



Зарегистрируйте
свое новое
устройство на MyBosch
сейчас и получите
бесплатные преимущества:



[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Встраиваемый духовой шкаф

HBJ559Y.6R

[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке



Для получения дополнительной информации см. Цифро-

вое руководство пользователя.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность.....	2
2	Во избежание материального ущерба.....	5
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	6
5	Перед первым использованием.....	10
6	Стандартное управление.....	11
7	Быстрый разогрев.....	11
8	Функции времени.....	12
9	Программы	13
10	Блокировка для безопасности детей.....	17
11	Базовые установки	17
12	Home Connect	18
13	Очистка и уход	20
14	Программа EcoClean.....	23
15	Навесные элементы.....	24
16	Дверца прибора.....	25
17	Устранение неисправностей	27
18	Транспортировка и утилизация.....	29
19	Сервисная служба	29
20	Сертификат соответствия.....	30
21	У вас всё получится!.....	30
22	ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ.....	49



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.

2

- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

1.3 Ограничение круга

пользователей Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному

использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
 - ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.

- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

Перегрев прибора может стать причиной возгорания.

- ▶ Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога! Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие. ▶

Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Безопасность

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени. ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору. Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору. При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. ▶

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощипанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Столкновение с открытой дверцей прибора может привести к травмам. ▶ Во время и после

ru

завершения эксплуатации дверца прибора должна быть закрыта. Прибор и его доступные части могут иметь острые края. ► Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.

► По возможности используйте защитные перчатки.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора. ► Не трогайте горячие выдвижные направляющие, дайте им остыть.

- Прикасайтесь к выдвижным направляющим только в перчатках.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током! При

неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. ►

Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности. ► Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.

- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель. Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Обратитесь в сервисную службу.
→ Страница 29

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться. ► Не подпускайте детей к упаковочному материалу.

- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться. ► Не подпускайте детей к мелким деталям.

- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампочка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога.

- Не касайтесь стеклянного плафона.
- При очистке избегайте контакта с кожей. ⚠

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением. ► Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Режим очистки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- ▶ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▶ Дайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
 - ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
 - ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.
- ▶ При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.

Во избежание материального ущерба

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры при температуре выше 50 °С, могут вызвать аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- ▶ Не кладите на дно рабочей камеры никакие принадлежности, бумагу для выпекания или фольгу.
 - ▶ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С.
- Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
 - ▶ Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры. Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.
 - ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть.
 - ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
 - ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов. Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

- ▶ Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Использование средства для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.
- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
 - ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.
 - ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
 - ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.
- Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.
- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
 - ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.
- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере

3 Защита окружающей среды и экономия

3.2 Как экономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный нагрев прибора требуется только в том случае, если это указано в инструкции или советах по установке.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Заметка:

Для работы прибора требуется:

- режим работы от сети макс. 2 Вт
- режим работы не от сети с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- режим работы не от сети с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Кнопки панели управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

Элементы управления

Элементы управления используются для настройки

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

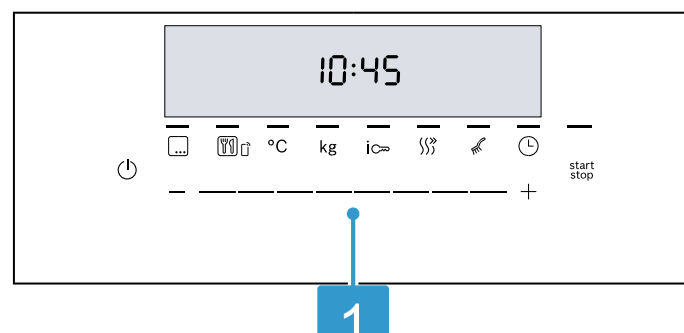
- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Знакомство с прибором

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.



всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.

1

Кнопки и дисплей

Кнопки — чувствительные к прикосновениям элементы поверхности. Для выбора функции достаточно слегка коснуться соответствующего символа кончиком пальца под прямым углом. На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.

Кнопки и дисплей

На вашем приборе можно устанавливать различные

При активации функции на дисплее загорается соот-

функции нажатием кнопок. Установки отображаются соответствующий символ. Символ времени суток  горит на дисплее. только при изменении времени.

Заметка: После нажатия кнопки требуется немного подождать, прежде чем нажимать другую кнопку.

Символ	Функция	Применение
	Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
	Зона настройки	Настройка функций времени или температуры или установка автоматических программ.
	Старт/ Пауза	- Короткое нажатие: включение или выключение режима работы. - Продолжительное нажатие: отмена режима работы
	Виды нагрева	Выберите оптимальный способ приготовления для каждого блюда.
	Программы	Выберите автоматическую программу.
	Home Connect	Запустите Home Connect.
	Температура или режим гриля	Выбор температуры или режима гриля.
	Вес	Выбор веса для программ.

Знакомство с прибором

Символ	Функция	Применение
	Информация	Во время нагрева температура рабочей камеры на несколько секунд появляется на дисплее.
	Блокировка для безопасности детей.	Активация или деактивация функции блокировки для безопасности детей
	Быстрый нагрев	Быстрый предварительный нагрев рабочей камеры без принадлежностей.
	Режимы очистки	Выберите тип очистки.
	Функции времени	Выбор времени суток , установка таймера , времени приготовления и окончания . Для выбора отдельных функций несколько раз нажмите кнопку  .

Виды нагрева и функции

Для того чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, мы объясним различия и опишем области применения.

При выборе вида нагрева прибор предложит подходящую температуру или режим. Вы можете принять предлагаемое время приготовления или изменить его в указанном поле.

Символ	Использование и функционирование	
	Нижний жар	Допекание блюд или приготовление на водяной бане. 30 - 250 °C Жар поступает снизу.
	Интенсивный нагрев	Приготовление блюд с хрустящей корочкой снизу. 30 - 275 °C Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.
	Режим пиццы	Приготовление пиццы и других блюд, требующих подачи большого количества 30 - 275 °C тепла снизу. Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке.
	Гриль, небольшая площадь	Приготовление на гриле небольшого количества плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.
	Режимы гриля:	Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	1 = слабый	
	2 = средний	
	3 = сильный	
	Гриль, большая пло-	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или то-

щадь нагрева Режимы гриля:

- 1 = слабый
2 = средний
3 = сильный

сты. Запекание продуктов.

Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.

	Верхний/нижний жар 275 °C	Традиционное выпекание/жарение на одном уровне. Этот вид нагрева оптимально подходит для пирогов с сочной начинкой. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Данный вид нагрева используется, чтобы определить расход энергии в стандартном режиме.
	3D-горячий воздух 30 - 275 °C	Выпекание и жарение на одном или нескольких уровнях. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Горячий воздух щадящий 125 - 275 °C	Щадящий режим приготовления на одном уровне без предварительного разогрева. Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Данный вид нагрева используется для проведения теста по определению класса энергопотребления и расхода энергии в режиме рециркуляции воздуха.
	Гриль с конвекцией 30 - 275 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

Знакомство с прибором

Символ	Использование и функционирование	
	Размораживание 30 - 60 °C	Щадящее размораживание продуктов.
	Поддержание в горячем состоянии 60 - 100 °C	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии.
	Предварительный подогрев посуды 30 - 70 °C	Предварительный подогрев посуды.

Другие функции

Здесь представлен обзор остальных функций вашего прибора.

Символ	Функция	Применение
	Программы	Используйте запрограммированные значения для различных блюд. → "Программы", Страница 13
	Режимы очистки	Программа EcoClean восстанавливает самоочищающиеся поверхности в рабочей камере.
	Дистанционный запуск	Запуск и управление прибором через приложение Home Connect. → Страница 18 - Выполнено подключение к домашней беспроводной сети и серверу Home Connect - Дистанционный запуск активирован

Заметка: Если вы управляете прибором через приложение Home Connect, вам доступно ещё больше функций. Информацию об этом вы найдёте в приложении.

Температура и режимы нагрева

Имеются различные установки для видов нагрева и функций.

Символ	Функция	Применение
30 - 275	Диапазон температур	Установка температуры в рабочей камере, °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Режимы гриля	Установите режимы гриля в зависимости от типа прибора, для большой площади или для небольшой площади. 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный

Индикатор нагрева

На приборе отображаются фазы нагрева.

При нагревании прибора на дисплее появляется . Если вы установили предварительный разогрев, то время, когда этот символ погаснет, будет оптимальным временем для установки приготавливаемого блюда в духовой шкаф.

Если при запуске температура в рабочей камере слишком высокая, для некоторых видов нагрева на дисплее появляется . Подождите, пока духовой шкаф остынет и погаснет . **Примечания**

- Если выбрана функция **Размораживание**, а духовой шкаф остыл недостаточно, на дисплее мигает  и функция не будет активирована.
- Индикация нагрева появляется только при использовании видов нагрева, для которых можно установить температуру. При использовании режимов гриля, например, индикация нагрева не появляется.
- Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

4.2 Рабочая камера

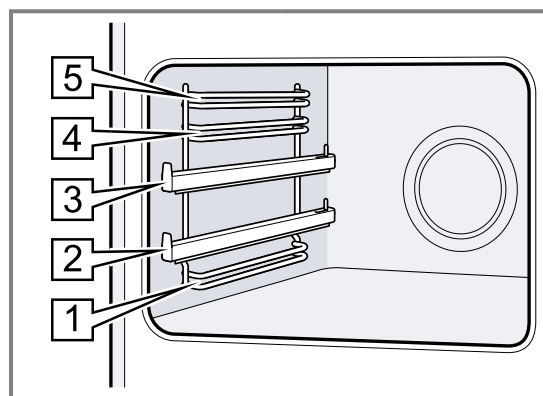
Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Навесные элементы

Вы можете устанавливать принадлежности на разной высоте на навесных элементах в рабочей камере. Рабочая камера имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

В зависимости от типа прибора навесные элементы оснащены выдвижными или выдвижными зажимными элементами. Выдвижные элементы надежно зафиксированы и не могут быть сняты. Выдвижные зажимные элементы при необходимости могут быть установлены на свободных уровнях. Навесные элементы можно снимать, например для очистки.

→ "Навесные элементы", Страница 24



Самоочищающиеся поверхности Самоочищающиеся поверхности в рабочей камере имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.

Следующие поверхности являются самоочищающимися:

- Задняя стенка

- Верхняя панель
- Боковые стенки

Знакомство с прибором

Регулярно используйте режим очистки, чтобы сохранить способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке и избежать повреждений. (Эколиз) → Страница 23

Освещение

Освещение рабочей камеры включается при включении духового шкафа.

По завершении работы освещение рабочей камеры отключается.

Если освещение рабочей камеры во время работы не требуется, это можно задать в базовых установках.

Дверца прибора

При открывании дверцы прибора во время работы прекращается нагрев. При закрытии дверцы нагрев возобновляется.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Тёплый воздух выходит из дверцы.

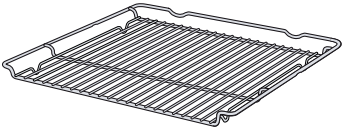
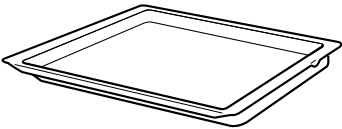
ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте вентиляционные прорези над дверцей прибора. Прибор перегревается. ► Не загораживайте вентиляционные прорези.

4.3 Принадлежность

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Заметка: Принадлежности могут деформироваться от жара. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

Принадлежности		Применение
Решетка		■ Формы для выпекания ■ Формы для запеканки ■ Посуда ■ Мясо, например, жареное или на гриле ■ Продукты глубокой заморозки
Универсальный противень		■ Сочные пироги ■ Мелкое печенье ■ Хлеб ■ Большие куски жаркого ■ Продукты глубокой заморозки ■ Сбор стекающей жидкости, например, мясного сока, капающего с решетки при приготовлении на гриле.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

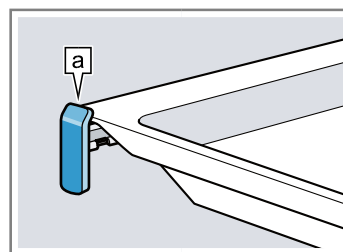
Решетка для гриля	Устанавливайте решетку для гриля открытой стороной к дверце прибора изгибом вниз
-------------------	--

Противень Например, универсальный противень или обычный противень	Устанавливайте противень скосом к крышке прибора.
--	---

Air Fry/противень-гриль	Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления блюд в режиме Air Fry, а также указания по приготовлению на гриле, приведенные в руководстве по эксплуатации. Эту принадлежность также можно использовать при приготовлении на гриле. Заметка: Чтобы не загрязнять духовой шкаф, задвиньте универсальный противень как минимум на один уровень ниже под принадлежностью. Не используйте эту принадлежность в качестве лотка для приготовления на пару.
-------------------------	---

ляющие.

Решетка или противень	Размещайте принадлежности таким образом, чтобы они находились за язычком  на выдвижной направляющей.
-----------------------	---



Заметка: В полностью выдвинутом положении направляющие фиксируются. Слегка нажмите на Следите за правильностью установки принадлежно-установки с направляющими, выдвиньте направляющие в

рабочую камеру. Только таким образом можно извлечь принадлежности примерно наполовину, не опрокидывая их.

1. Устанавливая принадлежности, следите чтобы они вставали между направляющими одного уровня.

выдвижные направляющие при задвигании их

2. обратно в рабочую камеру.

