BOSCH

Встраиваемый духовой шкаф

HBF134EB0_HBF134EB0_HBF134EB2

[ru] Руководство по эксплуатации
и инструкции по установке

Содержание

Назначение 4

Важная информация по безопасности 5
Общая информация 5
Галогенная лампа 6

Причины повреждения 6
Общая информация 6

Установка и подключение 7
Электрическое подключение 7
Меры, которые необходимо соблюдать при транспортировке 8

Защита окружающей среды 9
Экономия энергии 9
Экологичная утилизация 10

Знакомство с вашим прибором 11
Панель управления 11
Кнопки и дисплей 12
Типы нагрева и функции 12
Температура 13
Рабочая камера 13

Аксессуары 14
Аксессуары в комплекте 14
Установка аксессуаров 15
Дополнительные аксессуары 15

Перед первым использованием 17
Первое включение 17
Очистка рабочей камеры и аксессуаров 17

Эксплуатация прибора 18
Включение и выключение прибора 18
Установка функции нагрева и температуры 18
Быстрый нагрев 19

Параметры настройки времени 19
Установка времени приготовления 20
Установка времени окончания 21
Установка таймера 22
Установка времени 22

Защита от детей 23
Активация и деактивация 23

Очистка **23**
Подходящие чистящие средства 23
Поверхности в рабочей камере 25
Поддержание чистоты прибора 26

Направляющие **27**
Снятие и установка направляющих 27

Дверца прибора **28**
Снятие и установка дверцы духового шкафа 28
Снятие и установка дверных панелей 29
Дополнительная безопасность дверцы 30

Устранение неполадок **31**
Самостоятельное устранение неисправностей 31
Замена лампы в верхней части рабочей камеры 32

Служба поддержки клиентов **33**
Номер E и номер FD 33

Протестировано для вас в нашей кулинарной студии **33**
Общая информация 34
Торты и выпечка 35
Запеканки и гратены 42
Птица, мясо и рыба 42
Гарниры и овощи 47
Йогурт 47
Акриламид в продуктах питания 48
Сушка 48
Расстойка теста 49
Размораживание 50
Тестовые блюда 50

Назначение

Внимательно прочитайте данную инструкцию. Только в этом случае вы сможете эксплуатировать прибор безопасно и правильно. Сохраните руководство по эксплуатации и инструкцию по установке для использования в будущем или для последующих владельцев.
Изображения, показанные в данной инструкции, носят справочный характер.
Данный прибор предназначен только для полного встраивания на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке.
После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
Подключение приборов без вилки может выполнять только лицензированный специалист. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией.
Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор должен использоваться только для приготовления пищи и напитков. Во время работы прибор должен находиться под присмотром. Используйте данный прибор только в помещении.
Данный прибор предназначен для использования на высоте до 4000 метров над уровнем моря.
Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта или знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о том, как безопасно использовать прибор, и понимают связанные с этим опасности.
Детям запрещается играть с прибором, на приборе или вокруг него. Детям запрещается чистить прибор или выполнять общее техническое обслуживание, если им не исполнилось 15 лет и они не находятся под присмотром.
Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.
Всегда задвигайте аксессуары в рабочую камеру правильной стороной.
→ «Аксессуары» на стр. 14

Важная информация по безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение – Риск пожара!

• Горючие предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться. Никогда не храните горючие предметы в рабочей камере. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри дым. Выключите прибор и отключите его от сети или отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
• Остатки пищи, жир и соки от мяса могут загореться. Перед использованием прибора удалите основные остатки пищи из рабочей камеры, нагревательных элементов и аксессуаров.
• При открытии дверцы прибора создается сквозняк. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не кладите пергаментную бумагу свободно на аксессуары во время предварительного нагрева. Всегда прижимайте пергаментную бумагу посудой или формой для выпечки. Покрывайте пергаментной бумагой только необходимую поверхность. Пергаментная бумага не должна выступать за края аксессуаров.

⚠ Предупреждение – Риск ожогов!

• Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.
• Аксессуары и посуда сильно нагреваются. Всегда используйте прихватки для духового шкафа при извлечении аксессуаров или посуды из рабочей камеры.
• Пары алкоголя могут загореться в горячей рабочей камере. Никогда не готовьте блюда, содержащие большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Используйте только небольшое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Открывайте дверцу прибора осторожно.

⚠ Предупреждение – Риск ошпаривания!

• Доступные части нагреваются во время работы. Никогда не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей на безопасном расстоянии.
• При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидимым. При открывании не стойте слишком близко к прибору. Открывайте дверцу прибора осторожно. Держите детей подальше.
• Вода в горячей рабочей камере может образовывать горячий пар. Никогда не наливайте воду в рабочую камеру, когда она горячая.

⚠ Предупреждение – Риск травмы!

• Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребок для стекла, острые или абразивные чистящие средства или моющие средства.
• Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, вы можете быть зажаты. Держите руки подальше от петель.
• Если вы оставите дверцу прибора открытой, люди могут наткнуться на нее, что приведет к травме. Дверца прибора должна быть закрыта как во время работы прибора, так и после ее завершения.

⚠ Предупреждение – Риск поражения электрическим током!

• Неправильный ремонт опасен. Ремонт может выполняться и поврежденные кабели питания могут заменяться только одним из обученных техников послепродажного обслуживания. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.
• Изоляция кабеля электрических приборов может расплавиться при соприкосновении с горячими частями прибора. Никогда не допускайте соприкосновения кабелей электрических приборов с горячими частями прибора.
• Не используйте мойки высокого давления или пароочистители, которые могут привести к поражению электрическим током.
• Неисправный прибор может вызвать поражение электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания.

Галогенная лампа

⚠ Предупреждение – Риск ожогов!

Лампы в рабочей камере сильно нагреваются. В течение некоторого времени после выключения сохраняется риск ожога кожи. Не прикасайтесь к стеклянному колпаку. Избегайте контакта с кожей при чистке.

⚠ Предупреждение – Риск поражения электрическим током!

При замене лампы рабочей камеры, контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Причины повреждения

Общая информация

Внимание!

• Аксессуары, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не размещайте аксессуары на дне рабочей камеры. Не покрывайте дно рабочей камеры какой-либо фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведет к накоплению тепла. Время выпечки и жарки больше не будет правильным, и эмаль будет повреждена.
• Алюминиевая фольга: алюминиевая фольга в рабочей камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Это может вызвать постоянное обесцвечивание стекла дверцы.
• Вода в горячей рабочей камере: не наливайте воду в рабочую камеру, когда она горячая. Это вызовет образование пара. Изменение температуры может повредить эмаль.
• Влага в рабочей камере: в течение длительного времени влага в рабочей камере может привести к коррозии. Дайте рабочей камере высохнуть после использования. Не держите влажную пищу в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Не храните продукты в рабочей камере.

• Охлаждение с открытой дверцей прибора: после работы при высоких температурах дайте рабочей камере остыть только с закрытой дверцей. Не зажимайте ничего в дверце прибора. Даже если дверца оставлена приоткрытой, передняя часть близлежащей мебели может со временем повредиться. Оставляйте рабочую камеру сохнуть с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.
• Фруктовый сок: при выпечке особенно сочных фруктовых пирогов, не перегружайте противень. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. Если возможно, используйте более глубокий универсальный противень.
• Очень грязный уплотнитель: если уплотнитель очень грязный, дверца прибора больше не будет правильно закрываться во время работы. Передние части соседних блоков могут быть повреждены. Всегда держите уплотнитель в чистоте. Никогда не эксплуатируйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует. → «Чистка» на стр. 17
• Дверца прибора в качестве сиденья, полки или рабочей поверхности: не садитесь на дверцу прибора, ничего не ставьте и не вешайте на нее. Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.
• Установка аксессуаров: в зависимости от модели прибора аксессуары могут поцарапать панель дверцы при закрывании дверцы прибора. Всегда вставляйте аксессуары в рабочую камеру до упора.
• Переноска прибора: не переносите и не держите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не сможет выдержать вес прибора и может сломаться.



Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для полного встраивания на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке.
Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного шкафа, так как это может привести к перегреву прибора.

Электрическое подключение

Подключение прибора может выполнять только лицензированный специалист. Важно соблюдать требования вашего поставщика электроэнергии.
Любое повреждение, возникшее в результате неправильного подключения прибора, делает гарантию недействительной.

Внимание!

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами во избежание опасности.
• Прибор должен быть отключен от источника питания всякий раз, когда выполняются монтажные работы.
• Прибор соответствует требованиям класса защиты I и может подключаться только к заземленной розетке.
• Сетевой кабель должен быть не ниже типа H05 V V-F 3G, 1,5 мм².

⚠ Предупреждение – Опасность смерти!

Существует риск поражения электрическим током при прикосновении к компонентам под напряжением.
• Всегда следите за тем, чтобы ваши руки были сухими, когда вы прикасаетесь к сетевой вилке или держите ее.
• Вытаскивайте сетевой кабель, только взявшись за вилку; никогда не вытаскивайте его за сам сетевой кабель, так как это может повредить его.
• Никогда не вынимайте сетевую вилку, когда прибор работает.
Обратите внимание на следующую информацию и убедитесь, что:

Примечания

• Сетевая вилка подходит к розетке.
• Сечение кабеля достаточное.
• Система заземления правильно установлена.
• Сетевой кабель заменяется только квалифицированным электриком (если это необходимо). Запасные сетевые кабели можно заказать в службе послепродажного обслуживания.
• Не используются разветвители/многоместные разъемы или удлинительные кабели.
• При использовании устройства остаточного тока используйте только то, которое имеет маркировку ⎓. Наличие этой маркировки — единственный способ убедиться, что оно соответствует всем применимым нормам.
• Сетевая вилка всегда доступна.
• Сетевой кабель не перекручен, не сдавлен, не изменен и не оборван.
• Сетевой кабель не соприкасается с источниками тепла.

Меры, которые необходимо соблюдать при транспортировке

Закрепите все подвижные части в приборе и на приборе с помощью клейкой ленты, которую можно удалить без следов. Задвиньте все аксессуары (например, противень) в соответствующие пазы с картоном по краям, чтобы избежать повреждения прибора. Поместите картон или аналогичный материал между передней и задней сторонами, чтобы предотвратить удары о внутреннюю часть стеклянной дверцы. Закрепите дверцу и, если имеется, верхнюю крышку к боковым сторонам прибора с помощью клейкой ленты.
Сохраните оригинальную упаковку прибора. Транспортируйте прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте стрелки транспортировки на упаковке.

Если оригинальная упаковка больше недоступна,

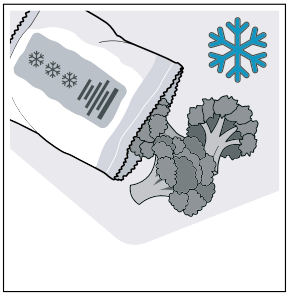
упакуйте прибор в защитную упаковку для обеспечения достаточной защиты от любых повреждений при транспортировке.
Транспортируйте прибор в вертикальном положении. Не держите прибор за ручку дверцы или соединения на задней стороне, так как они могут быть повреждены. Не ставьте тяжелые предметы на прибор.

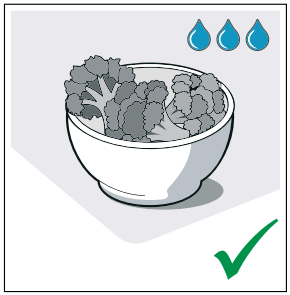
Защита окружающей среды

Ваш новый прибор особенно энергоэффективен. Здесь вы можете найти советы о том, как еще больше экономить энергию при использовании прибора и как правильно утилизировать прибор.

