



BOSCH
Invented for life



RU Правила пользования

Содержание

Советы и правила техники безопасности	6
Перед установкой	6
Указания по безопасности	7
Причины повреждений	8
Ваш новый духовой шкаф	10
Панель управления	10
Кнопки	11
Поворотный переключатель	12
Индикаторная панель	12
Графический индикатор температуры	13
Рабочая камера	14
Дополнительное оборудование	14
Перед первым использованием	16
Установка времени	17
Нагревание духового шкафа	17
Очистка противней и решеток	18
Включение и выключение духового шкафа	18
Настройка духового шкафа	19
Виды нагрева	19
Режим нагрева и температура	20
Быстрый нагрев	22
Функции времени	24
Установка таймера	25
Программирование продолжительности приготовления	26
Время окончания	28
Установка времени	30
Память	31

Содержание

Сохранение установок в памяти	31
Запуск программ из памяти	31
Программа «Шаббат»	32
Блокировка для безопасности детей	33
Базовые установки	34
Изменение базовых установок	35
Автоматическое отключение	37
Функция автоматической очистки	37
Перед очисткой	38
Программирование функции автоматической очистки	39
После очистки	39
Уход и очистка	40
Моющие средства	40
Снятие и установка навесных элементов	43
Отсоединение нагревательного элемента гриля ..	44
Снятие и установка дверцы духового шкафа	45
Установка и снятие стекол дверцы	47
Что делать при неисправности?	49
Таблица неисправностей	49
Замена лампы на верхней панели духового шкафа	51
Защитный колпак лампы	51
Сервисный центр	52
Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	53
Экономия электроэнергии	53
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды	54
Программы автоматического приготовления ...	54

Содержание

Посуда	54
Приготовление блюда	55
Программы	56
Выбор программы	61
Рекомендации по программам автоматического приготовления	63
Таблицы и рекомендации	64
Пироги и выпечка	64
Практические советы по выпеканию	68
Мясо, птица, рыба	69
Практические советы по зажариванию и использованию гриля	73
Запеканки, суфле, тосты	74
Особенные блюда	75
Размораживание	76
Сушение	76
Замороженные полуфабрикаты	77
Приготовление варенья	78
Контрольные блюда	80

Советы и правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

Перед установкой

Повреждения при транспортировке

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

Подключение к электросети

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда

Неквалифицированный ремонт

Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

Причины повреждений

Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

Вода в горячем духовом шкафу

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

Жидкие продукты

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности, всегда пользуйтесь универсальным глубоким противнем.

Охлаждение с открытой дверцей

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

Загрязнение прокладки духового шкафа

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

Перенос прибора

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

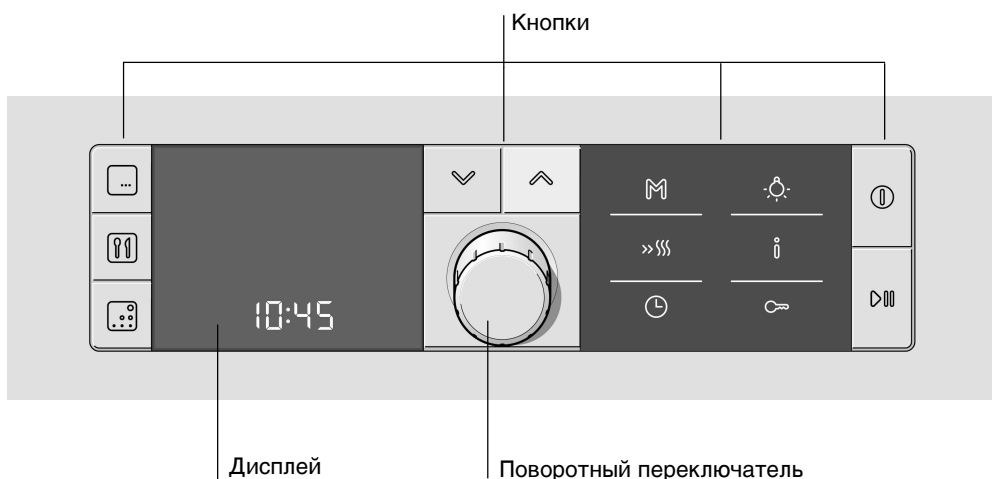
- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

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

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

Символ	Функция кнопки
	Выбор вида нагрева
	Выбор автоматической программы
	Выберите функцию автоматической очистки. Функцию автоматической очистки можно выбрать только после установки самоочищающихся панелей для боковых стенок и последующей активации функции автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».
	Перейти на одну строку вниз на индикаторной панели
	Перейти на одну строку вверх на индикаторной панели
	Короткое нажатие = вызвать из памяти Продолжительное нажатие = записать в память
	Подключение быстрого нагрева
	Открытие и закрытие меню функций времени
	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу
	Короткое нажатие = запросить информацию Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
	Включение и выключение духового шкафа
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

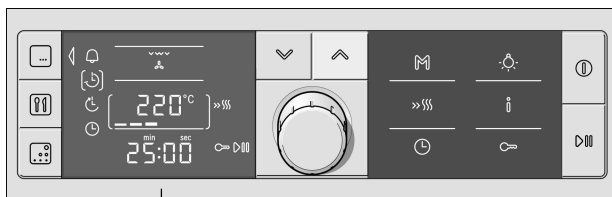
Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения. Скобка в зоне настройки показывает, какое значение можно изменить.

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на поворотный переключатель.

Индикаторная панель

Индикаторная панель разделена на несколько частей.



Индикаторная панель

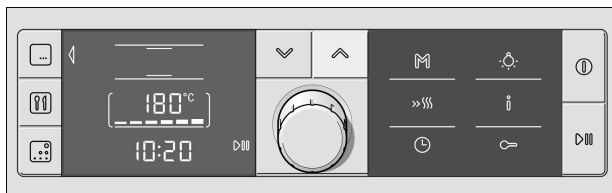
- Левая часть = функции времени
Если вы откроете меню "Функции времени", в этой зоне дисплея будут отображаться символы функций времени. Стрелка на левом краю панели указывает на выбранную функцию.
- Центральная часть = зона настройки
 1. строка = индикатор видов нагрева
 2. строка = индикатор температуры
 3. строка = индикатор времениС помощью навигационных кнопок  и  можно переходить с одной строки на другую. Строка, на которой вы в данный момент находитесь, обозначена справа и слева скобками. Значения, заключённые в скобках, можно изменить с помощью поворотного переключателя.
- Правая часть = зона индикации
Здесь отображаются символы различных функций. Например, символ установленной блокировки для безопасности детей, быстрого нагрева и т. д.