4. Полностью задвиньте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.

Заметка: Выньте принадлежности, не нужные во время режима работы, из рабочей камеры.

Принадлежности	Применение
Противень	■ Пирог на противне ■ Сдобный пирог, обычное тесто
Air Fry/противень-гриль	■ Продукты, обжаренные в масле до хрустящей корочки. ■ Приготовление на гриле

Использование принадлежностей

Дополнительные принадлежности

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

www.bosch-home.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

3. Чтобы разместить принадлежности на уровнях

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайнмагазине или запросить в сервисной службе.

5 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

5.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед началом эксплуатации прибора необходимо выполнить настройки для первого ввода в эксплуатацию.

Установка времени суток

После подсоединения прибора к сети или после отключения электроэнергии на дисплее мигает время суток. Базовая установка для отображаемого времени суток – «12:00». Установите текущее время суток.

1. Установите время суток кнопкой  или .
2. Нажмите кнопку  . ✓ На дисплее отображается установленное время суток.

Рекомендация: В базовых установках можно вы- 4. Установите вид нагрева и температуру. брать, будет ли отображаться индикация времени су- → "Стандартное управление", Страница 11 ток на дисплее.

Вид нагрева 3D-Горячий воздух 

Температура, Максимум

Время приго- 1 час
товления

5.2 Очистка прибора перед первым использованием

очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Выньте принадлежности и упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропо- 6. ра. 7.
2. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканью. 8.
3. На протяжении времени нагревания прибора проветривайте помещение.

5. Выключите прибор по истечении указанного времени. Подождите, пока рабочая камера не остынет. Очистите гладкие поверхности мягкой тканью, смоченной мыльным раствором. Тщательно очистите принадлежности мягкой тканью или щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.

Перед первым использованием прибора необходимо

6 Стандартное управление

6.1 Включение прибора

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Прибор включен.
- ✓ На дисплее загораются символы установленного вида нагрева и температуры.

6.2 Включение режима

Каждый режим работы необходимо запускать. ▶

Прикоснитесь к .

6.3 Установка вида нагрева и температуры

1. Прикоснитесь к .
2. Выберите вид нагрева в зоне настройки.
3. Прикоснитесь к .
4. Выберите температуру или режим гриля в зоне настройки.
5. Прикоснитесь к . ✓ Через несколько секунд прибор начинает нагреваться.
6. Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Рекомендации

- Подходящий вид нагрева для вашего блюда см. в описании видов нагрева.
- Вы также можете установить продолжительность режима и время его окончания. → "Функции времени", Страница 12

Изменение вида нагрева

Вид нагрева можно изменить в любой момент. Если во время работы духового шкафа вид нагрева будет изменён, то режим работы будет прерван. ▶

Запрограммируйте вид нагрева в зоне настройки.

- ✓ Прикоснитесь к .

Изменение температуры Температуру можно изменить в любое время.

- ▶ Выберите температуру или режим гриля в зоне настройки.

Прерывание или отмена выполнения режима

1. Для прерывания работы:
 - Прикоснитесь к . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Мигает индикатор над . ✓ Для завершения режима паузы коснитесь .
 2. Отмена режима:
 - Нажмите и удерживайте .
- ✓ Работа духового шкафа прерывается, и все настройки сбрасываются.

6.4 Выключение прибора

- ▶ Прикоснитесь к .
- ✓ Прибор выключен.

7 Быстрый разогрев

Чтобы сэкономить время, вы можете сократить время нагрева, установив функцию быстрого нагрева при температуре выше 100 °C.

Функцию быстрого разогрева можно использовать при следующих видах нагрева: ■ 3D-Горячий воздух

- Верхний/нижний жар 



7.1 Установка быстрого нагрева

Чтобы добиться равномерного приготовления блюда, ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Заметка: Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого нагрева.

1. Устанавливайте подходящий вид нагрева и температуру выше 100 °C.

Функции времени

Быстрый нагрев включается автоматически при достижении заданной температуры 200 °C.

- Если быстрый нагрев не включается автоматически, нажмите кнопку . На дисплее появляется . Через несколько секунд начнётся быстрый

нагрев. ✓ После завершения быстрого нагрева раздаётся сигнал и на дисплее гаснет символ . 3. Установите блюдо в рабочую камеру.

Отмена функции быстрого нагрева

- Нажмите кнопку . ✓ На дисплее гаснет символ .



8 Функции времени

Ваш прибор оснащён различными функциями времени, с помощью которых можно регулировать режимы работы прибора.

8.1 Обзор функций времени

Выбирайте различные функции времени кнопкой .

Функция времени	Применение
Таймер 	Таймер можно устанавливать независимо от режима работы прибора. Он не влияет на работу прибора.
Время приготовления 	Если для режима работы установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически завершается.
Окончание 	При установке продолжительности вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.
Время суток 	Установка времени суток.

8.2 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Также можно устанавливать таймер до 23 часов 59 минут как при включённом, так и при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

- Нажимайте  тех пор, пока на дисплее не будет выделено .
- Установите время таймера кнопкой  или .

Кнопка	Рекомендуемое значение
	5 минут
	10 минут

До 10 минут время таймера устанавливается с шагом в 30 секунд. Чем выше будет значение, тем больше будут шаги по времени.

- Через несколько секунд таймер запустится и начнётся отсчет времени таймера. ✓ По истечении времени таймера раздаётся сигнал и время таймера на дисплее устанавливается на «0».

- По истечении времени таймера:

– Для выключения таймера нажмите любую кнопку.

Изменение времени таймера Время таймера можно изменить в любой момент.

Требование: На дисплее высвечивается .

- Измените время таймера кнопками  или .

- Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Прерывание работы таймера Время таймера можно сбросить в любой момент.

Требование: На дисплее высвечивается .

- Установите таймер в нулевое положение кнопкой .

- Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и загорается .

8.3 Установка времени приготовления

Вы можете устанавливать продолжительность режима до 23 часов 59 минут.

Требование: Вид нагрева и температура или режим должны быть установлены.

- Нажимайте  тех пор, пока на дисплее не будет выделено .
- Установите время приготовления кнопкой  или .

Дополнительные Рекомендуемое значение программы

	10 минут
	30 минут

Время приготовления менее часа можно установить с шагом в 1 минуту, более часа – с шагом в 5 минут. ✓ Через несколько секунд прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.

- По истечении времени приготовления раздаётся сигнал, на дисплее время приготовления устанавливается на «0».

- По истечении времени приготовления:

- Для досрочного отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Чтобы снова установить время приготовления, нажмите кнопку .
- Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени приготовления Время приготовления можно изменить в любой момент.

Требование: На дисплее высвечивается $\rightarrow$ | .

- Измените время приготовления кнопкой $\rightarrow$ | или $\rightarrow$ + .
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Отмена времени приготовления Продолжительность выполнения можно сбросить в любой момент.

Требование: На дисплее высвечивается $\rightarrow$ | .

- Установите время приготовления в нулевое положение кнопкой $\rightarrow$ | . ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и продолжает нагреваться без установки времени приготовления.

8.4 Установка времени окончания

Вы можете изменить время, к которому должно истечь время приготовления, в диапазоне до 23 часов 59 минут.

Примечания

- Чтобы добиться оптимального результата приготовления, не выполняйте установку окончания времени приготовления после того, как был запущен режим работы.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовом шкафу в течение длительного времени.

Требования

- Вид нагрева и температура или режим должны быть установлены.
 - Время приготовления установлено.
1. Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не будет выделено $\rightarrow$ | .
 2. Нажмите кнопку $\rightarrow$ | или $\rightarrow$ + . ✓ На дисплее отображается рассчитанное время окончания.
 3. Изменяйте время окончания кнопкой $\rightarrow$ | или $\rightarrow$ + .
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает установки и на дисплее отображается установленное время окончания.
 - ✓ Когда загорается рассчитанное время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.

Программы

- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся сигнал, на дисплее время приготовления устанавливается на «0».
4. По истечении времени приготовления:
 - Для досрочного отключения сигнала нажмите любую кнопку.
 - Чтобы снова установить время приготовления, нажмите кнопку $\rightarrow$ + .
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени окончания

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, можно изменять установленное время окончания только до начала режима приготовления и отсчёта времени.

Требование: На дисплее высвечивается $\rightarrow$ | .

- Изменяйте время окончания кнопкой $\rightarrow$ | или $\rightarrow$ + .
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.

Сброс времени окончания

Установленное время окончания можно удалить в любой момент.

Требование: На дисплее высвечивается $\rightarrow$ | .

- Сбросьте время окончания на текущее время суток плюс время приготовления кнопкой $\rightarrow$ | .
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок и начинает нагреваться. Начинается отсчёт времени.

8.5 Установка времени суток

После подсоединения прибора к сети или после отключения электроэнергии на дисплее мигает время суток. Базовая установка для отображаемого времени суток – «12:00». Установите текущее время суток.

1. Установите время суток кнопкой $\rightarrow$ | или $\rightarrow$ + .
2. Нажмите кнопку $\rightarrow$ | . ✓ На дисплее отображается установленное время суток.

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

9 Программы

Программы приготовления помогают при приготовлении различных блюд, автоматически подбирая оптимальные настройки.

9.1 Посуда, подходящая для программы

Используйте жаропрочную посуду, подходящую для использования при температуре до 300 °C.

Номера программ соответствуют определенным блюдам.

Заметка: Вы можете получить доступ к последним 20 программам в приложении Home Connect.

Программы

9.2 Таблица программ

Лучше всего подходит посуда из стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на 2/3.

Для использования не подходит посуда из следующих материалов:

- светлый шлифованный алюминий
- неглазурованная глина
- пластиковая посуда или пластиковая решётка

Номер	Блюдо	Емкость	Диапазон веса Установка веса	Добавление жидкости	Уровень установки	Указания
1	Пицца	Универсальный противень	0,1–0,4 кг Вес теста	Нет	3	–
2	Пицца, тонкое тесто Глубокой заморозки, готовая	Универсальный противень с пергаментной бумагой	0,28–0,4 кг Общий вес	Нет	3	При приготовлении второй пиццы соблюдать указания на упаковке.
3	Пицца, пышное тесто Глубокой заморозки, готовая	Универсальный противень с пергаментной бумагой	0,28–0,6 кг Общий вес	Нет	3	При приготовлении второй пиццы соблюдать указания на упаковке.
4	Рыба, целиком	Жаровня с крышкой	0,3–1,5 кг Вес рыбы	Закрыть дно жаровни.	2	–
5	Булочки Глубокой заморозки, готовые	Универсальный противень с пергаментной бумагой	0,1–0,8 кг Общий вес	Нет	3	–
6	Картофель фри Глубокой заморозки	Универсальный противень с пергаментной бумагой	0,2–0,75 кг Общий вес	Нет	3	Выложить рядом друг с другом на универсальный противень.
7	Картофельная запеканка	Форма для запекания без крышки	0,5–3,0 кг Общий вес	Нет	2	–
8	Запеканка из макарон Из предварительно приготовленных макаронных изделий	Форма для запекания без крышки	0,4–3,0 кг Общий вес	Нет	2	–
9	Цыпленок, нефаршированный Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями	Жаровня со стеклянной крышкой	0,6–2,5 кг Вес цыпленка	Нет	2	Выложить в посуду грудкой вверх.
10	Цыпленок с овощами	Универсальный противень	1,0–2,0 кг Вес мяса	Нет	2	–
11	Грудка индейки приправленная специями	Жаровня со стеклянной крышкой	0,5–2,5 кг Вес грудки индейки	Закрыть дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	–
12	Рагу с мясом	Высокая жаровня с крышкой	0,5–3,0 кг Общий вес	По рецепту	2	Предварительно мясо не обжаривать.
13	Рулеты из говядины Фаршированные овощами или мясом	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес фаршированных рулетов	Добавить бульон или воду, чтобы жидкость почти полностью покрывала мясо.	2	Предварительно мясо не обжаривать.

14	Мясной рулет, свежий Мясные шарики из говядины, свинины или баранины	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес рулета	Нет	2	Предварительно мясо не обжаривать.
15	Баранья нога, среднепрожаренная Без костей, приправленная специями	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.

Программы

Номер	Блюдо	Емкость	Диапазон веса Установка веса	Добавление жидкости	Уровень установки	Указания
16	Баранья нога, хорошо прожаренная Без костей, приправленная специями	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
17	Гратен из баклажанов	Универсальный противень	0,2–0,8 кг Вес овощей	Нет	3	–
18	Паэлья	Сковорода для паэльлы	0,3–0,6 кг Вес риса	Добавить 170 мл воды на каждые 100 г риса.	2	–
19	Жаркое из свинины Без костей, приправленное специями	Жаровня со стеклянной крышкой	0,5–3,0 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
20	Стейки из свиной шеи Приправленные специями	Жаровня со стеклянной крышкой	0,5–2,5 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
21	Лазанья Глубокой заморозки	Оригинальная упаковка	0,3–1,2 кг Общий вес	Нет	3	–
22	Картофель печеный, целиком В мундире, рассыпчатый	Универсальный противень	0,3–1,5 кг Общий вес	Нет	3	–
23	Овощное рагу Вегетарианское блюдо	Высокая жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Общий вес	По рецепту	2	Овощи, которые готовятся долго, например морковь, нарезать более мелкими кусками, чем овощи, которые готовятся быстрее, например помидоры.
24	Гуляш Говядина или свинина, порезанные кубиками, с овощами	Высокая жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Общий вес	По рецепту	2	Мясо положить на дно и закрыть его овощами. Предварительно мясо не обжаривать.