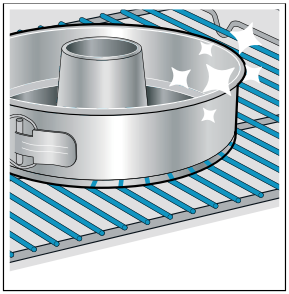
Экономия энергии

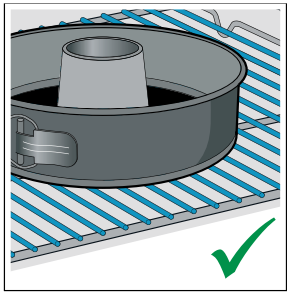
• Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах в руководстве по эксплуатации.
• Размораживайте замороженные продукты перед помещением в рабочую камеру.



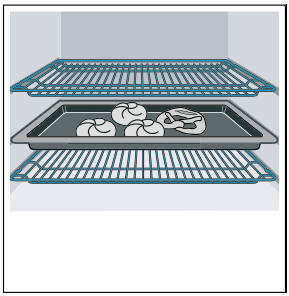


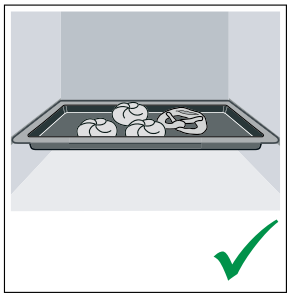
• Используйте формы для выпечки темного цвета, окрашенные в черный цвет или с эмалевым покрытием. Они особенно хорошо поглощают тепло.



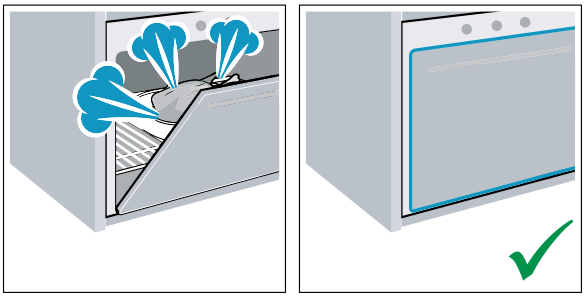


• Удалите из рабочей камеры все ненужные аксессуары.

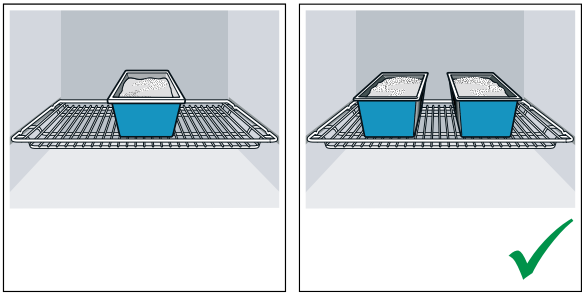




• Открывайте дверцу прибора как можно реже, когда прибор используется.



• Лучше всего выпекать несколько пирогов один за другим. Рабочая камера остается теплой. Это сокращает время выпечки второго пирога. Вы можете разместить две формы для пирога рядом друг с другом в рабочей камере.



• При более длительном времени приготовления вы можете выключить прибор за 10 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточное тепло для завершения приготовления.

Экологичная утилизация

Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом.

Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU в отношении старых электрических и электронных приборов (отходы электрического и электронного оборудования - WEEE).
Директива определяет рамки для возврата и переработки отработанных приборов, применимых во всем ЕС.

Знакомство с вашим прибором

В этом разделе описаны индикаторы и элементы управления. Вы также узнаете о различных функциях вашего прибора.
Примечание: В зависимости от модели прибора отдельные детали и цвета могут отличаться.

Панель управления

Вы можете настроить различные функции вашего прибора на панели управления. Ниже вы увидите обзор панели управления и расположение элементов управления.



1 Кнопки и дисплей
Кнопки представляют собой сенсорные клавиши с датчиками под ними. Просто коснитесь символа, чтобы выбрать функцию.
На дисплее отображаются символы активных функций и параметры настройки времени.

2 Переключатель функций
Используйте переключатель функций для установки режима нагрева или других функций.
Вы можете поворачивать переключатель функций по часовой стрелке или против часовой стрелки из положения "Выкл".

3 Регулятор температуры
Используйте регулятор для установки температуры для режима нагрева или выбора настройки для других функций.
Вы можете поворачивать регулятор температуры только по часовой стрелке из положения "Выкл", пока он не встретит сопротивление. Не поворачивайте регулятор дальше этой точки.
Примечание: На некоторых приборах ручки управления можно утапливать. Чтобы утопить ручку управления и зафиксировать ее или снова освободить, поверните ее в положение "Выкл".

Кнопки и дисплей

Вы можете использовать кнопки для настройки различных дополнительных функций на вашем приборе. Вы сможете увидеть значения для них на дисплее.

Символ		Значение
	Параметры настройки времени	Нажимайте символ повторно для выбора таймера, длительности, времени окончания и времени.
	Защита от детей	Заблокируйте и разблокируйте функции духового шкафа на панели управления, нажав и удерживая кнопку примерно 4 секунды.
−	Минус	Уменьшить значения настройки.
+	Плюс	Увеличить значения настройки.

Кнопки

Датчики расположены под отдельными кнопками. Их не нужно нажимать слишком сильно. Касайтесь только соответствующего символа.

Дисплей

Значение, которое можно установить в данный момент или которое отсчитывается, будет отображаться крупными цифрами на дисплее.

Для использования отдельных параметров настройки времени нажимайте кнопку несколько раз. Символ, который загорается, соответствует значению, отображаемому в данный момент крупными цифрами на дисплее.

Типы нагрева и функции

Используйте переключатель функций для установки типов нагрева и других функций.

Чтобы убедиться, что вы всегда используете правильный тип нагрева для приготовления пищи, мы объяснили различия и применение ниже.

Тип нагрева		Использование
	3D горячий воздух	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента в задней панели по рабочей камере.
	Щадящий горячий воздух	Для бережного приготовления отдельных видов продуктов на одном уровне без предварительного нагрева. Вентилятор распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента в задней панели по рабочей камере. Этот режим нагрева используется для измерения как потребления энергии в режиме рециркуляции воздуха, так и класса энергоэффективности.
	Гриль, большая площадь	Для приготовления на гриле плоских продуктов, таких как стейки или сосиски, для приготовления тостов и для подрумянивания продуктов. Вся площадь под элементом гриля нагревается.

Тип нагрева		Использование
	Гриль с циркуляцией воздуха	Для жарки птицы, целой рыбы и крупных кусков мяса. Элемент гриля и вентилятор попеременно включаются и выключаются. Вентилятор циркулирует горячий воздух вокруг продуктов.
	Размораживание	Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор циркулирует горячий воздух вокруг продуктов.

Температура

Используйте регулятор температуры для установки температуры в рабочей камере. Вы также можете использовать его для выбора настроек для других функций.
При установке температуры выше 250 °C прибор снижает температуру примерно до 240 °C примерно через 10 минут. Если ваш прибор имеет типы нагрева верхний/нижний или нижний нагрев, это снижение не происходит.

Положение		Значение
●	Положение "Выкл"	Прибор не нагревается.
50-275	Диапазон температур.	Температура, которую можно установить в рабочей камере в °C.
1, 2, 3 или **I, II, III**	Настройки гриля.	Настраиваемые параметры для гриля, большая площадь и малая площадь (в зависимости от модели прибора). Настройка 1 = низкая, Настройка 2 = средняя, Настройка 3 = высокая

Индикатор температуры

Когда прибор нагревается, на дисплее горит символ 🌡. Он гаснет во время пауз в нагреве. Когда вы предварительно нагреваете прибор, оптимальное время для помещения продуктов в рабочую камеру наступает, когда символ гаснет впервые.
Примечание: Из-за тепловой инерции отображаемая температура может немного отличаться от фактической внутри духового шкафа.

Рабочая камера

Различные функции в рабочей камере делают ваш прибор более удобным в использовании. Например, рабочая камера хорошо освещена, а вентилятор охлаждения предотвращает перегрев прибора.

Открывание дверцы прибора

Если вы открываете дверцу прибора во время работы, прибор продолжит работать как прежде.

Внутреннее освещение

При большинстве режимов нагрева и других функций внутреннее освещение в рабочей камере будет гореть во время работы духового шкафа. Когда переключатель функций поворачивается для завершения работы, освещение гаснет.
Повернув переключатель функций в положение внутреннего освещения, вы можете включить освещение без нагрева духового шкафа. Это облегчает, например, чистку прибора.

Вентилятор охлаждения

Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверцей.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

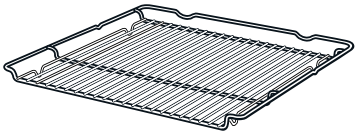
Чтобы рабочая камера охлаждалась быстрее после работы, вентилятор охлаждения продолжает работать в течение определенного периода времени после завершения работы.

Аксессуары

Ваш прибор поставляется с рядом аксессуаров. Здесь вы можете найти обзор входящих в комплект аксессуаров и информацию о том, как правильно их использовать.

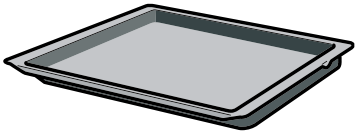
Аксессуары в комплекте

Ваш прибор оснащен следующими аксессуарами:



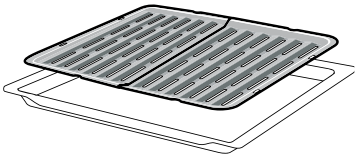
Решетка

Для выпечки, форм для тортов и жаропрочной посуды.
Для жаркого, продуктов на гриле и замороженных блюд.



Универсальный противень

Для влажных пирогов, выпечки, замороженных блюд и большого жаркого.
Может использоваться для улавливания капающего жира при приготовлении на гриле непосредственно на решетке.



Поддон для гриля

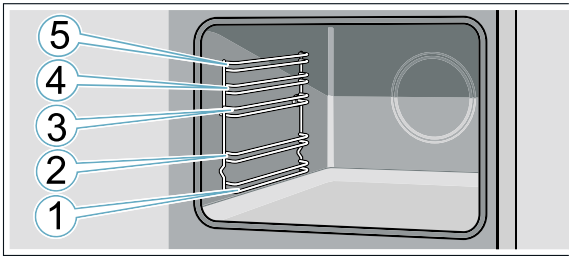
Используется для приготовления на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг.
Используется только в универсальном противне.

Используйте только оригинальные аксессуары. Они специально адаптированы для вашего прибора. Вы можете приобрести аксессуары в службе послепродажного обслуживания, у специализированных продавцов или онлайн.

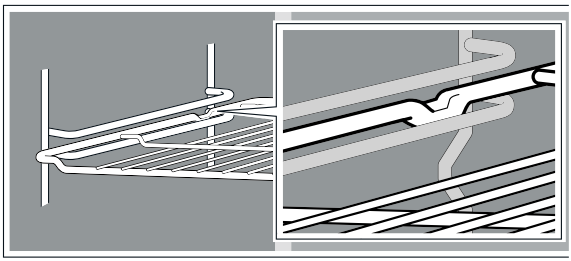
Примечание: Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функциональность. После охлаждения они восстанавливают свою первоначальную форму.

Установка аксессуаров

Рабочая камера имеет пять уровней для установки. Уровни отсчитываются снизу вверх.
В некоторых приборах самый верхний уровень отмечен в рабочей камере символом гриля.



Всегда устанавливайте аксессуары между двумя направляющими для соответствующего уровня.
Аксессуары можно выдвинуть примерно наполовину без опрокидывания.
При задвигании аксессуаров в рабочую камеру убедитесь, что загиб на боковой направляющей находится сзади. Только тогда они зафиксируются на месте.



Примечания

• Надежно держите противень за боковые стороны обеими руками и задвигайте его в направляющие параллельно. Не двигайте противень из стороны в сторону при задвигании, иначе он не сможет легко задвинуться и эмалированные поверхности могут быть повреждены.
• Убедитесь, что вы всегда вставляете аксессуары в рабочую камеру правильной стороной.
• Всегда вставляйте аксессуары полностью в рабочую камеру, чтобы они не касались дверцы прибора.
• Извлеките из рабочей камеры все аксессуары, которые вы не будете использовать.

