

Встраиваемая печь HB.63.....

BOSCH

[ru] Правила пользования

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 2
Причины повреждений ... 4
Ваш новый духовой шкаф ... 5
Панель управления ... 5
Переключатель выбора функций ... 5
Кнопки управления и индикаторная панель ... 6
Регулятор температуры ... 6
Внутренние элементы духового шкафа ... 6
Принадлежности ... 7
Установка противней и решеток ... 7
Специальные принадлежности ... 7
Перед первым использованием ... 8
Установка текущего времени ... 8
Нагревание духового шкафа ... 8
Очистка противней и решеток ... 8
Программирование духового шкафа ... 8
Режим нагрева и температура ... 8
Быстрый нагрев ... 9
Использование функций таймера ... 9
Звуковой таймер ... 9
Продолжительность приготовления ... 9
Время окончания приготовления ... 10
Текущее время ... 11
Блокировка от детей ... 11
Изменение базовых настроек ... 11
Автоматическое отключение ... 12
Автоматическая очистка ... 12
Важные указания ... 12
Перед автоматической очисткой ... 12
Настройка ... 13
После автоматической очистки ... 13
Уход и очистка ... 13
Моющие средства ... 13
Функция подсветки ... 14
Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны ... 14
Снятие и установка дверцы духового шкафа ... 15
Демонтаж защитной панели ... 15
Снятие и установка стёкол дверцы ... 16
Что делать в случае неисправности ... 17
Таблица неполадок ... 17
Замена лампочки в духовом шкафу ... 17
Защитный колпак лампы ... 17
Сервисная служба ... 18
Номер E и номер FD ... 18
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 18
Правильная утилизация упаковки ... 18
Экономия электроэнергии ... 18
Режим нагрева «Конвекция "эко"» ... 18
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 20
Пироги и выпечка ... 20
Практические советы по выпеканию ... 21
Мясо, птица, рыба ... 22
Рекомендации по жарению в гриле ... 23
Одновременное приготовление нескольких блюд ... 23
Полуфабрикаты ... 23
Особые блюда ... 24
Размораживание ... 25
Сушение ... 25
Приготовление варенья ... 25
Акриламид в продуктах ... 26
Контрольные блюда ... 27
Выпекание ... 27
Зажаривание на гриле ... 27

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или

после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!

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

Опасность возгорания!

- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть. Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- ⚠ Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Высокая опасность для здоровья!

Во время самоочистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

Причины повреждений

Внимание!

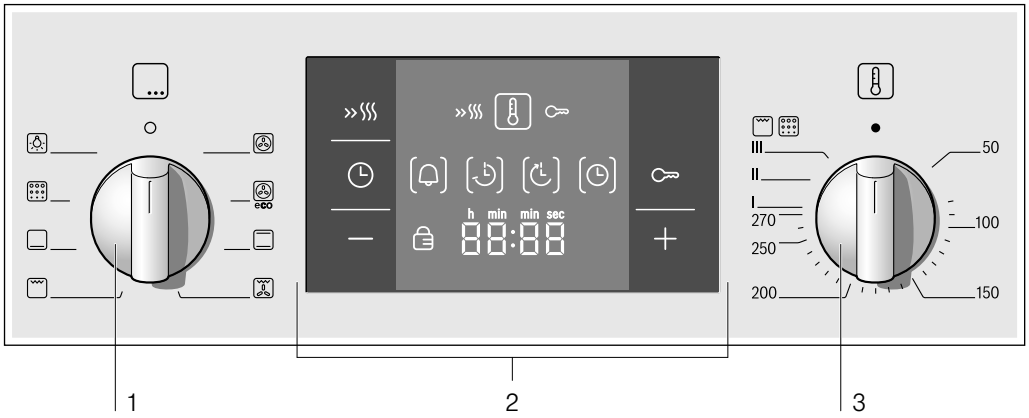
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

Панель управления

Перед вами общий вид панели управления духового шкафа. На индикаторной панели не отображаются все символы одновременно. В зависимости от модели прибора, детали могут отличаться.



	Назначение
1	Переключатель выбора функций
2	Кнопки управления и индикаторная панель
3	Регулятор температуры

Утапливаемые поворотные переключатели

В некоторых духовых шкафах поворотные переключатели являются утапливаемыми. Чтобы утопить или выдвинуть поворотный переключатель, нажмите на него, когда он находится на нулевой отметке.

Кнопки

Под каждой кнопкой расположены сенсоры. Не нажимайте кнопки с усилием. Просто нажмите на соответствующий символ.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора разных режимов нагрева духового шкафа.

Отметка		Назначение
o	Нулевая отметка	Духовой шкаф выключен.
	Конвекция 3D	Выпекание пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на трех уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
eco	Конвекция «эко»*	Приготовление пирогов, мелкой выпечки, продуктов глубокой заморозки, мяса и рыбы на одном уровне без предварительного нагрева. Вентилятор равномерно распределяет жар внутри духового шкафа, обеспечивая рациональное использование энергии.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

Отметка		Назначение
	Верхний и нижний жар*	Приготовление пирогов, запеканок и нежирного мяса, например телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательными элементами.
	Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
	Гриль с большой площадью нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
	Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
	Автоматическая очистка	Автоматическая очистка внутренних поверхностей духового шкафа. Духовой шкаф нагревается, и загрязнения удаляются.
	Подсветка	Включение лампы подсветки внутри духового шкафа.

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергоэффективности по норме EN60350.

При выборе режима нагрева символ ☐ появляется на индикаторной панели. Внутри духового шкафа загорается лампочка.

Кнопки управления и индикаторная панель

Кнопки предназначены для включения различных дополнительных функций. На индикаторной панели отображаются заданные параметры.

Кнопка		Назначение
»≋	Быстрый нагрев	Очень быстрое нагревание духового шкафа.
◷	Функции таймера	Выбор звукового таймера 🔔, продолжительности приготовления, времени окончания приготовления и текущего времени ◷.
⊶	Блокировка от детей	Блокирование и разблокирование панели управления.
–	Минус	Уменьшение заданных параметров.
+	Плюс	Увеличение заданных параметров.

На индикаторной панели квадратные скобки [ ] выделяют символ, соответствующий активированной функции таймера.

Регулятор температуры

Регулятор температуры служит для выбора температуры, уровня мощности гриля или степени очистки.

Отметка		Значение
●	Нулевая отметка	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур	Температура внутри духового шкафа в °C.
I, II, III	Уровни мощности гриля	Уровни мощности гриля с большой площадью нагрева.
		I = уровень мощности 1, легкий нагрев
		II = уровень мощности 2, средний нагрев
		III = уровень мощности 3, сильный нагрев
	Степени очистки	Степени очистки для функции автоматической очистки.
		I = степень очистки 1, легкая очистка
		II = степень очистки 2, средняя очистка
		III = степень очистки 3, интенсивная очистка

Индикатор нагревания

Во время нагревания духового шкафа на индикаторной панели светится символ. После достижения оптимальной для помещения продуктов в духовой шкаф температуры и перехода в режим ее поддержания индикатор гаснет.

При выборе уровня мощности гриля или степени автоматической очистки индикатор не включается.

Внутренние элементы духового шкафа

Внутри духового шкафа находится лампочка. Вентилятор препятствует чрезмерному нагреванию духового шкафа.

Лампа

Лампа внутри духового шкафа светится во время работы духового шкафа. При выборе температуры ниже 60 °C и во время автоматической очистки духового шкафа лампа гаснет. Это позволяет точно регулировать работу духового шкафа.

Тем не менее, ее можно включить, даже когда духовой шкаф выключен, установив переключатель выбора функций на отметку.

Вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через верхнюю часть дверцы. Внимание! Не закрывайте отверстие для вентиляции. Это может привести к перегреванию духового шкафа.

Вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после выключения духового шкафа для ускорения его охлаждения.

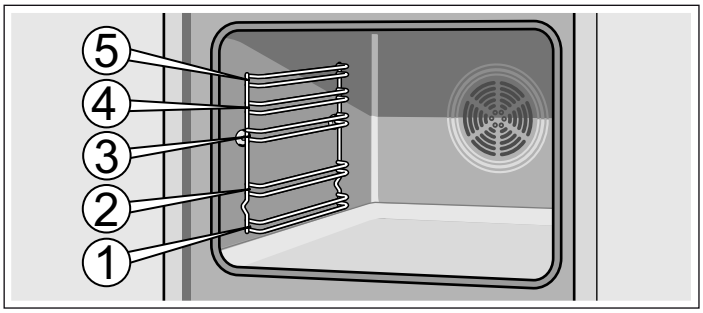
Принадлежности

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

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

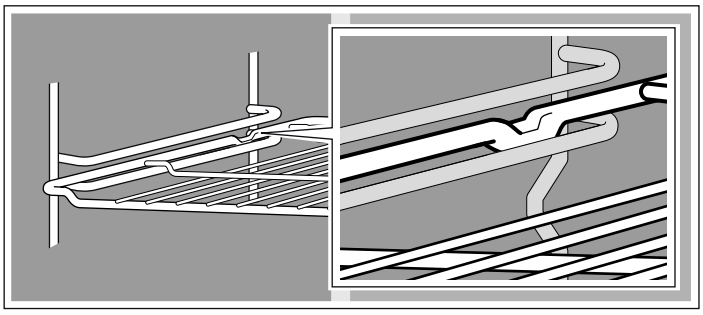
Установка противней и решеток

Для установки противней и решеток в духовой шкаф предусмотрено 5 уровней. Противни и решетки должны быть вставлены в духовой шкаф до упора и не должны касаться стекла дверцы.



Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа наполовину, до момента фиксации. Таким образом вы сможете легко достать приготовленные блюда из духового шкафа.

При установке противней и решеток в духовой шкаф следите, чтобы изгиб находился на дальнем от вас конце. Только таким образом они будут надежно зафиксированы.



В зависимости от комплектации духовой шкаф может быть оборудован направляющими, фиксирующимися при полном выдвижении. Благодаря этому вы легко сможете установить противни и решетки. Чтобы разблокировать направляющие, задвиньте их в духовой шкаф с небольшим усилием.

Указание: При нагревании противни могут покоробиться. После того, как они остынут, деформация исчезнет. Это не влияет на нормальную эксплуатацию духового шкафа.

Не все приведённые ниже принадлежности входят в комплектацию вашего духового шкафа.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.



Решетка
Служит для размещения жаровен, кондитерских форм, продуктов для зажаривания и запекания на решетке и замороженных блюд.

Поместите решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз ⌣ так, чтобы со стороны дверцы оказался край без бортика.



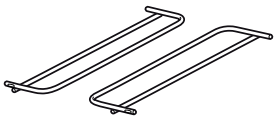
Плоский эмалированный противень для духового шкафа
Предназначен для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Универсальный глубокий эмалированный противень
Предназначен для приготовления сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Такой противень также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Опоры для противней
Во время автоматической очистки духового шкафа можно также очистить универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа.

Установите опоры на правую и левую стенки духового шкафа.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

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

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Эмалированный плоский противень	HEZ361000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Эмалированный глубокий универсальный противень	HEZ362000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, больших кусков жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.
Решётка	HEZ364000	Для установки посуды, форм для выпечки, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Противень для пиццы	HEZ317000	Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Стеклянная посуда	HEZ915001	Стеклянная посуда предназначена для приготовления тушёных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для приготовления в автоматическом режиме, в частности жарения.
Выдвижные направляющие, для трёх уровней	HEZ368301	На 1, 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно выдвигать принадлежности на большее расстояние, не опасаясь, что они опрокинутся.

Перед первым использованием

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

Установка текущего времени

После подключения прибора к сети на индикаторной панели загорается символ ◷ и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку ◷.
   На индикаторной панели отобразится время 12:00.
2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок **+** и **−**.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Нагревание духового шкафа

Для устранения специфического запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Самый эффективный результат дает нагревание духового шкафа в течение часа в режиме верхнего и нижнего жара при температуре ⊟ 240 °C. Перед нагреванием убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Установите переключатель выбора функций на отметку верхнего и нижнего жара ⊟.
2. Установите регулятор температуры на отметку 240 °C.

По истечении часа отключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть салфеткой для мытья посуды с водой и небольшим количеством мыла.

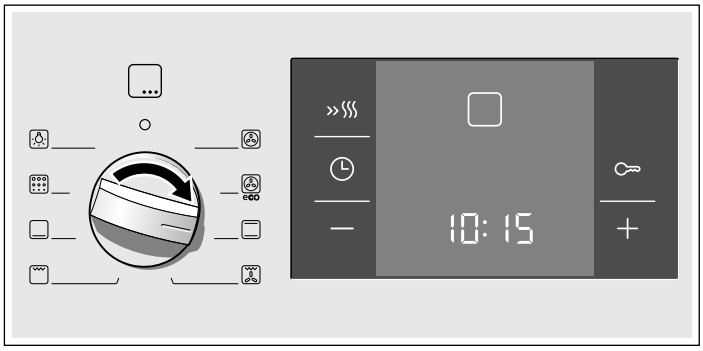
Программирование духового шкафа

Существует несколько способов программирования духового шкафа. Ниже описано, как задать режим и температуру нагрева или степень нагрева гриля. Духовой шкаф позволяет задать время приготовления (продолжительность приготовления) и время окончания приготовления каждого блюда. Для получения дополнительной информации см. раздел «*Использование функций таймера*».

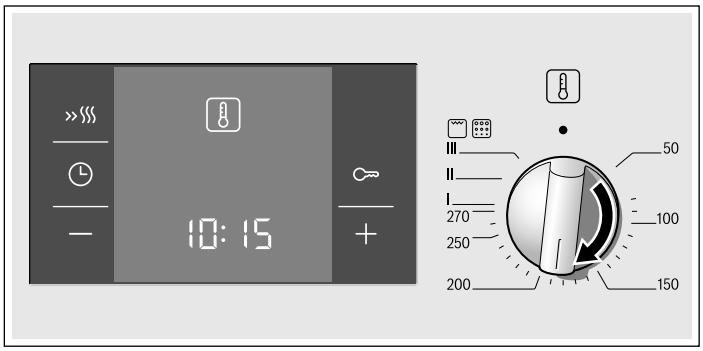
Режим нагрева и температура

Пример на рисунке: верхний и нижний жар ⊟ с температурой 190 °C.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.



Духовой шкаф начнет нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Быстрый нагрев

При использовании функции быстрого нагрева духовой шкаф очень быстро достигает заданной температуры.

Функцию быстрого нагрева следует использовать с температурами выше 100 °C. Ее можно использовать со следующими режимами нагрева:

- Конвекция 3D
- Верхний и нижний жар

Для получения однородных результатов приготовления блюд не кладите продукты в духовой шкаф до окончания быстрого нагрева.

1. Задайте режим нагрева и температуру.

2. Коротко нажмите на кнопку »≋.

На индикаторной панели засветится символ »≋. Духовой шкаф начнет нагреваться.

Окончание быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ »≋ на индикаторной панели гаснет. Поместите продукты в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на кнопку »≋. Символ »≋ на индикаторной панели погаснет.

Использование функций таймера

В духовом шкафу имеются различные функции таймера. Нажатием кнопки ◷ включается меню и осуществляется переход от одной функции к другой. Во время введения настроек символы функций таймера светятся. Квадратные скобки [ ] указывают на выбранную функцию таймера. Заданное для определенной функции таймера время можно изменить с помощью кнопок + и −, когда символ этой функции отображается в квадратных скобках [ ].

Звуковой таймер

Звуковой таймер работает независимо от духового шкафа. Таймер подает особый звуковой сигнал. Это позволяет отличить окончание времени, заданного на звуковом таймере, от сигнала функции автоматического отключения духового шкафа (по окончании времени приготовления блюда).

1. Нажмите на кнопку ◷ один раз.

На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратные скобки будут находиться рядом с символом 🔔.

2. Задайте на звуковом таймере время с помощью кнопок + и −.

Значение, соответствующее кнопке + = 10 минут

Значение, соответствующее кнопке − = 5 минут

Заданное время отобразится через несколько секунд. Начнется отсчет заданного на таймере времени. На индикаторной панели засветится символ [🔔] и будет отображаться отсчет времени, заданного на звуковом таймере. Остальные символы функций таймера погаснут.

По истечении заданного на звуковом таймере времени

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Отключите звуковой таймер нажатием кнопки ◷.

Изменение времени, заданного на звуковом таймере

Измените время, заданное на звуковом таймере, с помощью кнопок + и −. Измененное время отобразится через несколько секунд.

Отмена времени, заданного на звуковом таймере

Установите время, заданное на звуковом таймере, на 00:00 нажатием кнопки −. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Звуковой таймер выключится.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, времени приготовления, времени окончания приготовления или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на кнопку ◷, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Продолжительность приготовления

Можно задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Таким образом, вам не придется отрываться от других занятий, чтобы выключить духовой шкаф, и блюдо не перестоит в духовке по недосмотру.

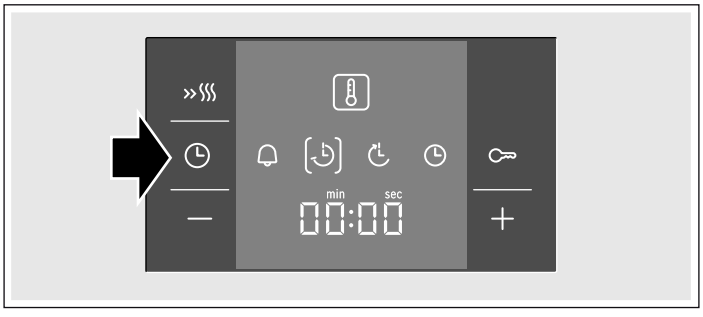
Пример на рисунке: продолжительность приготовления — 45 минут.