Графический индикатор температуры

Стадии нагревания

Полосы графического индикатора температуры соответствуют стадиям нагревания или уровню остаточного тепла внутри духового шкафа.

После нажатия кнопки  графический индикатор температуры отображает стадии нагревания. Когда все полосы заполняются, это означает, что духовой шкаф разогрелся до заданной температуры.



При использовании функций гриля и автоматической очистки графический индикатор температуры не отображается.

В процессе разогревания вы можете узнать, до какой температуры разогрелся духовой шкаф, нажав кнопку .

Отображаемая температура может несколько отличаться от реальной температуры внутри духового шкафа по причине тепловой инерции.

Остаточное тепло

После выключения электроприбора на графическом индикаторе температуры отображается остаточное тепло, сохраняющееся внутри духового шкафа.

Если заполнены все полосы, температура внутри духового шкафа достигает приблизительно 270 °C. Когда температура опускается ниже 60 °C, индикатор выключается.

Рабочая камера

Подсветка

В духовом шкафу имеются вентилятор и лампа.

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

Кнопкой  можно включить и выключить лампочку.

Охлаждающий вентилятор

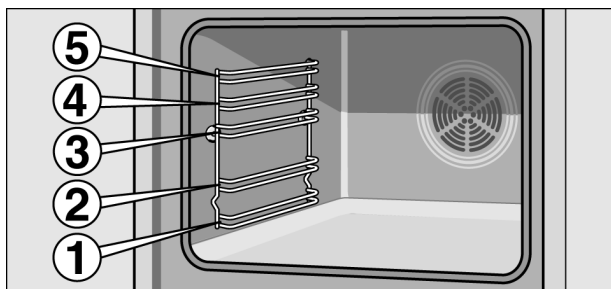
Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

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

Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

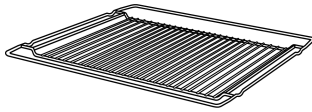
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

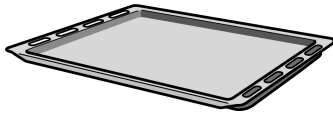
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

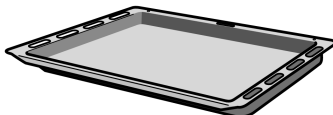
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



Плоский эмалированный противень для духового шкафа

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



Универсальный глубокий эмалированный противень

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

Особое дополнительное оборудование

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Плоский эмалированный противень для духового шкафа HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный глубокий эмалированный противень HEZ 362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Противень для пиццы HEZ 317000	Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо глубокого универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.
Металлическая кастрюля HEZ 6000	Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.
Стеклянная кастрюля HEZ 915001	Стеклянная кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.
Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения HEZ 368301	Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.

Перед первым использованием

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

- Установите время суток.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Установка времени

После подключения духового шкафа к электросети на индикаторной панели появляются символы **00:00**. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку .
Символы времени [] и [**12:00**] появятся на индикаторной панели.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку .

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Указание

Информацию об изменении времени суток Вы можете узнать из главы *Функции времени*.

Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара  и установив температуру 240 °C. Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Нажмите кнопку .
На индикаторной панели засветится символ режима конвекции 3D  и температура 160 °C.
Скобки стоят слева и справа от вида нагрева.
2. С помощью поворотной ручки выберите режим верхнего и нижнего жара .
3. С помощью кнопки  перейдите к настройке температуры.
Скобки стоят слева и справа от температуры.
4. Поворотным переключателем установите температуру на 240 °C.
5. Нажмите кнопку .
Режим включается. На дисплее загорается символ .

6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой ①.

Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

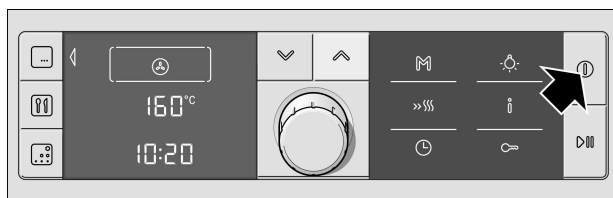
Включение и выключение духового шкафа

Кнопка ① служит для включения и выключения духового шкафа.

Включение

Нажмите кнопку ①.

На индикаторной панели засветится символ режима конвекции 3D  и температура 160 °C.



Вы можете сразу запустить эту установку или

- установить другой вид нагрева и температуру
- выбрать автоматическую программу нажатием кнопки 
- выбрать функцию автоматической очистки нажатием кнопки 
- выбрать введенную в память установку кнопкой 

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру
- и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Вид нагрева и температурный диапазон	Использование
3D-горячий воздух* 30-270 °C	Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.
Верхний и нижний жар* 30-270 °C	Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.
Функция приготовления пиццы 30-270 °C	Быстрое приготовление продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Жар поступает снизу и от кольцевого нагревательного элемента в задней стенке.
Нижний жар 30-270 °C	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.

Вид нагрева и температурный диапазон

Использование

 Гриль с конвекцией
30-270 °C

Зажаривание мяса, птицы и рыбы.
Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.

 Гриль, большая площадь нагрева
режимы гриля 1, 2 или 3

Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы.
Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.

 Гриль, малая площадь нагрева
режимы гриля 1, 2 или 3

Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве.
Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.

 Размораживание
30-60 °C

Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов.
Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.

 Программа «Шаббат»
85–140 °C

Поддержание температуры продуктов, помещенных в духовой шкаф, в период от 24 до 73 часов.
Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом. См. раздел «Программа "Шаббат"».

* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.

Режим нагрева и температура

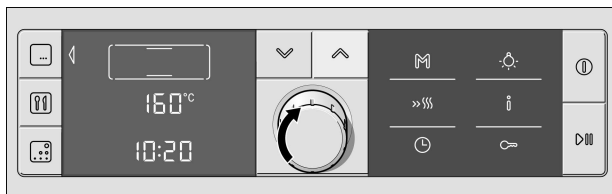
Пример на рисунке: верхний и нижний жар с температурой 180 °C.

1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки ①.
На индикаторной панели засветится символ режима конвекции 3D  и температура 160 °C.

Можно сразу запустить эту установку, нажав кнопку .

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

- 2.** Поворотным переключателем установите нужный вид нагрева.



- 3.** Кнопкой  перейдите к настройке температуры.
Скобки стоят слева и справа от температуры или режима гриля.
- 4.** Поворотным переключателем измените рекомендуемую температуру.



- 5.** Нажмите кнопку .



Режим активизируется. На дисплее загорается символ .

- 6.** Если блюдо готово, выключите духовой шкаф кнопкой  или снова выберите вид нагрева и выполните необходимые установки.

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

Если блюдо готов, выключите духовой шкаф кнопкой ① или снова выберите вид нагрева и выполните необходимые установки.