Дополнительные аксессуары

Вы можете приобрести дополнительные аксессуары в службе послепродажного обслуживания или у специализированных продавцов. Вы найдете широкий ассортимент продукции для вашего прибора в наших брошюрах.
Их наличие и возможность заказа варьируются в зависимости от страны. См. подробности в наших торговых брошюрах.

Примечание:

Не все дополнительные аксессуары подходят для каждого прибора. При покупке всегда указывайте точный номер продукта (E no.) вашего прибора.
→ «Служба поддержки клиентов» на стр. 33

Дополнительные аксессуары

Решетка
Для форм для выпечки и жаропрочной посуды, а также для жаркого и продуктов на гриле.

Противень для выпечки
Для выпечки на противне и небольших хлебобулочных изделий.

Универсальный противень
Для влажных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и большого жаркого.
Может использоваться для улавливания капающего жира при приготовлении на гриле непосредственно на решетке.

Вкладыш из проволоки
Для мяса, птицы и рыбы.
Для установки в универсальный противень для улавливания капающего жира и мясного сока.

Профессиональный противень
Для приготовления больших количеств продуктов. Также идеален, например, для мусаки.

Крышка для профессионального противня
Крышка превращает профессиональный противень в профессиональную жаровню.

Противень для пиццы
Для пиццы и больших круглых пирогов.

Поддон для гриля
Используется для приготовления на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг. Используется только в универсальном противне.

Камень для выпечки
Для домашнего хлеба, булочек и пиццы, которые вы хотите получить с хрустящей основой.
Камень для выпечки должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.

Стеклянная жаровня
Для тушеных блюд и запеканок.

Стеклянный противень
Для запеканок, овощных блюд и выпечки.

Выдвижная система, один уровень
Установка выдвижных направляющих на уровне 2 позволит вам выдвигать аксессуары дальше без опрокидывания.

Выдвижная система, два уровня
Установка выдвижных направляющих на уровнях 2 и 3 позволит вам выдвигать аксессуары дальше без опрокидывания.

Выдвижная система, три уровня
Установка выдвижных направляющих на уровнях 1, 2 и 3 позволит вам выдвигать аксессуары дальше без опрокидывания.

Перед первым использованием

Перед началом использования нового прибора необходимо выполнить некоторые настройки. Также необходимо очистить рабочую камеру и аксессуары.

Первое включение

После подключения прибора к электросети на дисплее появится время. Установите текущее время.

Установка времени

Убедитесь, что переключатель функций находится в положении "Выкл".
Время начинается с "12:00".
1. С помощью кнопки **−** или **+** установите время.
2. Нажмите кнопку ◷ для подтверждения.
На дисплее появится текущее время.

Очистка рабочей камеры и аксессуаров

Перед первым приготовлением пищи необходимо очистить рабочую камеру и аксессуары.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую рабочую камеру с закрытой дверцей духового шкафа.
Убедитесь, что в рабочей камере не осталось упаковочных материалов, таких как шарики пенополистирола, и удалите клейкую ленту, которая находится внутри или снаружи прибора.
Перед нагревом прибора протрите гладкие поверхности в рабочей камере мягкой влажной тканью.
Во время нагрева прибора обеспечьте вентиляцию кухни.
Примените настройки, указанные ниже. О том, как установить функцию нагрева и температуру, вы узнаете в следующем разделе. → "Эксплуатация прибора" на странице 18

Настройки	
Функция нагрева	3D горячий воздух
Температура	максимальная
Время	1 час

Выключите прибор по истечении указанного времени.
После того как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности мыльной водой и кухонной салфеткой.

Очистка аксессуаров

Тщательно очистите аксессуары мыльной водой с помощью кухонной салфетки или мягкой щетки.

Эксплуатация прибора

Вы уже ознакомились с органами управления и принципом их работы. Теперь мы расскажем, как применять настройки на вашем приборе.

Включение и выключение прибора

Переключатель функций служит для включения и выключения прибора. Поворот переключателя функций в любое положение, кроме "Выкл", включает прибор. Для выключения прибора всегда поворачивайте переключатель функций в положение "Выкл".

Установка функции нагрева и температуры

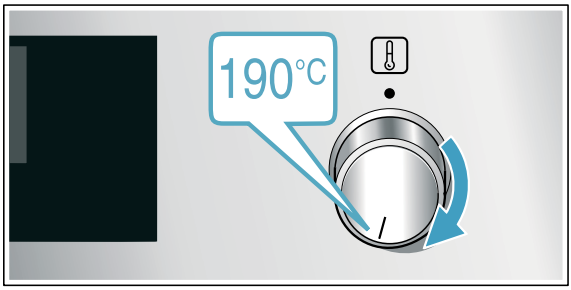
Переключатель функций и регулятор температуры позволяют легко применить необходимые настройки прибора. Чтобы узнать, какая функция нагрева лучше всего подходит для каждого типа продуктов, обратитесь к началу инструкции по эксплуатации. → "Знакомство с вашим прибором" на странице 11

Пример на рисунке: верхний/нижний нагрев при 190 °C.

1. С помощью переключателя функций установите функцию нагрева.



2. С помощью регулятора температуры установите температуру или настройку гриля.



Прибор начнет нагреваться через несколько секунд.

После приготовления пищи поверните переключатель функций в положение "Выкл", чтобы выключить прибор.

Примечание: На приборе можно установить как время приготовления, так и время окончания. → "Параметры настройки времени" на странице 19

Изменение настроек

Функцию нагрева и температуру можно изменить в любой момент с помощью соответствующего регулятора.

Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева позволяет сократить время разогрева.
Затем для достижения наилучших результатов используйте:
- 3D горячий воздух
- Верхний/нижний нагрев

Используйте быстрый нагрев только при выборе температуры выше 100 °C.
Для достижения равномерного результата приготовления не помещайте продукты в рабочую камеру до завершения быстрого нагрева.
1. Установите переключатель функций в положение .
2. С помощью регулятора температуры установите температуру.
Духовой шкаф начнет нагреваться через несколько секунд.
По завершении быстрого нагрева прозвучит звуковой сигнал. Поместите продукты в рабочую камеру.

Параметры настройки времени

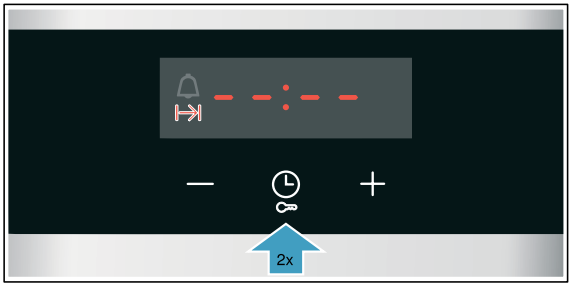
Ваш прибор имеет различные параметры настройки времени.

Параметр времени		Использование
⊢⊣	Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления прибор автоматически прекратит нагрев.
→⊣	Время окончания	Введите время приготовления и желаемое время окончания. Прибор включится автоматически, чтобы завершить приготовление в требуемое время.
🔔	Таймер	Таймер работает как таймер для варки яиц. Он работает независимо от прибора во время нагрева и не влияет на его работу.
🕒	Время	Когда любая другая функция не работает на переднем плане, прибор будет показывать текущее время на дисплее.

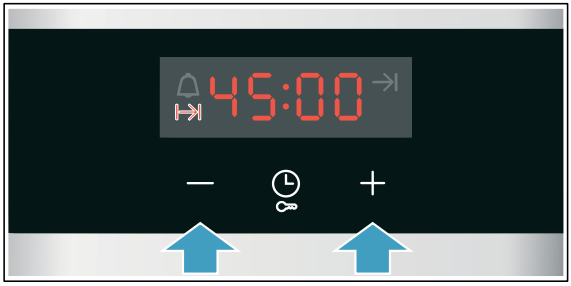
Прежде чем вы сможете вызвать время приготовления с помощью кнопки 🕒, необходимо установить функцию нагрева. После установки времени приготовления можно назначить время окончания.
По истечении времени приготовления или продолжительности таймера прозвучит звуковой сигнал. Вы можете досрочно отменить звуковой сигнал, нажав кнопку 🕒.

Установка времени приготовления

На приборе можно установить время приготовления продуктов. Это предотвращает случайное переваривание продуктов и избавляет от необходимости отвлекаться для выключения духового шкафа. Максимальное время, которое можно установить, составляет 23 часа 59 минут. Время приготовления можно устанавливать с шагом в 1 минуту до одного часа, а затем с шагом в 5 минут.
Время приготовления начнется с разного значения по умолчанию в зависимости от того, какую кнопку вы нажмете первой: 10 минут, если вы нажмете кнопку **—**, и 30 минут, если вы нажмете кнопку **+**.
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.
Детали на схеме могут отличаться от того, что вы видите на вашем приборе.
1. Установите тип нагрева и температуру или настройку.
2. Дважды нажмите кнопку ◷.
Время приготовления ⊢◷ будет выделено на дисплее.



3. С помощью кнопки **—** или **+** установите время приготовления.



Прибор начнет нагреваться через несколько секунд. Оставшееся время будет отсчитываться на дисплее.

Время приготовления истекло

Прозвучит звуковой сигнал. Прибор прекратит нагрев. Время приготовления на дисплее будет равно нулю.
После того как сигнал остановится, вы можете нажать кнопку **+**, чтобы установить новое время приготовления.
После приготовления пищи поверните переключатель функций в положение "Выкл", чтобы выключить прибор.

Изменение и отмена

Вы можете в любой момент изменить время приготовления с помощью кнопки **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет применено.
Для отмены с помощью кнопки **—** сбросьте время приготовления до нуля. Прибор продолжит нагрев без установленного времени приготовления.

Установка времени окончания

Вы можете отложить время окончания приготовления. Например, вы можете положить продукты в рабочую камеру утром и установить время приготовления так, чтобы они были готовы к обеду.

Примечания

• Убедитесь, что продукты не остаются в рабочей камере слишком долго, так как они могут испортиться.

• Не изменяйте время окончания, когда прибор уже работает. В противном случае результат приготовления может оказаться неудовлетворительным.

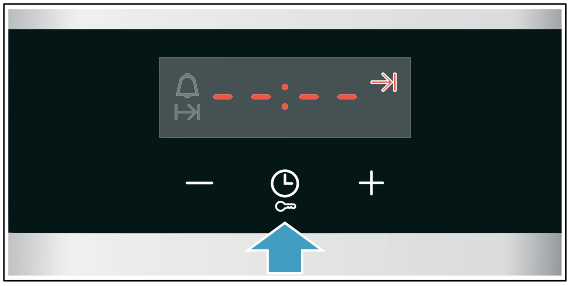
• Время окончания нельзя установить для типов нагрева с функцией гриля.

Время окончания приготовления можно отложить на срок до 23 часов 59 минут.

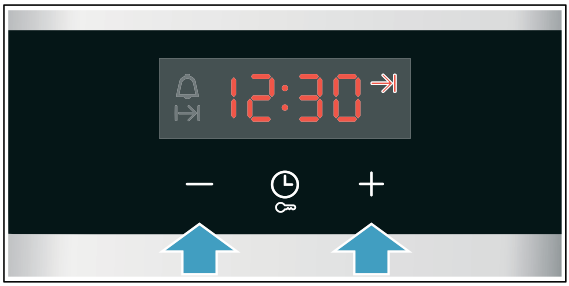
Пример на рисунке: текущее время 10:30, установлено время приготовления 45 минут, и вы хотите, чтобы блюдо было готово к 12:30.

1. Установите тип нагрева и температуру или настройку.
2. Дважды нажмите кнопку ⏲ и с помощью кнопки **—** или **+** установите время приготовления.
3. Нажмите кнопку ⏲ еще раз.

Время окончания →| будет выделено на дисплее.



4. С помощью кнопки **+** или **—** отложите время окончания.



Прибор применит настройки через несколько секунд. Время окончания будет показано на дисплее. Как только прибор начнет работу, время начнет отсчитываться.