1. Задайте режим нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Задайте температуру или степень нагрева гриля с помощью регулятора температуры.

3. Дважды нажмите на кнопку ◷.

На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Начинают светится символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ.



4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок + и −.

   Значение, соответствующее кнопке + = 30 минут

   Значение, соответствующее кнопке − = 10 минут



Через несколько секунд духовой шкаф включится. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени приготовления и светится символ [⏲]. Остальные символы функций таймера погаснут.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нажмите на кнопку ◷. Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок + и −. Либо дважды нажмите на кнопку ◷ и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение заданного времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопок + и −. Измененное время отобразится через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку ◷.

Отмена времени приготовления

Установите время приготовления на 00:00 нажатием кнопки −. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Заданное время отменено. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени приготовления нажмите на кнопку ◷.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру 🔔, времени приготовления ⏲, времени окончания приготовления ⏲ или текущего времени ◷ несколько раз нажмите на кнопку ◷, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Время окончания приготовления

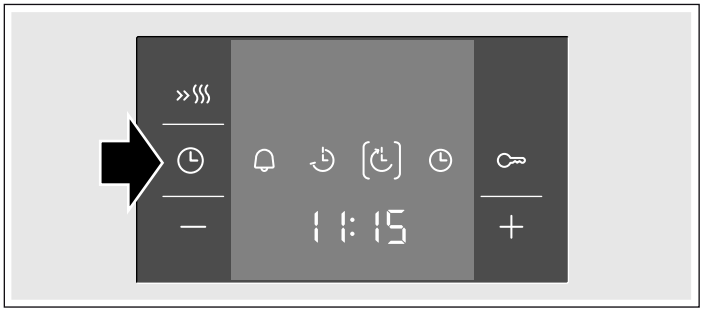
Можно задать духовому шкафу время, к которому необходимо приготовить определенное блюдо. Духовой шкаф включится автоматически и выключится в заданное время. Например: можно утром положить продукты в духовой шкаф и запрограммировать его так, чтобы к обеду ваше блюдо было готово.

Имейте в виду, что при длительном пребывании в духовом шкафу некоторые продукты могут испортиться.

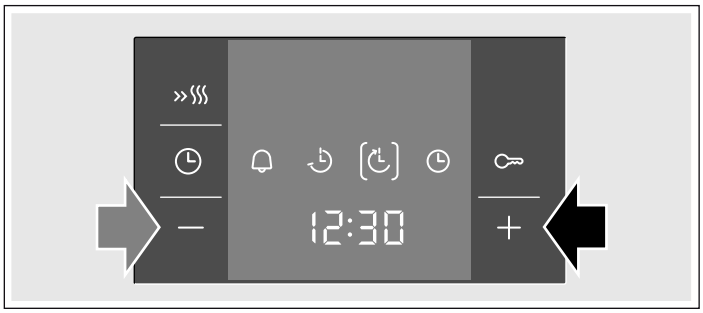
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления блюда — 45 минут, духовой шкаф должен выключиться в 12:30.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите необходимый режим нагрева.
2. С помощью регулятора температуры задайте температуру.
3. Дважды нажмите на кнопку ◷.
4. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок + и −.
5. Нажмите на кнопку ◷.

   Квадратными скобками выделен символ ⏲. На индикаторной панели показано время, когда блюдо будет готово.



6. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок + и −.



Через несколько секунд заданное время отобразится на индикаторной панели и духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время, когда блюдо будет готово, символ ⏲ выделен квадратными скобками. Символы 🔔 и ◷ гаснут. Когда духовой шкаф включается, на индикаторной панели отображается отсчет времени приготовления, символ ⏲ выделен квадратными скобками. Символ ⏲ гаснет.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нажмите на кнопку ◷. Задайте продолжительность приготовления другого блюда с помощью кнопок + и −. Либо дважды нажмите на кнопку ◷ и установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключен.

Изменение времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления с помощью кнопок + и −. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку ◷. Не изменяйте время окончания приготовления, если отсчет заданного времени уже начался. Это может повлиять на результаты приготовления блюда.

Отмена времени окончания приготовления

Измените время окончания приготовления на текущее время с помощью кнопки −. Измененное время отобразится на индикаторной панели через несколько секунд. Духовой шкаф включится. Если запрограммирован звуковой таймер, перед изменением времени окончания приготовления дважды нажмите на кнопку ◷.

Просмотр заданного времени

При одновременном использовании нескольких функций таймера на индикаторной панели будут светиться все соответствующие символы. Символ функции таймера, отображаемой на индикаторной панели в данный момент, выделен квадратными скобками.

Для просмотра времени, заданного звуковому таймеру, времени приготовления, времени окончания приготовления или текущего времени несколько раз нажмите на кнопку, пока символ нужной вам функции не окажется выделен квадратными скобками. На индикаторной панели в течении нескольких секунд отобразится соответствующее время.

Текущее время

После первого подключения прибора или сбоя в подаче электроэнергии на индикаторной панели загорается символ и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку.
   На индикаторной панели отображается время 12:00.
2. Правильно установите текущее время с помощью кнопок + и −.

Через несколько секунд установленное время отобразится на индикаторной панели.

Изменение текущего времени

Другие функции таймера должны быть отключены.

1. Нажмите на кнопку четыре раза.
   На индикаторной панели засветятся символы функций таймера, квадратными скобками выделен символ.
2. Измените текущее время с помощью кнопок + и −.

Через несколько секунд на индикаторе появится установленное время.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «*Изменение базовых установок*».

Блокировка от детей

В духовом шкафу имеется блокировка от детей, предназначенная для предотвращения случайного включения ими прибора.

После включения блокировки духовой шкаф не реагирует на изменение настроек. При включенной блокировке от детей можно использовать звуковой таймер и менять текущее время.

Включение блокировки от детей
Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Нажмите на кнопку и удержите ее примерно 4 секунды.

На индикаторной панели появится символ. Блокировка от детей включена.

Отключение блокировки от детей
Нажмите на кнопку и удержите ее примерно 4 секунды.

Символ на индикаторной панели погаснет. Блокировка от детей отключена.

Изменение базовых настроек

В духовом шкафу имеется несколько базовых настроек. Их можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовая настройка		Вариант 0	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
c0	Интенсивность яркости световых индикаторов	-	низкая	средняя	высокая*
c1	Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления или времени, заданного на звуковом таймере	-	прибл. 10 сек.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
c2	Отображение текущего времени на экране	только во время работы духового шкафа	постоянное*	-	-
c3	Время ожидания до применения новой настройки	-	прибл. 2 сек.	прибл. 5 сек.*	прибл. 10 сек.
c6	Вернуться к начальным настройкам для всех параметров	нет*	да	-	-

* Начальная настройка, заданная производителем

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажмите на кнопку и удержите ее примерно 4 секунды.
   На индикаторной панели отобразится текущая базовая установка для яркости индикаторов, например c0 для варианта 3.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и −.
3. Подтвердите введение новой настройки нажатием кнопки.
   На индикаторной панели появится следующая базовая настройка. Нажатием кнопки можно осуществлять переход между всеми доступными настройками, а с помощью кнопок + и − можно менять заданные параметры.
4. Для выхода из меню настроек нажмите на кнопку и удержите ее примерно 4 секунды.

Все базовые настройки сохранены.

Базовые настройки можно снова изменить в любое время.

Автоматическое отключение

Если настройки прибора не изменялись в течение нескольких часов, включается функция автоматического отключения. Нагревание духового шкафа прекращается. Время отключения зависит от выбранного температурного режима или степени нагрева гриля.

Включение функции автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На индикаторной панели появляется символ F8. Нагревание духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится.

Отмена автоматического отключения

Во избежание произвольного включения функции автоматического отключения следует задать время приготовления блюда. Духовой шкаф будет нагреваться, пока заданное время приготовления не закончится.

Автоматическая очистка

Во время автоматической очистки духовой шкаф нагревается примерно до 500 °C. Таким образом остатки продуктов сгорают, после чего достаточно просто удалить золу из духового шкафа.

Предусмотрено три степени очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность очистки
1	низкий	прибл. 1 час 15 минут
2	средний	прибл. 1 час 30 минут
3	высокий	прибл. 2 часа

Чем сильнее и старее загрязнение, тем более высокой должна быть степень очистки. Достаточно очищать внутренние поверхности духового шкафа один раз в два-три месяца. Для одной очистки требуется всего 2,5-4,7 кВт*ч электроэнергии.

Важные указания

Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. Снова открыть дверцу духового шкафа можно только после того, как рабочая камера несколько остынет, а символ блокировки погаснет.

Во время самоочистки лампочка в духовом шкафу не горит.

⚠ Опасность ожога!

