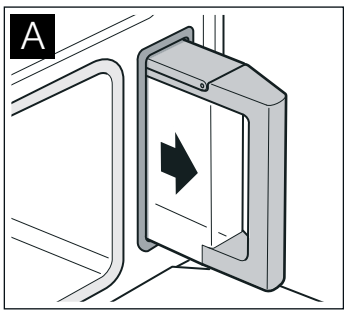
- Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.
- Водопроводная вода слишком жёсткая, мы рекомендуем использовать смягченную воду.
- Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

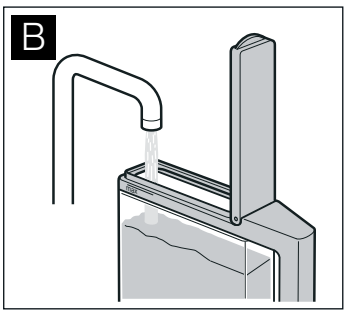
Информацию о качестве водопроводной воды в вашем доме вы можете получить на водопроводной станции. Жёсткость воды вы можете проверить с помощью прилагаемой индикаторной полоски.

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

1. Откройте дверцу прибора и выньте резервуар для воды (рис. A).

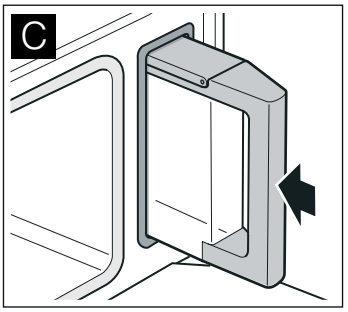
2. Наполните его холодной водой до отметки "max" (рис. B).

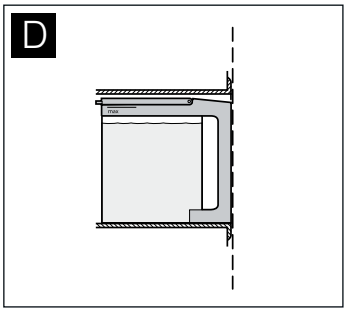




3. Закройте крышку до ощутимой фиксации.

4. Задвиньте резервуар для воды до упора (рис. C).





Резервуар должен быть установлен вровень с шахтой резервуара (рис. D).

Включение прибора

Указание: Лоток и решётка всегда должны быть установлены в правильном положении (не наоборот).

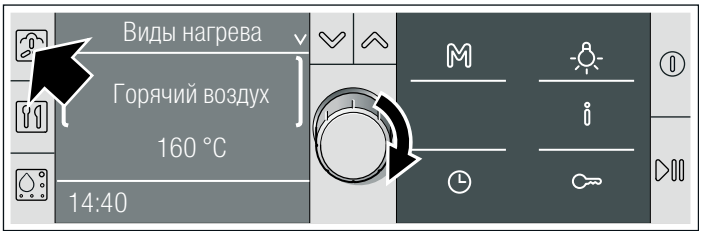


1. Нажмите кнопку ⏻ для включения прибора.

На дисплее примерно на 4 секунды появляется описание кнопок. Затем на дисплее автоматически появляется меню «Виды нагрева».

Или нажмите кнопку 🏠, чтобы перейти непосредственно в меню «Виды нагрева».

2. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку ⌄.
   Предлагаемая температура отмечена.
4. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.

Вид нагрева	Диапазон значений температуры	Рекомендуемое время приготовления
Горячий воздух	30-230 °C	-
Приготовление на пару	35–100 °C	20 мин
Комбинированный режим	120-230 °C	30 мин
Подогрев	100–180 °C	10 мин
Подъём теста	35-50 °C	30 мин
Размораживание	35–60 °C	30 мин
Щадящее приготов ление	60-120 °C	-
Предварительный разогрев	30-70 °C	-
Поддержание в горячем состоянии	60-100 °C	-

   Для видов нагрева с использованием пара следует устанавливать время приготовления (см. главу» Функции времени»).
5. Нажмите кнопку ◷.
   Отмечено предлагаемое время приготовления.
6. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
7. Нажмите кнопку ▷II для запуска процесса приготовления.
   Прибор начинает нагреваться.
   Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени нагревания.

Сообщение «Наполнить резервуар?»

Это сообщение появится, если вы установите вид нагрева при наполовину заполненном резервуаре.

Если вы считаете, что для приготовления достаточно такого количества воды, запустите прибор снова. Если нет, долейте в резервуар воды до максимальной отметки, установите его на место и после этого запустите прибор.

Текущая температура

Нажмите кнопку i.
Текущая температура появляется на дисплее на 3 секунды.

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время.

1. Нажимайте кнопку ⌄ или ⌃ до тех пор, пока не будет отмечена температура.
2. Измените температуру поворотным переключателем.
   Изменение автоматически принимается.

Пауза

Коротко нажмите кнопку ▷II, чтобы прервать процесс приготовления (пауза). Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку ▷II.

Если вы откроете дверцу во время приготовления, режим будет прерван. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и нажмите кнопку ▷II.
Если для базовой установки «Продолжение работы после закрывания дверцы» вы выбрали «автоматически», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Сообщение «Наполнить резервуар»

Когда в резервуаре заканчивается вода, раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение «Наполнить резервуар». Режим приготовления прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
   Из неё выходит горячий пар!
2. Извлеките резервуар, наполните его водой до максимальной отметки и установите на место.
3. Нажмите кнопку ▷II.

Выключение прибора

⚠ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Нажмите и удерживайте кнопку ▷II, чтобы закончить процесс приготовления. Если вы устанавливаете время приготовления, режим приготовления автоматически завершится по истечении данного времени. Раздаётся звуковой сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
   Из неё выходит горячий пар!
2. Выньте резервуар для воды и опорожните его.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

Внимание!

Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.

Осушение рабочей камеры

⚠ Опасность ошпаривания!

Вода в поддоне испарителя может быть горячей. Перед тем, как вытирать поддон, дайте воде остыть.

1. Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.
2. Протрите рабочую камеру прибора и поддон испарителя губкой из комплекта и тщательно высушите мягкой тряпкой.
3. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.
4. Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

Советы по установкам

Если вы выбираете блюдо из «Советов по установкам», то оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбирать различные категории продуктов. В «Советах по установкам» вы найдёте рекомендации по выпечке для пирогов, хлеба, птицы, приготовлению мяса, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

1. Нажмите кнопку .
   На дисплее появляется сообщение «Горячий воздух 160 °C».
2. Поверните поворотный переключатель влево на «Советы по установкам».
   На дисплее появляется первая категория блюд.
3. Для выбора категории блюд нажмите кнопку , а затем поверните поворотный переключатель.
   (Для перехода на следующий уровень нажмите кнопку . Выберите следующую опцию с помощью поворотного переключателя).
   В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов. Температуру и время приготовления можно изменить, вид нагрева - нет.
4. Нажмите кнопку .
   Режим приготовления включается. На дисплее появляется отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления
Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется «00:00:00».

Для отключения сигнала нажмите кнопку .

Изменение температуры
Вы можете в любой момент изменить температуру с помощью поворотного переключателя.

Изменение времени приготовления
Нажмите кнопку . Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки .

Вызов информации
Нажмите кнопку .
Для получения дальнейшей информации поверните поворотный переключатель.