25	Кусочки цыпленка Готовые к кулинарной обработке, приправленные специями	Жаровня с крышкой	0,1–0,8 кг Вес самого тяжелого кусочка	Закрывать дно жаровни.	2	–
26	Утка, нефаршированная Готовая к кулинарной обработке, приправленная специями	Жаровня без крышки	1,0–2,7 кг Вес утки	Нет	2	–
27	Гусь, нефаршированный Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями	Жаровня без крышки	2,5–3,5 кг Вес гуся	Нет	2	–

Программы

Номер	Блюдо	Емкость	Диапазон веса Установка веса	Добавление жидкости	Уровень установки	Указания
28	Тушеная говядина Например, тонкий край, толстый край, мясные шарики или маринованное мясо	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес мяса	Добавить жидкость, чтобы она почти полностью покрывала мясо.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
29	Ростбиф, среднепрожаренный Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями	Жаровня без крышки	0,5–2,5 кг Вес мяса	Нет	2	Выложить в жаровню жировым слоем вверх. Предварительно мясо не обжаривать.
30	Жаркое из телятины, с прослойками жира Например, спинная часть или огузок	Жаровня с крышкой	0,5–3,0 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавлять до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
31	Жаркое из телятины, постное Например, филе или мясной орех	Жаровня с крышкой	0,5–2,5 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавлять до 250 г овощей.	2	Предварительно мясо не обжаривать.
32	Ножка козули Без костей, приправленная солью	Жаровня с крышкой	0,5–2,0 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавлять до 250 г овощей.	2	–
33	Кролик, целиком Готовый к кулинарной обработке, приправленный специями	Жаровня со стеклянной крышкой	1,0–2,5 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавлять до 250 г овощей.	2	–

34	Жаркое из свинины с кожей Например, лопатка, приправленная специями, кожа надрезана	Жаровня со стеклянной крышкой	0,5–3,0 кг Вес мяса	Закрывать дно жаровни и добавить до 250 г овощей.	2	Положить в жаровню жировым слоем вверх и хорошо посолить кожу.
35	Эскаливада	Универсальный противень	0,8–1,6 кг Вес овощей	Нет	3	–
36	Дорада, запеченная в соли	Универсальный противень	0,3–1,1 кг Вес рыбы	Нет	3	–
37	Хек по-домашнему	Универсальный противень	0,5–2,0 кг Вес рыбы	Нет	3	–
38	Филе в слоеном тесте	Универсальный противень	0,7–1,5 кг Вес мяса	Нет	2	–
39	Эмпанада с тунцом	Универсальный противень	0,3–0,7 кг Вес теста	Нет	2	–
40	Чизкейк	Разъёмная форма Ø 26 см	0,8–1,4 кг Вес жидкого теста	Нет	3	–

9.3 Подготовка блюда для выполнения программы.

Вес блюда важен для правильной установки программы.

2. Положите блюдо в посуду. Используйте свежие продукты, лучше всего, имеющие температуру, как в холодильнике. Продукты всегда ставьте блюдо в холодную рабочую камеру заморозки используйте сразу, как только вынули их из морозильной камеры.

1. Взвесьте блюдо.

9.4 Установка программы

Прибор подбирает оптимальный вид нагрева, температуру и продолжительность приготовления. Вам необходимо установить только вес.

Примечания

- Вы можете установить вес только в указанном диапазоне.
- После запуска всегда можно отменить выполнение программы. После этого уже нельзя изменить заданное значение веса.

1. Нажмите **Программы** .
2. Установите необходимую программу в зоне настройки.
3. Нажмите **kg**.
4. Задайте вес в зоне установки.
5. Нажмите .

Блокировка для безопасности детей

- На дисплее отображается расчётное время приготовления. Изменить время приготовления невозможно.
- Для некоторых программ можно отложить время завершения приготовления с помощью . Через несколько секунд программа будет запущена и начнётся отсчёт времени приготовления.
- ✓ По завершении программы раздаётся сигнал и на дисплее время приготовления устанавливается на «0».
- 6. По завершении программы:
 - Чтобы отключить сигнал, коснитесь любого сенсорного поля.
 - Чтобы довести блюдо до готовности, нажмите **+**. Нагрев духового шкафа будет выполняться с учётом установок программы.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

10 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно прибор или изменить его настройки. Для деактивации блокировки для безопасности детей нажмите на символ  и удерживайте его прим. 4 с. Для деактивации блокировки для безопасности детей нажмите на символ  и удерживайте его прим. 4 с. **Заметка:** Функцию установки блокировки для безопасности детей можно активировать в Базовых установках.

Примечания

10.1 Активация и деактивация

блокировки для безопасности детей

1. Для активации блокировки для безопасности детей нажмите на символ  и удерживайте его прим.

- Если установлено время таймера , то отсчёт времени продолжится. Пока включена блокировка для безопасности детей, время таймера изменить невозможно.

IC

4 с. ■ Блокировка для безопасности детей не оказывает

✓ На дисплее загорается .

✓ Блокировка для безопасности детей активирована.

влияния на функционирование главного выключателя. Вы можете выключить духовой шкаф при активированной блокировке для безопасности детей. Для этого нажмите на главный выключатель.

11 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

11.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Индикация	Базовая установка	Выбор
с 1	Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления или времени таймера	1 = 10 секунд 2 = 30 секунд ¹ 3 = 2 минуты
с 2	Время ожидания до принятия установки	1 = 3 секунды ¹ 2 = 6 секунд 3 = 10 секунд
с 3	Звуковой сигнал при нажатии кнопки	0 = выкл 1 = вкл ¹

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

² В зависимости от комплектации

Home Connect

Индикация	Базовая установка	Выбор
c 4	Яркость подсветки дисплея	1 = низкая 2 = средняя ¹ 3 = высокая
c 5	Индикация времени суток	0 = отключение индикации времени суток 1 = индикация времени суток ¹
c 6	Установка блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей", Страница 17	0 = нет 1 = да ¹
c 7	Освещение рабочей камеры во время выполнения режима	0 = нет 1 = да ¹
c 8	Остаточное время работы охлаждающего вентилятора	1 = короткое 2 = среднее ¹ 3 = долгое 4 = очень долгое
c 9	Телескопические полозья установлены ²	0 = нет ¹ (при наличии навесных элементов и одноуровневой направляющей) 1 = да (для двух- и трехуровневой направляющей)
c b	Автоматический быстрый нагрев при температуре от 200 °C ²	0 = нет 1 = да ¹
c c	Возврат всех значений к заводским установкам	0 = нет ¹ 1 = да
H..	Home Connect Установки	→ "Home Connect ", Страница 18

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

² В зависимости от  комплектации

1. Нажмите и удерживайте прим. 4 секунды.
2. Измените базовую установку с помощью зоны настройки.
3. Нажмите  для подтверждения. ✓ На дисплее появляется следующая базовая установка.



11.2 Изменение базовой установки

Требование: Прибор выключен.

4. С помощью  перейдите к следующей установке.
5. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  4 секунды.

Заметка: Введенные вами изменения для установок сохраняются также после отключения электроэнергии.

12 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки. Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect. **Рекомендации**

- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.

11.3 Сброс изменений базовых установок

► Прикоснитесь к  . ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

- Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
→ "Безопасность", Страница 2
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

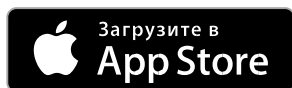
Home Connect

12.1 Настройка Home Connect

Требования

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Скачайте приложение Home Connect.



в приложении Home Connect.

3. Следуйте указаниям

2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



12.2 Home Connect Установки

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

Настройка	Выбор или индикация	Пояснение
	Подключение к сети	и являются индикаторами, не подлежащими настройке.
	– Нет подключения	
	– Автоматическое подключение	
	– Подключение вручную –	
	Подключено	
	Подключение к приложению Home Connect	и являются индикаторами, не подлежащими настройке.
	– Готово	

H 02 ru	Подключается – Подключено Wi-Fi Когда WiFi включен, вы можете использовать Home Connect.
H 03	– Выкл При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт. – Активация – Вкл – индикатор, не подлежащий настройке.
H 04	Дистанционный запуск Если дистанционный запуск отключен, в приложении будет отображаться только режим работы прибора. – Вручную¹ Для включения дистанционного запуска вручную необходимо – Постоянный мо каждый раз включать дистанционный запуск перед запуском прибора через приложение. Если вы откроете дверцу прибора в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или после окончания работы, дистанционный запуск будет отключен. С помощью функции «Постоянный дистанционный запуск» вы сможете в любое время запускать и управлять прибором удаленно.
H 05	Обновление ПО Настройка отображается только в том случае, если имеется обновление обновленная версия. – Начать обновление – Доступно – индикатор, не подлежащий настройке.
H 06	Дистанционная диагностика Настройка отображается только в том случае, если служба недоступна¹поддержки пытается получить доступ к прибору. – Доступна¹Заводская настройка
Очистка и уход	Для этого вы должны быть зарегистрированным

12.3 Управление прибором с

Home Connect помощью приложения

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно установить и запустить прибор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

► Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

► Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя. **Требования**

- Прибор включён.
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для изменения настроек прибора через приложение необходимо выбрать постоянный дистанционный запуск или дистанционный запуск вручную в меню базовых установок . H 04

1. Для активации дистанционного запуска нажмите и удерживайте  не менее 3 секунд.
2. Выполните настройку в приложении и отправьте ее на устройство.

12.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.

пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
 - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
 - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

12.5 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: www.home-connect.com.

12.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных. При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).

- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось. Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.

Заметка: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

13 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

13.1 Чистящее средство

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей прибора, используйте только подходящие чистящие средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

Подходящие чистящие средства Используйте только моющие средства, подходящие для очистки различных поверхностей вашего прибора.

- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- Не используйте жесткие мочалки или губки.
- Не используйте специальные чистящие средства, пока прибор находится в теплом состоянии.

Очистка и уход

Использование средства для очистки духовых шкафов в нагретой рабочей камере приводит к повреждению эмали.

- Не используйте средства для очистки духовых шкафов, если рабочая камера нагрета.
- Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора. Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.
- Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Прибор

Соблюдайте инструкции по очистке прибора. → "Очистка прибора", Страница 22

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания средства
Нержавеющая сталь	■ Горячий мыльный раствор ■ Специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей	Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем.
Эмалированные, пластиковые, лаковые или с трафаретной печатью поверхности Например, панель управления	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей.

Кнопки	■ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите насухо салфеткой из мягкой ткани. Не трите и не снимайте.
--------	---	--

Крышка прибора

Область	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекла дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или губку из нержавеющей стали. Рекомендация: Для тщательной очистки снимайте стекла дверцы. → "Дверца прибора", Страница 25
Защитная панель дверцы	■ Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали: ■ Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стекол или скребок для стеклянных поверхностей. Рекомендация: Снимайте крышку для тщательной очистки. → "Дверца прибора", Страница 25
Ручка дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Чтобы избежать появления стойких пятен, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на ручку дверцы.
Уплотнитель дверцы	■ Горячий мыльный раствор	Не трите и не снимайте.

Очистка и уход

Варочная панель

Область	Подходящие чистящие средства	Указания
Эмалированные поверхности	■ Горячий мыльный раствор ■ Раствор уксуса ■ Средство для очистки духовых шкафов	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или металлическую губку. После очистки оставьте крышку прибора открытой, чтобы варочная панель могла высохнуть. Примечания ■ При очень высоких температурах эмаль может выгорать, что может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. ■ Края тонкого противня для выпекания не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. ■ Остатки пищевых продуктов могут оставлять белый налет на эмалированных поверхностях. Этот налет не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налет можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающиеся поверхности	-	Соблюдайте инструкции по работе с самоочищающимися поверхностями. → "Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере", Страница 22
Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	■ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте щетку или губку из нержавеющей стали. Рекомендация: Снимайте навесные элементы для очистки. → "Навесные элементы", Страница 24

Система выдвижения	Горячий мыльный раствор	При сильных загрязнениях используйте щетку. Чтобы не удалить смазку, очищайте направляющие, не снимая. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Рекомендация: Снимайте систему выдвижения для очистки. → "Навесные элементы", Страница 24
Принадлежности	- Горячий мыльный раствор - Средство для очистки Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной духовых шкафов машине.	При сильном загрязнении размачивайте пятна или используйте раствор щетки или металлическую губку. Рекомендация: Для удаления стойких загрязнений можно поместить поддон для гриля Air Fry / в универсальный противень и замочить. Стойкие загрязнения также можно удалить с помощью спрея для очистки духовых шкафов. Соблюдайте указания производителя.

13.2 Очистка прибора

Чтобы не допустить повреждения прибора, очищайте прибор в соответствии с указаниями по использованию подходящих чистящих средств.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога! Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания! Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных

элементов и принадлежностей.

Требование: Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → "Чистящее средство", Страница 20

- Используйте для очистки прибора горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
 - Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.
 → "Подходящие чистящие средства", Страница 21
- Насухо вытрите мягкой салфеткой.

13.3 Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере

Задняя стенка, верхняя панель и боковые стенки рабочей камеры являются самоочищающимися и имеют шероховатую поверхность.

ВНИМАНИЕ!