Вызов температуры нагрева

Коротко нажмите кнопку . Текущая температура нагрева в рабочей камере появится на дисплее на несколько секунд.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Загорается символ . Опять нажмите кнопку , работа продолжится.

Отмена режима

Нажмите кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D , 160 °C. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.

Установка времени приготовления

См. раздел "Функции таймера", "Продолжительность приготовления".

Изменение времени окончания

См. раздел "Функции таймера", "Время окончания приготовления".

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

 = 3D-горячий воздух

 = верхний/нижний жар

 = Функция приготовления пиццы

Звуковой сигнал предупреждает о том, что выбранный вид нагрева не подходит для быстрого нагрева.

Подходящие температуры

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °C.

Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется.

Он не включается.

Программирование быстрого нагрева

Предварительное условие: нужно задать режим нагрева и температуру.

Для выбора функции быстрого нагрева нажмите кнопку »§§§.

Рядом с заданной температурой появится символ »§§§.

Кратковременно нажмите кнопку ▷|||.

Духовой шкаф включится. На индикаторной панели загорится символ ▷|||. Начинается быстрый нагрев.

Когда все полосы графического индикатора температуры заполняются, функция быстрого нагрева прекращает работу. Раздается короткий звуковой сигнал, и символ »§§§ на индикаторной панели гаснет.

Теперь можно поместить в духовой шкаф продукты.

Выключение режима "Быстрый нагрев"

Нажмите кнопку »§§§. Символ гаснет.

Указания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после запуска независимо от быстрого нагрева.

Во время быстрого нагрева кнопкой i можно запросить текущую температуру рабочей камеры.

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

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

-  = установка таймера
-  = установка времени

Если духовой шкаф включен:

-  = установка таймера
-  = программирование продолжительности приготовления
-  = программирование времени окончания приготовления

Скобка у символа сигнализирует о том, что эта функция выбрана.

После запуска скобка указывает на активную в данный момент функцию на дисплее.

Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой .
2. Выберите нужную функцию кнопкой .
3. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню, нажав кнопку .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Короткий звуковой сигнал

Если изменить или установить нужное Вам значение невозможно, то раздается короткий звуковой сигнал.

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время. При включенном и выключенном духовом шкафу.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
Символ  в скобках сигнализирует о том, что эта функция таймера выбрана.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте меню, нажав кнопку .

На индикаторе начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени

раздается сигнал.

Время истекло. На индикаторе стоит **00:00**.
Нажмите кнопку . Дисплей гаснет.

Рекомендации по настройке:

Сброс времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой .
С помощью поворотного переключателя установите снова на **00:00**. Закройте меню, нажав кнопку .

Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой .
Поворотным переключателем измените время в течение нескольких секунд. Закройте меню, нажав кнопку .

Программирование продолжительности приготовления

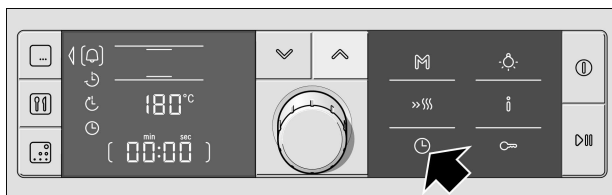
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Необходимые условия:
вид нагрева и температура должны быть установлены.

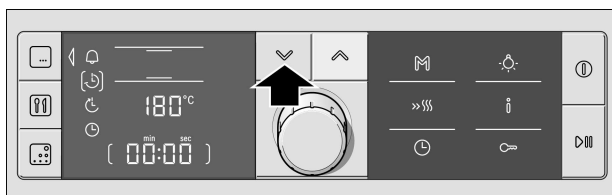
Пример на рисунке: верхний и нижний жар [M], 180 °C, продолжительность приготовления: 45 минут.

1. Нажмите кнопку [T].

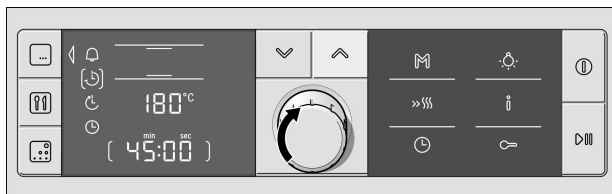
Открывается меню функций времени. Слева на дисплее отображаются функции времени. Выбрана функция таймера [T].



2. С помощью кнопки [V] выберите функцию программирования продолжительности приготовления [T].



- 3.** Задайте продолжительность приготовления с помощью поворотной ручки.



- 4.** Нажмите кнопку .

Меню функций времени закроется.

Если выбранный режим ещё не запущен

- 5.** Нажмите кнопку .

На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По окончании времени приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается.

На индикаторной панели отображаются цифры **00:00**. Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки .

Рекомендации по настройке:

Отмена времени приготовления

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  перейдите ко времени приготовления  и поворотным переключателем установите время приготовления **00:00**. Закройте меню, нажав кнопку .

Изменение времени приготовления

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  перейдите ко времени приготовления [] и поворотным переключателем измените время приготовления. Закройте меню, нажав кнопку .

Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

Изменение времени окончания возможно при

- всех видах нагрева
- различных программах
- функции автоматической очистки

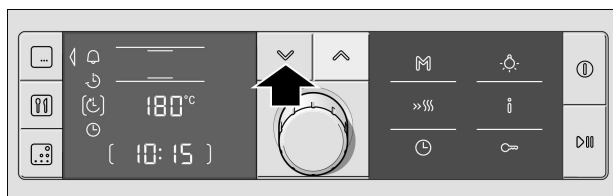
Эта функция также подходит для режима самоочистки. Для того чтобы свободно пользоваться духовым шкафом целый день, выполняйте очистку в ночное время.

Пример на рисунке: Сейчас 10:15, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:45.

Программирование времени окончания приготовления

Предварительные условия: Запрограммирована продолжительность приготовления. Выполнение программы еще не началось. Меню «Функции таймера» ☹ открыто.

1. Нажатием кнопки ✓ выберите функцию программирования времени окончания приготовления [☹].



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени, нажав кнопку .

4. Подтвердите кнопкой .

Духовой шкаф находится в режиме ожидания . На индикаторе времени появляется время окончания. После включения духового шкафа начинается отсчёт времени приготовления.

По окончании заданного времени

Раздается звуковой сигнал. Нагревание духового шкафа прекращается. На индикаторной панели отображаются цифры . Отключить звуковой сигнал можно нажатием кнопки .

Рекомендации по настройке:

Корректировка времени окончания приготовления

Корректировка возможна только в том случае, если духовой шкаф еще находится в режиме ожидания . Для этого откройте меню нажатием кнопки . Выберите функцию программирования времени окончания приготовления  с помощью кнопки . Измените время окончания приготовления поворотом ручки. Закройте меню нажатием кнопки .