Время приготовления истекло

Прозвучит звуковой сигнал. Прибор прекратит нагрев. Время приготовления на дисплее будет равно нулю.
После того как сигнал остановится, вы можете нажать кнопку **+**, чтобы установить новое время приготовления.
После приготовления пищи поверните переключатель функций в положение "Выкл", чтобы выключить прибор.

Изменение и отмена

Вы можете изменить время окончания с помощью кнопки **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет применено. Время окончания нельзя изменить после того, как начался обратный отсчет времени приготовления. В противном случае результат приготовления будет неудовлетворительным.
Для отмены с помощью кнопки **—** установите время окончания на текущее время плюс время приготовления. Прибор начнет нагрев, и запустится обратный отсчет времени приготовления.

Установка таймера

Вы можете использовать таймер независимо от того, используется ли сам прибор. Однако невозможно установить время приготовления или время окончания одновременно с таймером.
Максимальное время, которое можно установить, составляет 23 часа 59 минут. До 10 минут продолжительность таймера можно устанавливать с шагом в 30 секунд. Свыше 10 минут шаг времени увеличивается по мере увеличения значения.
Продолжительность таймера начнется с разного значения по умолчанию в зависимости от того, какую кнопку вы нажмете первой: 5 минут, если вы нажмете кнопку **—**, и 10 минут, если вы нажмете кнопку **+**.
1. Нажимайте кнопку ◷, пока символ таймера 🔔 не будет выделен.
2. С помощью кнопки **—** или **+** установите продолжительность таймера.

Через несколько секунд начнется обратный отсчет продолжительности таймера.
Совет: Если установленная продолжительность таймера соответствует времени, в течение которого вы хотите готовить пищу, используйте время приготовления. Тогда прибор автоматически выключится по завершении приготовления.

Продолжительность таймера истекла

Прозвучит звуковой сигнал. Продолжительность таймера на дисплее будет равна нулю.
Нажмите любую кнопку, чтобы выключить таймер.

Изменение и отмена

Вы можете в любой момент изменить продолжительность таймера с помощью кнопки **—** или **+**. Через несколько секунд изменение будет применено.
Для отмены с помощью кнопки **—** сбросьте продолжительность таймера до нуля. Таймер теперь выключен.

Установка времени

После подключения прибора к электросети или после сбоя питания время на дисплее будет мигать. Установите время.
Переключатель функций должен находиться в положении "Выкл".
1. С помощью кнопки **—** или **+** установите время.

Время перестанет мигать.
2. Подтвердите, нажав кнопку ◷.

Прибор применит установленное вами время.

Изменение времени

Вы можете изменить время, когда это необходимо, например, при переходе с летнего на зимнее время.
Для этого, когда прибор выключен, нажимайте кнопку ◷, пока время не начнет мигать, и с помощью кнопки **—** или **+** измените время.

Защита от детей

Ваш прибор оснащен защитой от детей, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить какие-либо настройки.

Примечания

• Если подключена варочная панель, на нее не распространяется защита от детей духового шкафа.
• После отключения электропитания защита от детей больше не будет активна.

Активация и деактивация

Для активации защиты от детей переключатель функций должен находиться в положении "Выкл".
Нажмите и удерживайте кнопку ⊶ примерно 4 секунды.
На дисплее появится SAFE. Это активирует защиту от детей.

Примечание:

Если была установлена продолжительность таймера 🔔, обратный отсчет продолжится. Пока защита от детей активна, продолжительность таймера нельзя изменить.
Чтобы деактивировать защиту от детей, снова нажмите и удерживайте кнопку ⊶ примерно 4 секунды, пока SAFE не погаснет на дисплее.

Очистка

При надлежащем уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полностью функциональным в течение длительного времени. Здесь мы объясним, как правильно ухаживать за прибором и очищать его.

Подходящие чистящие средства

Чтобы различные поверхности не были повреждены из-за использования неподходящего чистящего средства, ознакомьтесь с информацией в таблице. В зависимости от модели прибора не все перечисленные области могут присутствовать на/в вашем приборе.

Внимание!

Риск повреждения поверхности

Не используйте:
• Агрессивные или абразивные чистящие средства,
• Чистящие средства с высоким содержанием спирта,
• Жесткие чистящие губки или мочалки,
• Моечные машины высокого давления или пароочистители,
• Специальные чистящие средства для очистки прибора в горячем состоянии.
Тщательно промойте новые губки перед использованием.

Совет: Рекомендуемые средства для очистки и ухода можно приобрести через службу послепродажного обслуживания. Соблюдайте инструкции соответствующего производителя.

⚠ Предупреждение – Риск ожогов!

Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

Область	Очистка
Внешняя часть прибора	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала и белка (например, яичного). Под такими пятнами может образоваться коррозия. Специальные средства для чистки нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в службе послепродажного обслуживания или у специализированных продавцов. Наносите очень тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.
Пластик	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Не используйте средство для мытья стекол или скребок для стекла.
Окрашенные поверхности	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью.
Панель управления	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Не используйте средство для мытья стекол или скребок для стекла.
Дверные панели	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлическую мочалку из нержавеющей стали.
Ручка дверцы	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попало на ручку дверцы, немедленно сотрите его. В противном случае пятна будет невозможно удалить.
Внутренняя часть прибора	
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции для поверхностей рабочей камеры, которые следуют за таблицей.
Стеклянная крышка внутреннего освещения	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой, затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовок.
Уплотнитель дверцы. Не снимайте.	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой. Не трите.

Область	Очистка
Дверная крышка	Из нержавеющей стали: используйте средство для чистки нержавеющей стали. Следуйте инструкциям производителей. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью. Из пластика: очистите горячей мыльной водой и кухонной салфеткой. Высушите мягкой тканью. Не используйте средство для мытья стекол или скребок для стекла. Снимите дверную крышку для очистки.
Направляющие	Горячая мыльная вода: замочите и очистите кухонной салфеткой или щеткой.
Выдвижная система	Горячая мыльная вода: очистите кухонной салфеткой или щеткой. Не удаляйте смазку, пока выдвижные направляющие выдвинуты - лучше чистить их в задвинутом состоянии. Не мойте в посудомоечной машине.
Аксессуары	Горячая мыльная вода: замочите и очистите кухонной салфеткой или щеткой. При сильных загрязнениях используйте металлическую мочалку из нержавеющей стали. Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Примечания

• Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.

• Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражениями внутреннего освещения.

• Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшие цветовые вариации. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких противней не могут быть полностью эмалированы. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.

Поверхности в рабочей камере

Задняя стенка в рабочей камере является самоочищающейся. Вы можете определить это по шероховатой поверхности.

Основание, потолок и боковая панель эмалированы и имеют гладкие поверхности.

Очистка эмалированных поверхностей

Очистите гладкие эмалированные поверхности кухонной салфеткой с горячей мыльной водой или раствором уксуса. Затем высушите их мягкой тканью.

Размягчите запекшиеся остатки пищи влажной тканью с мыльной водой. Используйте металлическую мочалку из нержавеющей стали или средство для чистки духовок, чтобы удалить стойкие загрязнения.

Внимание!

Никогда не используйте средство для чистки духовок в рабочей камере, когда она еще теплая. Это может повредить эмаль.

Удалите все остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора перед следующим нагревом прибора.

Оставьте рабочую камеру открытой для просушки после очистки.

Примечание: Остатки пищи могут образовывать белые отложения. Они безвредны и не влияют на работу прибора. При необходимости вы можете удалить эти остатки лимонным соком.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим слоем. Это покрытие поглощает и рассеивает брызги от выпечки и жарки во время работы прибора.
Если самоочищающиеся поверхности больше не очищаются достаточно хорошо и появляются темные пятна, их можно очистить с помощью целенаправленного нагрева.

Применение настроек

Предварительно извлеките из рабочей камеры направляющие, выдвижные полки, аксессуары и посуду.
Тщательно очистите гладкие эмалированные поверхности в рабочей камере, внутреннюю часть дверцы прибора и стеклянную крышку внутреннего освещения.
1. Установите тип нагрева 3D горячий воздух.
2. Установите максимальную температуру.
3. Запустите режим и оставьте его работать не менее одного часа.

Керамическое покрытие восстановится.
Когда рабочая камера остынет, удалите коричневые или белые остатки водой и мягкой губкой.
Примечание: Во время работы на поверхностях образуются красноватые пятна. Это не ржавчина, а остатки пищи. Эти пятна не вредны и не ограничивают способность самоочищающихся поверхностей к очистке.
Внимание!
Не используйте средство для чистки духовок на самоочищающихся поверхностях. Это повредит поверхности. Если средство для чистки духовок все же попало на эти поверхности, немедленно промокните его водой с помощью губки. Не трите поверхность и не используйте абразивные чистящие средства.

Поддержание чистоты прибора

Всегда содержите прибор в чистоте и немедленно удаляйте загрязнения, чтобы не накапливались стойкие отложения грязи.

⚠ **Предупреждение – Риск возгорания!**

Рыхлые остатки пищи, жир и мясной сок могут воспламениться. Перед использованием прибора удалите основную часть остатков пищи из рабочей камеры, с нагревательных элементов и аксессуаров.
Советы
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это гарантирует, что грязь не запечется.
- Всегда немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала и белка (например, яичного).
- Используйте универсальный противень для выпечки очень влажных пирогов.
- Используйте подходящую посуду для жарки, например, противень для жарки.

Направляющие

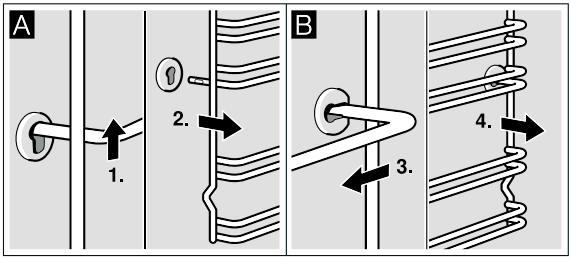
При надлежащем уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полностью функциональным в течение длительного времени. Это руководство расскажет вам, как снять направляющие и очистить их.

Снятие и установка направляющих

Направляющие можно снять для очистки. Духовой шкаф должна остыть.

Снятие направляющих

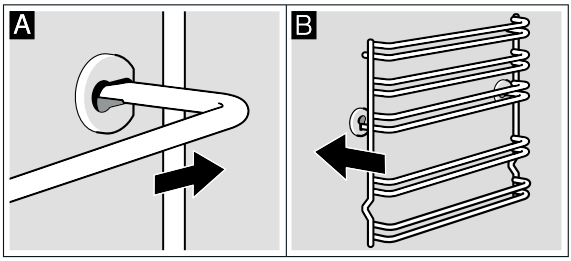
1. Поднимите переднюю часть направляющей
2. и снимите ее с крючка (рисунок A).
3. Затем потяните всю направляющую вперед
4. и извлеките ее (рис. B).



Очистите направляющие чистящим средством и губкой. При стойких загрязнениях используйте щетку.

Установка направляющих

1. Сначала вставьте направляющую в заднее гнездо, слегка прижмите ее назад (рисунок A),
2. а затем зацепите ее в переднем гнезде (рисунок B).



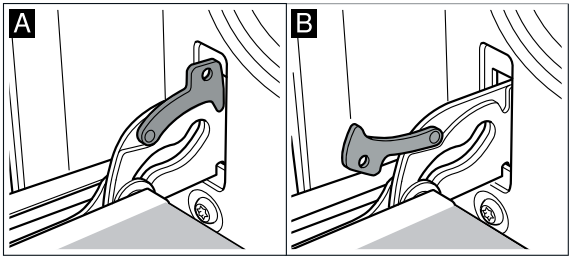
Направляющие подходят как для левой, так и для правой стороны. Убедитесь, что, как показано на рисунке B, уровни 1 и 2 находятся внизу, а уровни 3, 4 и 5 — вверху.