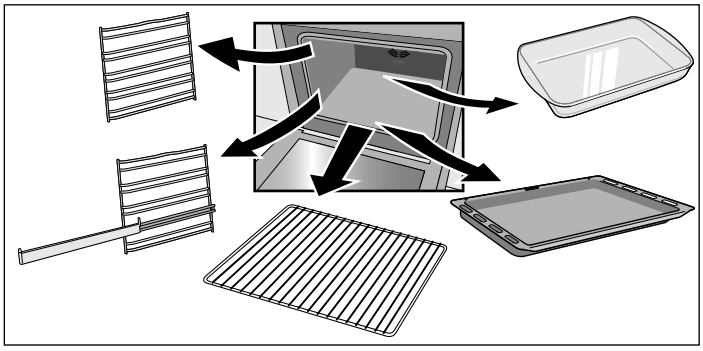
- Во время самоочистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко.
- Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко.

⚠ Опасность возгорания!

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.

Перед автоматической очисткой

Духовой шкаф должен быть пустым. Извлеките решетки, посуду, а также опорные решетки (направляющие) с левой и с правой стороны. Для получения информации о том, как снять опорные решетки (направляющие), см. раздел *«Уход и очистка»*.



Очистите дверцу духового шкафа и его боковые стенки в районе уплотнительных прокладок.

⚠ Существует опасность пожара!!

Остатки пищи, жир и сок от жарения продуктов могут воспламениться. Очистите влажной тряпочкой внутренние поверхности духового шкафа и дополнительное оборудование, которое подлежит очистке внутри духового шкафа.

Одновременная очистка противней

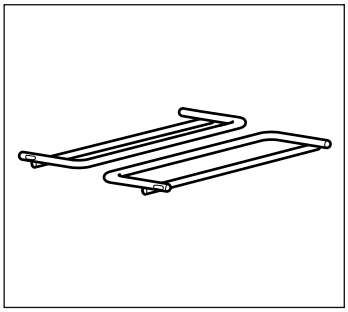
Левая и правая опорные решетки (направляющие) автоматической очистке не подлежат. Извлеките их из духового шкафа.

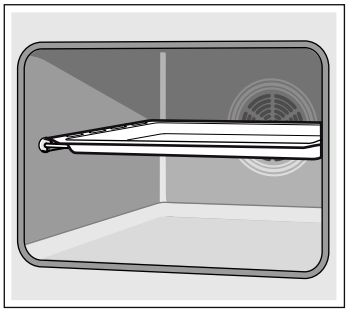
Для получения оптимальных результатов очистки внутренних поверхностей духового шкафа рекомендуется не использовать функцию автоматической очистки, когда внутри духового шкафа находятся противни. Однако, используя специальные опоры для противней, во время автоматической очистки духового шкафа можно также провести очистку универсального глубокого эмалированного противня или плоского эмалированного противня для духового шкафа. Очищайте всегда только один противень за раз.

Очищать решетку с помощью функции автоматической очистки нельзя.

Если такие опоры не входили в комплект поставки вашего духового шкафа, их можно приобрести в сервисном центре или через Интернет, с артикулом 466546.

Опоры для противней крепятся на левой и на правой стенке духового шкафа.





Смойте с противней остатки пищи, жира и сока от жарения продуктов с помощью воды.

Установите на опоры универсальный глубокий противень или плоский противень для духового шкафа.

⚠ Существует серьезная опасность для здоровья!!

Не помещайте противни и формы с антипригарным покрытием в духовой шкаф во время автоматической очистки. Сильный жар уничтожает антипригарное покрытие, при этом выделяются токсичные газы.

Настройка

После выбора степени очистки духовой шкаф нужно запрограммировать.

1. Установите переключатель выбора функций на функцию «Автоматическая очистка».
2. Задайте степень очистки с помощью регулятора температуры.

На индикаторной панели отображается время окончания очистки, символ выделяется квадратными скобками. Автоматическая очистка начнется через несколько секунд. Отсчет времени будет отображаться на индикаторной панели, символ будет выделен квадратными скобками. Символ погаснет.

Вскоре после начала автоматической очистки дверца духового шкафа будет заблокирована. На индикаторной панели засветится символ. Дверцу духового шкафа можно будет снова открыть только после того, как символ погаснет.

После окончания очистки

На индикаторной панели отображаются цифры 00:00. Нагревание духового шкафа прекращается. Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится. Дверцу духового шкафа можно будет открыть, когда символ на индикаторной панели погаснет.

Изменение степени очистки

После начала автоматической очистки степень очистки изменить нельзя.

Прерывание автоматической очистки

Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку. Духовой шкаф выключится. Дверцу духового шкафа можно будет открыть, когда символ на индикаторной панели погаснет.

Программирование времени окончания очистки

Можно задать время, к которому автоматическая очистка должна закончиться. Таким образом автоматическая очистка может быть выполнена, например, ночью, чтобы духовой шкаф был готов к использованию на следующий день.

Запрограммируйте духовой шкаф так, как это описано в пунктах 1 и 2. Перед началом автоматической очистки задайте время ее окончания с помощью кнопок **+** или **−**.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На индикаторной панели отображается время окончания очистки, символ выделяется квадратными скобками. После начала автоматической очистки на индикаторной панели будет отображаться отсчет времени, а символ будет выделен квадратными скобками. Символ погаснет.

После автоматической очистки

После того, как внутренние поверхности духового шкафа остынут, удалите остатки золы с помощью влажной тряпочки.

Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

Указания

- Передняя панель духового шкафа может приобрести различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.
- Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.
- При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства. Нельзя использовать

- абразивные или кислотные моющие средства,
- сильнодействующие средства, содержащие спирт,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

Участок	Моющие средства
Передняя панель духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Не использовать жидкость для мытья стекол и скребок для стекла.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить салфеткой для мытья посуды и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может начаться процесс коррозии металла. В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.
Стекло	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Индикаторная панель	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать для очистки спирт, уксус и другие абразивные или кислотные моющие средства.
Стекла дверцы	Жидкость для мытья стекол: очистить с помощью мягкой тряпочки. Не использовать скребок для стекла.
Крышка дверцы	Специальные средства для чистки нержавеющей стали (их можно приобрести в сервисных центрах и специализированных магазинах). Следуйте указаниям производителя.
Внутренние поверхности духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством моющего средства или вода с уксусом: очистить с помощью салфетки для мытья посуды. В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой или специальными средствами для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный. Рекомендуется использовать функцию автоматической очистки. Обратитесь к разделу *«Автоматическая очистка»*.
Стеклянный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Опорные решетки (направляющие)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Выдвижные направляющие	Горячая вода с небольшим количеством мыла: очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки. Не оставлять для отмокания и не мыть в посудомоечной машине.
Дополнительное оборудование	Горячая вода с небольшим количеством мыла: оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Функция подсветки

Для облегчения очистки духового шкафа можно включить находящуюся внутри него лампу подсветки.

Включение подсветки духового шкафа

Установите переключатель выбора функций на отметку .

Лампа загорится. Регулятор температуры должен находиться на нулевой отметке.

Отключение подсветки духового шкафа

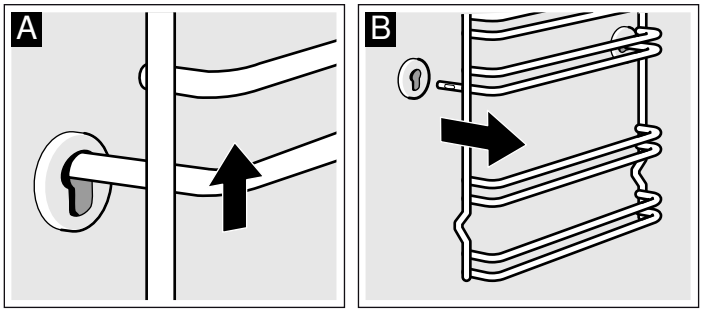
Установите переключатель выбора функций на отметку o.

Снятие и установка опорных решеток (направляющих) с правой и с левой стороны

Опорные решетки (направляющие), находящиеся на правой и левой стенках духового шкафа, можно снять для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие опорных решеток (направляющих)

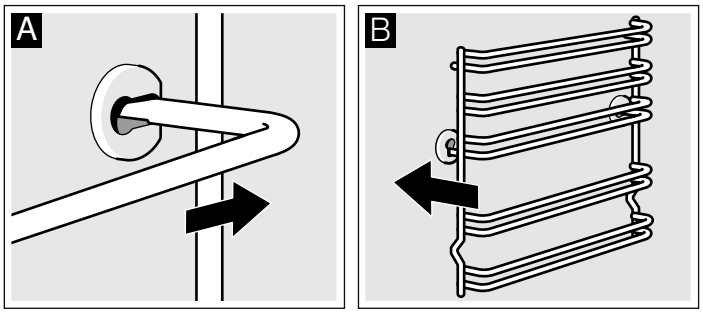
1. Приподнимите опорную решетку спереди и снимите ее с креплений (рис. A).
2. После этого потяните опорную решетку на себя и вытащите ее из духового шкафа (рис. B).