Функции времени

Для вызова функций времени используется кнопка .
Доступны следующие функции:

Если прибор выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если прибор включён:

- Установка времени приготовления
- Установка таймера
- Изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Нажмите кнопку .
2. Выберите требуемую функцию времени с помощью кнопки .
3. С помощью поворотного переключателя установите время суток или время приготовления.
4. Закройте функции времени с помощью кнопки .

Установка таймера

Таймер работает независимо от режима приготовления. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку .
2. При необходимости нажмите кнопку и установите время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте функции времени с помощью кнопки .
   Дисплей возвращается в прежнее состояние. На нём отображаются символ таймера и отсчёт времени.

Изменение времени таймера
Нажмите кнопку . При необходимости нажмите кнопку и в течение ближайших нескольких секунд измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки .

По истечении времени таймера
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется «00:00».
Для отключения сигнала нажмите кнопку .

Сброс времени таймера
Нажмите кнопку . При необходимости нажмите кнопку и установите время таймера обратно на «00:00» с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки .

Установка времени приготовления

Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим приготовления автоматически завершится по истечении данного времени. Прибор больше не нагревается.

При видах нагрева с использованием пара всегда устанавливайте время приготовления.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите кнопку .



2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Закройте функции времени с помощью кнопки .
4. Если режим ещё не запустился, нажмите кнопку .
   На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.
   Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени нагревания.

Изменение времени приготовления
Нажмите кнопку ◷. Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷.

По истечении времени приготовления
Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется «00:00:00». Для отключения сигнала нажмите кнопку ◷.

Сброс времени приготовления
Нажмите кнопку ◷. Установите время приготовления на «00:00:00» с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷.

Изменение времени окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Прибор автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в рабочую камеру, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

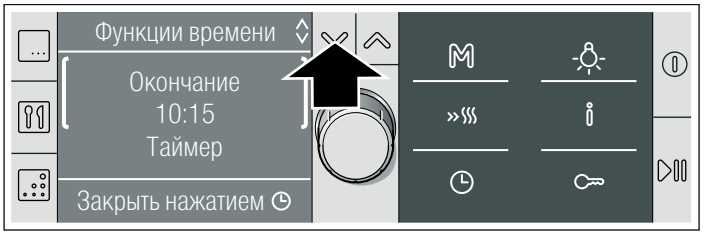
Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени нагревания. Время окончания также сдвигается с учётом времени нагревания.

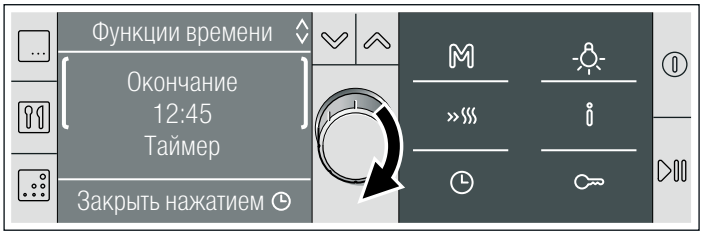
Пример на рисунке:
Сейчас 9:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:45.

Необходимые условия:
Выбранный режим приготовления ещё не запущен. Время приготовления установлено. Функции времени ◷ открыты.

1. Перейдите к «Окончание» с помощью кнопки ⩔.
   На дисплее высвечивается время окончания режима приготовления.



2. Измените время окончания на более позднее с помощью поворотного переключателя.



3. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷.
4. Подтвердите нажатием кнопки ▷II.
   Установка принята. Прибор находится в режиме ожидания ◷... . На дисплее появляется время окончания. Режим приготовления запустится в нужный момент времени. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.

Изменение времени окончания
Время окончания можно изменить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ◷. Нажмите кнопку ⩔ и измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷.

По истечении времени приготовления
Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется время приготовления «00:00:00». Для отключения сигнала нажмите кнопку ◷.

Сброс времени окончания
Время окончания можно сбросить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ◷. Нажмите кнопку ⩔ и поворачивайте поворотный переключатель назад, пока на дисплее снова не появится текущее время суток. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷. Начинается отсчёт установленного времени приготовления.

Установка времени суток

Вы можете устанавливать или изменять время только при выключенном приборе.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку ⏻ для выключения прибора.
2. Нажмите кнопку ◷.
3. Перейдите в поле "Время суток" нажатием кнопки ⩔.
4. Измените время суток с помощью поворотного переключателя.
5. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷.

После отключения электроэнергии
После отключения электроэнергии на дисплее появляется сообщение «Базовые установки». Установите текущее время суток с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени с помощью кнопки ◷. Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток
Когда прибор выключается, на дисплее появляется текущее время суток. Вы можете отключить индикацию времени суток (см. главу «Базовые установки»).

«Программы автоматического приготовления»

С помощью программы автоматического приготовления можно очень просто готовить блюда. Прибор оснащён 16 группами программ. Всего 70 программ.

Из этой главы вы узнаете:

- об установке любой из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать (таблицы программ)

Настройка программ

Выберите сначала подходящую программу в таблице программ. Соблюдайте указания, приведённые для данной программы.

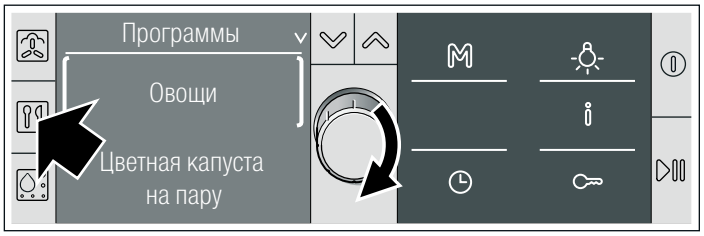
Пример на рисунке: вы хотите приготовить на пару 500 г парной куриной грудки.

- Группа программ «Птица»
- Программа «Куриная грудка, свежие продукты, на пару»

Выбор группы программ

1. Нажмите кнопку ⏻ для включения прибора.
2. Нажмите кнопку ⊞.

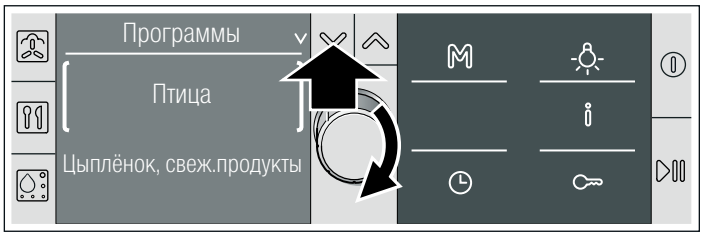
   На дисплее появляется сообщение «Программы», первая группа программ «Овощи» отмечена.
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная группа программ.



Выбор программы

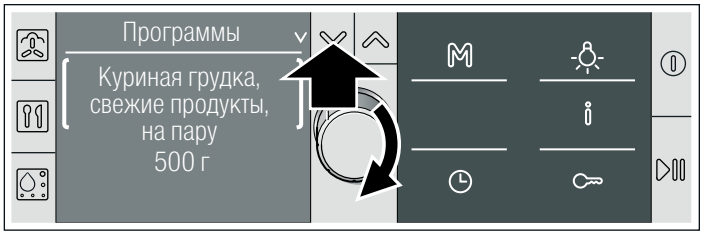
4. Нажмите кнопку ⌄⌄.

   Первая программа в выбранной группе программ отмечена.
5. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная программа.



Ввод веса

6. Нажмите кнопку ⌄⌄.
7. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужный вес блюда.



Индивидуальная настройка степени готовности блюда

8. Нажмите кнопку ⌄⌄.