Дверца прибора

При надлежащем уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полностью функциональным в течение длительного времени. Это руководство расскажет вам, как снять дверцу прибора и очистить ее.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очистки и снятия дверных панелей вы можете снять дверцу духового шкафа.
Петли дверцы духового шкафа имеют стопорный рычаг. Когда стопорные рычаги закрыты (рисунок A), дверца духового шкафа и надежно закреплена. Ее нельзя снять. Когда стопорные рычаги открыты для снятия дверцы духового шкафа (рис. B), петли заблокированы. Они не могут захлопнуться.

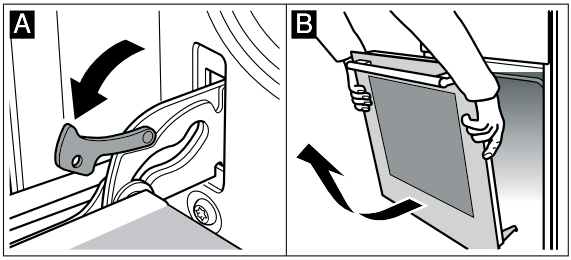


⚠ Предупреждение – Риск травмы!

Когда петли не заблокированы, они захлопываются с большой силой. Убедитесь, что стопорные рычаги всегда полностью закрыты или, при снятии дверцы духового шкафа, полностью открыты.

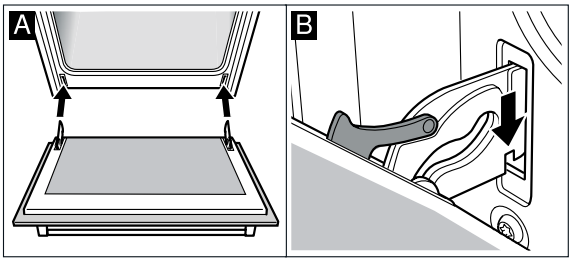
Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте два стопорных рычага слева и справа (рисунок A).
3. Закройте дверцу до упора. Обеими руками возьмитесь за дверцу с левой и правой стороны. Закройте дверцу немного дальше и потяните ее на себя (рисунок B).

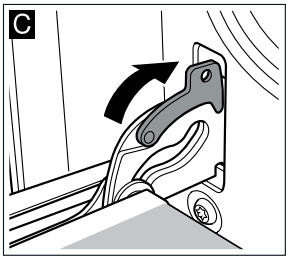


Установка дверцы

Установите дверцу в обратной последовательности.
1. При установке дверцы убедитесь, что обе петли вставлены прямо в отверстие (рисунок A).
2. Выемка на петле должна зацепиться с обеих сторон (рисунок B).



3. Откиньте назад оба стопорных рычага (рисунок C). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Предупреждение – Риск травмы!

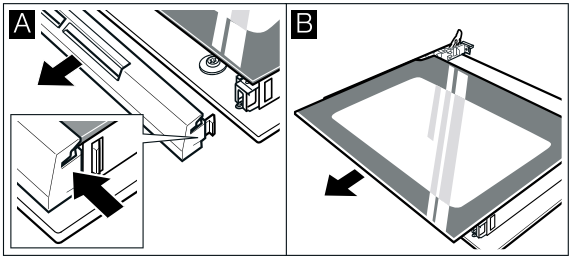
Если дверца духового шкафа случайно выпадет или петля захлопнется, не прикасайтесь к петле. Позвоните в службу послепродажного обслуживания.

Снятие и установка дверных панелей

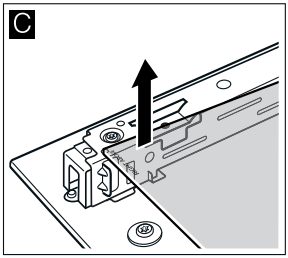
Для облегчения очистки вы можете снять стеклянные панели с дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу и положите ее на ткань ручкой вниз.
2. Снимите крышку в верхней части дверцы. Нажмите на фиксаторы слева и справа пальцами (рис. A).
3. Поднимите верхнюю панель вверх и потяните ее наружу (рис. B).
4. Поднимите панель вверх и потяните ее наружу (рис. C).



Очистите панели средством для мытья стекол и мягкой тканью.

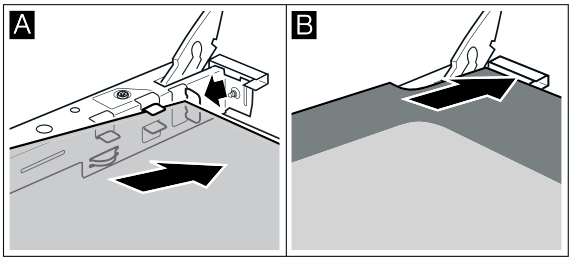


⚠ **Предупреждение – Риск травмы!**

Поцарапанное стекло в дверце прибора может треснуть. Не используйте скребок для стекла, острые или абразивные чистящие средства или моющие средства.

Установка

Во время установки убедитесь, что надпись "верх справа" находится вверх ногами внизу слева.
1. Вставьте панель под углом к задней части (рис. A).
2. Вставьте верхнюю панель под углом к задней части в кронштейны. Гладкая поверхность должна быть обращена наружу. (рис. B).
3. Установите крышку на место и нажмите на нее.
4. Установите дверцу духового шкафа.



Не используйте духовой шкаф снова, пока панели не будут правильно установлены.

Дополнительная безопасность дверцы

При приготовлении блюд с длительным временем приготовления дверца может достигать очень высоких температур.
Присматривайте за маленькими детьми и держите их подальше от прибора, когда он работает.
Установлены дополнительные защитные устройства для предотвращения контакта с дверцей духового шкафа. Всегда устанавливайте эти защитные устройства, когда дети могут находиться рядом с духовым шкафом.
Вы можете приобрести этот дополнительный аксессуар (11023590) в службе послепродажного обслуживания.

Устранение неполадок

Если возникла неисправность, часто есть простое объяснение. Прежде чем обращаться в службу послепродажного обслуживания, обратитесь к таблице неисправностей и попытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

Самостоятельное устранение неисправностей

Вы часто можете легко устранить технические неисправности прибора самостоятельно.
Если блюдо получилось не совсем таким, как вы хотели, вы можете найти полезные советы по приготовлению и инструкции в конце этого руководства по эксплуатации. → "Протестировано для вас в нашей кулинарной студии" на странице 33.

Неисправность	Возможная причина	Примечания/решение
Прибор не работает.	Неисправный автоматический выключатель.	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Отключение электропитания	Проверьте, работает ли кухонное освещение или другие кухонные приборы.
Время мигает на дисплее.	Отключение электропитания.	Сбросьте время.
Настройки прибора не могут быть сконфигурированы. На дисплее загорелся символ ключа или SAFE.	Защита от детей активирована.	Деактивируйте защиту от детей, нажав и удерживая кнопку с символом ключа примерно 4 секунды.

⚠ Предупреждение – Риск травмы!

Неправильный ремонт опасен. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен выполняться только обученным инженером службы послепродажного обслуживания. Если прибор неисправен, позвоните в службу послепродажного обслуживания.

⚠ Предупреждение – Риск поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена поврежденных сетевых кабелей могут выполняться только нашим обученным техником службы послепродажного обслуживания. Если прибор неисправен, отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Сообщения об ошибках на дисплее

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с "E", например E05-32 нажмите кнопку ⏲. Это сбросит сообщение об ошибке. При необходимости сбросьте время.
Если ошибка была единичной, вы можете продолжать использовать прибор в обычном режиме. Если сообщение об ошибке появляется снова, позвоните в службу послепродажного обслуживания и сообщите точное сообщение об ошибке и номер E вашего прибора.
→ "Служба поддержки клиентов" на странице 33

Замена лампы в верхней части рабочей камеры

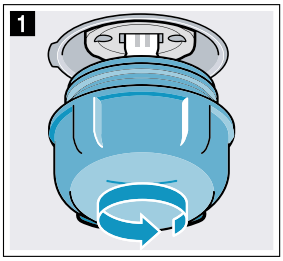
Если лампа освещения рабочей камеры выходит из строя, ее необходимо заменить. Термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт, 230 В можно приобрести в службе послепродажного обслуживания или у специализированных продавцов.
При обращении с галогенной лампой используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы. Используйте только эти лампы.

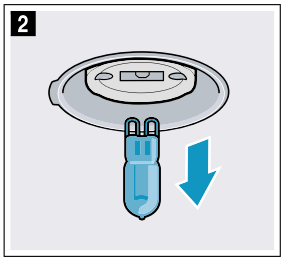
⚠ Предупреждение – Риск поражения электрическим током!

При замене лампы рабочей камеры контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

⚠ Предупреждение – Риск ожогов!

Прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.
1. Положите кухонное полотенце в холодную рабочую камеру, чтобы предотвратить повреждение.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее (рисунок **1**).
3. Вытяните лампу – не поворачивайте ее (рисунок **2**).
Вставьте новую лампу, убедившись, что штыри находятся в правильном положении. Плотно вставьте лампу.





4. Прикрутите стеклянную крышку обратно.
В зависимости от модели прибора стеклянная крышка может иметь уплотнительное кольцо. Если стеклянная крышка имеет уплотнительное кольцо, установите его на место перед тем, как прикручивать крышку обратно.
5. Уберите кухонное полотенце и включите автоматический выключатель.

Служба поддержки клиентов

Служба послепродажного обслуживания готова помочь вам, если ваш прибор нуждается в ремонте. Мы всегда найдем подходящее решение, в том числе для того, чтобы избежать ненужных визитов персонала послепродажного обслуживания.

Номер E и номер FD

При звонке, пожалуйста, сообщите номер продукта (E no.) и производственный номер (FD no.), чтобы предоставить вам правильную консультацию. Табличка с техническими данными, содержащая эти номера, находится сбоку дверцы духового шкафа. Чтобы сэкономить время, вы можете записать номер вашего прибора и номер телефона службы послепродажного обслуживания в поле ниже, если это потребуется.

E no.		FD no.	

Послепродажное обслуживание ☎	

Положитесь на профессионализм производителя. Таким образом, вы можете быть уверены, что ремонт будет выполнен обученными сервисными техниками, которые используют оригинальные запчасти для ваших приборов.

Протестировано для вас в нашей кулинарной студии

Здесь вы можете найти подборку блюд и идеальные настройки для них. Мы покажем вам, какой тип нагрева и температура лучше всего подходят для вашего блюда. Вы получите информацию о подходящих кулинарных принадлежностях и уровне, на которой они должны быть размещены в духовом шкафу. Вы также получите советы о посуде и методах приготовления.

Примечание:

При приготовлении пищи в рабочей камере может образовываться много пара.

Ваш прибор очень энергоэффективен и излучает мало тепла в окружающую среду во время работы. Из-за значительных различий в температуре между внутренней частью прибора и внешними частями на дверце, панели управления или передних панелях соседних кухонных шкафов может образовываться конденсат. Это нормальное физическое явление. Конденсацию можно уменьшить, предварительно разогрев духовой шкаф или осторожно открыв дверцу.

Общая информация

Рекомендуемые значения настроек

В таблице перечислены оптимальные функции нагрева для различных типов пищи. Температура и время приготовления зависят от количества пищи и рецепта. По этой причине в таблице указаны диапазоны настроек. Для начала попробуйте использовать меньшее значение. Более низкая температура приведет к более равномерному подрумяниванию. При необходимости в следующий раз вы можете увеличить температуру.

Примечание: Время приготовления нельзя сократить, используя более высокие температуры. Пища будет приготовлена только снаружи, но не будет полностью приготовлена в середине.

Значения настроек применяются к пище, помещенной в рабочую камеру, пока рабочая камера еще холодная. Это позволит сэкономить энергию. Если вы предварительно разогреете духовой шкаф, вы можете сократить указанное время выпечки на несколько минут.

Предварительный разогрев необходим для некоторых видов пищи — это указано в таблице. Не помещайте продукты и аксессуары в рабочую камеру до завершения предварительного разогрева.