Отмена времени окончания приготовления

Отмена возможна в том случае, если духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню нажатием кнопки  и выберите функцию программирования времени окончания приготовления  с помощью кнопки . Поверните ручку влево так, чтобы время окончания приготовления совпало с текущим временем. После этого сразу пойдет отсчет заданного времени.

Установка времени

После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии на дисплее загорается **00:00**. Выставьте текущее время суток.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется выбранная функция  и **[12:00]**.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
3. Подтвердите кнопкой .
На дисплее появляется время суток.

Изменение времени суток

Если Вы хотите изменить время суток, например при переходе с летнего времени на зимнее:

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Выберите функцию времени  с помощью кнопки .
3. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
4. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется время суток.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае она появляется только при включенном духовом шкафу. Об этом см. главу *Базовые установки*.

Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Сохранение установок в памяти

Конфигурацию функции автоматической очистки сохранить нельзя.

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления для выбранного блюда или выберите программу. Не запускайте прибор.
2. Держите нажатой кнопку **M**, пока на дисплее не загорится символ **M**. Это продолжается несколько секунд.

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Сохранение других установок

Задайте новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.
Отображаются сохранённые установки.

2. Нажмите кнопку **▷M**.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите приготовление из памяти, появится сохраненная ранее установка.

Программа «Шаббат»

С помощью данной программы духовой шкаф поддерживает заданную температуру в помещенных в него продуктах в период от 24 до 73 часов.

Предварительное условие: необходимо активировать опцию «Программа "Шаббат": да» в меню базовых настроек. См. раздел «*Базовые настройки*».

1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки .
На индикаторной панели засветится символ режима конвекции 3D  и температура 160 °C.
2. С помощью поворотной ручки выберите программу «Шаббат» .
3. Нажатием кнопки  выберите функцию программирования температуры.
Справа и слева от функции программирования температуры появляются квадратные скобки.
Измените появляющуюся по умолчанию температуру с помощью поворотной ручки.
4. Нажатием кнопки  откройте меню «Функции таймера» и выберите функцию программирования продолжительности приготовления  нажатием кнопки .
Появляется время: 27:00 часов.
Задайте нужную продолжительность приготовления с помощью поворотной ручки.
5. Нажмите кнопку .
Духовой шкаф включается. На индикаторной панели загорается кнопка .

Программа «Шаббат» включена. На индикаторной панели отображается отсчет заданного времени.

Нагревание духового шкафа прекращается.

По окончании заданного времени

Советы по конфигурации режима:

Задержка времени окончания приготовления

Перенести время окончания приготовления на более поздний срок нельзя.

Отмена программы «Шаббат»

Нажмите кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D , 160 °C. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Держите кнопку  нажатой, пока не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Настройки после этого менять нельзя. Панель управления заблокирована.

Отмена блокировки

Держите кнопку  нажатой, пока не погаснет символ . После этого можно опять выполнять установки.

Указание

Даже при активной блокировке для безопасности детей можно установить таймер, отключить звуковой сигнал, а также выключить духовой шкаф кнопкой  или долгим нажатием кнопки .

Базовые установки

Для вашего удобства, прибор имеет различные базовые установки.

Указание

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

	Функция	Базовая установка	Возможные значения
c 1	Сигнал по истечении времени приготовления	2 = 2 мин	1 = 10 сек 2 = 2 мин 3 = 5 мин
c 2	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки	0 = выкл	0 = выкл 1 = вкл
c 3	Яркость подсветки дисплея	2 = средняя	1 = ночь 2 = средняя 3 = день
c 4	Индикация времени, если духовой шкаф выключен	1 = вкл	0 = выкл Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла. 1 = вкл
c 5	Лампочка в духовом шкафу во время работы	1 = вкл	0 = выкл 1 = вкл
c 6	Продолжение работы духового шкафа после закрывания дверцы	1 = работа прибора продолжается автоматически	0 = с помощью ^{start} stop продолжить работу прибора 1 = работа прибора продолжается автоматически
c 7	Блокировка дверцы духового шкафа с помощью функции блокировки от детей	0 = нет	0 = нет 1 = да
c 8	Время работы по инерции охлаждающего вентилятора после выключения	2 = среднее	1 = короткое 2 = среднее 3 = долгое 4 = очень долгое

Функция	Базовая установка	Возможные значения
с 9 Самоочищающиеся панели для боковых стенок, устанавливаемые дополнительно. Активировать функцию автоматической очистки	0 = нет	0 = нет 1 = да
с 10 Выдвижные телескопические механизмы установлены	1 = да	0 = нет 1 = да
с 11 Сброс всех изменений к базовым установкам	0 = нет	0 = нет 1 = да
с 12 Программа "Шаббат"	0 = нет	0 = нет 1 = да

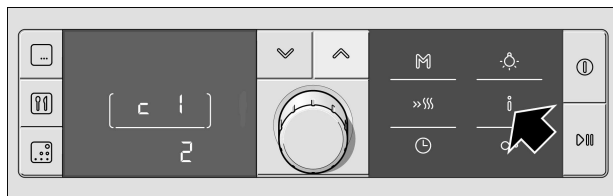
Изменение базовых установок

Необходимые условия: духовой шкаф должен быть выключен.

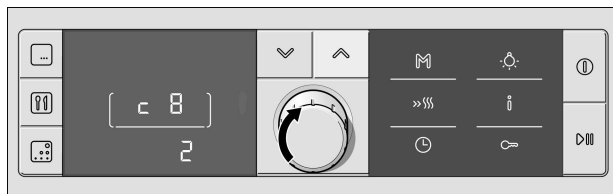
Ознакомьтесь, пожалуйста, с таблицей, где приведены базовые установки, чтобы знать, что скрывается за цифрами.

Пример на рисунке: изменение базовой установки "Работа охлаждающего вентилятора по инерции" со средней продолжительности на короткую.

1. Держите нажатой кнопку **i** в течение прим. 4 секунд, пока не загорится символ **i**. На дисплее появляется первая базовая установка.



- 2.** Поворотным переключателем выберите нужную базовую установку.



- 3.** Нажмите кнопку .
- 4.** С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.



После этого вы можете изменить другие базовые установки как описано в пунктах 2-4.

- 5.** Держите нажатой кнопку , пока не будет отображаться текущее время суток. Это займёт примерно четыре секунды. Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Отмена

Нажмите кнопку . Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

Отключение активировано

На дисплее появится *FB*.
Работа прервана. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Для удаления индикации нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Указание

Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.

Функция автоматической очистки

Функция автоматической очистки восстанавливает самоочищающиеся поверхности внутри духового шкафа.

Духовой шкаф оборудован самоочищающейся задней стенкой.