   Отмечена индивидуальная настройка результата приготовления «- ○○○●○○○+».
9. Чтобы настроить результат приготовления, поверните поворотный переключатель.

   - Влево: степень готовности меньше.
   - Вправо: степень готовности больше.

   Вы можете индивидуально настроить результат приготовления по всем программам одновременно (см. главу «Базовые установки»).
10. Чтобы запустить программу, нажмите кнопку ▷II.

    На дисплее отображается отсчёт времени приготовления по программе.

Изменение времени окончания
Для некоторых программ можно изменить время окончания программы. Программа запустится позднее и закончится к требуемому времени (см. главу «Функции времени»).

Отмена программы
Для отмены программы и выключения прибора нажмите кнопку ⏻.

Окончание программы
Раздаётся звуковой сигнал. Процесс завершается. Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.

⚠ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

Результат приготовления может изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Посуда
Используйте рекомендуемую посуду. Рецепты блюд были опробованы специалистами по домашнему хозяйству в нашей кухне-студии. Если пользоваться другой посудой, результат приготовления может оказаться другим.

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Количество/вес
Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. При приготовлении отдельными кусками всегда указывайте вес самого большого куска. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления
После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Во время первых 10 минут время приготовления может изменяться, т.к. время нагрева зависит от температуры продуктов и воды.

Таблицы программ

Соблюдайте указания, приведённые для программ.

Овощи

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Цветная капуста, на пару / соцветия*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Соцветия брокколи, на пару*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Стручковая фасоль, на пару*	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Морковь кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Кольраби кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Брюссельская капуста, на пару*	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Спаржа, на пару/белая спаржа*	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Спаржа, на пару/зелёная спаржа*	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Овощная смесь, мороженая, на пару	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Отварной картофель*	Средней величины, четвертинками, Вес каждой части 30–40 г	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Картофель в мундире*	средней величины, Ø 4–5 см	Лоток с отверстиями + Противень	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Крупяные изделия

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

- Рис 1:1,5
- Кускус 1:1
- Пшено 1:3
- Чечевица 1:2

Вес нужно указывать без жидкости.

Перемешайте крупу после приготовления. Таким образом невпитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

Приготовление ризотто
Для приготовления ризотто соотношение воды и крупы 1:2. Укажите общий объём блюда вместе с водой. Через прим. 15 минут появляется сообщение «Перемешать». Перемешайте ризотто и нажмите при необходимости кнопку «Start».

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Рис/длиннозёрный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис/рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис/неполированный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Кускус	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Пшено	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2
Ризотто	Макс. 2 кг	Лоток без отверстий	2
Чечевица	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2

Запеканка

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты*	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2
Запеканка, сладкая*	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Птица

Не кладите куриные грудки или кусочки курицы друг на друга в посуду. Кусочки курицы можно предварительно замариновать.

Программа	Примечание	принадлежности	Уровень
Цыплёнок, свежие продукты	Общий вес 0,7-1,5 кг	Решётка + противень	2
Цыпленок кусочками, свежие продукты	Вес кусочка 0,04-0,35 кг	Решётка + противень	2
Утка, свежие продукты	Общий вес 1-2 кг	Решётка + противень	2
Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2-1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Говядина

Для приготовления ростбифа лучше всего подходит толстый ростбиф.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Мясо для тушения, свежие продукты*	1–1,5 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление/ Ростбиф, среднепрожаренный**	Общий вес 1–2 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление/ Ростбиф с кровью**	Общий вес 1–2 кг	Противень	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

** Предварительно хорошо обжарьте мясо

Телятина

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Мясо для жарки, свежие продукты/постное мясо для жарки*	1–2 кг	Решётка + противень	2
Мясо для жарки, свежие продукты/мясо с прожилками жира*	1–2 кг	Решётка + противень	2
Грудинка, фаршированная*	1–2 кг	Решётка + противень	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Свинина

Предварительно надрежьте кожу от центра к краям.

Жаркое в панировке лучше всего получается из мяса лопаточной части.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Шейная часть для жарки без кости, свежие продукты*	1–2 кг	Решётка + противень	2
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты*	0,8–2 кг	Решётка + противень	2
Сардельки*	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Баранина

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Нога, свежие продукты/без кости, прожаренная	1-2 кг	Решётка + противень	2
Окорочок, свежие продукты/ без кости, среднепрожаренный, щадящее приготовление*	1-2 кг	Противень	2

* Предварительно мясо хорошо обжарить

Мясной рулет

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Из свежего мясного фарша	Общий вес 0,5-2 кг	Противень	2

Рыба

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу, куски рыбного филе или рыбные палочки друг на друга. Указывайте вес самой тяжёлой рыбины и используйте по возможности куски одинаковой величины.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Свежая рыба целиком, на пару	0,3-2 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Рыбное филе, на пару/рыбное филе, свежие продукты	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Рыбное филе, на пару/рыба глубокой заморозки	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Мидии	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Кольца кальмара в панировке, замороженные	0,5-1,25 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Рыбные палочки	0,5-1 кг	Противень + пергаментная бумага	2

Выпечка, десерты

Плетёнка из дрожжевого теста, выпекание
Оставьте на полчаса дрожжевое тесто подниматься в паровом духовом шкафу при температуре 40 °C.

Приготовление компота из фруктов
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно ⅓ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Приготовление молочного риса
Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта
Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °C. Затем оставьте его остывать до 40 °C. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Плетёнка из дрожжевого теста	0,6–1,8 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Сдобный пирог	0,8–2 кг	Смазанная жиром или маслом разъёмная форма Ø 26 см + решётка	2
Компот из фруктов*	-	Противень	2
Молочный рис	-	Противень	2
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Хлеб, булочки

Выпекание хлеба
Программы предназначены для выпекания подового хлеба без использования форм для выпекания. Тесто не должно быть слишком жидким. Перед выпеканием надрежьте острым ножом буханку хлеба в нескольких местах на глубину прим. 1 см.

Подъём теста и выпекание
Сообщение «Надрезать хлеб» появляется прим. через 20 минут. Надрежьте хлеб и, при необходимости, нажмите кнопку Start.

Свежие булочки, выпекание
Все булочки должны быть примерно одного веса. Укажите вес одной булочки.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Хлеб из муки различных видов/выпекание*	0,6-2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Хлеб из различных видов муки/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2
Ржаной хлеб/выпекание*	0,6-2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Ржаной хлеб/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2
Белый хлеб/выпекание*	0,4-2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Белый хлеб/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Булочки/свежие булочки, выпекание*	Вес булочки 0,05-0,1 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Булочки/булочки, мороженые, выпекание	Общий вес 0,2-1 кг	Противень + пергаментная бумага	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Подогрев

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
1 порция*	-	Решётка	2
2 порции*	-	Решётка	2
Гарниры, готовые*	-	Противень	2
Овощи, готовые*	-	Противень	2
Пицца, испечённая/пицца, тонкое тесто*	-	Решётка + противень	3
Пицца, испечённая/пицца, толстое тесто*	-	Решётка + противень	3

* Время окончания этой программы можно изменить.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при -18 °C. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

Размораживайте блюда в упаковке, на тарелке или в лотке с отверстиями. Снизу всегда устанавливайте противень. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.

При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-15 минут для выравнивания температуры.

⚠ Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.

После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °C.

Рыбное филе, размораживание
Не кладите филе рыбы друг на друга.