14 Программа EcoClean

Регулярно используйте режим очистки EcoClean, чтобы сохранить способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке и избежать повреждений. Самоочищающиеся поверхности в рабочей камере имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или

При отсутствии регулярной очистки самоочищающихся поверхностей, они могут быть повреждены.

- ▶ При наличии темных пятен на самоочищающихся поверхностях необходимо очистить рабочую камеру с помощью режима очистки.
- ▶ Когда на дисплее появляется запрос на очистку, необходимо очистить рабочую камеру с помощью режима очистки.
- ▶ Не используйте средства для очистки духовок или жесткие губки и щетки. При случайном попадании средства для очистки духовок на самоочищающиеся поверхности немедленно удалите его губкой, смоченной в воде. Не трите.
- ▶ Используйте режим очистки.

→ "Программа EcoClean", Страница 23

Программа EcoClean

13.4 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

- Учитывайте информацию, касающуюся чистящих средств.
- Очищайте поверхности из нержавеющей стали с помощью губки и горячего мыльного раствора.
- Вытрите насухо мягкой салфеткой.
- Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпки.

Рекомендация: Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.

приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.

Следующие поверхности являются самоочищающимися:

- Задняя стенка
- Дверца
- Боковые стенки

ВНИМАНИЕ!

При отсутствии регулярной очистки самоочищающихся поверхностей, они могут быть повреждены.

- При наличии темных пятен на самоочищающихся поверхностях необходимо очистить рабочую камеру с помощью режима очистки.
- Когда на дисплее появляется запрос на очистку, необходимо очистить рабочую камеру с помощью режима очистки.
- Не используйте средства для очистки духовок или жесткие губки и щетки. При случайном попадании средства для очистки духовок на самоочищающиеся поверхности немедленно удалите его губкой, смоченной в воде. Не трите.

14.1 Рекомендации по очистке

Прибор определяет вид и время выполнения режима работы, а также при необходимости рекомендует использовать режим очистки.

- Если на дисплее прибора в выключенном состоянии отображается , используйте режим очистки как можно скорее.
 - Чтобы удалить сообщение на дисплее, нажмите любую кнопку, кроме . Такое сообщение будет появляться до тех пор, пока не будет выполнена очистка прибора.
 - Чтобы вернуться к рекомендациям по очистке, нажмите и удерживайте прим. 4 секунды кнопку . Сообщение не появится до тех пор, пока прибор снова соответствующим образом не определит большое количество режимов работы.

Заметка: При преждевременном загрязнении прибора, например, из-за приготовления птицы или жаркого с высоким содержанием жира, или в случае образования темных пятен на самоочищающихся поверхностях не ждите, пока появится сообщение о необходимости выполнения очистки. Чем раньше вы проведете очистку прибора, тем дольше сохранится способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

14.2 Подготовка прибора к очистке

Для достижения наилучшего результата очистки тщательно подготовьте прибор к процедуре.

ВНИМАНИЕ!

Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.

- Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

1. Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.
2. Снимите навесные элементы и выньте их из рабочей камеры.
→ "Навесные элементы", Страница 24
3. Удалите сильные загрязнения мягкой салфеткой с мыльным раствором: – со дна рабочей камеры
– с внутренней стороны дверцы прибора
– со стеклянного плафона лампочки в духовом шкафу
Это позволит избежать образования стойких пятен.
4. Рабочая камера должна быть абсолютно пустой.

14.3 Установка программы очистки

Проветривайте кухню, пока запущен режим очистки.

Навесные элементы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!



Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.

- Не прикасайтесь к дверце прибора.
- Дайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

Требование: Подготовьте прибор к очистке.

→ Страница 23

1. Нажмите .
На дисплее появится время выполнения и загорится . Время выполнения в 1 час изменить нельзя.
2. Нажмите .
✓ Через несколько секунд очистка будет запущена и начинается отсчет времени выполнения.
✓ По завершении очистки раздается сигнал, время выполнения на дисплее устанавливается на «0».
3. Выключите прибор.
4. Протрите прибор. → Страница 24

14.4 Протирание прибора после очистки

1. Дайте прибору остыть.
2. Протрите рабочую камеру влажной салфеткой.
Заметка: Во время работы и выполнения очистки на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета. Это не следы коррозии, а попавшие остатки соленых продуктов. Пищевые ингредиенты, такие как сахар и белок, не распадаются при попадании на поверхность и могут прилипнуть к ней. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.
3. Установите навесные элементы.
→ "Навесные элементы", Страница 24

15.1 Снятие навесных элементов



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога! Навесные элементы могут сильно нагреваться.

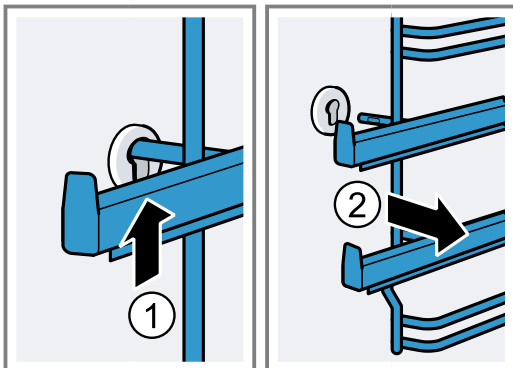
- Не касайтесь горячих навесных элементов.
- Дайте прибору остыть.
- Держите детей на безопасном от прибора расстоянии.

15 Навесные элементы

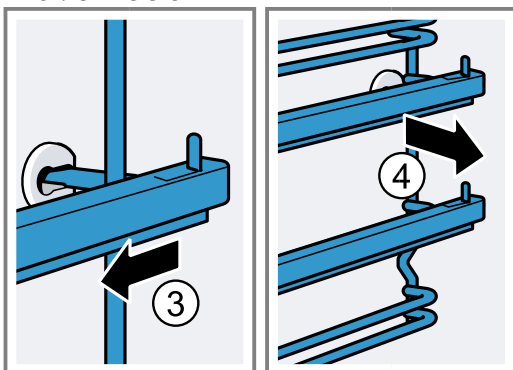
Навесные элементы можно снять для тщательной очистки самих навесных элементов и рабочей камеры.

16 Дверца прибора

1. Приподнимите навесной элемент в передней части и снимите его.

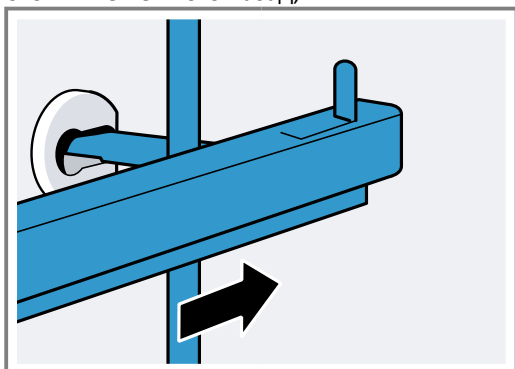


2. Затем выдвиньте навесной элемент целиком вперед и извлеките его.

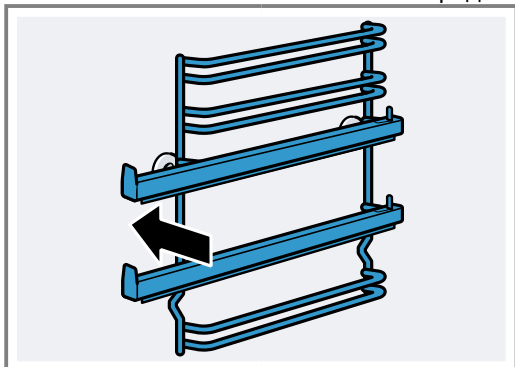


15.2 Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад,



2. затем вставьте навесной элемент в переднее гнездо.



Навесные элементы взаимозаменяемы. Уровни установки 1 и 2 находятся внизу, уровни 3, 4 и 5 – вверху. Выдвиньте направляющую на себя.

Обычно вынуть дверцу прибора снаружи бывает достаточно. Если дверца прибора сильно загрязнена снаружи и внутри, вы можете снять дверцу и очистить ее.

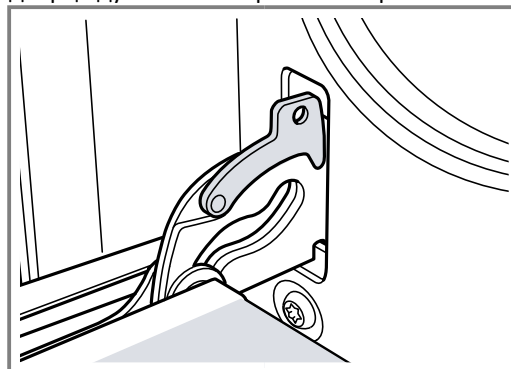
16.1 Дверные петли

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

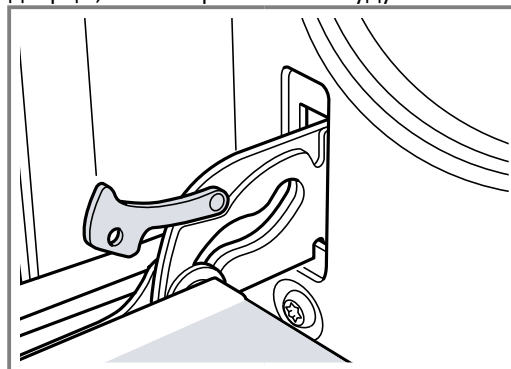
- Открывая дверцу прибора, убедитесь, что блокировочные рычаги полностью закрыты или полностью открыты.

1. Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены, дверца духового шкафа заблокирована



и вы не можете ее снять.

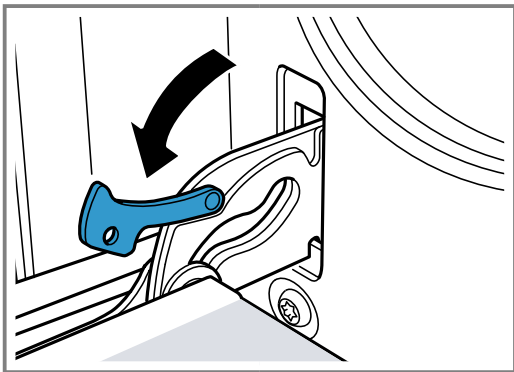
2. Если вы откинете блокировочные рычаги для снятия дверцы, заблокированными будут петли.



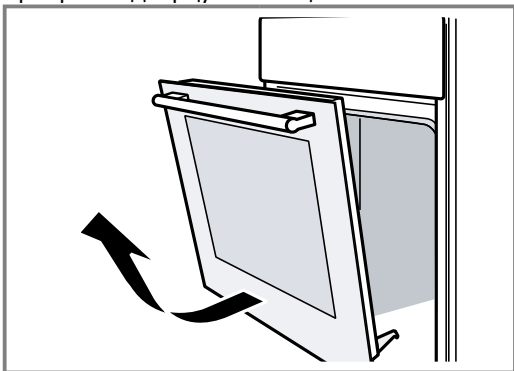
Петли дверцы не могут захлопнуться.

16.2 Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите блокировочные рычаги на левой и правой петлях.



3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за нее обеими руками слева и справа. Еще немного прикройте дверцу и вытащите ее.



16.3 Снятие стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять стекла дверцы духового шкафа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

► Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность. Некоторые элементы дверцы прибора могут иметь острые кромки.

► Используйте перчатки.

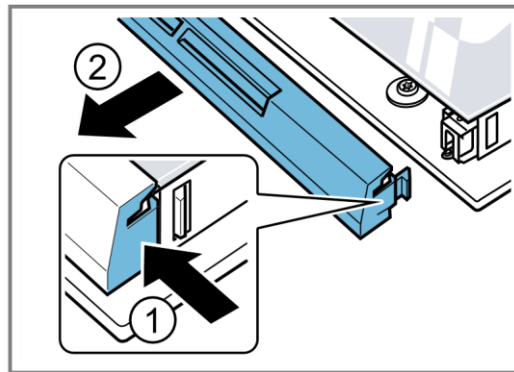
1. Снимите дверцу духового шкафа.

→ "Снятие дверцы прибора", Страница 25

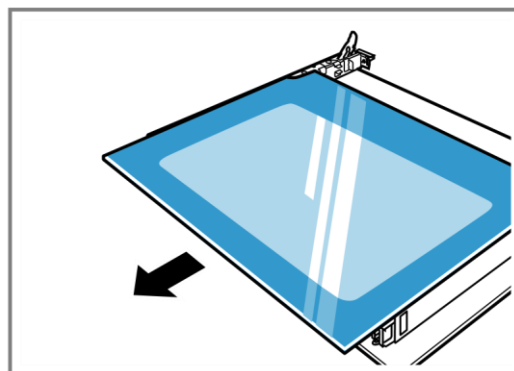
2. Положите на полотенце ручкой вниз.

Дверца прибора

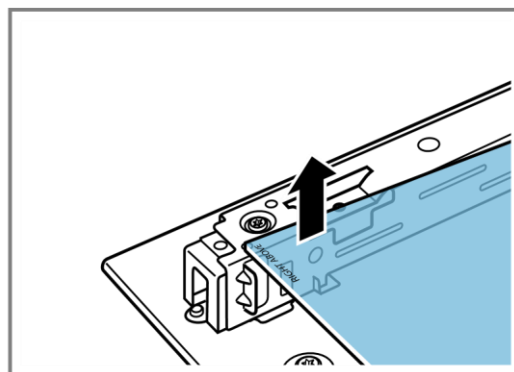
3. Чтобы снять верхнюю крышку дверцы духового шкафа, прижмите пальцами выступы слева и справа. Снимите защитную панель.