Очистите опорные решетки (направляющие) с помощью жидкости для мытья посуды и губки. Для удаления стойких загрязнений рекомендуется пользоваться щеткой.

Установление опорных решеток (направляющих)

1. Сначала вставьте опорную решетку в задний паз и слегка отодвиньте ее назад (рисунок A).
2. После этого вставьте ее в передний паз (рисунок B).

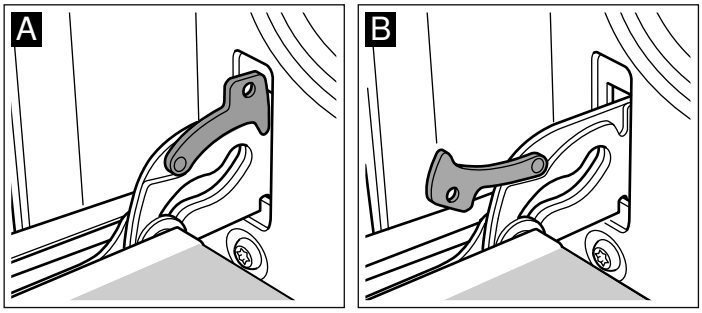


Опорные решетки (направляющие) устанавливаются с левой и с правой стороны. Изогнутая часть решетки всегда должна быть направлена вниз.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок A), дверцу снять нельзя. Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок B), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

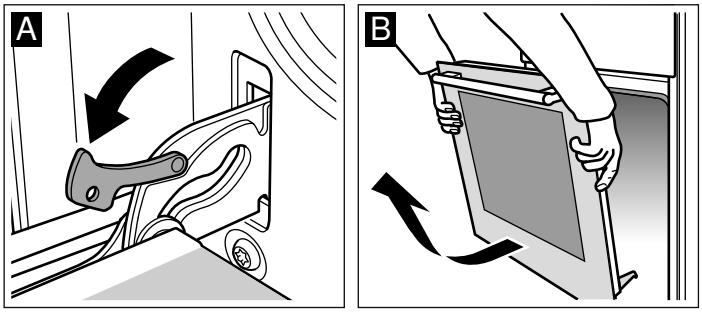


⚠ Существует опасность получения травм!!

Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

Снятие дверцы

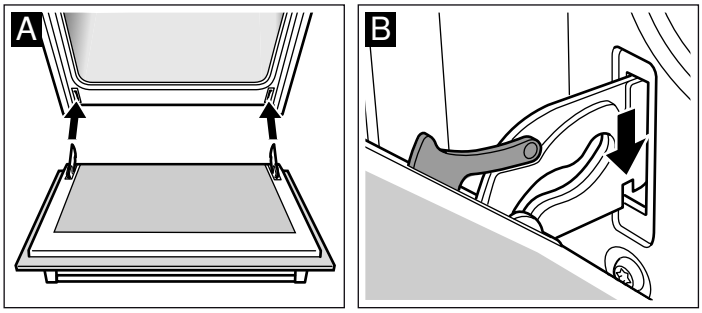
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок A).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок B). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

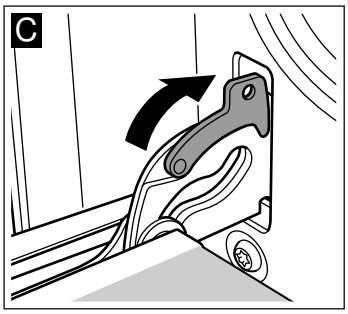
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок A).
2. Нижняя прорезь в петлях должна попасть в пазы с обеих сторон (рисунок B).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок C). Закройте дверцу духового шкафа.



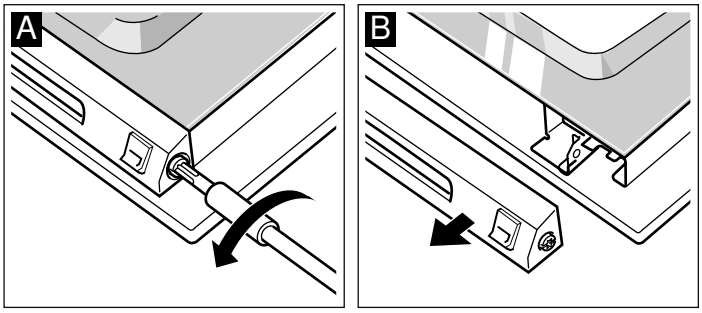
⚠ Существует опасность получения травм!!

Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась. Свяжитесь с сервисным центром.

Демонтаж защитной панели

Защитная панель на дверце духового шкафа может изменить цвет. Для тщательной очистки Вы можете её снять.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите защитную панель с дверцы. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Снимите защитную панель (рис. B).



Проследите за тем, чтобы дверца духового шкафа не закрылась, пока панель будет снята. Внутреннее стекло может быть повреждено.

Очистите защитную панель с помощью средства для чистки стальных поверхностей.

4. Снова установите и закрепите защитную панель.
5. Закройте дверцу духового шкафа.

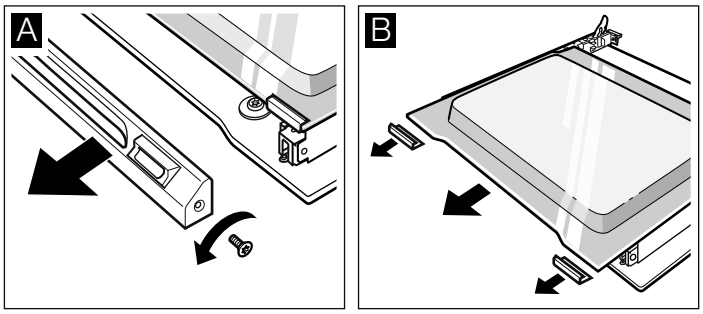
Снятие и установка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

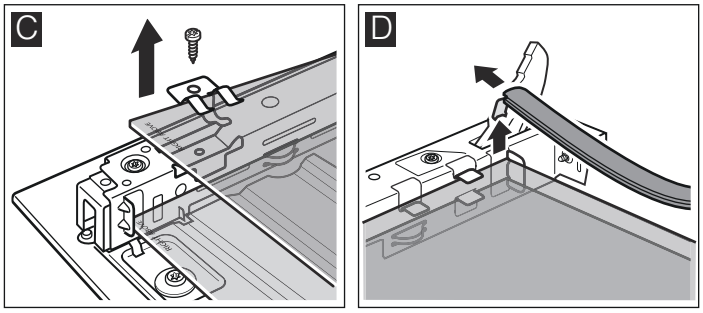
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, в какой последовательности вы их снимаете. В дальнейшем при установке стекол на место ориентируйтесь на номера, указанные на стеклах.

Снятие

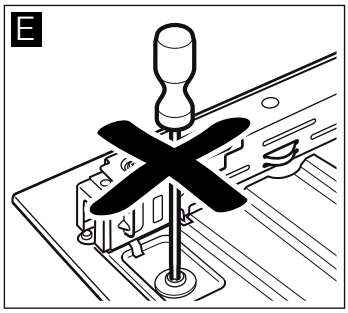
1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. A).
3. Приподнимите верхнее стекло и выньте его, снимите оба маленьких уплотнителя (рис. B).



4. Отвинтите винты крепления левого и правого зажимов. Приподнимите стекло и снимите зажимы (рис. C).
5. Снимите уплотнитель снизу со стекла (рис. D). Вытяните уплотнитель и снимите его движением вверх. Выньте стекло.



6. Выньте нижнее стекло движением с наклоном вверх.
7. НЕ отвинчивайте винты слева и справа с листовой детали (рис. E).



Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

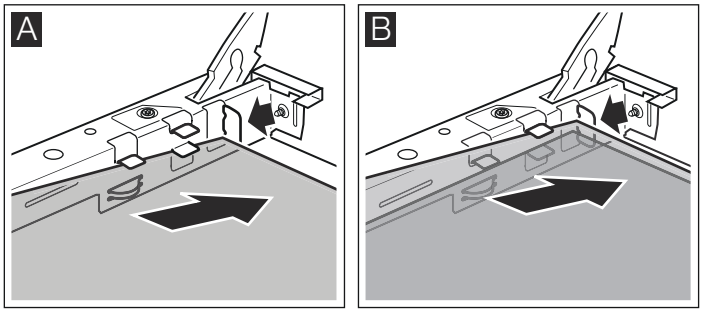
⚠ Опасность травмирования!

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

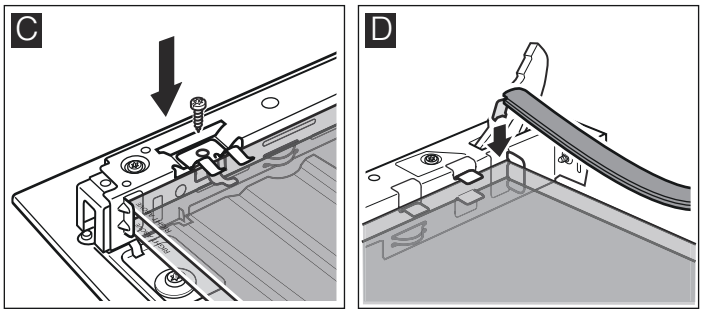
Установка

При установке следите за тем, чтобы надпись «Right above» располагалась на обоих стёклах в левом нижнем углу вверх ногами.