Размораживание птицы целиком
Перед размораживанием удалите упаковку. После размораживания дайте птице некоторое время постоять. Для крупной птицы (например, индейки) время выдержки должно составлять не менее 30 минут, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объёму.

Размораживание мяса
С помощью этой программы можно разморозить мясо куском.

Оттаивание фруктов
Если вы хотите, чтобы фрукты только оттаяли, выполните индивидуальную настройку результатов приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Рыба/рыба целиком	Толщиной макс. 3 см	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Рыба/рыбное филе	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Птица, целиком	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Мясо	Макс. вес куска 1,5 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1
Ягоды	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек
Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. Затем вымойте их в посудомоечной машине.

Поставьте бутылочки в лоток с отверстиями таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.

После стерилизации просушите бутылочки чистым полотенцем. Процесс идентичен обычному кипячению.

Консервирование
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов и овощей (кроме бобовых).

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

Программа рассчитана на литровые ёмкости. Для банок большей или меньшей ёмкости определяйте результат приготовления индивидуально.

После окончания программы откройте дверцу прибора во избежание подгорания. Оставьте банки охладиться в рабочей камере ещё на несколько минут.

Программа настроена на обработку твёрдых фруктов. Если обрабатываемые фрукты уже не очень твёрдые, устанавливайте результат приготовления индивидуально.

Варка яиц
Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Стерилизация бутылочек*	-	Лоток с отверстиями	2
Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца/яйца вкрутую*	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца/яйца всмятку*	Яйца среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить

Память

Режим «Память» предоставляет вам возможность сохранить собственную программу и вызывать её одним нажатием кнопки. Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Ввод в память

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления. Не запускайте прибор.
2. Удерживайте кнопку M нажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».
   Установка сохранена в памяти.

Если вы сохраните другую установку кнопкой M, предыдущая установка при этом будет перезаписана.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать установку, сохранённую в памяти.

1. Коротко нажмите кнопку M.
2. Нажмите кнопку ▷II.
   Запускается сохранённая в памяти установка.

Установку можно изменить в любое время. Когда вы в следующий раз запустите приготовление из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Блокировка для безопасности детей

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

Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку ⊂⊃ в течение прим. 4 секунд, пока не появится символ ⊂⊃.

Панель управления заблокирована.

Даже при активной блокировке для безопасности детей вы можете выключить прибор кнопкой ⏻ или долгим нажатием кнопки ▷II, установить таймер и отключить звуковой сигнал.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку ⊂⊃, пока символ не исчезнет. После этого можно опять выполнять установки.

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки, которые были заданы на заводе. Вы можете изменять базовые установки в случае необходимости.

Если вы захотите отменить все изменения установок, вернитесь к заводским установкам.

Прибор должен быть выключён.

1. Нажмите кнопку ⏻, чтобы выключить прибор.
2. Нажмите кнопку i.
   На дисплее появляется сообщение «Базовые установки» и «Выбрать язык».
3. Нажимайте кнопку ⌄, пока не появится требуемая базовая установка.
4. Чтобы изменить установку, поверните поворотный переключатель.
5. Нажмите кнопку i, чтобы выйти из базовых установок.
   Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
Выбор языка	Изменение языка текстового дисплея	Возможен выбор из 30 языков
Продолжительность звукового сигнала	Установка продолжительности звукового сигнала	Короткий/Средний/Длинный
Звук нажатия кнопок	Включение/выключение звукового сигнала при нажатии кнопок	Выкл/Вкл
Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея	День/Средняя/Ночь
Контрастность	Изменение контрастности дисплея	7 степеней контрастности - ○○○●○○○ +
Индикатор времени	Отображение времени при выключенном приборе	Выкл/Вкл
Продолжение работы после закрывания дверцы	Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	автоматически / продолжить работу нажатием ▷II
Индивидуальная настройка	Изменение степени готовности по программе на большую или меньшую	7 степеней контрастности - ○○○●○○○ +
Индикация описания кнопок	Включение/выключение индикации описания кнопок при включении прибора	Выкл/Вкл
Жёсткость воды	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	Смягчённая/1-мягкая/2-средняя/3-жёсткая/4-очень жёсткая
Сигнал разогрева на пару	Звуковой сигнал по окончании времени нагревания при при готовлении на пару	да/нет
Восстановление заводских установок	Возвращение прибору заводских установок: ■ все изменения базовых установок аннулируются ■ память стирается ■ заново производится автоматическая калибровка	да/нет

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение».

Для деактивизации автоматического отключения нажмите любую кнопку. После этого вы можете заново выполнить установки.

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о:

- очистке прибора и уходе за ним
- программе очистки
- программе удаления накипи

⚠ Опасность короткого замыкания!

Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Внимание!

Повреждение поверхности: Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- средства для очистки духовок
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта или гель для очистки духового шкафа-гриля попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.

При сильном загрязнении воспользуйтесь программой очистки (см. главу «Программа очистки»).

Соль является агрессивным веществом и может привести к образованию ржавчины. Удаляйте остатки острых соусов (кетчуп, горчица) или солёных блюд сразу же после охлаждения рабочей камеры.

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

Чистящие средства

Прибор снаружи (с алюминиевой передней панелью)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Мягкое средство для мытья окон. Протрите алюминиевую переднюю панель мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
Прибор снаружи (с передней панелью из высококачественной стали)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Рабочая камера с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. **Внимание!** Рабочая камера может заржаветь: Не используйте металлические губки для очистки. При сильном загрязнении духового шкафа используйте только рекомендованный сервисной службой гель для очистки духового шкафа-гриля (номер для заказа 463 582, также возможен заказ через интернет-магазин). Соблюдайте указания изготовителя. Все прочие средства для очистки духовых шкафов могут повредить прибор. Следите, чтобы гель не попал на лампочку в духовом шкафу, на уплотнители дверцы, лампочку и поддон испарителя. Оставьте гель максимум на 12 часов и не включайте прибор в течение этого времени. После этого тщательно промойте рабочую камеру водой (например, с помощью разбрызгивателя), чтобы удалить весь оставшийся гель.
Жироулавливающий фильтр	Снимите жироулавливающий фильтр с задней стенки рабочей камеры движением вверх и промойте его горячим мыльным раствором или в посудомоечной машине. Очищайте сильно загрязнённый фильтр после каждого приготовления ⚠ **Опасность травмирования!** Крючки жироулавливающего фильтра могут стать причиной травмы. Очищайте фильтр очень осторожно. Ставьте жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину только таким образом, чтобы крючки для установки фильтра были направлены вниз.
Резервуар для воды	Мыльный раствор. Нельзя мыть в посудомоечной машине!
Шахта резервуара	После каждого использования вытирать насухо
Уплотнитель крышки резервуара для воды	После каждого использования тщательно высушивайте
Навесные элементы	См. главу «Очистка навесных элементов»
Стёкла дверцы	См. главу «Очистка стёкол дверцы» **Внимание!** Повреждение поверхности: После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые впоследствии невозможно будет удалить.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Почистите щёткой или губкой или вымойте в посудомоечной машине При изменении цвета из-за содержащих крахмал продуктов (например, риса) очистите уксусным раствором

Чистящая губка

Чистящая губка, входящая в комплект, очень хорошо впитывает влагу. Используйте чистящую губку только для очистки внутреннего пространства и для удаления остатков воды из поддона испарителя.

Перед первым использованием тщательно вымойте губку или выстирайте её в стиральной машине (программа для кипячения белья).