На самоочищающиеся поверхности нанесено пористое керамическое покрытие. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их в процессе работы духового шкафа.

В качестве дополнительного оборудования вы также можете приобрести в сервисном центре самоочищающиеся панели для боковых стенок с артикулом 680828 и 680829.

Если в духовом шкафу установлена задняя самоочищающаяся стенка и самоочищающиеся панели для боковых стенок, можно использовать функцию автоматической очистки. Используя данную функцию, можно улучшить результат восстановления самоочищающихся поверхностей.

Изменение базовых настроек

После установки самоочищающихся панелей для боковых стенок необходимо активировать функцию автоматической очистки в меню базовых настроек. Для этого обратитесь к разделу «Изменение базовых настроек».

Степени очистки

Предусмотрено три степени очистки.

Степень очистки	Уровень очистки	Продолжительность очистки
1	низкий	прибл. 45 минут
2	средний	прибл. 1 час
3	высокий	прибл. 1 час 15 минут

Перед очисткой

Извлеките из духового шкафа посуду и дополнительное оборудование, не подлежащее автоматической очистке (решетки, противни без специального покрытия).

Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок

Перед включением функции автоматической очистки необходимо вымыть внутренние поверхности духового шкафа, которые не являются самоочищающимися. В противном случае на них появятся неудаляемые пятна.

Используйте мягкую салфетку и горячую воду с небольшим количеством моющего средства или воду с уксусом.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой или специальными средствами для очистки духовых шкафов. Пользуйтесь ими, только когда духовой шкаф холодный.

Не пользуйтесь металлической мочалкой и средствами для очистки духовых шкафов для очистки самоочищающихся поверхностей.

Программирование функции автоматической очистки

1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки .

2. Нажмите кнопку .

Предлагается режим очистки 3.

Если Вы хотите изменить режим очистки:

3. Выберите нужный режим очистки поворотным переключателем.

4. Запустите очистку, нажав .

По окончании очистки

На дисплее появится . Духовой шкаф больше не нагревается.

Рекомендации по настройке:

Отмена конфигурации

Нажмите кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D , 160 °C. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Очистка должна выполняться в ночное время

Для того чтобы пользоваться духовым шкафом целый день, выполняйте очистку на ночное время. См. раздел "*Функции таймера*", "*Время окончания приготовления*".

После очистки

Когда рабочая камера полностью остынет, протрите самоочищающиеся поверхности влажной тряпочкой.

Уход и очистка

Советы и предостережения

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.

На передней панели духового шкафа могут появиться 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 нельзя 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,
- 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 и вытереть насухо мягкой тряпочкой.
Нержавеющая сталь	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти 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	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекла дверцы	Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.
Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.
Прокладка (не снимать)	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.
Опорные решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.
Противни и решетки	Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

В случае дополнительного приобретения и установки самоочищающихся панелей для боковых стенок можно восстанавливать самоочищающиеся поверхности с помощью функции автоматической очистки. Обратитесь к разделу «Функция автоматической очистки».

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Важные указания

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовка холодная.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

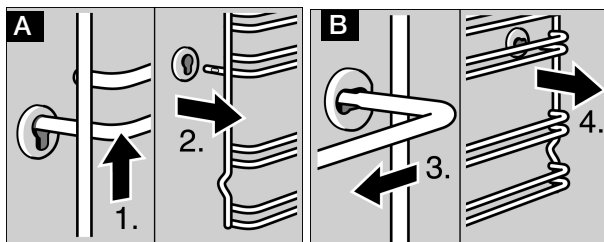
Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок

Снятие и установка навесных элементов

Снятие навесных элементов

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

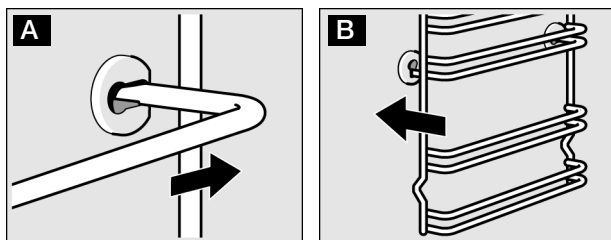
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



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

Установка навесных элементов

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



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

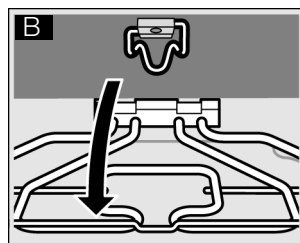
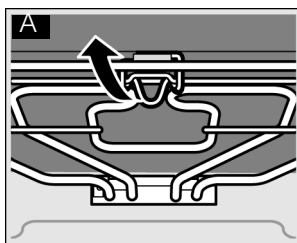
Отсоединение нагревательного элемента гриля

Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.



Существует опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно придерживайте рукой нагревательный элемент гриля и опустите его вниз (рисунок В).



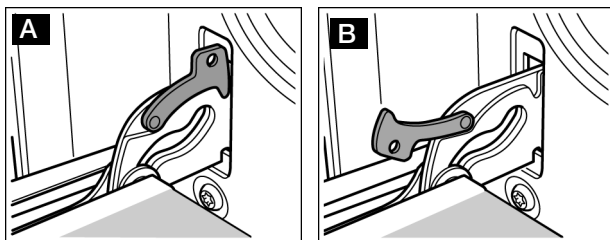
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Нажмите на зажим гриля и вставьте нагревательный элемент на место.

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 А), дверцу снять нельзя.

Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.



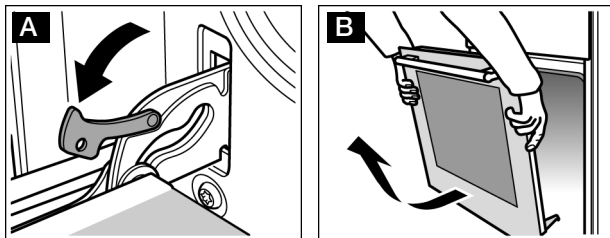
Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться.

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 А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В).

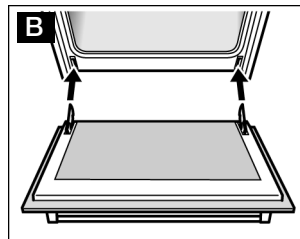
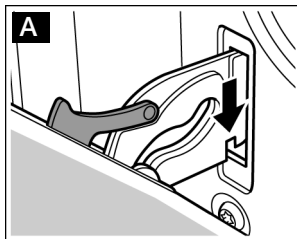
Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



Установка дверцы

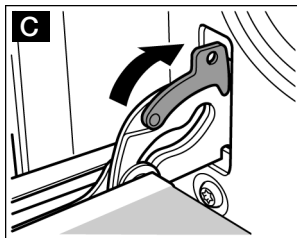
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

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



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

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



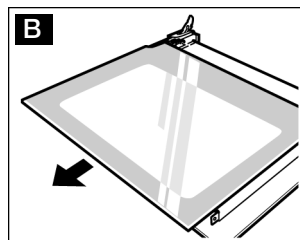
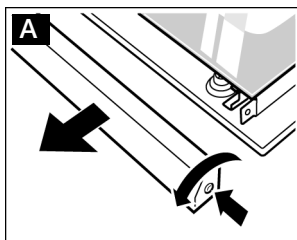
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.
Свяжитесь с сервисным центром.