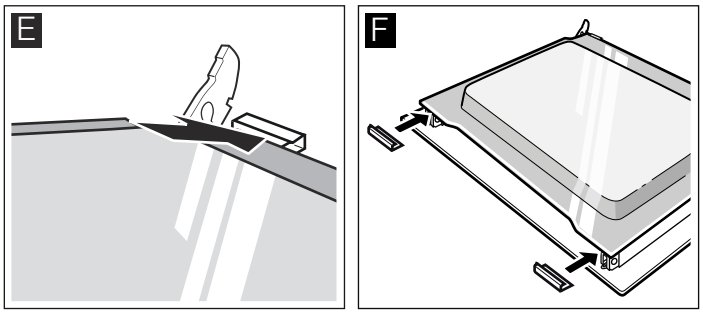
1. Наклоните нижнее стекло и вставьте его движением от себя (рис. A).
2. Установите среднее стекло (рис. B).



3. Установите правый и левый зажимы на стекло и выровняйте так, чтобы пружины встали над резьбовыми отверстиями, и завинтите винты (рис. C).
4. Снова закрепите уплотнитель снизу на стекле (рис. D).



5. Вставьте верхнее стекло движением от себя в оба крепления. Следите за тем, чтобы уплотнитель при этом не сдвинулся назад (рис. E).
6. Снова установите оба маленьких уплотнителя слева и справа на стекло (рис. F).



7. Установите защитную панель на место и закрепите её.
8. Навесьте дверцу духового шкафа.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Что делать в случае неисправности

Часто мелкие неполадки можно легко устранить самому. Перед тем, как связаться с сервисным центром, попробуйте решить проблему с помощью следующей таблицы.

Таблица неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение/советы
Духовой шкаф не работает.	Поврежден предохранитель.	Проверьте, чтобы предохранитель на щитке находился в надлежащем состоянии.
	Сбой в подаче электроэнергии.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электроприборы.
На индикаторной панели светится символ ◷ и нули.	Сбой в подаче электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Контакты запылились.	Поверните переключатели несколько раз в обоих направлениях.
Дверца духового шкафа не открывается. На индикаторной панели светится символ 🔒.	Дверца духового шкафа заблокирована по причине проведения автоматической очистки.	Подождите, пока духовой шкаф не остынет и символ 🔒 не погаснет.
Духовой шкаф не нагревается. Две точки на индикаторе мигают.	Духовой шкаф включился в демонстрационном режиме.	Отключите плавкий предохранитель на щитке предохранителей и снова подключите его примерно через 20 секунд. Затем в течение 2 минут нажмите на кнопку ⊂⊃ и удержите ее примерно 4 секунды, пока две точки не засветятся не мигая.
На индикаторе появляются символы F8.	Включилась функция автоматического отключения.	Установите переключатель выбора функций на нулевую отметку.

Сообщения об ошибке

Если на индикаторной панели появится сообщение об ошибке с символом E, нажмите на кнопку ◷. Сообщение исчезнет. Заданное для функций таймера время стирается из памяти. Если сообщение об ошибке не исчезнет, свяжитесь с сервисным центром.

Следующие сообщения об ошибке могу быть устранены самим пользователем.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Решение/советы
E011	Одна из кнопок была нажата в течение слишком продолжительного времени или ее заклинило.	По очереди нажмите на все кнопки. Проверьте, нет ли заклиненных, запавших или загрязненных кнопок.
E106	Блокировка дверцы включилась, когда дверца была открыта.	Нажмите на кнопку ◷. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.
E115	Температура внутри духового шкафа слишком высока.	Дверца духового шкафа блокируется, нагревание прерывается. Подождите, пока духовой шкаф остынет. Нажмите на кнопку ◷ и снова установите текущее время.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Неправильно отремонтированный прибор представляет собой опасность. Ремонт должен производиться только персоналом сервисного центра с соответствующей квалификацией.

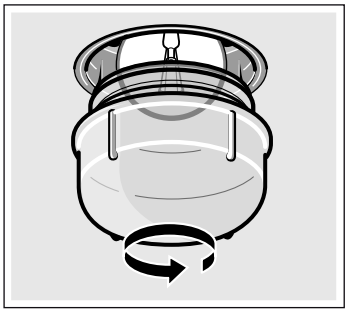
Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу повреждена, ее следует заменить. Новые термостойкие (до 300 °C) лампочки для напряжения 220–240 В с цоколем E14 и мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах. Используйте только лампочки этого типа.

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!!

Отключите прибор от электросети. Убедитесь, что он полностью отключен.

1. Поместите внутрь холодного духового шкафа кухонное полотенце во избежание повреждений.
2. Снимите защитный колпак лампы: отвинтите его, поворачивая влево.



3. Замените лампочку на новую аналогичного типа.
4. Снова завинтите защитный колпак.
5. Извлеките кухонное полотенце и снова подключите прибор к электрической сети.

Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить. Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

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 справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Экономия электроэнергии

- Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.
- Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.
- Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления продуктов.
- Если вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Также можно одновременно помещать в духовой шкаф две прямоугольные формы, ставя их рядом.
- При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Режим нагрева «Конвекция "эко"»

Используя режим нагрева «Конвекция "эко"» , можно достичь значительной экономии электроэнергии при приготовлении блюд на одном уровне. Предварительный нагрев для приготовления различных блюд и выпечки не требуется.

Указания

- Для максимально эффективного использования режима экономии энергии необходимо поместить продукты в холодный и пустой духовой шкаф.
- Во время приготовления дверцу духового шкафа можно открывать только в случае необходимости, например, чтобы перевернуть продукты. В разделе «Таблицы и рекомендации» приведено множество советов и рекомендаций по приготовлению различных блюд в духовом шкафу.

Таблица

В приведенную ниже таблицу включены блюда, которые оптимально подходят для приготовления в экономном режиме нагрева. В таблице указана температура, дополнительное оборудование и высота установки противня или решетки для каждого блюда.

В зависимости от количества, состояния и качества продуктов температура и время приготовления могут варьироваться, поэтому они указаны в таблице приблизительно. Для начала ориентируйтесь на меньшее время и на самую низкую температуру. При приготовлении блюда на более низкой температуре оно запекается более равномерно. Если результат окажется неудовлетворительным, в следующий раз вы сможете повысить температуру.

Режим нагрева = конвекция «эко»

	Дополнительное оборудование	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пироги и выпечка				
Простой бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	170-180	55-65
Масляный бисквит	решетка + прямоугольная форма	2	150-160	75-85
Корж для торта	плоский противень	3	180-200	30-45
Пирог с ягодами (например, с вишнями)	разъемная металлическая форма, Ø 26 см	2	160-180	50-60
Плоский пирог из дрожжевого теста	плоский противень	3	160-170	30-40
Мраморный кекс	решетка + прямоугольная форма	2	160-170	100-110
Ромовая баба	решетка + форма	2	150-160	85-95
Бисквит на воде	решетка + эмалированная темная форма	2	165-175	35-45
Традиционный испанский бисквит на 3 яйца	решетка + эмалированная темная форма	1	160-170	45-55
Яблочный пирог	универсальный глубокий противень	3	170-180	65-75
Печенье	плоский противень	3	130-140	20-30
Ореховые треугольники	плоский противень	3	185-195	35-45
Масляные булочки (12 штук)	плоский противень	3	170-180	20-25
Рулет	плоский противень	3	160-170	15-20
Маффины	плоский противень	3	150-160	30-40
Яблочный пирог в круглой форме	металлическая форма, Ø 31 см	3	230-250	30-40
Пирог киш	металлическая форма, Ø 31 см	3	200-220	55-65
Французский бисквит с фруктами	прямоугольная форма	2	180-200	50-60
Слоеные пирожки с абрикосами	плоский противень	3	190-200	30-40
Печенье с кусочками шоколада	плоский противень	3	140-150	35-45
Масляное печенье	плоский противень	3	140-150	30-45
Заварные пирожные с кремом	универсальный глубокий противень	3	210-220	40-50
Спиральки из слоеного теста	плоский противень	3	210-230	35-45
Хлеб (1 кг)	плоский противень	3	200-210	55-65
Мясо				
Запеченная куском говядина (1,5 кг говяжьего ошейка)	решетка + жаровня с крышкой	2	200-210	110-120
Запеченная куском свинина (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	180-190	110-120
Телячья вырезка или ростбиф, мало прожаренные (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	240-250	35-45
Телячья вырезка или ростбиф, средне прожаренные (1 кг)	решетка + жаровня без крышки	2	250-260	45-55
Рыба				
Запеченная дорада / лаврак (2 рыбы по 350 г каждая)	универсальный глубокий противень	2	180-190	30-40
Дорада в соли (2 рыбы по 450 г каждая)	плоский противень	3	180-190	40-50
Мерлуза (1 рыба весом 1 кг)	плоский противень	2	180-190	50-60
Форель (2 рыбы по 300 г каждая)	плоский противень	2	180-190	25-35
Морской черт (2 рыбы по 400 г каждая)	плоский противень	2	180-190	30-40
Замороженные полуфабрикаты				
Замороженная пицца на тонкой основе	решетка	2	210-220	15-20
Пицца на толстой основе	решетка	2	180-190	25-35
Картофель фри для запекания	плоский противень	3	210-220	20-30
Куриные крылышки	плоский противень	3	200-210	15-25
Рыбные палочки	плоский противень	3	210-220	20-30
Хлеб, недовыпеченная заготовка	универсальный глубокий противень	3	180-200	10-20
Мини-пирожки из слоеного теста	плоский противень	3	180-190	15-25
Замороженная лазанья (450 г)	решетка	2	210-230	45-55
Лазанья (2 штуки по 450 г каждая)	решетка	2	210-230	45-55
Сырные палочки из моцареллы	плоский противень	2	230-240	15-25