Микроволокнистая салфетка

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Набор для жарения

Используйте при жарении по возможности набор для жарения (номер для заказа HEZ36DB, также возможен заказ через интернет-магазин). Благодаря его использованию значительно уменьшается загрязнение рабочей камеры брызгами от жарения.

Программа очистки

Программа очистки растворяет загрязнения в рабочей камере при помощи пара, после чего они легко удаляются.

Процесс очистки состоит из нескольких этапов:

- Очистка (прим. 30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и протрите прибор.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

Подготовка

Дайте рабочей камере остыть и выньте из неё все принадлежности. Очистите поддон испарителя губкой, входящей в комплект поставки.

Добавьте каплю моющего средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

Запуск программы очистки

1. Для включения прибора нажмите кнопку ⏻.
2. Нажмите кнопку 🧽.
   На дисплее появляется сообщение «Очистка».
3. Наполните резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки.
4. Нажмите кнопку ▷II.
   Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона и протирание прибора

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор» и «00:00:40».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу «Очистка навесных элементов»).
3. Вытрите растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя мягкой щёточкой и губкой.
4. Резервуар для воды при необходимости наполните водой и вставьте на место.
5. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием ▷II»

Первая промывка

Нажмите кнопку ▷II.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка».

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «00:00:20».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Тщательно промойте губку.
3. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием ▷II»

Вторая промывка

Нажмите кнопку ▷II.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка».

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «00:00:00».

1. Откройте дверцу прибора.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
4. Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.

Программа очистки завершена.

Отмена программы очистки

Указание: После отмены программы очистки необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы очистки нажмите и удерживайте кнопку ▷II.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием ▷II » и «Очистка».
   Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
2. Нажмите кнопку ▷II.
   На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор».
3. Наполните резервуар для воды водой, вставьте на место и нажмите кнопку ▷II

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора».

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит сообщение «Удаление накипи».

Если вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется.

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов:

- Удаление известкового налёта (30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и снова наполните резервуар для воды.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

Средство для удаления известкового налёта

Для удаления известкового налёта используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство (номер для заказа 311 138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Запуск программы удаления известкового налёта

Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Для включения прибора нажмите кнопку ⏻.
2. Нажмите кнопку 🧽.
   На дисплее появляется сообщение «Очистка».
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение «Удаление накипи».
4. Вставьте резервуар с раствором для удаления известкового налёта и закройте дверцу прибора.
5. Нажмите кнопку ▷II.
   Процесс удаления известкового налёта (накипи) запускается. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона испарителя и наполнение резервуара водой

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар» и «00:00:40».

1. Откройте дверцу прибора.
2. Удалите губкой оставшийся в поддоне испарителя раствор.
3. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием ▷▯▯»

Первая промывка

Нажмите кнопку ▷▯▯.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка».

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «00:00:20».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Тщательно промойте губку.
3. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием ▷▯▯»

Вторая промывка

Нажмите кнопку ▷▯▯.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка».

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «00:00:00».

1. Откройте дверцу прибора.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
4. Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.
   Удаление известкового налёта завершено.

Отмена программы удаления накипи

Указание: После отмены программы удаления накипи необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы накипи нажмите и удерживайте кнопку ▷▯▯.
   На дисплее появляется сообщение «Очистка», «Продолжить нажатием ▷▯▯» и «Удаление накипи».
   Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
2. Нажмите кнопку ▷▯▯.
   На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар».

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой».

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт (накипь) только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, следует всё равно использовать режим «Удаление накипи».

Единственное отличие:

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
3. Наполните резервуар для воды только водой.
4. Запустите режим работы «Удаление накипи», как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

Снятие и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

⚠ Опасность травмирования!

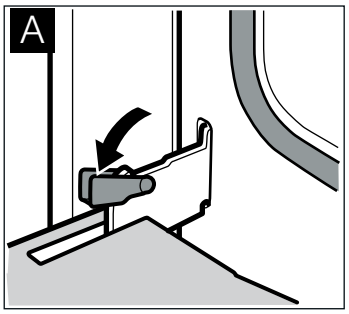
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы и устанавливайте их обратно после её установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.

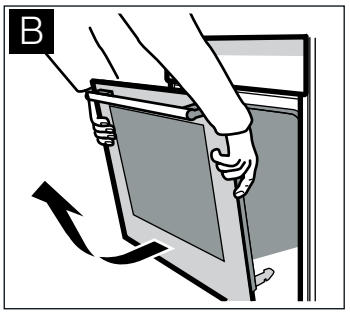
⚠ Опасность травмирования!

Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы слева и справа (рис. A).
   Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.
3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление.
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте ее ещё немного и вытяните (рис. B).

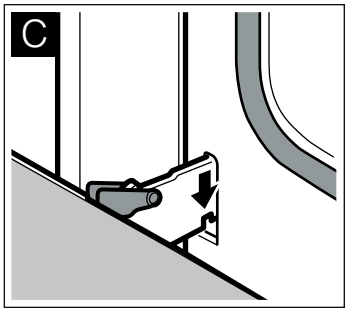


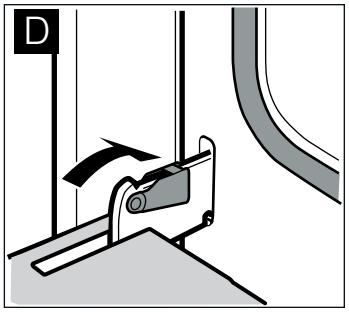


Навешивание дверцы прибора

После очистки установите дверцу прибора на место.

1. Установите петли в левый и правый держатели (рис. A).
   Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы слева и справа (рис. D).





   Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.
4. Закройте дверцу прибора.

Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

⚠ Опасность травмирования!

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

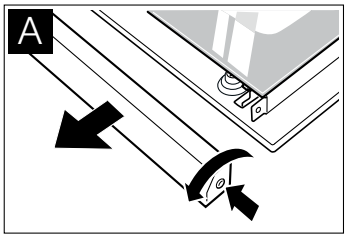
⚠ Опасность травмирования!

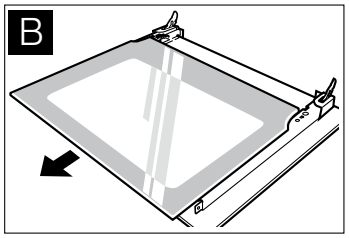
Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Снятие стекла дверцы

Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлены стёкла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Выверните передние левый и правый болты защитной панели и снимите её (рис. A).
3. Приподнимите и вытяните стекло дверцы (рис. B).

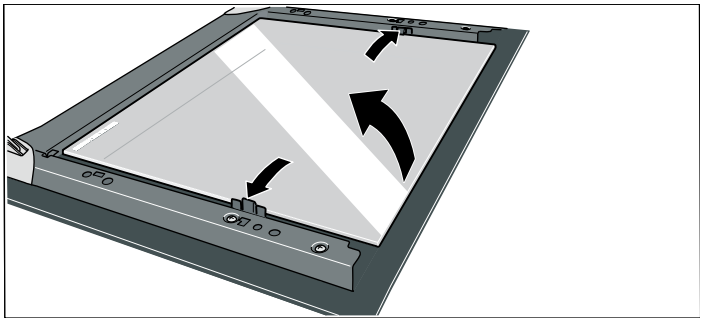




Снятие внутреннего стекла дверцы

Перед снятием обратите внимание, как установлено внутреннее стекло, чтобы не ошибиться при его установке.