Установка и снятие стекол дверцы

Снятие стекол

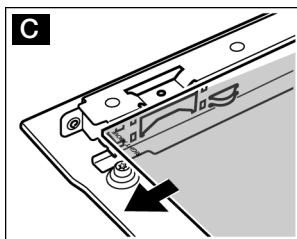
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок С).



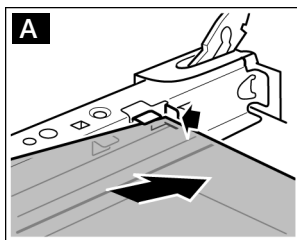
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А).
Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.

Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно сможете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На дисплее появляется 00:00.	Прерывание электропитания	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается или выбранный вид нагрева не устанавливается.	Не распознан вид нагрева	Выполните установки еще раз.
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку  , пока квадратик не исчезнет с индикатора.
После нажатия кнопки  на индикаторной панели появляется символ  .	Боковые внутренние стенки духового шкафа не являются самоочищающимися. Функцию автоматической очистки активировать невозможно	Функцию автоматической очистки можно включить нажатием кнопки  только при условии, что в духовом шкафу установлены самоочищающиеся панели для боковых стенок и активирована функция автоматической очистки в меню базовых настроек. См. разделы «Функция автоматической очистки» и «Базовые настройки».

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
На дисплее появится <i>FE</i> .	Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается.	Нажмите любую кнопку.

Сообщения об ошибках с *E*

Если на дисплее появилось сообщение об ошибке с *E*, нажмите кнопку . Сообщение удаляется. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в Сервисную службу.

Следующие неисправности Вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Указания/устранение
<i>EE11</i>	Одна из кнопок слишком долго нажата или залипла.	Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту кнопок. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в Сервисную службу.



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

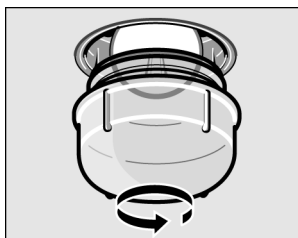
Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!
Отключите электроприбор от электросети.
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

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.

Сервисный центр

Серийный номер и заводской номер

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах. Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр☎

Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

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.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

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. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

Программы автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся заданные рецепты, изысканные тушеные блюда, сочное жаркое. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса, размера посуды.

Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

Посуда

Для рецептов обращайте внимание на данные по посуде, содержащиеся в специальной приложенной брошюре. Для всех других программ используйте закрытую посуду с плотно подогнанной крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды.

Указания к другим программам находятся в Приложении.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300 °C) из стекла или стеклокерамики.
Посуда для жарения из нержавеющей стали не очень подходит, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение.
При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля дополнительно еще 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

Нельзя использовать глиняную и алюминиевую посуду, а также посуду с блестящими, светлыми, неэмалированными поверхностями и с пластмассовыми ручками.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так вы сохраните сок, оставшийся после жарения.

Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Готовьте блюда по рецептам согласно данным, приведенным в брошюре с рецептами.

Для всех других программ для приготовления берите свежее или замороженное мясо.

Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или птицу. Соблюдайте точные указания, приведенные в соответствующих таблицах. Вес вам потребуется для установки параметров программы.

Мясо посолите, поперчите, добавьте специй. Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное.

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто прим. на ½ см. Если в таблице указано "Немного" жидкости, достаточно добавить 2-3 столовых ложки. Если указано "Много" жидкости, то жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

Всегда закрывайте посуду крышкой. Установите ее на решетку на уровень 2.

При приготовлении некоторых блюд нельзя изменять время окончания их приготовления. Эти блюда помечены звездочкой *.

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

Программы

Рецепты

Первые 14 программ описаны в брошюре с рецептами. В ней приводятся точные данные для каждого блюда.

Программа для рецепта	Номер программы	Диапазон веса, кг	Установка веса
БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ	P1*	0,2-0,8	Вес овощей
ЭСКАЛИБАДА	P2*	0,8-1,6	Вес овощей
ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ	P3*	0,7-2,0	Вес овощей
МОРСКОЙ КАРАСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ	P4*	0,5-2,1	Общий вес рыбы
ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОЛИ	P5*	0,3-1,1	Общий вес рыбы
МЕРЛАН ПО-ДОМАШНЕМУ	P6*	0,5-2,0	Общий вес рыбы
РЕБРЫШКИ С КАРТОФЕЛЕМ	P7*	0,8-2,0	Вес мяса
ЦЫПЛЕНОК С ОВОЩАМИ	P8*	1,0-2,0	Вес мяса
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ	P9*	0,3-1,5	Вес мяса
ПИРОГ С ТУНЦОМ	P10*	0,3-1,0	Вес теста
ПИЦЦА	P11*	0,1-0,4	Вес теста

Программа для рецепта	Номер программы	Диапазон веса, кг	Установка веса
ИСПАНСКИЙ БИСКВИТ	P12*	0,6-1,2	Вес теста
ФЛАН С КАРАМЕЛЬЮ	P13*	0,3-1,3	Вес жидкой массы
ЧИЗКЕЙК	P14*	0,8-1,4	Вес жидкой массы

Птица

Укладывают в посуду тушку птицы грудкой вверх. Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме.

Если вы готовите несколько окорочков, установите вес самого тяжелого окорочка. Окорочка должны быть примерно одного веса.

Пример:

3 куриных окорочка весом 300 г, 320 г и 400 г. Установите вес 400 г.

Если вы одновременно готовите в одной посуде два цыпленка примерно одного веса, то аналогично окорочкам, выставляйте все более тяжелого.

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточно большой объем воды.

Программы Птица	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
ЦЫПЛЕНОК, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P15*	0,7-2,0	Нет	Вес мяса
УТКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P16*	1,6-2,7	Нет	Вес мяса
МОЛОДАЯ ИНДЕЙКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P17*	2,5-3,5	Нет	Вес мяса
ГРУДКА ИНДЕЙКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P18	0,5-2,5	Много	Вес мяса
ОКОРОЧКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ напр. куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки	P19	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорочка

Мясо

Налейте в посуду жидкость согласно данным из таблицы.