Если вы хотите следовать своему собственному рецепту, вы должны использовать настройки, перечисленные в таблице для аналогичных продуктов, в качестве справочных. Дополнительную информацию можно найти в советах по выпечке, перечисленных после таблиц настроек.

Удалите из рабочей камеры все принадлежности, которые не используются. Это позволит вам достичь оптимальных результатов приготовления и экономить энергию.

Функция бережного горячего воздуха

Бережный горячий воздух — это интеллектуальная функция нагрева, которая позволяет бережно готовить мясо, рыбу и выпечку. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Пища готовится поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что она остается более сочной и меньше подрумянивается. В зависимости от способа приготовления и типа продуктов можно сэкономить энергию. Если вы откроете дверцу прибора до того, как продукты закончат готовиться, или если вы предварительно разогреете прибор, вы можете не достичь этого результата.

Используйте только оригинальные аксессуары для вашего прибора. Они были адаптированы к рабочей камере и функциям нагрева вашего прибора. Удалите из рабочей камеры все аксессуары, которые не используются.

Поместите продукты в пустую рабочую камеру до того, как прибор нагреется. Выберите температуру от 120 °C до 230 °C. Всегда держите дверцу прибора закрытой во время приготовления. Готовьте только на одном уровне при использовании этой функции.

Функция бережного горячего воздуха используется для измерения как энергопотребления в режиме рециркуляции воздуха, так и класса энергоэффективности.

Выпечка на одном уровне

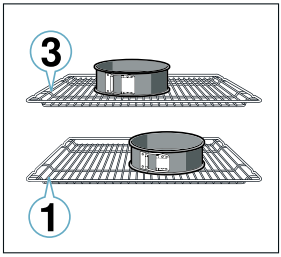
При выпечке на одном уровне используйте следующие положения полок:

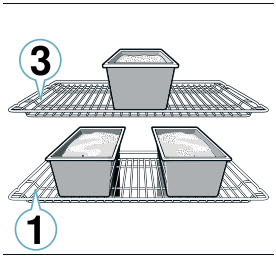
- Положение 2 — высокие выпеченные изделия и формы/посуда на решетке
- Положение 3 — мелкие выпеченные изделия и противни

Выпечка на двух или более уровнях

Используйте функцию горячего воздуха. Изделия, помещенные в прибор на противнях или в формах/посуде одновременно, не обязательно будут готовы в одно и то же время.

Выпечка на двух уровнях:
• Универсальный противень, положение 3
Противень, положение 1
• Формы/посуда на решетке
Первая решетка, положение 3
Вторая решетка, положение 1





Выпечка на трех уровнях:
• Противень, положение 5
Универсальный противень, положение 3
Противень, положение 1
Вы можете сократить потребление энергии, готовя разные блюда одновременно. Располагайте формы/посуду либо рядом друг с другом, либо со смещением на разных полках, чтобы они не находились друг над другой впритык в рабочей камере.

Аксессуары
Используйте только оригинальные аксессуары, поставляемые с вашим прибором. Они были адаптированы к рабочей камере и режимам работы вашего прибора.
Убедитесь, что вы всегда используете подходящие аксессуары и что они правильно размещены в духовом шкафу.
→ "Аксессуары" на странице 14

Пергаментная бумага
Используйте только пергаментную бумагу, подходящую для выбранной температуры. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру.

Торты и выпечка
Ваш прибор предлагает вам ряд типов нагрева для приготовления тортов и мелкой выпечки. Вы можете найти идеальные настройки для многих блюд в таблицах настроек.
Также обратитесь к примечаниям в разделе о поднятии теста.

Формы для выпечки
Для оптимальных результатов приготовления мы рекомендуем использовать формы для выпечки из темного металла.
Формы для выпечки из белой жести, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпечки и означают, что выпеченное изделие не подрумянится равномерно.
Если вы используете силиконовые формы, следуйте инструкциям и рецептам производителя. Силиконовые формы часто меньше обычных форм для выпечки. Количество и спецификации рецептов могут отличаться.

Замороженные продукты
Не используйте замороженные продукты, которые сильно покрыты инеем. Удалите лед с продуктов. Некоторые замороженные продукты могут быть предварительно неравномерно выпечены. Неравномерное подрумянивание может остаться даже после выпечки.

Хлеб и булочки

Осторожно!

Никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру и не ставьте посуду с водой на дно. Изменение температуры может повредить эмаль.

Некоторые блюда получаются лучше, если их выпекать в несколько этапов. Эти блюда указаны в таблице. Значения настроек для хлебного теста применяются как к тесту, размещенному на противне, так и к тесту, размещенному в форме для выпечки хлеба.

Торты в формах

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Бисквит, простой	Форма для кекса/ форма для выпечки хлеба	2		160-180	50-60
Бисквит, простой, 2 уровня	Форма для кекса/ форма для выпечки хлеба	3+1		140-160	60-80
Бисквит с начинкой	Форма для кекса/ форма для выпечки хлеба	2		150-170	60-80
Основа для бисквитного пирога	Форма для пирога	2		150-170	30-40
Фруктовый пирог или чизкейк с основой из песочного теста	Разъемная форма 26 см	2		160-180	70-90
Торт	Форма для торта	2		200-240	25-50
Сконы	Разъемная форма 28 см	2		150-160	25-35
Кекс Бандт	Форма для кекса Бандт	2		150-170	50-70
Бисквит без жира из 3 яиц	Разъемная форма 26 см	2		160-170	30-40
Бисквит без жира из 6 яиц	Разъемная форма 28 см	2		160-170	35-45

Торты на противнях

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Пирог с начинкой	Универсальный противень	3		160-180	24-45
Маленькие дрожжевые пироги, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-160	30-55

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Песочный пирог с сухой начинкой	Универсальный противень	3		160-180	25-35
Песочный пирог с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		160-170	35-45
Песочный пирог с влажной начинкой	Универсальный противень	3		160-180	60-90
Дрожжевой пирог с сухой начинкой	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Дрожжевой пирог с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	20-30
Дрожжевой пирог с влажной начинкой	Универсальный противень	2		160-180	30-50
Дрожжевой пирог с влажной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	40-65
Саварен/плетеный пирог	Универсальный противень	2		160-170	30-40
Рулет	Универсальный противень	2		160-170 *	15-20
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		170-190	55-65
*Предварительный разогрев в течение 10 минут					

Мелкая выпечка

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Маффины	Форма для маффинов	2		160-180	20-40
Маффины, 2 уровня	Формы для маффинов	3+1		160-170	30-40
Мелкая выпечка	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Маленькие дрожжевые пироги, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	25-40
Слоеное тесто	Универсальный противень	3		180-200	20-30

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Слоеное тесто, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
Слоеное тесто, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		170-190	30-45
Заварное тесто	Универсальный противень	3		180-200	35-50
Заварное тесто, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		190-210	35-45

Печенье

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Венское печенье	Универсальный противень	3		140-150*	30-40
Венское печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-150*	30-45
Венское печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	40-55
Печенье	Универсальный противень	3		140-160	15-25
Печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
Печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Безе, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		90-100*	100-150
Макаруны	Универсальный противень	3		100-120	25-35
Макаруны, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
Макаруны, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50

*Предварительный разогрев в течение 10 минут

Хлеб и булочки

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Этап	Температура в °C	Время приготовления в мин
Хлеб, 750 г (в форме для выпечки хлеба или произвольной формы)	Универсальный противень или форма для выпечки хлеба	2		-	180-200	50-60
Хлеб, 1000 г (в форме для выпечки хлеба или произвольной формы)	Универсальный противень или форма для выпечки хлеба	2		-	200-220	35-50
Хлеб, 1500 г (в форме для выпечки хлеба или произвольной формы)	Универсальный противень или форма для выпечки хлеба	2		-	180-200	60-70
Лепешка	Универсальный противень	3		-	140-160	25-30
Булочки, сладкие, свежие	Универсальный противень	3		-	160-170*	20-30
Булочки, сладкие, свежие, 2 уровня	Противни + универсальный противень	3+1		-	160-180*	15-25
Булочки, свежие	Универсальный противень	3		-	190-210	20-30
Тост с начинкой, 4 ломтика	Решетка	3		-	200-220	15-20
Тост с начинкой, 12 ломтиков	Решетка	3		-	210-230	15-25
*Предварительный разогрев в течение 10 минут						

Пицца, киш и несладкие пироги

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Пицца, свежая	Универсальный противень	3		190-210	20-30
Пицца, свежая, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	35-45
Пицца, свежая, тонкая корочка	Универсальный противень	3		230-250*	15-25
*Предварительный разогрев в течение 10 минут					

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Пицца, охлажденная	Универсальный противень	3		200-220*	10-15
Пицца, замороженная, тонкая корочка, x 1	Решетка	3		220-240	15-20
Пицца, замороженная, тонкая корочка, x 2	Универсальный противень + противень	3+1		190-210	20-25
Пицца, замороженная, глубокий противень, x 1	Решетка	2		210-230	20-25
Пицца, замороженная, глубокий противень, x 2	Универсальный противень + решетка	3+1		170-190	20-30
Мини-пиццы	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Несладкие пироги в форме	Разъемная форма 28 см	2		170-190	40-50
Киш	Форма для пирога	3		200-220	35-45
Торт	Жаропрочная посуда	2		170-190	55-65
Пирожки Эмпанадас	Универсальный противень	3		180-190	35-45
Берек	Универсальный противень	3		200-220	30-40

*Предварительный разогрев в течение 10 минут

Советы по выпечке

Вы хотите узнать, полностью ли приготовлено выпеченное изделие в середине.	Вставьте зубочистку в самую высокую точку выпеченного изделия. Если зубочистка выходит чистой без остатков теста, выпеченное изделие готово.
Выпеченное изделие опадает.	В следующий раз используйте меньше жидкости. Или установите температуру на 10 °C ниже и увеличьте время выпечки. Придерживайтесь указанных ингредиентов и инструкций по приготовлению в рецепте.
Выпеченное изделие поднялось в середине, но ниже по краям.	Смазывайте маслом только дно разъемной формы. После выпечки осторожно отделите выпеченное изделие ножом.

Фруктовый сок переливается.	В следующий раз используйте универсальный противень.
Мелкая выпечка слипается во время выпечки.	Вокруг каждого изделия должен быть зазор примерно 2 см. Это дает достаточно места для хорошего расширения и подрумянивания выпечки со всех сторон.
Выпеченное изделие слишком сухое.	Установите температуру на 10 °C выше и сократите время выпечки.
Выпеченное изделие слишком светлое в целом.	Если положение полки и принадлежности правильные, то при необходимости следует повысить температуру или увеличить время выпечки.
Выпеченное изделие слишком светлое сверху и темное снизу.	В следующий раз выпекайте пирог на один уровень выше в приборе.
Выпеченное изделие слишком темное сверху и светлое снизу.	В следующий раз выпекайте пирог на один уровень ниже в приборе. Выберите более низкую температуру и увеличьте время выпечки.
Выпеченное изделие слишком темное в форме или форме для выпечки хлеба.	Поместите противень в середину, а не непосредственно к задней стенке.
Выпеченное изделие слишком темное в целом.	В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости увеличьте время выпечки.
Выпеченное изделие неравномерно подрумянилось.	Выберите более низкую температуру. Выступающая пергаментная бумага может повлиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру. Убедитесь, что форма для выпечки не стоит непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры.
Вы выпекали на нескольких уровнях. Изделия на верхнем противне темнее, чем на нижнем противне.	Всегда выбирайте горячий воздух при выпечке на нескольких уровнях. Выпеченные изделия, помещенные в духовой шкаф на противнях или в формах для выпечки одновременно, не обязательно будут готовы в одно и то же время.
Выпеченное изделие выглядит хорошо, но не приготовлено должным образом в середине.	Используйте более низкую температуру и выпекайте немного дольше; при необходимости добавьте меньше жидкости. Для выпеченных изделий с влажной начинкой сначала выпекайте основу. Посыпьте ее миндалем или панировочными сухарями, а затем положите начинку сверху.
Выпеченное изделие не вынимается из формы, когда оно перевернуто вверх дном.	Дайте выпеченному изделию остыть в течение 5-10 минут после выпечки. Если оно все еще прилипает, снова осторожно отделите его по краям ножом. Переверните выпеченное изделие вверх дном и накройте его несколько раз холодной влажной тканью. В следующий раз смажьте форму для выпечки маслом и посыпьте панировочными сухарями.