	Дополнительное оборудование	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Фаршированный перец халапеньо	плоский противень	3	200-210	15-25
Другие блюда				
Картофельная запеканка	решетка + жаровня без крышки	2	155-165	75-85
Свежая лазанья	решетка + жаровня без крышки	2	175-180	50-60

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Пирог лучше всего выпекать на одном уровне, в режиме верхнего и нижнего жара.

При выпекании в режиме конвекции 3D рекомендуется размещать дополнительное оборудование на следующих уровнях:

- Пироги в формах: уровень 2.
- Пироги на противне: уровень 3.

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим конвекции 3D.

Выпекание на 2 уровнях:

- Универсальный противень: уровень 3.
- Противень для духового шкафа: уровень 1.

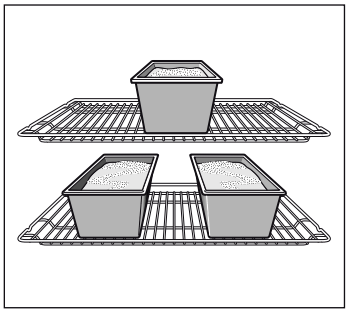
Выпекание на 3 уровнях:

- Универсальный противень: уровень 5.
- Противень для духового шкафа: уровень 3.
- Противень для духового шкафа: уровень 1.

Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

В таблицах вы найдете многочисленные рекомендации по приготовлению блюд.

При одновременном использовании 3 прямоугольных форм установите их на решетку так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

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

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

Таблицы

В таблице приведены оптимальные режимы нагрева для каждого типа пирога или десерта. Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Следует всегда начинать с самой низкой температуры. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. В случае необходимости, в следующий раз температуру можно будет увеличить.

Если вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время выпекания сократится на 5-10 минут.

Дополнительную информацию можно найти в разделе «Советы по выпеканию», который приводится после таблиц.

Для выпекания одного торта на одном уровне поместите форму на эмалированный противень.

При одновременном выпекании нескольких тортов можно поместить несколько форм вместе на решетку.

Пироги в формах	Посуда	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Торт	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см.	1		240-260	30-40
	2 формы для пирогов из белой жести, Ø 31 см.	3+1		190-200	45-55
Пирог киш	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см.	1		220-230	40-50
Пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 28 см.	1		190-200	40-50

Блюдо	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пицца	Универсальный противень	2		200-220	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		180-190	35-40
Тарт фламбе, или фламмкухен (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	2		270	15-20
Дрожжевая плетенка	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Сдобная булочка	Противень для духового шкафа с 12 формами для сдобных булочек Ø 8 см	2		200-220	20-25
Плюшки / пончики (эклеры)	Универсальный противень	2		200-220	30-45
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень	3		190-200	25-35
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		190-200	30-40
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		170-180	35-45
Безе (с предварительным нагревом в течение 10 минут)	Универсальный противень	3		80-90	180-210
Масляное печенье (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	3		150-160	20-30
	Универсальный противень	3		140-150	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-150	25-35
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-35
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		110-120	35-45
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		110-120	35-45
Пирожки бёрек	Универсальный противень	2		190-200	40-55

Практические советы по выпеканию

Если вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.	Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.
Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.	Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.
Пирог плохо поднимается или опадает.	В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.
Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.	Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.
Пирог слишком подрумянился сверху.	Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.
Пирог вышел слишком сухим.	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала выпеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
Печенье подрумянилось неровно.	Установите более низкую температуру; так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в режиме верхнего и нижнего жара в один уровень. Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.

При выпекании на нескольких уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции 3D. Если вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может конденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. Это нормальное физическое явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для зажаривания больших кусков продуктов можно также использовать эмалированный противень.

Лучше всего подходит стеклянная посуда. Убедитесь, что крышка кастрюли хорошо и плотно закрывается.

При использовании эмалированной посуды следует добавлять больше жидкости.

При использовании жаровен из нержавеющей стали мясо будет хуже подрумяниваться и даже может остаться непрожаренным. В данном случае следует увеличить время приготовления.

Дополнительные указания в таблицах:
Приготовление без крышки = без крышки
Приготовление с крышкой = под крышкой

Всегда устанавливайте посуду по центру решетки.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

Жарение

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

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

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

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

Зажаривание на гриле

При зажаривании на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Перед помещением продуктов в духовой шкаф для зажаривания на гриле предварительно нагрейте его в течение примерно 3 минут.

Поместите куски продуктов прямо на решетку. Если вы готовите только один кусок продукта, его лучше поместить в центр решетки.

Установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

Не устанавливайте на уровень 4 или 5 противень для духового шкафа или универсальный противень. Под воздействием сильного жара они могут деформироваться и повредить внутреннюю часть духового шкафа при их извлечении.

По возможности, выбирайте куски одинаковой толщины. Так они равномерно подрумянятся и сохранятся сочными. Филе и стейки следует солить после жарения на гриле.

Переверните куски по прошествии ⅔ времени приготовления.

Нагревательный элемент гриля включается и выключается автоматически. Это нормальное явление. Частота включений и выключений зависит от заданной степени нагрева гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

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

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

Блюдо	Вес	Дополнительное оборудование и посуда	Высота	Режим нагрева	Температура в °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Мясо						
Мало прожаренный ростбиф	1,0 кг	без крышки	1		240-250	40-50
Средне прожаренный ростбиф	1,0 кг	без крышки	1		250-260	50-60
Баранья ножка без кости, фаршированная, средне прожаренная	1,5 кг	без крышки	1		160-170	100-110
Мясо на шампурах	1,0 кг	без крышки	1		190-210	100-120
Свиной рулет	2,0 кг	без крышки	1		170-190	170-180
Птица						
Курица	1,5 кг	без крышки	1		190-210	65-85
Утка	2,0 кг	без крышки	1		190-210	100-110
Рыба						
Целая рыба, запеченная на решетке	300 г	Решетка + универсальный противень	2+1		2	20-25
Запеканка						
Картофельная запеканка		Форма для запекания на решетке	2		160-180	50-70
Тосты						
Запеченные тосты	12 шт.	Решетка + универсальный противень	3+1		170-180	8-12

Рекомендации по жарению в гриле

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

Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме конвекции 3D в духовом шкафу можно приготовить несколько блюд одновременно. При этом максимально используется жар духового шкафа. Запахи и вкусовые оттенки в горячем воздухе не смешиваются.

Установите посуду на решетку.

Комплексный обед	Посуда	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.	Примечания
Комплексный обед №1					
Баранья ножка без кости, 1,3 кг, средне прожаренная, и печеный картофель	Жаровня без крышки	1	180	100	Через 30 минут после начала приготовления мяса можно разложить вокруг бараньей ножки картофель и поместить в духовой шкаф пирог.
Пирог	Форма для пирогов из белой жести, Ø 31 см	3			
Комплексный обед №2					
Баранья ножка без кости, 1,3 кг, средне прожаренная*	Жаровня без крышки	1	180	100	Через 30 минут после начала приготовления мяса в духовой шкаф можно поместить картофельную запеканку. Если запеканка слишком подрумянится, за 10 минут до окончания приготовления накройте форму.
Картофельная запеканка	Жаровня без крышки	3			

* Рекомендация: за 20 минут до окончания приготовления вокруг бараньей ножки можно поместить помидоры.

Полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Покрывая дополнительное оборудование бумагой для выпечки, убедитесь, что эта бумага пригодна для использования при высоких температурах. Размер бумаги должен соответствовать размеру блюда, которое вы собираетесь готовить.