Говядина

К жаркому нужно добавлять достаточное количество жидкости. Для этих целей также можно использовать маринад.
Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вверх.

Программы Говядина	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
МЯСО ДЛЯ ТУШЕНИЯ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ напр. тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо	P20	0,5-3,0	Да	Вес мяса
РОСТБИФ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, СРЕДНЕПРОЖАРЕННЫЙ напр. филе	P21	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
РОСТБИФ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, С КРОВЬЮ напр. филе	P22	0,5-2,5	Нет	Вес мяса

Телятина

При приготовлении оссобуко положите в посуду много овощей (сельдерей, помидоры, морковь) и распределите на них куски мяса. При необходимости добавьте жидкость (бульон).

Программы Телятина	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТНОЕ напр. окорок, мясной орех	P23	0,5-3,0	Да	Вес мяса
МЯСО ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, С ПРОЖИЛКАМИ ЖИРА напр. шейка, зашеек	P24	0,5-3,0	Немного	Вес мяса
ОССОБУКО напр. телячьи ножки, рубленные кусочками, с овощами	P25	0,5-3,5	Да	Вес мяса

Свинина

Жаркое с корочкой выкладывают в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу "решеточкой", не надрезая мясо.

Программы Свинина	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, БЕЗ КОСТИ	P26	0,5-3,0	Да	Вес мяса
ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ ЖАРКИ, СВЕЖ.ПРОД.	P27	0,5-2,5	Да	Вес мяса
МЯСНОЙ РУЛЕТ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P28	0,5-3,0	Да	Общий вес
ЖАРКОЕ С КОРОЧКОЙ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ ГРУДИНКА	P29	0,5-3,0	Нет	Вес мяса
ЖАРКОЕ С КОРОЧКОЙ, СВЕЖ. ПРОД. ЛОПАТКА	P30	0,5-3,0	Нет	Вес мяса

Баранина

При приготовлении жаркого и ноги устанавливайте вес мяса, при приготовлении мясного рулета - общий вес блюда.

Программы Баранина	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, БЕЗ КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ	P31	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, БЕЗ КОСТИ, СРЕДНЕПРОЖАРЕННАЯ	P32	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
НОГА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, НА КОСТИ, ПРОЖАРЕННАЯ	P33	0,5-2,5	Немного	Вес мяса

Дичь

Дичь при приготовлении можно обложить полосками сала; мясо останется сочным и подрумянится, но не очень сильно. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте ее на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

Если вы готовите несколько заячьих ножек, установите вес самой тяжелой.

Кролика можно готовить порционно. Установите общий вес.

Программы Дичь	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
ЗАЯЧЬЯ НОЖКА, НА КОСТИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P34	0,3-0,6	Да	Вес мяса
МЯСО КАБАНА Д/ЖАРКИ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ напр. лопатка, грудинка	P35	0,5-3,0	Да	Вес мяса
КРОЛИК, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ	P36	0,5-3,0	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для тушения рыбы: налейте в посуду на $\frac{1}{2}$ см жидкости, например, лимонный сок или вино.

Для запекания рыбы: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Рыба целиком приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду брюшком вниз. Это значит, что спинной плавник будет смотреть вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении нескольких рыбин устанавливайте общий вес. Рыбы должны быть примерно одного размера или одного веса. Например: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Установите вес 1,1 кг.

Программы Рыба	Номер программы	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
ФОРЕЛЬ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ТУШЕНИЕ	P37*	0,3-1,5	Да	Общий вес
ФОРЕЛЬ, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ЗАПЕКАНИЕ	P38*	0,3-1,5	Нет	Общий вес
ТРЕСКА, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ТУШЕНИЕ	P39*	0,5-2,0	Да	Общий вес
КАРП, СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ, ТУШЕНИЕ	P40*	0,5-2,0	Нет	Общий вес

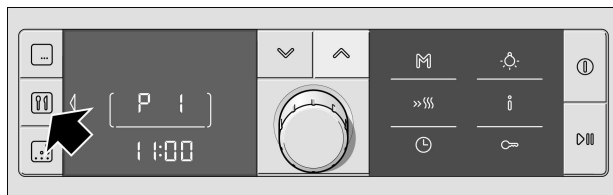
Выбор программы

Выберите сначала подходящую программу в таблице программ.

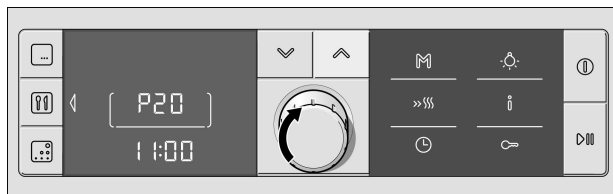
Пример на рисунке: установка для говядины для тушения, программа 20, вес мяса 1,3 кг.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется первый номер программы.

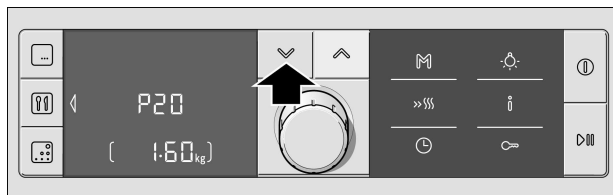


2. Поворотным переключателем установите нужный номер программы.



3. Нажмите кнопку .

На индикаторе времени появится предлагаемый вес.



4. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес блюда.



5. Нажмите кнопку .
- На дисплее появится время выполнения программы.



Программа активизируется. На индикаторе времени начнётся отсчёт времени приготовления [:-)].

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Изменение времени приготовления для программы

Время приготовления изменить нельзя.

Изменение программ

После запуска изменить программу уже невозможно.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку , работа продолжится.

Отмена программы

Нажмите кнопку  и удержите ее, пока не появится символ режима конвекции 3D , 160 °C. Теперь духовой шкаф можно запрограммировать заново.

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы
превышает указанный.

Диапазон веса специально ограничен, так как для
очень большого жаркого часто не подобрать
подходящую по емкости посуду. Готовьте большие
блюда в режиме  "Верхний и нижний жар" или  "Гриль с конвекцией".

Жаркое получилось хорошо,
а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше или
добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо,
но соус слишком светлый и
жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или
добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено.

Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой.
Очень постное мясо останется сочным, если вы
положите на него полоски сала.

Во время приготовления
пахло пригоревшим, но
жаркое получилось хорошо.

Крышка закрыта неправильно, или мясо поднялось
и приподняло крышку. Всегда используйте
оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы
между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

Вы хотите приготовить блюдо
из замороженного мяса.

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как
парное. Внимание: если вы готовите замороженное
мясо, нельзя откладывать начало программы на
более позднее время. Иначе мясо разморозится во
время ожидания и станет невкусным.

Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета. При выпекании в светлых формах с тонкими стенками или в стеклянных формах следует использовать режим конвекции. Тем не менее, даже в этом случае время приготовления блюда затягивается, и пирог как следует не подрумянится.

Всегда ставьте форму на решетку.

Если Вы хотите одновременно поставить в духовой шкаф три прямоугольных формы, установите их на решетку или противень по диагонали.

Таблицы

Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время запекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.

Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени.

Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.

В разделе "Практические советы по выпеканию", приведенном после таблиц, дается дополнительная информация.

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пироги из простого бездрожжевого теста	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		170–190	50–60
	3 прямоугольных формы*	2+3		150–170	70–100
Пироги из сдобного бездрожжевого теста (например, кекс)	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		150–170	60–70
	3 прямоугольных формы*	2+3		140–160	70–100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170–190	25–35
Корж для торта из бездрожжевого теста	Форма для коржей	2		150–170	20–30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160–180	30–40
Фруктовый или творожный пирог, песочное тесто**	Разъемная форма из темного металла	1		170–190	70–90
Фруктовый пирог, сдобное бездрожжевое тесто	Разъемная форма/высокая форма	2		160–180	50–60

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пикантные пироги** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180–200	50–60

* Обратите внимание на положение прямоугольной формы. Дополнительные решетки можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

** Оставьте готовые пироги в духовом шкафу примерно на 20 минут.

Пироги на противне		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сухой начинкой (например, фигурные пироги)	Противень	2		170–190	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	35–45
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сочной (фруктовой) начинкой	Противень	3		170–190	40–50
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	50–60
Рулет (предварительный нагрев)	Противень	3		170–190	15–20
Плетенка из 500 г муки	Противень	2		170–190	30–40
Булка из 500 г муки	Эмалированный противень	3		160–180	60–70
Булочки из 1 кг муки	Эмалированный противень	3		150–170	90–100
Сладкий пирог из слоеного теста	Эмалированный противень	2		180–200	55–65
Пиццы	Противень	2		220–240	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		180–200	40–50

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа - на нижний.

Хлеб и хлебобулочные изделия		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	40–50
Мелкие хлебобулочные изделия, напр., булочки (предварительный нагрев)	Противень	3		180–200	15–20
		2+4		160–180	20–30

* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

** При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа - на нижний.

Мелкая выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень	3		150–170	10–20
		2+4		130–150	25–35
Безе	Противень	3		80–100	100–150
Пончики	Противень	2		200–220	30–40
Миндальное печенье	Противень	3		100–120	30–40
		2+4		100–120	35–45
Слоеная выпечка	Противень	3		190–210	20–30
		2+4		190–210	30–40

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа - на нижний.

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 получился плоским.	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 Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запеките 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 один уровень в режиме верхнего и нижнего жара  . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.

При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.

При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции . 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 сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. 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.

Практические советы по зажариванию

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

Практические советы для зажаривания на гриле

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

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

По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)	1 кг	закрытая	2		200–220	80
	1,5 кг		2		190–210	100
	2 кг		2		180–200	120
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
Мало прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	15
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг 1,5 кг 2 кг	открытая	1		190–210	100
			1		180–200	140
			1		170–190	160
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг 1,5 кг 2 кг	открытая	1		180–200	120
			1		170–190	150
			1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг 2 кг	открытая	2		190–210	100
			2		170–190	120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	120

* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

*** Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.

По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170–190	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150–170	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170–190	80–100
2 ножки индейки	800 г каждая	Решетка	2		180–200	90–110

Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

Практические советы по зажариванию и использованию гриля

В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на зажариваемый продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.

В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

При приготовлении подливки образуется водяной пар.

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °C, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки, эмалированная форма для выпечки	3		210–230	30–40
		3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки, 2 формы для запеканки**	2		160–180	50–60
		2+3		160–180	60–80
Поджаривание тостов 4 куса хлеба 12 кусков хлеба	Решетка	5		3	6–7
		5		3	4–5
Подрумянивание корочки хлеба 4 куса хлеба 12 кусков хлеба	Решетка***	4		3	7–10
		4		3	5–8

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Установите нижнюю форму для запеканки на эмалированный противень, а верхнюю форму для запеканки на решетку.

*** Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

Особенные блюда

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 30 до 270 °С. При 50 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Приготовление йогурта

Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С. Соедините молоко со 150 г йогурта (из холодильника). Перелейте в чашки или в небольшие стеклянные банки, закрывающиеся навинчивающейся крышкой, и накройте пищевой пленкой. Разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями. Затем поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъем дрожжевого теста

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. Затем выключите его и поставьте тесто подниматься в выключенную рабочую камеру.

Порядок приготовления

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки	Поставить на дно духового шкафа		Предварительный разогрев до 50 °С	5 мин.
				50 °С	8 ч
Подъем дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа		Нагреть духовку до 50 °С, затем выключить и поставить туда дрожжевое тесто	5-10 мин
					20-30 мин

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принадл- жности	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °C
Нежные замороженные продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п. Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		20-60 °C

* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.

Сушение

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

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

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

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа

Примечание:

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

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходящие варианты	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Пицца*	Пицца на тонкой основе	2		190–210	15–25
	Пицца на толстой основе	2		170–190	20–30
	Пицца-багет	2		170–190	20–30
	Минипицца	3		180–200	10–20
Блюда из картофеля*	Картофель-фри	2		190–210	20–30
	Запеченные шарики пюре	2		190–210	20–30
	Картофельные оладьи	2		190–210	20–30
	Картофельные зразы	2		190–210	20–30
		2		190–210	15–25
Хлебобулочные изделия*	Мелкие хлебобулочные изделия	3		190–210	10–20
	Соленые хлебные палочки	3		200–220	10–20
Полуфабрикаты из рыбы, птицы и овощей*	Рыбные палочки	2		180–200	5–15
	Куриные палочки	2		180–200	10–20
	Овощные котлеты	2		180–200	15–30
Пироги из слоеного теста*	Пирожки с яблоками	3		190–210	30–40

* Положите на эмалированный противень бумагу для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

Приготовление варенья

Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

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

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

Программирование

1. Установите плоский противень для духового шкафа на уровень 2.
Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский противень для духового шкафа пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку ☐.
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

Фрукты в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей	Выстойка в теплом духовом шкафу
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр	С момента появления пузырей 120–140 °С	Выстойка в теплом духовом шкафу
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

Извлечение банок из духового шкафа

После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Эмалированный противень	3		160–170	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Эмалированный противень	2+4		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–180	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	30–45

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте алюминиевый противень на верхний уровень, а плоский противень для духового шкафа - на нижний.

** Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

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

Зажаривание на гриле

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>