Запеканки и гратены

Ваш прибор предлагает ряд функций нагрева для приготовления запеканок. В таблицах настроек перечислены оптимальные настройки для широкого спектра блюд.
Степень готовности запеканки будет зависеть от размера посуды и положения полки.
Используйте широкую неглубокую посуду для запеканок и гратенов. Продукты готовятся дольше в глубокой узкой посуде, и она больше подрумянивается сверху.
Всегда используйте указанные положения полок.
Вы можете готовить продукты на одном уровне в формах/посуде или в универсальном противне.
• Формы/посуда на решетке: Положение 2
• Универсальный противень, положение 3
Вы можете сократить потребление энергии, готовя разные блюда одновременно. Располагайте формы/посуду рядом друг с другом в рабочей камере.

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Запеканка, несладкая, готовые ингредиенты	Жаропрочная посуда	2		200-220	30-60
Запеканка, сладкая	Жаропрочная посуда	3		160-180	45-55
Картофельный гратен, сырые ингредиенты, глубина 4 см	Жаропрочная посуда	2		150-170	60-80
Картофельный гратен, сырые ингредиенты, глубина 4 см, 2 уровня	Жаропрочная посуда	3+1		150-160	70-80

Птица, мясо и рыба

Ваш прибор предлагает вам ряд типов нагрева для приготовления птицы, мяса и рыбы. Вы можете найти идеальные настройки для определенных блюд в таблицах настроек.

Приготовление на решетке

Приготовление на решетке особенно хорошо подходит для крупной птицы или для нескольких кусков одновременно. Положите продукт для приготовления непосредственно на решетку. Если вы готовите один кусок, разместите его в центре решетки для достижения наилучших результатов.
Универсальный противень также должен быть установлен на положении 1. Это позволит собрать мясной сок, который стекает вниз, и сохранить рабочую камеру чистой.
Добавьте до ½ литра воды в универсальный противень в зависимости от размера и типа куска мяса. Это соберет стекающую жидкость. Вы можете приготовить соус из этого сока. Это также приведет к меньшему образованию дыма и сохранит рабочую камеру чистой.

Приготовление в посуде

⚠ **Предупреждение – Риск травмы из-за разбивающегося стекла!**

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухой коврик после приготовления. Если поверхность влажная или холодная, стекло может треснуть.

⚠ Предупреждение – Риск ошпаривания!

При открытии крышки после приготовления может выйти очень горячий пар. Поднимайте крышку по направлению от себя, чтобы горячий пар выходил от вас.
Используйте только посуду, подходящую для использования в духовом шкафу. Лучше всего подходит стеклянная посуда. Проверьте, помещается ли посуда в рабочую камеру.
Блестящая посуда для запекания из нержавеющей стали или алюминия отражает тепло как зеркало и поэтому не особенно подходит. Птица, мясо и рыба готовятся медленнее и не так хорошо подрумяниваются. Используйте более высокую температуру и/или более длительное время приготовления.
Соблюдайте инструкции производителя для вашей посуды для запекания.

Открытая посуда

Для приготовления птицы, мяса и рыбы лучше всего использовать глубокую форму для запекания. Поставьте форму на решетку. Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда

При приготовлении в закрытой посуде рабочая камера остается значительно чище. Убедитесь, что крышка хорошо подходит и правильно закрывается. Поставьте посуду на решетку.
Птица, мясо и рыба также могут стать хрустящими в закрытой форме для запекания. Просто используйте форму для запекания со стеклянной крышкой и установите более высокую температуру.

Гриль

Держите дверцу прибора закрытой при использовании гриля. Никогда не готовьте на гриле с открытой дверцей прибора.
Положите продукт для гриля на решетку. Кроме того, вставьте универсальный противень как минимум на одно положение полки ниже, скошенным краем к дверце прибора. Стекающий жир будет собран.
При приготовлении на гриле старайтесь по возможности использовать куски продуктов одинаковой толщины и веса. Это позволит им равномерно подрумяниться и остаться сочными. Положите продукт для гриля непосредственно на решетку.
Используйте щипцы для переворачивания кусков продуктов, которые вы готовите на гриле. Если вы проткнете мясо вилкой, соки вытекут, и оно станет сухим.
Не солите мясо, пока оно не будет приготовлено на гриле. Соль вытягивает воду из мяса.

Примечания

• Нагревательный элемент гриля многократно включается и выключается; это нормально. Настройка гриля определяет, как часто это происходит.
• При приготовлении на гриле может образовываться дым.
• При использовании гриля не вставляйте противень или универсальный противень в рабочую камеру выше положения полки 3. Высокие температуры в верхней части рабочей камеры могут деформировать принадлежности, что может повредить рабочую камеру при извлечении.

Термометр для мяса

В зависимости от функций вашего прибора у вас может быть термометр для мяса. Вы можете готовить точно, используя термометр для мяса. Прочитайте важные примечания по использованию термометра для мяса в соответствующей главе. Там вы можете найти примечания по установке термометра для мяса, возможным типам нагрева и дополнительную информацию.

Рекомендуемые значения настроек

Значения настроек основаны на предположении, что неначиненная, охлажденная, готовая к запеканию птица, мясо или рыба помещается в холодную рабочую камеру.
В таблице вы можете найти технические характеристики для птицы, мяса и рыбы со значениями по умолчанию для нужного веса. Если вы хотите приготовить более тяжелую птицу, мясо или рыбу, всегда используйте более низкую температуру. Если запекаете несколько кусков, используйте вес самого тяжелого куска в качестве основы для определения времени приготовления. Отдельные куски должны быть примерно одинакового размера.
Чем больше птица, мясо или рыба, тем ниже температура приготовления и тем дольше время.
Переворачивайте птицу, мясо и рыбу примерно через ½ - ⅔ указанного времени.

Птица

При приготовлении утки или гуся проткните кожу на нижней стороне крыльев. Это позволяет жиру вытечь. Если используете утиную грудку, надрежьте кожу. Не переворачивайте утиные грудки.
Добавьте немного жидкости в форму к птице. На дно любой стеклянной посуды следует нанести слой толщиной около 1-2 см.
Когда переворачиваете птицу, убедитесь, что грудка или сторона с кожей сначала находится внизу.
Птица получится особенно хрустящей и румяной, если вы поливаете ее ближе к концу времени запекания сливочным маслом, соленой водой или апельсиновым соком.

Мясо

Поливайте постное мясо жиром по мере необходимости или покрывайте его полосками бекона.
При запекании добавьте немного жидкости, если мясо постное. На дно любой стеклянной посуды следует нанести слой толщиной около ½ см.
Надрежьте кожуру крест-накрест. Если вы переворачиваете кусок при готовке, убедитесь, что кожура сначала находится внизу.
Когда кусок готов, выключите духовой шкаф и дайте ему отдохнуть еще 10 минут в рабочей камере. Это позволяет мясному соку лучше распределиться. При необходимости заверните кусок в алюминиевую фольгу. Рекомендуемое время отдыха не включено в указанное время приготовления.
Удобнее запекать и тушить мясо в посуде. Вы можете легче достать кусок из рабочей камеры в посуде и в ней приготовить соус.
Количество жидкости зависит от типа мяса, материала посуды, а также от того, используется ли крышка. Если готовите мясо в эмалированной или темной металлической форме для запекания, ему потребуется немного больше жидкости, чем если готовить в стеклянной посуде.
Пар испаряется в посуде при запекании. Осторожно долейте больше жидкости при необходимости.
Расстояние между мясом и крышкой должно быть не менее 3 см. Мясо может подняться.
При необходимости сначала потушите мясо, обжарив его. Добавьте воду, вино, уксус или подобную жидкость к жидкости для тушения. На дно любой стеклянной посуды следует нанести слой толщиной около 1-2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Поместите целую рыбу в рабочую камеру в положении спинным плавником вверх. Помещение половины картофеля или небольшой жаропрочной емкости в брюшную полость рыбы обеспечит устойчивость.
Вы можете определить, что рыба приготовлена, потому что спинной плавник легко удаляется.
При тушении добавьте две-три столовые ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса в посуду.

Птица

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Курица, 1,3 кг	Решетка	2		200-220	60-70
Небольшие куски курицы, по 250 г	Решетка	3		220-230	30-35
Куриные стрипсы, наггетсы, замороженные	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Утка, 2 кг	Решетка	2		190-210	100-110
Утиная грудка, средняя, по 300 г	Решетка	3		240-260	30-40

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Гусь, 3 кг	Решетка	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка, по 350 г	Решетка	3		220-240	40-50
Небольшая индейка, 2,5 кг	Решетка	2		180-200	80-100
Грудка индейки, без кости, 1 кг	Посуда, закрытая	2		240-260	80-100
Бедро индейки, с костью, 1 кг	Решетка	2		180-200	90-100

Мясо

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Этап	Температура в °C	Время приготовления в мин
Кусок свинины без кожуры, например, шея, 1,5 кг	Посуда, открытая	1		-	180-200	140-160
Кусок свинины с кожурой, например, лопатка, 2 кг	Посуда, открытая	1		-	170-190	190-200
Свиная вырезка, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	180-200	100-120
Свиные стейки, 2 см толщиной	Решетка	4		-	3	20-25**
Филе говядины, средняя прожарка, 1 кг	Посуда, открытая	2		-	200-220	60-70
Тушеная говядина, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	200-220	100-120
Филейная часть, средняя прожарка, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	200-220	60-70
Бургер, 3-4 см толщиной	Решетка	4		-	3	25-30**
Кусок телятины, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	170-190	120-130

*Не переворачивать
** Вставьте универсальный противень на положение полки 1

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Этап	Температура в °C	Время приготовления в мин
Телячья рулька, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	180-200	130-140
Баранья нога, без кости, средняя прожарка, 1,5 кг	Посуда, открытая	2		-	170-190	70-80*
Седло ягненка на кости, средняя прожарка, 1,5 кг	Решетка	2		-	180-190	45-55*/**
Колбаски на гриле	Решетка	3		-	3	20-25**
Мясной рулет, 1 кг	Посуда, открытая	2		-	170-180	70-80

*Не переворачивать
** Вставьте универсальный противень на положение полки 1

Рыба

Блюдо	Вес	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Рыба, целая	Примерно по 300 г	Решетка	2		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решетка	2		170-190	50-60
Рыбный стейк, 3 см толщиной		Решетка	3		3	20-25

Советы по запеканию и тушению

Рабочая камера становится очень грязной.	Готовьте пищу в закрытой форме для запекания при более высокой температуре или используйте противень для гриля. Вы получите наилучшие результаты запекания, если будете использовать противень для гриля. Противень для гриля можно приобрести позже как специальный аксессуар.
Жаркое слишком темное, и кожура местами обгорела, и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте положение полки и температуру. В следующий раз выберите более низкую температуру и при необходимости сократите время запекания.
Кожура слишком тонкая.	Увеличьте температуру или ненадолго включите гриль в конце времени запекания.

Жаркое выглядит хорошо, но соки обгорели.	В следующий раз используйте форму для запекания меньшего размера и при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое выглядит хорошо, но соки слишком прозрачные и водянистые.	В следующий раз используйте форму для запекания большего размера и при необходимости добавьте меньше жидкости.
Мясо подгорает во время тушения.	Форма для запекания и крышка должны хорошо подходить друг к другу и правильно закрываться. Снизьте температуру и при необходимости добавьте больше жидкости при тушении.

Гарниры и овощи

Здесь вы можете найти информацию о приготовлении овощей, картофеля и замороженных картофельных продуктов. Используйте настройки, указанные в таблице.