Полученный результат прямо зависит от типа продукта. Сырые продукты могут иметь неравномерный оттенок.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Пицца глубокой заморозки					
Пицца с тонкой основой	Универсальный противень	2		210-230	15-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		180-200	25-35
Пицца с толстой основой	Универсальный противень	2		180-200	20-30
	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	30-40
Пицца на багете	Универсальный противень	3		190-200	20-25
Мини-пицца	Универсальный противень	3		190-210	10-20

Блюдо	Дополнительное оборудование	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Замороженная пицца					
Пицца (с предварительным нагревом)	Универсальный противень	1		190-210	10-20
Продукты из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		190-200	35-45
Крокеты	Универсальный противень	3		200-220	25-30
Картофельные оладьи (драники), фаршированный картофель	Универсальный противень	3		210-230	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Немецкие крендели (из хлебного теста)	Универсальный противень	3		210-230	15-25
Хлебобулочные изделия, недовыпеченные заготовки					
Булочки, багеты	Универсальный противень	2		190-210	10-20
	Универсальный противень + решетка	3+1		160-180	20-25
Блюда глубокой заморозки для жарения во фритюре					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		220-240	10-20
Куриные палочки, наггетсы	Универсальный противень	3		200-220	15-25
Пироги из слоеного теста глубокой заморозки					
Пироги из слоеного теста	Универсальный противень	3		200-220	35-40

Особые блюда

При низких температурах хорошо получается кремообразный йогурт и прекрасно подходит дрожжевое тесто.

Сначала извлеките из духового шкафа дополнительное оборудование, а также опорные решетки (направляющие), установленные на левой и правой стенке.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и дайте ему охладиться до температуры 40 °C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (охлажденного в холодильнике) и перемешайте.
3. Разлейте смесь по чашкам или баночкам и закройте их пищевой пленкой.
4. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
5. Затем установите чашки или баночки на дно духового шкафа и готовьте согласно указаниям.

Расстойка дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто обычным способом. Поместите тесто в жаропрочную керамическую посуду и накройте его.
2. Предварительно нагрейте духовой шкаф, согласно указаниям.
3. Выключите прибор и после выключения дайте тесту подняться внутри шкафа.

Приготовление

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура	Время
Йогурт	Установите чашки или баночки	на дно духового шкафа.		Предварительный нагрев при 50 °C	5 мин.
				50 °C	8 ч
Расстойка дрожжевого теста	Установите жаропрочную посуду	на дно духового шкафа.		Предварительный нагрев при 50 °C,	5-10 мин.
				выключите прибор и поместите дрожжевое тесто в духовой шкаф.	20-30 мин.

Размораживание

Время размораживания зависит от типа и количества продуктов.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Извлеките замороженные продукты из упаковки, поместите их в соответствующую посуду, а затем на решетку.

Птицу следует укладывать на блюдо грудкой вниз.

Указание: Лампа подсветки духового шкафа не загорается, пока температура не достигнет 60 °C. Таким образом достигается оптимальная точность регулировки.

Замороженные продукты	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Температура
Например: торты со сливками, с масляным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбасы и мясо, хлеб, хлебобулочные изделия, пироги и другие кондитерские изделия	Решетка	1		50 °C

Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты (овощи).

Установите универсальный противень на уровень 3, а решетку — на уровень 1.

Покройте универсальный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Продукт	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	1+3		80	прибл. 5 ч
800 г нарезанных кусочками груш	1+3		80	прибл. 8 ч
1,5 кг слив	1+3		80	прибл. 8-10 ч
200 г чистых пряных трав	1+3		80	прибл. 1½ ч.

Указание: Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите фрукты (овощи) с бумаги.

Приготовление варенья

При приготовлении варенья банки и резиновые прокладки должны быть чистыми и находиться в хорошем состоянии. По возможности, используйте банки одинакового размера. Данные в таблицах соответствуют круглым литровым банкам.

Внимание!

Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только свежие фрукты и овощи. Хорошо вымойте их.

Время, указанное в таблицах, является ориентировочным. Оно может изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, а также количества и температуры их содержимого. Перед выключением духового шкафа убедитесь, что внутри банок образовались пузыри.

Приготовление

1. Выложите фрукты или овощи в банки, не наполняя их до краев.
2. Вытрите края банок; они должны быть чистыми.
3. Положите на каждую банку резиновую прокладку и крышку.
4. Закройте банки с помощью ключа.

Не устанавливайте внутрь духового шкафа более шести банок одновременно.

Программирование

1. Установите универсальный противень на уровень 2. Установите банки на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку нижнего жара .
5. Задайте температуру 170-180 °C.

Приготовление варенья

Примерно через 40-50 минут начнут образовываться многочисленные пузыри. Выключите духовой шкаф.

Извлеките банки из духового шкафа примерно через 25-35 минут (в течение этого времени они дойдут до готовности благодаря остаточному теплу). Если оставить их охлаждаться внутри духового шкафа в течение большего времени, могут образоваться микробы, способствующие окислению варенья.

Фрукты в литровых банках	С момента появления пузырей	На остаточном тепле
Яблоки, смородина, клубника	отключить	прибл. 25 минут
Черешня, абрикосы, персики, смородина	отключить	прибл. 30 минут
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	отключить	прибл. 35 минут

Приготовление овощных консервов

Когда в банках начнут образовываться мелкие пузыри, задайте температуру 120-140 °C. С этого момента приготовление занимает 35-70 минут, в зависимости от типа овощей. По прошествии этого времени выключите духовой шкаф и доведите консервы до готовности под действием остаточного тепла.

Овощи в холодном маринаде в литровых банках	С момента появления пузырей при температуре 120-140 °C	На остаточном тепле
Огурцы	-	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокачанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа

После завершения приготовления извлеките банки из духового шкафа.

Внимание!

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

Акриламид в продуктах

Акриламид образуется, в первую очередь, в продуктах из злаковых и картофеля, приготовленных при повышенных температурах, например в жареном картофеле, тостах, хлебобулочных изделиях, хлебе и мелкой выпечке (различных видах печенья).

Советы по приготовлению продуктов с низким содержанием акриламида	
Общие советы	■ Максимально ограничивайте время приготовления. ■ Избегайте излишнего зажаривания продуктов. ■ Продукты большого размера и толщины содержат мало акриламида.
Выпекание	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 200 °C В режиме конвекции 3D при температуре не выше 180 °C.
Печенье	В режиме верхнего и нижнего жара при температуре не выше 190 °C. В режиме конвекции 3D при температуре не выше 170 °C. Присутствие яйца и яичного желтка снижает образование акриламида.
Картофель фри, приготовляемый в духовом шкафу	Распределите картофель по противню равномерно, одним слоем. Запекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не пересох.

Контрольные блюда

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

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

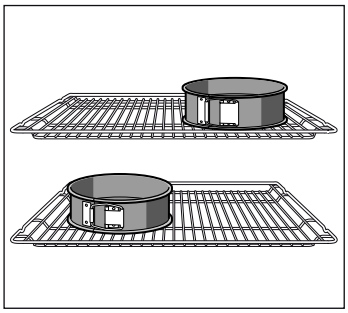
Выпекание

Выпекание на 2 уровнях.
Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа — на нижний уровень.

Выпекание на 3 уровнях.
Всегда устанавливайте универсальный глубокий противень на верхний уровень.

Масляное печенье.
Блюда, одновременно помещаемые на противнях в духовой шкаф, могут быть готовы в разное время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне.
Установите разъемные формы темного цвета на некотором расстоянии друг от друга.
Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях.
Установите разъемные формы темного цвета одну над другой.



Пироги в разъемных формах из белой жести.
Выпекайте пироги в режиме верхнего и нижнего жара ⊟ на одном уровне. Используйте универсальный противень вместо решетки и поставьте на него разъемные формы.

Блюдо	Дополнительное оборудование и формы	Уровень	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Масляное печенье (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3	⊟	150-160	20-30
	Универсальный противень	3		140-150	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-150	25-35
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-35
Пирожные (с предварительным нагревом*)	Универсальный противень	3	⊟	150-170	20-30
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		140-160	25-35
	Универсальный противень	3		150-160	25-30
	2 противня для духового шкафа + универсальный противень	5+3+1		140-150	25-30
Бисквит на воде (с предварительным нагревом*)	Разъемная форма на решетке	2	⊟	170-180	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	2		165-175	35-45
Плоский пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	3	⊟	160-180	30-40
	Универсальный противень	3		150-170	30-45
	Универсальный противень + противень для духового шкафа	3+1		160-170	30-40
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъемные формы Ø 20 см	1	⊟	190-210	70-90
	2 решетки + 2 разъемные формы Ø 20 см	3+1		170-190	60-80

* Не используйте функцию быстрого нагрева для предварительного разогревания духового шкафа

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

Зажаривание на гриле

Если продукты помещаются непосредственно на решетку, поставьте эмалированный противень на уровень 1. Таким образом, туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф меньше загрязнится.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5	⊟	3	½-2
Телячья котлета для гамбургера, 12 штук* (без предварительного нагрева)	Решетка и эмалированный противень	4+1	⊟	3	25-30

* Перевернуть по истечении ⅔ времени.

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

9001169305

00
951203