1. Отожмите наружу левый и правый держатели.
2. Приподнимите и выньте внутреннее стекло.



Очистка

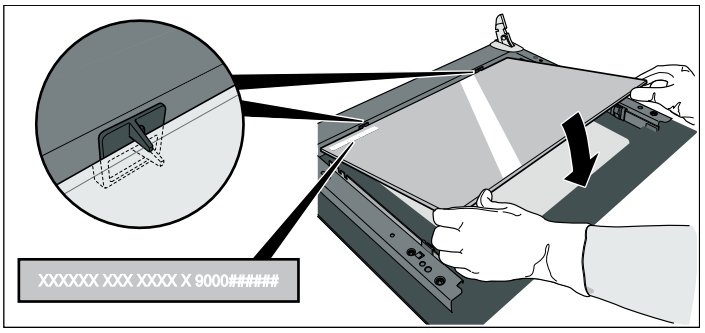
Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

Внимание!

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

Установка внутреннего стекла

1. Вставьте внутреннее стекло в левый и правый зажимы.
2. Отожмите внутреннее стекло вниз так, чтобы оно вошло в держатели.



Установка стекла дверцы

1. Задвиньте стекло до упора.
2. Установите защитную панель на место и закрепите её.
3. Установите на место дверцу прибора.

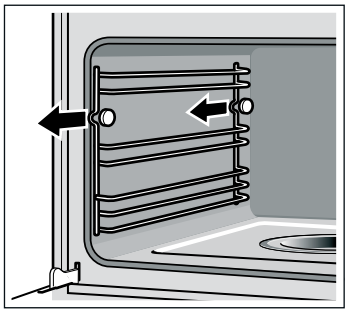
Очистка навесных элементов

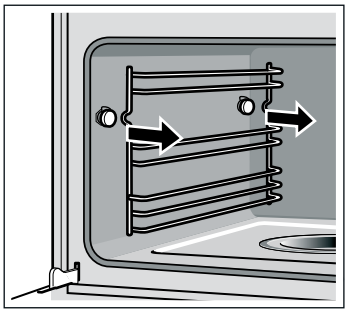
Навесные элементы можно снять для чистки.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Вытяните навесные элементы вперёд и снимите с креплений.





2. Очистите навесные элементы моющим средством и мягкой губкой/щёткой
   или
   вымойте навесные элементы в посудомоечной машине.
3. Установите навесные элементы перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации.
   Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

Что делать при неисправности?

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

Ремонт должен выполняться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

⚠ Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не запускается, на дисплее появляется «Очистка» «Продолжить нажатием ▷II» «Удаление накипи»	Была отменена программа удаления накипи	Нажмите кнопку ▷II. Затем промойте прибор дважды (см. главу «Удаление известкового налёта». Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой»)
Прибор не запускается, на дисплее появляется «Очистка» «Продолжить нажатием ▷II» «Очистка»	Была отменена программа очистки	Нажмите кнопку ▷II. Затем промойте прибор дважды (см. главу «Программа очистки». Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора»)
На дисплее появляется сообщение «Время суток»	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Функции времени»)
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	Был случайно повёрнут поворотный переключатель	Нажмите кнопку ⏻
	После установки не была нажата кнопка ▷II	Нажмите кнопку ▷II или сбросьте установку кнопкой ⏻
На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение»	Активизировано автоматическое отключение	Нажмите любую кнопку
Появляется сообщение «Наполнить резервуар», хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
Появляется сообщение «Наполнить резервуар» хотя резервуар ещё не пуст. Резервуар для воды пустой, но сообщение «Наполнить резервуар» не появляется	Резервуар для воды загрязнён. Подвижный индикатор уровня воды заклинило	Встряхните и очистите резервуар для воды. Если это не помогло, приобретите новый резервуар для воды в сервисной службе
Резервуар для воды опорожняется без видимых причин. Поддон испарителя переполняется	Резервуар для воды был закрыт неправильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации
	Загрязнён уплотнитель крышки резервуара	Очистите уплотнитель
	Повреждён уплотнитель крышки резервуара	Приобретите в сервисной службе новый резервуар для воды
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды
На дисплее появляется сообщение «Опорожнить резервуар/очистить?»	Прибор не использовался, по крайней мере, два дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара
При приготовлении появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу «Базовые установки»). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °C
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально
Образование пара в приборе происходит неправильно	В приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления накипи
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E011»	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала	Нажмите кнопку ◷, чтобы сбросить сообщение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E...»	Техническая неисправность	Нажмите кнопку ◷, чтобы сбросить сообщение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы
Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется сообщение «Demo»	Была нажата комбинация кнопок	Отключите электропитание, через 10 секунд снова включите. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой кнопку ⊂⊃ в течение 4 секунд

Замена лампочки в рабочей камере

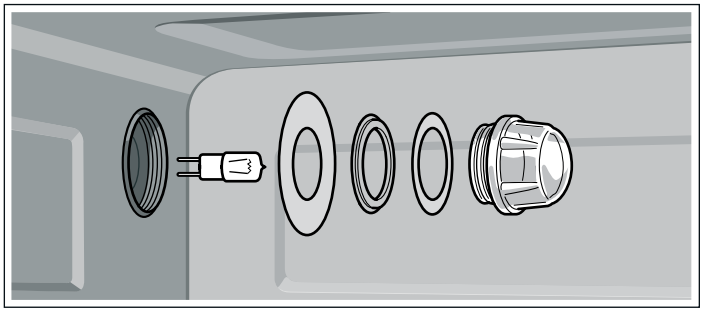
Термоустойчивые галогеновые лампочки 230 В/25 Вт с прокладками можно приобрести в сервисной службе. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

⚠ Опасность ожога!

Прежде чем менять лампочку в рабочей камере, подождите, пока камера и лампочка остынут.

Берите новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем, это продлит срок её службы.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите плафон, вращая его влево.
3. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа.
4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный плафон в правильном порядке.



5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями.
6. Подключите прибор к электросети и установите время заново.

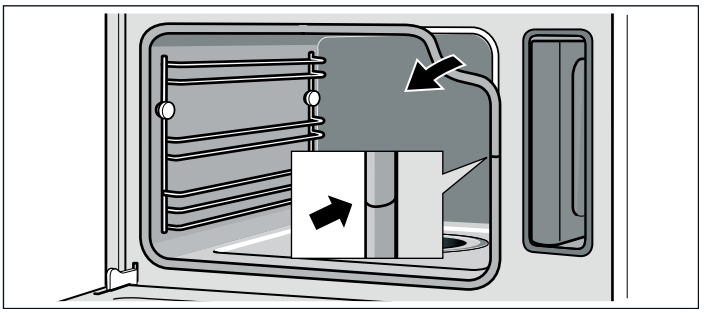
Никогда не используйте прибор без стеклянного колпака и без уплотнителей!

Замена стеклянного плафона или уплотнителей
Повреждённый стеклянный плафон или уплотнители необходимо заменить. При этом в сервисной службе укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Замена уплотнителя дверцы

Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.



Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы прибора с левой стороны внизу.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Советы по экономии электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.
- Используйте при выпекании тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Паровой духовой шкаф еще теплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления паровой духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.
- С помощью приготовления на пару вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

Таблицы и рекомендации

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в паровом духовом шкафу. Вы узнаете, какой режим работы и время приготовления лучше всего подойдут для того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчёте на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

Принадлежности
Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. При приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда подставляйте под него противень. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Посуда
Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру решётки.
Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.
Никогда не закрывайте фольгой или плёнкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане (например, при растапливании шоколада).