4. Приподнимите и выньте верхнее стекло.



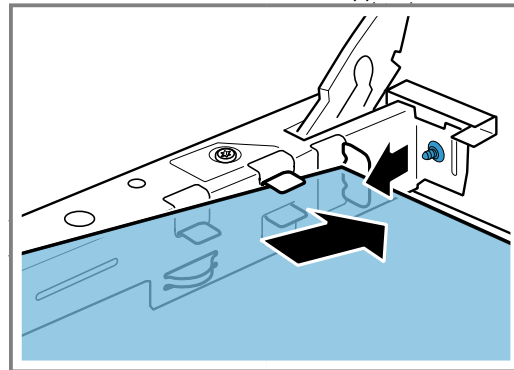
5. Приподнимите и вытяните стекло.



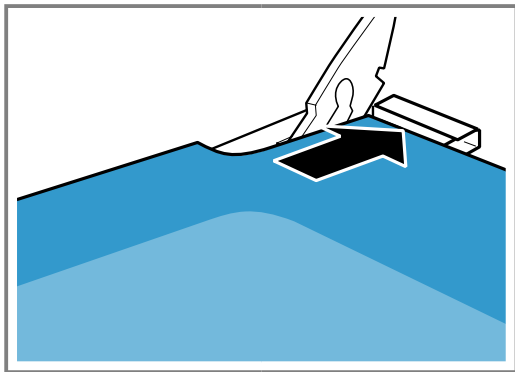
16.4 Установка стекла дверцы

При установке следите, чтобы сообщение «right above» не оказалось в левом нижнем углу вверх ногами.

1. Наклоните стекло и вставьте его движением от себя.



2. Удерживая верхнее стекло за оба крепления, вставьте его под углом движением от себя.



Заведите стекло в оба отверстия с нижней стороны. Гладкая поверхность стекла должна быть снаружи.

3. Насадите защитную панель на дверцу духового шкафа и прижмите.

Лапки с обеих сторон должны защелкнуться.

4. Установите дверцу духового шкафа.

→ "Навешивание дверцы прибора", Страница 26

Заметка: Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.

16.5 Навешивание дверцы прибора

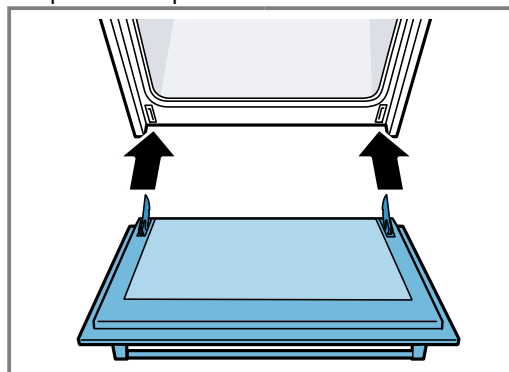
Установите дверцу в порядке, обратном снятию. ⚠

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Дверца духового шкафа может случайно выпасть или петля может внезапно захлопнуться.

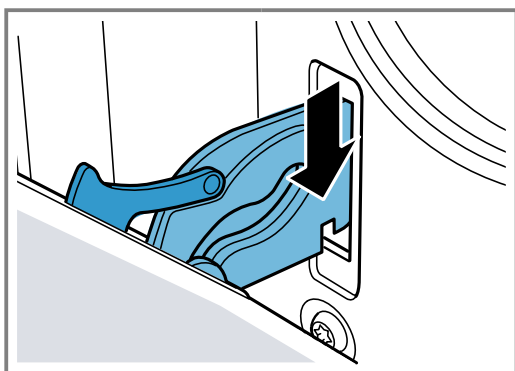
- В этом случае не трогая руками петлю, позвоните в сервисную службу.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались напротив отверстий.

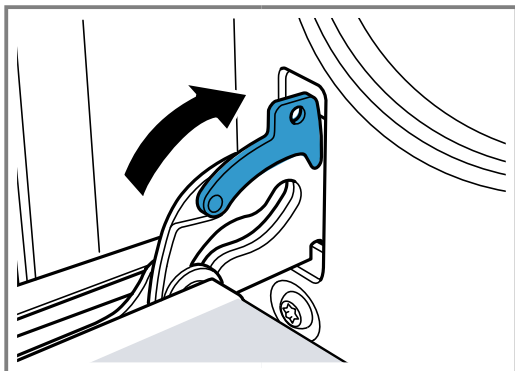


Устранение неисправностей

2. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих



3. Снова установите блокировочные рычаги.



4. Закройте дверцу прибора. сторон.

Существуют дополнительные защитные приспособления, предотвращающие контакт с дверцей духового шкафа. В случае, если дети могут находиться рядом с духовым шкафом, установите данные защитные приспособления. Эту специальную принадлежность 11023590 можно заказать через сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

- Не оставляйте маленьких детей без присмотра во время использования духового шкафа.

16.6 Дополнительная травмобезопасность дверцы

17 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током! ные неисправности

информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позво- При
неквалифицированном ремонте прибор может

лит избежать дополнительных расходов.

стать источником опасности. ► Ремонтировать прибор разрешается только квали-



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность

травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может

стать источником опасности.

фицированным специалистам.

► Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.

► Во избежание опасностей замена поврежденного

► Ремонтировать прибор разрешается только обу- сетевого кабеля данного прибора может быть вычленным
специалистам. полнена только производителем или авторизован-

► Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную ной им сервисной службой либо лицом, имеющим службу.
аналогичную квалификацию.

→ "Сервисная служба", Страница 29

17.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.
	► Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей.
	► Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания.
	► Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неисправность электроники
	1. Не менее чем на 30 секунд отсоедините прибор от электросети, отключив предохранитель.
	2. Сбросьте базовые установки до заводских.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Не получается на- строить прибор. Сен- ► После нажатия кнопки требуется немного подождать, прежде чем нажимать другую сорный	Кнопки нажимаются по несколько раз без пауз.
	Кнопки нажимаются неправильным образом.
	► Для выбора функции достаточно слегка коснуться соответствующего символа кончиком пальца под прямым углом.
дисплей не кнопку. реагирует.	
Прибор не нагрева- ется, на дисплее ми- 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке гает двоеточие и по- предохранителей и снова включив.	Активирован демонстрационный режим.
	2. Деактивируйте демонстрационный режим в течение 5 минут в базовых настройках , c d
	является . □ изменив значение на . □

На дисплее мигает  Сбой электропитания. время суток.

- Заново установите время суток. Время суток не отображается на дисплее
- Изменена базовая установка.

► Измените базовую установку для индикатора времени суток.

при выключенном приборе.

На дисплее горит  Активирована блокировка для безопасности детей.

и на приборе невоз- ► Деактивируйте блокировку для безопасности детей с помощью  . можно выполнить → "Блокировка для безопасности детей", Страница 17 установки.

На дисплее появ- Рекомендации по очистке лается . ►

Выполните полную очистку прибора.

→ "Программа EcoClean", Страница 23

Можно временно убрать сообщение на дисплее, нажав любую кнопку.

→ "Рекомендации по очистке", Страница 23

На дисплее мигает Рабочая камера еще не остыла для выбранного режима работы. и прибор не запус- 1. Выключите прибор и дайте ему остыть. 2. Снова активируйте режим.

На дисплее появ- Достигнуто максимальное время выполнения работы. Чтобы избежать нежелательной лается .

длительной работы, прибор автоматически прекращает нагрев через несколько часов, если установки не были изменены

- Выключите прибор.

При необходимости выполните установки снова.

Рекомендация: Для предотвращения нежелательного выключения прибора при продолжительном времени приготовления установите время приготовления. → "Функции времени", Страница 12

На дисплее появ- Неисправность электроники лается сообщение 1. Нажмите

.  , например, - При необходимости заново установите время суток.

✓ В случае однократной неисправности сообщение об ошибке погаснет.

2. Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы. Дайте полную информацию об ошибке и укажите номер E вашего прибора. → "Сервисная служба", Страница 29

Home Connect не ра- Возможны различные причины.

ботает надлежащим ► Зайдите на www.home-connect.com. образом.

Замена лампочки в духовом шкафу



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения

Если лампочка в рабочей камере перегорит, её нуж- электрическим током! но заменить.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

Во время работы прибор и его доступные ча- сти нагреваются.

- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

- Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

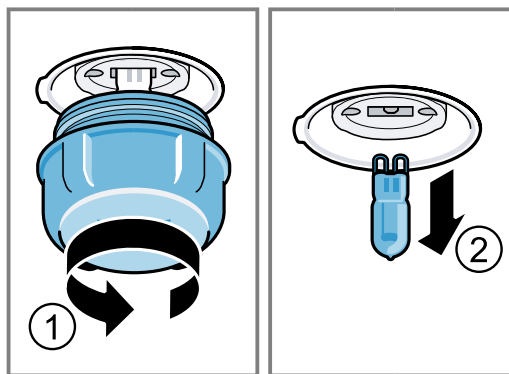
Транспортировка и утилизация

Требования

- Прибор отключен от электросети.

3. Извлеките галогенную лампочку, не поворачивая её.

- Рабочая камера остыла.
 - Приготовьте новую галогенную лампочку для замены.
1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
 2. Отверните стеклянный плафон против часовой стрелки.



4. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон. Следите за положением штифтов.
5. В зависимости от типа прибора стеклянный плафон может быть оснащён уплотнительным кольцом. Вставьте уплотнительное кольцо.
6. Прикрутите стеклянный плафон.
7. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
8. Подключите прибор к электросети.

18 Транспортировка и утилизация

В данном разделе описана подготовка прибора к транспортировке. Приведены также указания по утилизации старых бытовых приборов.

18.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
 2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
 3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
- Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам

electrical and electronic equipment - WEEE).

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

18.2 Транспортировка прибора

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

1. Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно полностью удалить.
2. Чтобы не повредить прибор, задвиньте все принадлежности, например противни, в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном.
3. Проложите картоном или подобным материалом переднюю и заднюю стенку, чтобы принадлежности не бились о стекло дверцы.
4. При необходимости прикрепите дверцу и верхнюю защитную панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

При отсутствии оригинальной упаковки ответственности

1. Упакуйте прибор в специальную упаковку для 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste protection).

2. Транспортируйте прибор в вертикальном положении.
3. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или штуцеры для подключения на задней панели прибора, так как они могут быть повреждены.
4. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

19 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Сертификат соответствия

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
<https://www.bosch-home.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контактцентр 5454 (только для мобильных телефонов). Сделано в Турции

19.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

20 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте www.bosch-home.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



Здесь вы найдете обзор оптимальных установок для

Если вы используете прибор впервые, учитывайте



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

21 У вас всё получится!

приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учётом характеристик именно вашего прибора.

21.1 Последовательность действий

Заметка:

следующую важную информацию:

- → "Безопасность", Страница 2
 - → "Как сэкономить электроэнергию", Страница 5
 - → "Во избежание материального ущерба",
1. Выберите подходящее блюдо в обзоре блюд.

Примечания

- Прибор имеет запрограммированные установки для большого количества блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте программы автоматического приготовления.
 - Если вы не можете найти желаемое блюдо или вариант применения прибора, ориентируйтесь на рекомендации для подобного блюда.
2. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
 3. Выберите подходящую посуду и принадлежности. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам.

Страница 5

4. Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
► Осторожно открывайте дверцу прибора. ► Не подпускайте детей близко к прибору.
Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

21.2 Полезная информация

Учитывайте данную информацию при приготовлении пищи.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Сначала выберите более низкое значение и при необходимости установите более высокое значение в следующий раз.
Нельзя сокращать время приготовления за счёт повышения температуры. Блюда будут выглядеть готовыми только снаружи, но внутри не пропекутся.
- Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Так экономится до 20 процентов энергии. Как правило, предварительный разогрев не обязателен. Если вы, тем не менее, хотите применить предварительный разогрев, заданное время выпекания сокращается на несколько минут. Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры. Не устанавливайте принадлежности в рабочую камеру, пока она не разогреется.
- Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры. Так вы получите оптимальный результат и сэкономите до 20 процентов энергии.
- «Горячий воздух щадящий» – это «умный» вид нагрева для щадящего приготовления мяса, рыбы и выпечки. Прибор оптимально регулирует подачу энергии в рабочую камеру. Блюдо пофазно приготавливается с помощью остаточного тепла. Таким образом блюдо остаётся сочным и меньше подрумянивается. Вы можете экономить энергию в зависимости от типа продуктов и способов их приготовления. Если во время приготовления преждевременно открыть дверцу прибора или использовать функцию предварительного разогрева, данный эффект теряется.
Вид нагрева «Горячий воздух щадящий» используется, чтобы определить класс энергопотребления и расход энергии в режиме рециркуляции воздуха.
- Используйте только оригинальные принадлежности. Оригинальные принадлежности оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере.
Следите за тем, чтобы принадлежности были правильно установлены.

Образование конденсата

Здесь вы узнаете, как образуется конденсат, как избежать повреждения прибора и как можно уменьшить образование конденсата.

При приготовлении продуктов в рабочей камере может образовываться много водяного пара. Поскольку ваш прибор особо энергоэффективный, во время работы наружу выделяется мало тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на рядом стоящей мебели может оседать конденсат. Образование конденсата – это обычное, обусловленное законами физики явление. Чтобы избежать повреждений, вытирайте образующийся конденсат.