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Этап	Температура в °C	Время приготовления в мин
Овощи-гриль холодные	Универсальный противень	5		-	3	10-20
Печеный картофель, разрезанный пополам	Универсальный противень	3		-	160-180	45-60
Картофельные продукты, замороженные, например, картофель фри, крокеты, картофельные зразы, решти	Универсальный противень	3		-	190-210	25-35
Картофель фри, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		-	190-210	30-40

Йогурт

Вы можете использовать свой прибор для приготовления собственного йогурта. Извлеките аксессуары и держатели полок из рабочей камеры. Рабочая камера должна быть пустой.

1. Нагрейте 1 литр молока (жирность 3,5%) до 90 °C на плите, а затем дайте ему остыть до 40 °C. Достаточно нагреть ультрапастеризованное молоко до 40 °C.
2. Размешайте 30 г (примерно 1 столовую ложку) (охлажденного) йогурта.
3. Разлейте по чашкам или небольшим банкам с крышками и накройте.
4. Поместите чашки или банки на дно рабочей камеры и используйте настройки, указанные в таблице.
5. После приготовления йогурта дайте ему остыть в холодильнике.

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Йогурт	Чашка/банка	Дно рабочей камеры		-	4-5 часов

Акриламид в продуктах питания

Акриламид в основном образуется в зерновых и картофельных продуктах, приготовленных при высоких температурах, таких как картофельные чипсы, картофель фри, нарезанный хлеб, булочки, хлеб или мелкие хлебобулочные изделия (печенье, пряники, пряное печенье).

Советы по минимизации содержания акриламида	
Общие	• Сохраняйте время приготовления как можно короче. • Готовьте пищу до золотисто-коричневого цвета, но не слишком темного. • Большие толстые куски пищи содержат меньше акриламида.
Выпечка	С верхним/нижним нагревом максимум 200 °C. С горячим воздухом максимум 180 °C.
Печенье	С верхним/нижним нагревом максимум 190 °C. С горячим воздухом максимум 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Разложите одним слоем равномерно на противне. Готовьте примерно 400-600 г за один раз на противне, чтобы картофель фри не высох и не стал хрустящим.

Сушка

Вы можете достичь выдающихся результатов сушки с горячим воздухом. При этом типе консервирования вкусы концентрируются в результате обезвоживания.

Используйте только самые свежие фрукты, овощи и травы и тщательно вымойте их. Застелите решетку жиронепроницаемой или пергаментной бумагой. Слейте излишки воды с фруктов, а затем тщательно их высушите.

При необходимости тонко нарежьте куски, или сделайие их одинакового размера. Положите неочищенные фрукты на блюдо срезанными поверхностями вверх. Убедитесь, что ни фрукты, ни грибы не перекрываются на решетке.

Натрите овощи на терке, а затем бланшируйте их. Слейте излишки воды с бланшированных овощей и разложите их равномерно на решетке.

Сушите травы на стебле. Разложите травы равномерно и слегка кучкой на решетке.

Используйте следующие положения полок для сушки:

• 1 решетка: Положение 3

• 2 решетки: Положения 3 + 1

Переворачивайте очень сочные фрукты и овощи несколько раз. После сушки немедленно удалите сушеные продукты с бумаги.

В таблице вы найдете настройки для сушки различных продуктов питания. Температура и время сушки зависят от типа, влажности, спелости и толщины продуктов. Чем дольше вы оставляете пищу для сушки, тем лучше она сохранится. Чем тоньше вы нарежете пищу, тем быстрее она высохнет и тем больше вкуса она сохранит. По этой причине в таблице указаны диапазоны настроек.

Если вы хотите высушить продукты, не указанные в таблице, вы должны использовать настройки, перечисленные в таблице для аналогичных продуктов, в качестве справки.

Фрукты, овощи и травы	Аксессуары / посуда	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Семечковые (кольца яблок, 3 мм толщиной, 200 г на решетку)	1-2 решетки		80	4-8
Корнеплоды (морковь), натертые, бланшированные	1-2 решетки		80	4-7

Фрукты, овощи и травы	Аксессуары / посуда	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Нарезанные грибы	1-2 решетки		80	5-8
Травы, вымытые	1-2 решетки		60	2-5

Расстойка теста

Ваше дрожжевое тесто будет подниматься значительно быстрее при использовании этой функции нагрева, чем при комнатной температуре, и не высохнет. Не включайте прибор, если рабочая камера не полностью остыла.

Всегда давайте дрожжевому тесту подниматься дважды. Используйте настройки, указанные в таблицах настроек, для первого и второго этапов расстойки (стадия брожения теста и стадия окончательного брожения).

Брожение теста

Поместите тесто в жаропрочную миску и поставьте ее на решетку. Используйте настройки, указанные в таблице.

Не открывайте дверцу прибора, пока тесто поднимается, иначе выйдет влага. Не накрывайте тесто. Во время процесса расстойки образуется конденсат, который запотевает на дверной панели. Вытрите рабочую камеру после расстойки теста. Удалите накипь небольшим количеством уксуса и протрите чистой водой.

Окончательное брожение

Поместите тесто в духовой шкаф на положение полки, указанное в таблице.

Если вы хотите предварительно нагреть прибор, стадия окончательного брожения происходит вне прибора в теплом месте.

Температура и время расстойки зависят от типа и количества ингредиентов. По этой причине значения, указанные в таблице настроек, предназначены только для справки.

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Этап	Температура в °C	Время приготовления в мин
Дрожжевое тесто, легкое	Миска	2		1.	-*	25-30
	Универсальный противень или форма для хлеба	2		2.	-*	10-20
Дрожжевое тесто, тяжелое и насыщенное	Миска	2		1.	-*	60-75
	Универсальный противень или форма для хлеба	2		2.	-*	45-60

* Нагревать до температуры до 50 °C вместе с

Размораживание

Для размораживания замороженных фруктов, овощей и хлебобулочных изделий. Птицу, мясо и рыбу в идеале следует размораживать в холодильнике. Не подходит для кремовых тортов и пирожных для выпечки..

Используйте следующие положения полок при размораживании:

• 1 решетка: Положение 2

• 2 решетки: Положения 3 + 1

Совет:

Продукты, которые были заморожены плоскими или порциями, размораживаются быстрее, чем продукты, замороженные блоком.

Извлеките замороженные продукты из упаковки и поместите их на решетку в подходящей посуде.

Перераспределите продукты или переверните их один или два раза по мере размораживания. Большие куски пищи следует переворачивать несколько раз. По мере размораживания продуктов разбивайте любые комки и удаляйте уже размороженные продукты из прибора.

Чтобы температура выровнялась, оставьте размороженные продукты отдыхать еще 10-30 минут в приборе после его выключения.

Замороженные продукты	Аксессуары	Положение	Функция нагрева	Температура
Например, кремовые пирожные, масляные кремовые торты, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаса и мясо, хлеб и булочки, торты и другие хлебобулочные изделия	Решетка	2		Переключатель температуры должен оставаться в положении "Выкл"

Тестовые блюда

Эти таблицы были созданы для испытательных институтов для облегчения тестирования прибора. Согласно EN 60350-1.

Выпечка

Предметы, которые помещаются в духовой шкаф на противнях или в формах/посуде для выпечки вместе, не обязательно будут одновременно готовы.

Положения полок для выпечки на двух уровнях:

• Универсальный противень, положение 3

Противень, положение 1

• Формы/посуда для выпечки на решетке

Первая решетка, положение 3

Вторая решетка, положение 1

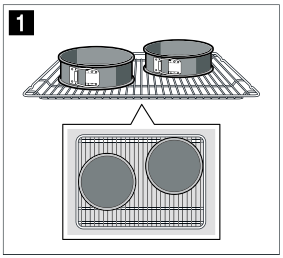
Положения полок для выпечки на трех уровнях:

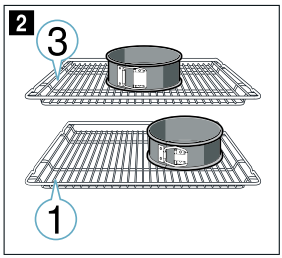
• Противень, положение 5

• Универсальный противень, положение 3

• Противень: Положение 1

Выпечка с двумя разъемными формами:
• На одном уровне (рисунок 1)
• На двух уровнях (рисунок 2)





Примечания

• Значения настроек применяются к блюдам, помещенным в холодную рабочую камеру.
• Обратите внимание на информацию в таблицах о предварительном нагреве. Значения настроек действительны без быстрого разогрева.
• Для выпечки используйте сначала более низкую из указанных температур.

Выпечка

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Венское печенье	Универсальный противень	3		140-150*	30-40
Венское печенье, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		140-150*	30-45
Венское печенье, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-140*	40-55
Маленькие пирожные	Универсальный противень	3		140-160	15-25
Маленькие пирожные, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
Маленькие пирожные, 3 уровня	Противни + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Бисквит на горячей воде	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Бисквит на горячей воде, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		90-100*	100-150

*Предварительно разогреть в течение 5 мин; не используйте функцию быстрого разогрева.
** Предварительно разогреть; не используйте функцию быстрого разогрева.

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Яблочный пирог с двойной корочкой	Универсальный противень	3		100-120	25-35
Яблочный пирог с двойной корочкой, 2 уровня	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
*Предварительно разогреть в течение 5 мин; не используйте функцию быстрого разогрева. ** Предварительно разогреть; не используйте функцию быстрого разогрева.					

Гриль

Блюдо	Аксессуары / посуда	Положение полки	Функция нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин
Поджаривание хлеба Предварительно разогреть в течение 10 мин	Универсальный противень	3		100-120	25-35
Говяжьи бургеры, x 12 * Не разогревать предварительно	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
*Переворачивать после 2/3 общего времени.					

Гарантийное свидетельство

ООО «Эталон-Импорт»
ИНН7716612279 ОГРН1087746956780
129343, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Свиблово, проезд Серебрякова, д.6, помещение 1/3
По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь по телефону горячей линии
ООО «Эталон-Импорт»: 8 (800) 350-50-82

Гарантийный срок на бытовую технику составляет двенадцать месяцев со дня продажи или передачи прибора потребителю, либо со дня изготовления прибора, если установить день продажи или передачи невозможно.
Гарантийный срок на комплектующие изделия (комплектующие, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.
Гарантия распространяется на приборы, использующиеся исключительно в бытовых условиях (личных, домашних).
Гарантийный срок на узлы, компоненты и части, замененные в ходе гарантийного ремонта, равен сроку гарантии на прибор.
Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

ГАРАНТИЯ не распространяется:

- на недостатки, вызванные нарушением условий, оговоренных инструкцией по эксплуатации, неправильной установкой и/или подключением, в том числе к электрической сети с несоответствующими параметрами, небрежным обращением и/или плохим уходом.
- на приборы, установка или ремонт которых осуществлялись лицами без соответствующей квалификации.
- на неполадки прибора, возникшие при воздействии непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попаданий бытовых насекомых и грызунов, остатков пищи и жира, жидкостей, воздействия иных посторонних факторов.
- на внешние и внутренние загрязнения, помутнения, изменения цвета, царапины и трещины, вмятины, потертости, сколы и иные подобные повреждения узлов, компонентов, составных частей, конструкционных элементов, аксессуаров.
и принадлежностей (в том числе изготовленных из пластмасс, стеклокерамики и стекла), возникшие в процессе эксплуатации (в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора.
- на подлежащие периодической замене конструкционные элементы, аксессуары и принадлежности (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т.п.).
- на работы по установке и/или подключению, регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за прибором.

Импортер не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований, указанных в данном гарантийном документе и в инструкции по эксплуатации прибора.

Срок службы бытовой техники составляет 5 лет и определяется с даты продажи или передачи прибора потребителю. Или со дня изготовления прибора, если день продажи или передачи установить невозможно. По истечении срока службы необходимо передать прибор в пункт приема использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Информация об изделии:

Модель_____ Дата продажи_____

Серийный номер_____ Продавец_____

Штамп магазина_____