Жироулавливающий фильтр
Жироулавливающий фильтр должен находиться в рабочей камере при каждом приготовлении.

Приготовление на пару

Приготовление на пару является особенно щадящим видом приготовления пищи. Пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. Приготовление происходит без повышения давления. При этом сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

Время приготовления и объёмы
Время приготовления при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. На пару можно приготовить не более 2 кг.
Соблюдайте указания по размеру порции, приведённые в таблице. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших - немного увеличить. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

Распределение продуктов
Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

Продукты, чувствительные к давлению
Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

Одновременное приготовление нескольких блюд
На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в прибор первыми, а остальные блюда устанавливайте в определённые моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.
Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд увеличивается при каждом открывании дверцы прибора: так как пар выходит, необходимо дополнительное нагревание.

Горячий воздух

Горячий воздух великолепно подходит для приготовления сладкой и пряной выпечки, жаркого и разнообразных пирогов.

Комбинированный режим

Комбинированный режим включает в себя приготовление с помощью горячего воздуха и пара и особенно хорошо подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, булочек из дрожжевого теста или хлеба.

Жаркое и курица получаются сочными внутри и с хрустящей румяной корочкой. Кроме того, мясо лишь слегка уменьшается по весу.

Выпечка, например, булочки из дрожжевого теста или хлеб, получаются с красивой блестящей корочкой, а внутри не пересыхают.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3 Под лотком установите противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-40
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	5-10
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-14
Овощи, фаршированные (цуккини, баклажаны, перцы)	Не подвергать овощи предварительной обработке	Противень на уровень 2	Комбинированный режим	160-180	15-30
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2	Приготовление на пару	100	50-70
Фасоль, зеленая	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Лук-порей	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	4-6
Кукуруза	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	25-35
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	7-12
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	2-3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	20-30
Свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	40-50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	25-35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	2-3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-12

* Предварительно разогреть прибор

Гарниры и бобовые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например: 1:1,5 = на 100 г риса добавить 150 мл жидкости.

Уровень установки лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	35-45
Отварной картофель (четвертинками)	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	20 - 25
Картофельная запеканка	-	Противень	2	Горячий воздух	170-180	35-45
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-40
Длиннозёрный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20-30
Рис басмати	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20-30
Пропаренный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Ризотто	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-35
Чечевица	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-45
Белая фасоль, замоченная	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	65-75
Кускус	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	6-10
Полба, дроблёная	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	60-70
Клёцки	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	95	20-25

Мясо и птица

Решётку и противень устанавливайте на один уровень.

Оставьте готовое жаркое в закрытой паровом духовом шкафу ещё на 10 минут после выключения. Тогда мясо будет особенно сочным.

С использованием режима работы «Комбинированный режим» мясо получится особенно сочным внутри, но с хорошо прожаренной корочкой.

Птица

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цыплёнок, целиком	1,2 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	180-190	50-60
Цыплёнок, половина	по 0,4 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	180-190	35-45
Куриные грудки	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	15-25
Цыплёнок кусочками	по 0,12 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	180-200	20-35

* Предварительно обжарить

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Утка, целиком	2 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170	60-80
				Горячий воздух	210	15-20
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170-180	10-15
Рулет из индейки	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150-160	70-90
Грудка индейки	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150-160	60-80

* Предварительно обжарить

Говядина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Говядина для тушения*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	140-150	100-140
Филе говядины, среднепрожаренное*	1 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	170-180	20-28
Тонкий ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	40-55
Тонкий ростбиф, по-английски*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	30-45
Толстый ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	45-60
Толстый ростбиф, по-английски*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	35-50

* Предварительно обжарить

Телятина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Телятина для жарки, с прожилками жира	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160-170	60-70
Телятина для жарки, постная	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160-170	50-60
Телятина (спинка)*	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160-180	15-25
Телячья грудинка, фаршированная	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	140-160	75-120

* Предварительно обжарить

Свинина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Жаркое без кожи (например шейка)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170-180	70-80
Жаркое с кожей (с корочкой)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Приготовление на пару	100	20-25
				Комбинированный режим	140-160	40-50
				Горячий воздух	210-220	20
Свиное филе*	0,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160-180	20-30
Филе в слоёном тесте	1 кг	Противень	2	Комбинированный режим	180-200	40-60
Копчёная грудинка на кости	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	120-140	60-70
Копчёные рёбрышки	Кусочками	Противень	2	Приготовление на пару	100	15-20
Мясной рулет	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170-180	70-80

* Предварительно обжарить

Прочее

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мясной рулет	из 0,5 кг мясного фарша	Противень	2	Комбинированный режим	140-150	45-60
Спинная часть косули на кости*	0,6–0,8 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150-170	15-30
Баранья нога без кости	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170-180	60-80
Баранья спинка на кости*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160-170	15-25
Кролик кусочками	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150-160	40-60
Венские сосиски	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-85	12-18
Белые колбаски	-	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-85	15-20

* Предварительно обжарить

Рекомендации по жарению

Использование набора для жарения	При использовании набора для жарения вам не только гарантирован оптимальный результат жарения, но ещё и почти чистая рабочая камера. Набор для жарения можно приобрести в специализированном магазине (см. главу «Принадлежности»).
Когда жаркое можно считать готовым?	Используйте термометр для мяса (можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит, готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости.

Рыба

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дорада целиком	На каждые 0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	15-25
Филе дорады	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20
Рыбный паштет	Форма для водяной бани 1,5 л	Решётка	2	Приготовление на пару	70-80	40-80
Форель целиком	На каждые 0,2 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	12-15
Филе трески	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-14
Филе лосося	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	Противень	2	Приготовление на пару	100	10-15
Филе морского окуня	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20
Рулетики из морского языка, фаршированные	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20

Щадящее приготовление мяса

Щадящее приготовление блюд – идеальный способ приготовления всех нежных кусков мяса, которые должны оставаться розовыми внутри или должны быть доведены до определённой степени готовности. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным.

Установите противень в паровой духовой шкаф и произведите предварительный разогрев в режиме «Щадящее приготовление блюд».

На варочной панели в сковороде обжарьте мясо со всех сторон.

Переложите на противень в разогретом шкафу и доведите до готовности.

Приготовленное мясо выложите на предварительно разогретое блюдо и полейте белым соусом.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Баранья нога без кости	1-1,5 кг	Противень	2	80	140-160
Ростбиф	1,5-2,5 кг	Противень	2	80	150-180
Свиное филе	-	Противень	2	80-90	50-70
Медальоны из свинины	-	Противень	2	80	60-80
Стейки из говядины	ок. 3 см толщиной	Противень	2	80	40-60
Утиная грудка	-	Противень	2	80	35-55

Запеканки, суповые засыпки ...