Предварительный разогрев способствует уменьшению количества образующегося конденсата.

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания! Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

Указания для выпекания

При выпекании используйте указанные уровни установки.

Выпекание на одном уровне	Высота
Изделия из теста/выпечка или форма на решётке	2
Плоские изделия из теста/выпечка или на противне	2-3

Выпекание на нескольких уровнях	Высота
Универсальный противень Противень	3 1
Формы на решётке: первая решётка вторая решётка	Высота 3 1

Выпекание на трёх уровнях	Высота
Противни	5
Универсальный противень Противни	3 1

Примечания

- Для выпекания на нескольких уровнях одновременно используйте режим «Горячий воздух». Приготовление одновременно установленных блюд не обязательно будет завершено в одно и то же время.
В таком случае вы можете вынуть уже готовое блюдо и продолжить приготовление на другом противне.

При необходимости вы можете изменить положение и направление противней.

- Поставьте формы друг около друга или друг над другом в шахматном порядке в рабочую камеру. Благодаря одновременному приготовлению блюд можно сэкономить энергию.
- Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Жарение и приготовление на гриле на решётке

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

- В зависимости от размеров и вида жаркого в универсальный противень следует налить до 0,5 л воды.
Из собранного стекающего сока можно приготовить соус. Кроме того, образуется меньше дыма и духовой шкаф меньше загрязняется.
- Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой.
Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.
- Кладите куски непосредственно на решётку.
Дополнительно минимум на один уровень ниже установите универсальный противень скошенным краем к дверце прибора. Капли жира будут стекать в него.

Жарение в посуде

Если готовить блюда в специальной посуде, их можно легко вынуть из рабочей камеры и подать на стол прямо в посуде. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Общие сведения о жарении в посуде

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в духовом шкафу.
- Установите посуду на решётку.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.
- Лучше всего использовать стеклянную посуду.
- Блестящая посуда для жарения из нержавеющей стали или алюминия не очень подходит для жарения. Она отражает тепло как зеркало. Блюдо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Соответственно увеличьте температуру и время приготовления.
- Следуйте информации производителя о посуде для жарения.

Открытая посуда

- Используйте посуду для жарения с высокими бортиками.
- Установите посуду на решётку.

- Если у вас нет подходящей посуды, используйте универсальный противень.

Закрытая посуда

- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- Установите посуду на решётку.
- Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Используйте жаровню со стеклянной крышкой. Выбирайте более высокую температуру.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвобождаться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас. ► Не подпускайте детей близко к прибору.

Указания по жарению и приготовлению на гриле

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

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решётку

- Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решётку.
- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.
- Переворачивайте птицу, мясо и рыбу по истечении прим. от 1/2 до 2/3 заданного времени.
- Добавьте немного жидкости в посуду с птицей. Налейте в посуду жидкость так, чтобы она покрывала дно на 1-2 см.
- При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.
- Переворачивайте порционные куски с помощью щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите стейки только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду. **Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель**

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Рекомендации для жарения и тушения

Для приготовления удачных жареных и тушёных блюд следуйте данным советам.

Тема	Совет
Постное мясо не должно получиться сухим.	■ По желанию смажьте мясо жиром или обложите полосками шпика.
Если вы хотите приготовить жаркое с кожей, действуйте следующим образом:	■ Сделайте на коже крестообразные надрезы. ■ Сначала обжарьте мясо кожей вниз.
Постарайтесь держать рабочую камеру в чистоте.	■ При высокой температуре жарения готовьте продукты в закрытой жаровне. Либо: ■ используйте противень для гриля. При необходимости вы можете докупить противень для гриля в качестве дополнительной принадлежности.
Мясо, например ростбиф, должно оставаться горячим и сочным.	■ Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, для равномерного распределения мясного сока. Время выдержки не входит в указанное время приготовления. ■ После приготовления заверните блюдо в алюминиевую фольгу.

Мелкое печенье	■ Выпечку и мелкое печенье смазывайте яйцом или яичным желтком. Это уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	■ Распределите картофель фри на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

Тема	Совет
Выпечка должна подниматься равномерно.	■ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. ■ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Мелкие выпечные изделия не должны склеиваться в процессе выпекания.	Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Убедитесь, что выпечка готова.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.

Используйте формы для выпекания из силикона, стекла, пластика или керамики.	■ Форма должна выдерживать температуру до 250 °С.
	■ В таких формах выпечка получится не такой румяной.
Блюдо	Совет

21.3 Выбор блюд

Рекомендации по установкам для множества блюд, отсортированных по категориям продуктов.

Пироги и выпечка

Советы по установкам для приготовления пирогов и выпечки
Температура и время выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала установите небольшое время приготовления. При необходимости в следующий раз установите более продолжительное время приготовления. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее.

Рекомендации по выпеканию

Мы собрали для вас советы, которые помогут добиться оптимальных результатов выпекания.

Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Акриламид вреден для здоровья и образуется при приготовлении зерновых и картофеля на очень сильном огне.

Советы по установкам

Пироги в формах

Блюдо	Принадлежности/	Уровень	Вид на- Температу-	Время при-
Блюдо	Совет			
Общее	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.			
	■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.			
	■ Используйте крупные и плотные продукты. При их приготовлении образуется меньше акриламида.			
Выпекание	■ Установите режим «Верхний/нижний жар» макс. на 200 °С.			
	■ Установите макс. температуру в режиме «Горячий воздух» на 180 °С.			

	посуда	установки	грева	ра, °С	готовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок» или прямоугольная форма	2		160-180	50-60
Сдобный пирог, обычное тесто, 2 уровня	Форма «Венок» или прямоугольная форма	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок» или прямоугольная форма	2		150-170	60-80
Корж для торта из теста для кекса	Форма для коржа для торта	3		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-180	70-90
Штрудель	Форма для тарта	1		200-240	25-50
Пирог	Разъемная форма Ø 28 см	2		160-180	25-35
Сдобный пирог	Круглая форма для кекса	2		150-170	60-80
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см	2		160-170	30-40
Бисквитный торт, 6 яиц	Разъемная форма Ø 28 см	2		160-170	35-45

Пирог на противне

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид на- ра, °С	Температура грева	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с начинкой	Универсальный про-	3	160-180	20-45	55
Сдобный пирог, 2 уровня	Универсальный про-	3+1		140-160	30-55
	тивень + Противень				
Пирог из песочного теста с сухой начинкой	Универсальный про-	2		170-190	25-35
Пирог из песочного теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный про-	3+1		160-170	35-45
	тивень				
+					
Противень					
Пирог из песочного теста с сочной начинкой	Универсальный про-	2		160-180	60-90
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Универсальный про-	3		170-180	25-35
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой, 2 уровня	Универсальный про-	3+1		150-170	20-30
	тивень + Противень				
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой	Универсальный про-	3		160-180	30-50
	тивень				

¹Требуется предварительный разогрев прибора.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид на- грева	Температура, °С	Время приготовления, мин
-------	------------------------	-------------------	---------------	-----------------	--------------------------

Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		150-170	40-65
Плетенка/венчик из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		160-170	35-40
Бисквитный рулет	Универсальный противень	2		170-190 ¹	15-20
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Штрудель, замороженный	Универсальный противень	3		180-200	35-45

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Мелкая выпечка из дрожжевого теста

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень	Вид установ ки	Температура, °C	на- время приготовления, мин
Кексы	Форма для кексов на 2 решётке	2		170-190	20-40
Кексы, 2 уровня	Форма для кексов на 3+1 решётке	3+1		160-170	30-40
Мелкая выпечка	Универсальный противень	3		150-170	25-35
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		150-170	25-40
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень	3		180-200	20-30
Выпечка из слоёного теста, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		180-200	25-35
Выпечка из слоёного теста, 3 уровня	2x Противень + Универсальный противень	5+3+1		170-190	30-45
Выпечка из заварного теста, напр.,	Универсальный противень	3		190-210	35-50
Выпечка из заварного теста, 2 уровня, напр., тивень + профитроли, Противень эклеры	Универсальный противень	3+1		170-190	35-45

Мелкое печенье

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид Температура, °С	на- время приготовления, мин			
Фигурное печенье			Универсальный про- тивень	3		140-150 ¹	30-40

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте эту функцию для предварительного разогрева приборов, оснащённых функцией быстрого нагрева.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид на- ра, °C	Температура рега	Время приготовления, мин
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный про- тивень + Противень	3+1		140-150 ¹	30-45
Фигурное печенье, 3 уровня	2х Противень + Универсальный противень	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Мелкое печенье	Универсальный про- 3	140-160		20-30	Противень
Мелкое печенье, 2 уровня	Универсальный про- 3+1	130-150			25-35
	тивень + Противень				
Мелкое печенье, 3 уровня	2х Противень + Универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Безе	Универсальный про- 3	80-100			100-150
Безе, 2 уровня	Универсальный про- 3+1	90-100			100-150
	тивень + Противень				
Кокосовые макаруны	Универсальный про- 2	100-120		30-40	Противень
Кокосовые макаруны, 2 уровня	Универсальный про- 3+1	100-120			35-45
	тивень + Противень				
Кокосовые макаруны, 3 уровня	2х Противень + Универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
Фигурное печенье	Универсальный про- 3	180-200			25-35
	тивень				

¹Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте эту функцию для предварительного разогрева приборов, оснащённых функцией быстрого нагрева.

Советы по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

Тема	Совет
Пирог опадает.	■ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведённые в нём. ■ Используйте меньше жидкости. Либо: ■ уменьшите температуру выпекания на 10 °C и увеличьте время выпекания.

У вас всё получится!	
Тема	Совет
Пирог слишком сухой.	Повысьте температуру выпекания на 10 °С и сократите время выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	■ Проверьте уровень установки и принадлежности. ■ Повысьте температуру выпекания на 10 °С. Либо: ■ увеличьте время выпекания.
Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу.	Поставьте пирог на уровень выше.
Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху.	■ Поставьте пирог на уровень ниже. ■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	■ Понижьте температуру выпекания. ■ Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги. ■ Разместите форму для выпекания по центру. ■ Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.

Тема	Совет
Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри.	Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.
При приготовлении пирога с сочной начинкой:	■ Используйте меньше жидкости. ■ Сначала испеките дно. ■ Испечённое дно посыпьте миндалём или панировочными сухарями. ■ Выложите начинку на дно.
Пирог не отделяется от формы после того, как дали пирогу остыть в его перевернули.	После выпекания формы течение 5-10 минут. Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа.
	Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце.
	В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.

Хлеб и булочки

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

ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В

результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Советы по установкам

Хлеб и булочки

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °С	Время приготовления, мин
750 г, подовый в прямоугольной форме	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		180-200	50-60

¹ Приготовление в приборе должно происходить на противне.

² Требуется предварительный разогрев прибора.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Хлеб, 1 кг, подовый в прямоугольной форме	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		200-220	35-50
Хлеб, 1,5 кг, подовый в прямоугольной форме	Универсальный противень	2		180-200	60-70

	или Прямоугольная форма				
Лепешка	Универсальный противень	3		220-230	20-25
Лепёшка, замороженная ¹	Универсальный противень	2		200-220 ²	10-25
Булочки, сладкие, домашние	Универсальный противень	3		170-180 ²	20-30
Булочки, сладкие, домашние, 2 уровня	Универсальный противень + Противень	3+1		160-180 ²	15-25
Булочки, домашние	Универсальный противень	3		200-220	20-30
Тосты с начинкой, 4 шт.	Решётка	3		200-220	15-20
Тосты с начинкой, 12 шт.	Решётка	3		220-240	15-25

¹ Приготовление в приборе должно происходить на противне. ² Требуется предварительный разогрев прибора.

Пицца, киш и пикантный пирог

Здесь представлена информация о пицце, кеше и пикантных пирогах.

Советы по установкам

Пицца, киш и пикантный пирог

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид на-ра, °C	Температура	Время приготовления, мин
Пицца, свежая	Универсальный про-	3	170-190 20-30	20-30 тивень	
Пицца, свежая, 2 уровня	Универсальный про-	3+1	160-180		35-45
	тивень + Противень				
Пицца, свежая, тонкое тесто	Универсальный про-	2	250-270 ¹		15-25 тивень
Пицца, охлаждённая	Универсальный про-	1	180-200 ¹		10-15 тивень
Пицца, замороженная, на тонком тесте, 4 шт.	Решётка	2	190-210 15-20		
Пицца, замороженная, на тонком тесте, 2 шт.	Универсальный про-	3+1	190-210		20-25
	тивень + Решётка				
Пицца, замороженная, на пышном тесте, 1 шт.		3			180-200 20-25

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Решётка	Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень	Вид на-	Температура	Время при-	ра, °C	готовки, мин
	замороженная, на пышном тесте, 2 шт.	Универсальный про-	3+1	170-190	20-30			Пицца,
		тивень						

	+ Решётка				
Мини-пиццы, замороженные	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Пикантные пироги в форме	Разъемная форма Ø 28 см	2		170-190	40-50
Киш, открытый пирог	Форма для тарта	2		190-210	35-45
Пирог	Форма для запеканки	2		170-190	55-65
Эмпанада	Универсальный противень	3		180-190	35-45
Бурекас	Универсальный противень	2		190-210	30-40

¹ Требуется предварительный разогрев прибора.

Запеканки

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки.

Для приготовления запеканок и gratin используйте

широкую плоскую посуду. В узкой высокой посуде

блюда будут готовиться дольше и могут

сверху. **травмирования!**

Вы можете готовить в формах или в универсальном или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- Формы на решётке: уровень 2

- Универсальный противень: уровень 2

Благодаря одновременному приготовлению блюд можно сэкономить энергию. Размещайте формы в духовом шкафу одну возле другой.



подгореть **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность**

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую противню.

- Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.

Советы по установкам

Запеканки

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

Птица, мясо и рыба

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом.

Если вы готовите блюда, которые больше или тяжелее значений, указанных в рекомендациях по установкам, обязательно готовьте при более низких температурах. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для наиболее тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть приблизительно одной величины.

Советы по приготовлению мяса, птицы и рыбы

Соблюдайте указанию по приготовлению птицы, мяса и рыбы

Птица

- У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.
- Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Мясо

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

- Для жарения постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть покрыто водой прим. на 0,5 см.
- Надрежьте кожу крест-накрест. При переворачивании жаркого следите за тем, чтобы сначала мясо находилось кожей вниз.
- Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. Время выдержки не входит в указанное время приготовления.
- Жарение и тушение в посуде более удобно. Вынимайте посуду с жарким из рабочей камеры и готовьте соус прямо в ней.
- Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.
-

Рыба

Советы по установкам

			мин		
Цыплёнок, нефаршированный, 1,3 кг	Открытая посуда	2		200-220	60-70
Цыплёнок, кусочками, по 250 г	Открытая посуда	3	220-230 30-35 Палочки и наггетсы из цыплёнка, за-		
Универсальный про-мороженные	3	190-210 20-25			
Утка, нефаршированная, 2 кг	Открытая посуда	2	190-210 100-110	Утиная грудка, среднепрожаренная, Открытая посуда 3	
240-260 30-40 по 300 г					
Гусь, нефаршированный, 3 кг	Открытая посуда	2		170-190	120-140
Гусиные окорочка, по 350 г	Открытая посуда	3		220-240	40-50
Молодая индейка, 2,5 кг	Открытая посуда	2		180-200	80-100
Грудка индейки, без костей, 1 кг	Закрытая посуда	2		240-260	80-100
Окорочок индейки, с костями, 1 кг	Открытая посуда	2		180-200	90-100
					

Мясо

¹ Установить универсальный противень под решётку.

ru У вас всё получится!

² В начале процесса приготовления налейте жидкость в посуду, кусок жаркого должен быть погружен в жидкость минимум на 2/3					
³ Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления.					
⁴ Не переворачивать блюдо. Залить воду, чтобы она покрывала дно.					
Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид на- Температуру	Время пригрева	Время пригрева
Филе говядины, среднепрожаренное, 1 кг	Открытая посуда	3		210-220 в °C / режим готовления, гриля мин	45-55
Тушёная говядина, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		200-220	100-120 ²
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	Открытая посуда	2		200-220	60-70
Гамбургер, толщиной 3-4 см	Решётка	4		3 ³	25-30 ¹
Жаркое из телятины, 1,5 кг	Открытая посуда	2		180-200	120-140
Телячья ножка, 1,5 кг	Закрытая посуда	2		210-230	130-150
Баранья нога без кости, среднепро-	Открытая посуда	2	170-190 70-80 ⁴	жаренная, 1,5 кг	
Баранья спинка на кости, среднепро-	Открытая посуда	2	180-190 45-55 ⁴	жаренная, 1,5 кг	
Колбаски	Решётка	3		3	20-25 ¹
Мясной рулет, 1 кг	Открытая посуда	2		170-180	70-80
¹ Установить универсальный противень под решётку.					
² В начале процесса приготовления налейте жидкость в посуду, кусок жаркого должен быть погружен в жидкость минимум на 2/3					
³ Поверните блюдо по истечении 2/3 общего времени приготовления. ⁴ Не переворачивать блюдо. Залить воду, чтобы она покрывала дно.					

Рыба

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид на- Температуру	Время пригрева	Время пригрева
				в °C / режим готовления, гриля мин	
Если жаркое не удалось, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.					
Рыба, целиком, напр., форель, на гриле, 300 г	Решётка	2		2	20-25 ¹
Рыба на гриле, целиком, напр., дорада, 1 кг	Решётка	2		180-200	45-50 ¹
Рыба на гриле, целиком, напр., лосось, 1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60 ¹
Рыбное филе/рыбные котлеты, толщиной 2-3 см, на гриле	Решётка	3		2	20-25 ¹
¹ Установить универсальный противень под решётку.					

Советы по жарению

Тема	Совет
------	-------

Тема	Совет	■
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	■ Выберите более низкую температуру. ■ Сократите время жарения.	■ При жарении добавьте больше жидкости.
Жаркое пересушено.	■ Выберите более низкую температуру. ■ Сократите время жарения.	■ Соус для жаркого слиш- ■ Чтобы выпаривалось ком светлый и водяни- больше жидкости, вы- стый. бирайте более про-
Хрустящая корочка слишком тонкая.	■ Повысьте температуру. Либо: ■ после завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.	■ Мясо подгорает при тушении. ■ При жарении добавляйте меньше жидкости. ■ Крышка должна подходить к посуде и сторную посуду.
		■ Уменьшите температуру. ■ При тушении добавьте жидкость.

Овощи и гарниры

Здесь вы найдете информацию о том, как приготовить овощи для использования в качестве гарнира.

Советы по установкам

Овощи и гарниры

Придерживайтесь указаний, приведённых в таблице.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура в °C / режим гриля	Время при-готовления, мин
Овощи гриль	Универсальный про-тивень	5		3	10-20
Запеченный картофель, половинками	Универсальный про-тивень	3		190-210	25-35
Изделия из картофеля, заморожен-ные, например, картофель фри, кроке-ти, картофельные зразы, жареный картофель	Универсальный про-тивень	3		200-220	25-35
	тивень + Противень				

Йогурт

В этом приборе вы можете самостоятельно приготовить йогурт.

Приготовление йогурта

1. Выньте принадлежности и навесные элементы из рабочей камеры.
 2. Нагрейте 1 литр молока жирностью 3,5 % на варочной панели до 90 °C и охладите его до 40 °C.
- Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °C.

3. Добавьте к молоку 30 г йогурта.
4. Переложите массу в небольшую посуду, например в небольшие стеклянные баночки с крышкой.
5. Оберните посуду, например, пищевой пленкой.
6. Поставьте посуду на дно рабочей камеры.
7. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
8. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Картофель фри, 2 уровня	Универсальный про-	3+1		190-210	30-40
-------------------------	--------------------	-----	--	---------	-------

Советы по установкам

Йогурт

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева/функция	Температура, °C	Время приготовления, мин
Йогурт	Чашка/стеклянная банка	Дно рабочей камеры		-	4-5 часов

21.4 Особые способы приготовления и прочие варианты использования

Информация и рекомендации по установкам для особых способов приготовления и прочих вариантов использования, например, щадящего приготовления или консервирования.

Жарение в режиме Air Fry

Рекомендации по установкам для приготовления блюд в режиме Air Fry, а также указания для приготовления на гриле.

Советы по установкам

Жарение в режиме Air Fry

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Картофель фри, глубокой заморозки, 0,4–1 кг	Air Fry /противень-гриль ¹	3			25–30 ²
Дольки картофеля, глубокой заморозки, 0,5 кг	Air Fry /противень-гриль ¹	3		200	30 ²
Крокеты, глубокой заморозки, 0,45 кг, 19–20 штук	Air Fry /противень-гриль ¹	3		200	30
Лук кольцами, глубокой заморозки, 0,45 кг	Air Fry /противень-гриль ¹	3		200	20
Наггетсы, глубокой заморозки, 0,5–0,6 кг	Air Fry /противень-гриль ¹	3		200	15–20
Фалафель, глубокой заморозки, 0,45 кг ³	Air Fry /противень-гриль ¹	3		200	25

⁴

Сырные палочки из моцареллы, глубокой заморозки, 0,3 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		200	15
Хрустящие сырные шарики, глубокой заморозки, 0,3–0,4 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		200	20–25
Брокколи, свежая, 0,45–0,5 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		200	20–25
Брюссельская капуста, в соусе, свежая, 0,5 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		200	20
Вешенки, в соусе, свежие, 0,2–0,4 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		180	35
Свежий батат, 0,75 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		170	55

¹ Подставить универсальный противень на уровень 1.

² Переверните картофель глубокой заморозки по истечении половины времени приготовления.

³ Смажьте противень, прежде чем выкладывать на него свежие продукты.

⁴ Перед выкладыванием продуктов на противень слегка смазать их маслом.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
Цветная капуста в соусе, свежая, 0,65 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		220	20
Колбаса, незамороженная, 0,4–0,45 кг	Air Fry /противень-гриль 1	3		230	15

¹ Подставить универсальный противень на уровень 1.

² Переверните картофель глубокой заморозки по истечении половины времени приготовления.

³ Смажьте противень, прежде чем выкладывать на него свежие продукты.

⁴ Перед выкладыванием продуктов на противень слегка смазать их маслом.

Сушка

Режим «Горячий воздух» прекрасно подходит для сушки продуктов. При консервировании продуктов этим способом ароматические вещества концентрируются в них благодаря процессу выделения воды. Температура и время приготовления зависят от вида, содержания влаги, спелости и толщины продуктов, предназначенных для сушки. Чем дольше подвергнутся сушке продукты, тем лучше они будут храниться. Чем тоньше продукты будут нарезаны, тем быстрее закончится процесс сушки и ароматнее останутся продукты. Поэтому указаны диапазоны установочных значений.

Подготовка к сушке

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

2. При необходимости нарежьте их на кусочки одинаковой величины или тонкие кружки. Положите неочищенные фрукты кожицей вниз, а поверхностью разреза вверх. Следите за тем, чтобы фрукты, а также грибы, лежали на решётке не друг на друге.
3. Натрите овощи на крупной тёрке и затем забланшируйте их. Дайте воде стечь с бланшированных овощей и равномерно распределите их на решётке.
4. Сушите зелень вместе с черенками. Равномерно и слегка с горкой выложите зелень на решётке.
5. Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Советы по установкам

Сушка

В таблице вы найдёте установки для сушки различных продуктов. Если хотите сушить другие продукты, ориентируйтесь на похожие продукты из таблицы.

Заметка:

Для сушки используйте следующие уровни установки:

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

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Семечковые, например кольца из яблок, толщиной 3 мм, 200 г на 1 решётку	Решётка	3 3+1		80	4-8 часов
Корнеплоды, например морковь, натёртые на тёрке, бланшированные	Решётка	3 3+1		80	4-7 часов
Грибы, ломтиками	Решётка	3 3+1		80	5-8 часов
Зелень, мытая	Решётка	3 3+1		60	2-5 часов

Консервирование

Консервируйте фрукты и овощи, нагревая и герметичные банки. Используйте резиновые прокладки и зажимы.

- Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.
- Консервируйте одновременно только одинаковые продукты в банках одинакового размера.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Банки с неправильно законсервированными продуктами могут взорваться.

- ▶ Придерживайтесь установочных значений.
- ▶ Берите только чистые целые банки.
- ▶ Для одновременной консервации устанавливайте банки максимум по 0,5 или 1 л. Не используйте большие банки.

Подготовка фруктов и овощей к консервации

1. Овощи и фрукты следует тщательно помыть.
2. Подготовьте фрукты или овощи: почистите, удалите косточки и измельчите.
3. Наполните банки примерно до 2 см до края.
4. Заполните банки кипятком.
На литровые банки требуется около 400 мл воды.
Для фруктов: сахарный сироп без пены
– Ок. 250 г сахара для сладких фруктов –
Ок. 500 г сахара для кислых фруктов
Для овощей:
– кипяток
5. Оботрите края банок. Они должны быть чистыми.
6. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.
7. Закройте банки с помощью зажимов.
8. Удалите скобы с банок только после их охлаждения.

- Используйте для консервирования только жаропрочные, чистые и неповреждённые банки, кольно закрывая в

Консервация фруктов и овощей

1. Установите универсальный противень на уровень 2.
2. Поставьте предварительно подготовленные банки в универсальный противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
3. Налейте в универсальный противень 500 мл горячей (прим. 80 °C) воды.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с рекомендованной установкой. ✓ Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Содержимое банок начинает «закипать».
5. Фрукты
– Выключите прибор, прокипятив все банки.
– По истечении заданного времени дополнительного прогрева выньте банки из рабочей камеры.
6. Овощи
– Когда все банки начинают закипать, снизьте температуру до 120 °C.
– По истечении заданного времени дополнительного прогрева выключите прибор и выньте банки из рабочей камеры.
7. **ВНИМАНИЕ!**
Из-за большой разницы температур банки могут лопнуть
▶ Не ставьте банки на холодную или влажную подставку.
▶ Не оставляйте банки на сквозняке.
Поставьте банки на чистое полотенце и накройте.