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов	Форма для запеканки + решётка	2	Комбинированный режим	150-170	30-40
Сладкая запеканка	Форма для запеканки + решётка	2	Комбинированный режим	150-170	30-45
Лазанья	Противень	2	Комбинированный режим	160-170	35-45
Суфле	Формочка + решётка	2	Комбинированный режим	180-200	15-25
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15-20
Манные клёцки	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	90-95	7-10
Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг)	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	10-12
Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг)	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	6-8

Десерты, компоты

Компот
Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно ⅓ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Молочный рис
Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную емкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Йогурт
Нагрейте молоко на плите до 90 °C. Затем охладите до 40 °C. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Разлейте смесь по чистым стаканчикам и плотно закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Кнедлики	Противень	Приготовление на пару	100	20-25
Крем-карамель	Формочка + решётка	Приготовление на пару	90-95	15-20
Сладкая запеканка (например, манная запеканка)	Форма для запеканки + решётка	Комбинированный режим	160-170	50-60
Молочный рис*	Противень	Приготовление на пару	100	25-35
Йогурт*	Порционные стаканчики + решётка	Приготовление на пару	40	300-360
Яблочный компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Грушевый компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15

* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Вишнёвый компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Компот из ревеня	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Сливовый компот	Противень	Приготовление на пару	100	15-20

* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Пироги и выпечка

Лучше всего использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Температура и время приготовления зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон температур.

Сначала установите минимальную температуру. Таким образом обеспечивается равномерное подрумянивание. При необходимости в следующий раз установите более высокую температуру.

Не заполняйте слишком плотно решётку или противень.

Пироги в форме

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Форма «Венок»-/прямоугольная форма	2	Горячий воздух	150-160	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	150-160	30-45
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	45-55
Бисквитный корж (2 яйца)	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	180-190	12-16
Бисквитный торт (6 яиц)	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	25-35
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	40-50
Швейцарский торт	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	180-190	35-60
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2	Комбинированный режим	150-160	35-45
Пикантный пирог (например, киш)	Форма для киша	2	Горячий воздух	180-190	35-60
Яблочный пирог	Форма для торта	2	Горячий воздух	170-190	35-50

Пироги на противне

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	2	Комбинированный режим	150-160	35-45
Пироги из дрожжевого теста с сочной начинкой (фрукты)	Противень	2	Горячий воздух	150-160	35-45
Бисквитный рулет	Противень	2	Горячий воздух	180-200	10-15
Плетёнка из дрожжевого теста (500 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	150-160	25-35
Штрудель, сладкий	Противень	2	Комбинированный режим	160-180	40-60
Луковый пирог	Противень	2	Комбинированный режим	170-180	30-40

Хлеб, булочки

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Белый хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-210	15-20
			Горячий воздух	160-170	20-25
Хлеб из кислого теста (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-220	15-25
			Горячий воздух	150-160	40-60
Хлеб из различных видов муки (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-220	15-20
			Горячий воздух	160-170	25-40
Хлеб из муки грубого помола (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-220	20-30
			Горячий воздух	140-150	40-60

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Ржаной хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-220	20-30
			Горячий воздух	150-160	50-60
Булочки (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	190-200	25-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	170-180	20-30

Мелкая выпечка

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Безе	Противень	2	Горячий воздух	80-90	120-180
Миндальное печенье	Противень	2	Горячий воздух	140-160	15-25
Выпечка из слоёного теста	Противень	2	Комбинированный режим	170-190	10-20
Кексы	Противень для кексов	2	Горячий воздух	170-180	20-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2	Горячий воздух	170-190	27-35
Мелкое печенье	Противень	2	Горячий воздух	150-160	12-17
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	2	Горячий воздух	150-160	15-20

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице
Проверка степени пропекания сдобного пирога	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов
Пирог опадает	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру выпекания на 10 °C ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы
Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решётки
Пирог слишком сухой	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз установите температуру на 10 °C выше и сократите время выпекания или используйте «Комбинированный режим»
Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся (сырой, с закалинами)	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Выпекайте при более низкой температуре немного дольше. У пирогов с сочной начинкой сначала следует пропечь низ. Посыпьте его миндалем или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте время выпекания, указанное в рецепте
Пирог или выпечка подрумяниваются неравномерно	В следующий раз установите меньшую температуру

Подогрев блюд

В режиме «Подогрев» блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного. Таким же образом можно восстановить зачерствевшую выпечку.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Готовое блюдо на тарелке	Решётка	2	Подогрев	120	12-18
Овощи	Противень	3	Подогрев	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Противень	3	Подогрев	100	5-10
Булочки*	Решётка	2	Комбинированный режим	170-180	6-8
Багеты*	Решётка	2	Комбинированный режим	170-180	5-10
Хлеб*	Решётка	2	Комбинированный режим	170-180	8-12
Пицца	Решётка + противень	3	Подогрев	170-180	12-15

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при –18 °C. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

Размораживайте блюда в упаковке, на тарелке или в лотке с отверстиями. Снизу всегда устанавливайте противень. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим «Размораживание».

При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-15 минут для выравнивания температуры.

⚠ Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.
После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °C.

Размораживание мяса
Панированные куски мяса размораживать до такой степени, чтобы пряности и панировка остались на поверхности.

Размораживание птицы
Перед размораживанием снимите упаковку. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	60-70
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	30-35
Замороженные овощи в брикете (например, шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	20-30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	5-8
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	15-20
Рыба целиком	1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	40-50
Гуляш	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	40-50
Говядина для жарки	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	70-80

Подъём теста

В режиме «Подъём теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Вы можете выбрать уровень установки для решётки по своему усмотрению или осторожно поставить решётку на дно рабочей камеры.
Старайтесь не оцарапать дно рабочей камеры!

Поставьте миску с тестом на решётку Тесто не накрывайте.

Продукты	Объём	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	40	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + решётка	40	20-30

Выжимание сока

Положите ягоды, из которых выжимается сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните лоток с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 3. Установите противень на уровень 1, чтобы собирать вытекающий сок.

После всего заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	30-45
Смородина	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	40-50

Консервирование

По возможности консервируйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие продукты готовятся существенно легче.

Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.

В приборе нельзя консервировать следующие продукты: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Для подготовки банок предназначена программа «Стерилизация бутылочек».

Установите банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.

По истечению заданного времени откройте дверцу прибора.

Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	30-120
Косточковые плоды	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	170-190	25-35
Крокеты	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Жареный картофель	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180-200	25-30
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные*	Противень	2	Приготовление на пару	100	5-10
Лазанья глубокой заморозки	Противень + решётка	2	Комбинированный режим	190-210	35-55
Пицца, тонкое тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	15-23
Пицца, пышное тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-25
Пицца-багет	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Пицца, охлаждённая	Противень	2	Горячий воздух	170-180	12-17
Багеты со сливочным маслом с пряностями, охлаждённые	Противень	2	Горячий воздух	180-200	15-20
Булочки, багеты, глубокой заморозки	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Крендели, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Круасаны, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	180-200	20-25
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	150-170	12-15
Штрудель, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	160-180	45-60
Рыбные палочки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	195-205	20-24
Форель	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-100	20-25
Рыбное филе, запечённое	Противень + решётка	2	Комбинированный режим	180-200	35-50
Филе лосося	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-100	20-25
Кольца кальмара	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	190-210	25-30
Брокколи	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	4-6

* Добавить немного жидкости

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Горошек	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Морковь	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	3-5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	4-8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	5-10

* Добавить немного жидкости

Контрольные блюда

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

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2	Горячий воздух	160-170	17-20
Маленькие кексы	Противень	2	Горячий воздух	160-170	25-33
Бисквит на воде	Разъёмная форма 26 см	2	Горячий воздух	150-160	35-40
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма 20 см	2	Горячий воздух	160-170	60-70

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000764659

920424