Советы по установкам

Консервирование

Значения времени для консервирования фруктов и овощей, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них могут влиять температура в помещении, количество банок, масса, тепло и качество их содержимого. Приведённые значения действительны для круглых литровых банок.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи,	банки		☐	2. 120-140 3. -	2. начиная с появления пу-зырьков: 35 3. дополнительное прогре-вание: 30
свёкла:	Литровые	2		1. 170-180	1. до появления пузырьков
Овощи, например огурцы	Литровые банки	2	☐	1. 170-180 2. -	1. до появления пузырьков 2. дополнительное прогре-вание: 35
сельская капуста	банки		☐	2. 120-140 3. -	2. начиная с появления пу-зырьков: 45 3. дополнительное прогре-вание: 30
Овощи, например брюс-	Литровые	2		1. 170-180	1. до появления пузырьков
соль, кольраби, краснокочанная капуста	банки		☐	2. 120-140 3. -	2. начиная с появления пу-зырьков: 60 3. дополнительное прогре-вание: 30
Овощи, например фа-	Литровые	2		1. 170-180	1. до появления пузырьков

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Режим подъёма теста	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи, например, горошек	Литровые банки	2	☐ Дайте тесту подойти в 2 этапа: один раз целиком (брожение теста) и второй раз в форме для выпекания (расстойка тестовых заготовок).		
Косточковые, например вишня, абрикосы, персики, виноград, крыжовник, сливы	Литровые банки	2	☐ 1. Выложите тесто в жаропрочную миску. 2. Поставьте миску на решётку.		
Семечковые фрукты, например яблоко, клубника, смородина	Литровые банки	2	☐ Советы по установкам Режим подъёма теста		
Пюре из фруктов, например 2 мер яблоко, груша и сли-	Литровые банки	2	☐ Вид нагрева	1. 170-180	1. до появления пузырьков

Режим подъёма теста

С помощью прибора тесто поднимется значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

2. - 30-40

2. 120-140
3. -

2. начиная с появления
пузырьков: 70
3. дополнительное
прогревание: 30

2. дополнительное
прогревание: 35

1. 170-180 1. до появления пузырьков
2. - 2. дополнительное прогре-
вание: 30

1. 170-180 1. до появления пузырьков:
2. - 30-40

2. дополнительное
прогревание: 25

1. 170-180 1. до появления пузырьков:

3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам. Запускайте режим только после полного остывания рабочей камеры.
 4. Во время процесса брожения не открывайте дверцу, чтобы вода не испарилась из рабочей камеры.
 5. Затем замесите тесто и придайте ему окончательную форму для выпекания.
 6. Поставьте тесто на указанный уровень установки.
- Рекомендация:** Если вы хотите предварительно разогреть прибор, не ставьте тесто внутрь.

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

Блюдо Принадлежности/ Уровень Вид на- Температура, Время пригосуда установки грева °C товления, мин

Дрожжевое тесто, легкое	1. миска	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. универсальный	2. 2	2.	2.50 ¹	2. 10-20 противень
Дрожжевое тесто, тяжёлое и с универсальный	1. миска	1. 2	1.	1. 50 ¹	1. 60-75 противень
	2. 2	2.	2.50 ¹	2. 45-60	2.

Размораживание

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

Для размораживания используйте следующие уровни установки:

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

Заметка: Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженный блок.

- Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.
- В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.

Советы по установкам

Размораживание

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Выпечка, торты и хлеб, фрукты, овощи, мясные продукты	Решётка	2 3+1	☼*	-	-

¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут.

Поддержание в горячем состоянии

Вы можете поддерживать приготовленные блюда в горячем состоянии с помощью вида нагрева «Поддержание в горячем состоянии». Таким образом вы избежите образования конденсата и вам не придется протирать рабочую камеру. Не используйте «Поддержание в горячем состоянии» дольше двух часов. Обратите внимание, что приготовление некоторых блюд продолжается при их поддержании в горячем состоянии. При необходимости накройте блюдо.

Приготовление нескольких блюд/

Составление меню

С помощью одного прибора вы можете приготовить сразу несколько блюд одновременно. Соответственно, прибор потребляет меньше электроэнергии, а вы оптимально используете имеющиеся конфорки.

Заметка: Время приготовления блюда зависит от количества продуктов и размера посуды.

Советы по установкам

Приготовление нескольких блюд/Составление меню

Блюдо	Принадлежности/посуда	Уровень установ-	Вид на-грева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Рыба целиком	Противень	5+3+1		160	60
Кексы, 12 шт.	+				30-40
Запеканка из макарон	Универсальный противень				50-60
	+				
	Форма для запеканки				

21.5 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1.

Выпекание

Учитывайте эту информацию при выпекании контрольных блюд.

Общие указания

- Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.

Выпекание с помощью двух разъемных форм:

Для приготовления запеканки из макарон используйте широкую и плоскую посуду.

Если вы используете собственные рецепты, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы.

Учитывайте следующие пояснения.

- Перед приготовлением переместите блюда на 1-й, 3-й и 5-й уровни.
- Поставьте посуду на решётку на указанной высоте.
- Вынимайте принадлежности с приготовленными блюдами из духового шкафа по истечении времени.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность

травмирования!

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.

Уровни установки

Уровни установки при выпекании на одном уровне:

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

Заметка: выложенная одновременно на противне или в формах выпечка не должна приготовиться одновременно.

Уровни установки при выпекании на двух уровнях:

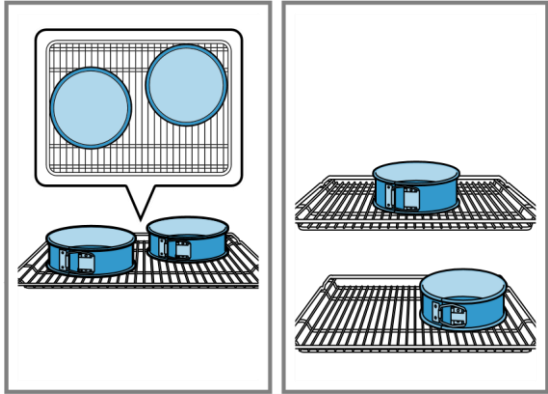
- Универсальный противень: уровень 3 Противень: уровень 1
- Формы на решётке: Первая решётка: уровень 3 Вторая решётка: уровень 1

Уровни установки при выпекании на трёх уровнях:

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

Если ваш прибор предусматривает приготовление на

нескольких уровнях, поставьте банки рядом или одну над другой в рабочей камере.



Советы по установкам

Выпекание

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид на- ра, °С	Температура	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Универсальный про- тивень	3		140-150	30-40
Фигурное печенье	Универсальный про- тивень	3		140-150	30-40
Фигурное печенье, 2 уровня	Универсальный про- тивень + Противень	3+1		140-150 ¹	30-45
Фигурное печенье, 3 уровня	2х Противень + Универсальный про- тивень	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Кексики	Универсальный про- тивень	3		150 ¹	25-35
Кексики	Универсальный про- тивень	3		150 ¹	25-35
Кексики, 2 уровня	Универсальный про- тивень + Противень	3+1		150 ¹	25-35
Кексики, 3 уровня 2х	Противень + Универсальный про- тивень	5+3+1		140 ¹	35-45
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160-170 ²	30-40
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	2		170	30-40
Бисквит на воде, 2 уровня	Разъёмная форма Ø 26 см	3+1		150-160 ²	30-45

- ¹ Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут. Не используйте эту функцию для предварительного разогрева приборов, оснащённых функцией быстрого нагрева.
- ² Требуется предварительный разогрев прибора. Не используйте эту функцию для предварительного разогрева приборов, оснащённых функцией быстрого нагрева.
-

Приготовление на гриле

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Время приготовления, мин
-----------	-------------------------	-------------------	-------------	--------------------------------	--------------------------



3

0,2-1,5

22 Инструкции по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



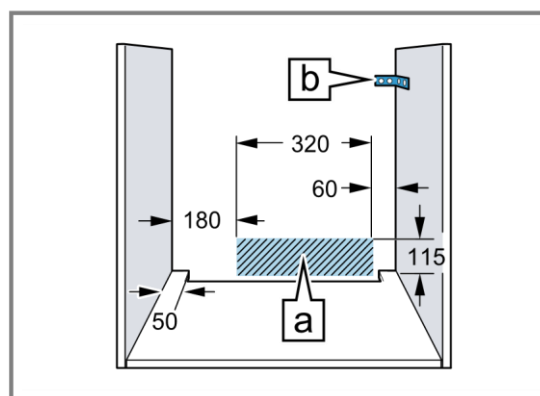
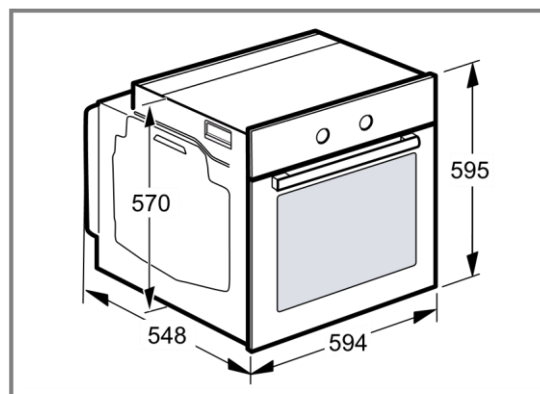
22.1 Важные указания

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря. Не используйте ручку дверцы для транспортировки или монтажа прибора. При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 70°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей. Это повышает риск возгорания.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Надевайте защитные перчатки, чтобы избежать порезов. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм

22.2 Размеры прибора

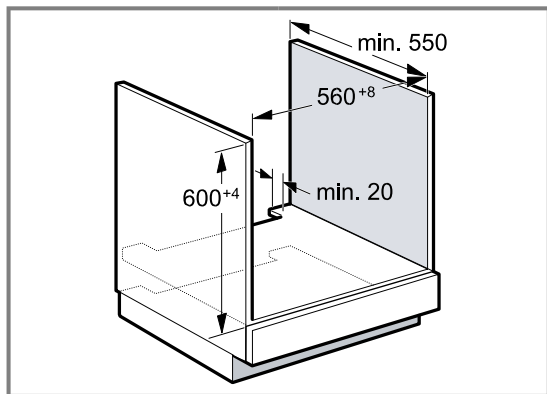
Здесь приведены размеры прибора.



- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области А или за пределами встраиваемого модуля.
- Незакреплённые модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка В.

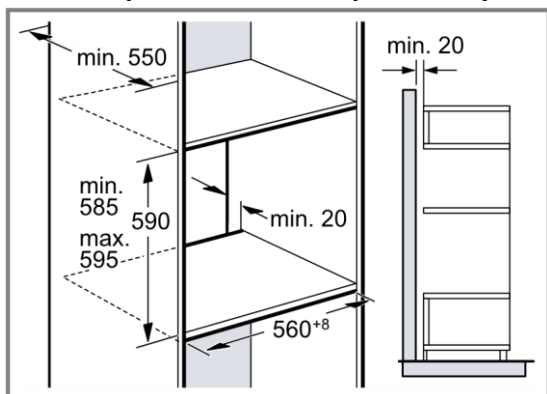
Инструкции по монтажу

22.3 Установка прибора под столешницей



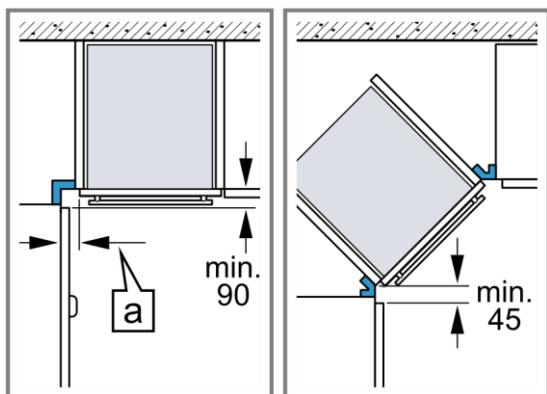
- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- Закрепите столешницу на модулях.
- Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

22.4 Встраивание в шкаф-колонну



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

22.5 Монтаж в углу



- При установке в углу соблюдайте минимальные размеры, чтобы можно было открыть крышку прибора.

Измерение [a] зависит от толщины мебельного щита и ручки.

22.6 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Перед первым использованием прибора убедитесь, что электрическая система вашего дома заземлена и соответствует действующим требованиям безопасности. Установку вашего прибора должен осуществлять квалифицированный специалист. Соблюдайте предписания местной энергоснабжающей компании и требования законодательства. Отсутствие заземляющего провода или неправильная установка в отдельных случаях может привести к материальному ущербу или серьезным травмам, таким как смерть или телесные повреждения в результате поражения электрическим током. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или прибору, если причиной является неисправное или некорректное электрическое подключение.
- При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.
- Прибор соответствует классу защиты I и должен подключаться только к розетке с заземлением.
- Сетевой кабель типа H05 V V-F 3G должен иметь сечение не менее 1,5 мм². Желто-зеленый провод заземления должен быть подключен первым, и со стороны прибора он должен быть немного длиннее двух других проводов.
- Согласно правилам техники безопасности, следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. При подключении через заземленную розетку со свободным доступом такой выключатель не требуется.
- В процессе монтажа должна быть обеспечена защита от прикосновения.
- Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
- Выполните подключение духового шкафа в соответствии с информацией на паспортной табличке.
- Для подключения прибора установите его перед шкафом для встраивания. Сетевой кабель должен быть достаточно длинным. Внимание! Во время монтажа следите за тем, чтобы сетевой кабель не был пережат и не касался горячих частей прибора.
- Все работы с прибором, включая замену проводов, могут выполняться только специалистами сервисной службы.

22.7 Важная информация об электрическом подключении

Соблюдайте следующие указания и убедитесь в том, что:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

