



Встраиваемый духовой шкаф

HSG636B.1

[RU]

Инструкция по эксплуатации

Оглавление

1 Использование по назначению	2
2 Предотвращение материального ущерба	5
3 Защита окружающей среды и экономия	6
4 Знакомство с устройством	7
5 Аксессуары	12
6 Перед первым вводом в эксплуатацию	15
7 Стандартное управление	17
8 Пар	19
9 Функции времени	24
10 Защита от детей	27
11 Основные настройки	27
12 Программа «Шаббат»	29
13 Чистка и уход	29
14 Функция очистки	32
15 Навесные элементы	34
16 Дверца духовки	34
17 Устранение неисправностей	38
18 Сервисная служба	40
19 У вас все получится	41
20 Проверено в нашей кулинарной студии	42



1 Использование по назначению

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство. Прочитав ее, вы сможете безопасно и правильно использовать устройство. Руководство по эксплуатации и установке следует сохранить для дальнейшего использования или для следующего пользователя.

Этот прибор предназначен только для встроенной установки. Необходимо соблюдать специальные инструкции по сборке.

После распаковки проверьте состояние устройства. Не подключайте, если устройство было повреждено во время транспортировки.

Устройство без вилки может быть подключено только специалистом с соответствующей квалификацией в области электротехники. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Прибор следует использовать только для приготовления пищи и напитков. Не оставляйте устройство включенным без присмотра. Используйте устройство только в закрытых помещениях.

Это устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или проинструктированы о том, как правильно использовать устройство и осознавать связанные с этим риски.

Дети не должны играть с устройством.

Очистка и техническое обслуживание пользователем не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 15 лет, и они находятся под присмотром взрослых.
Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и шнуру питания.
Всегда правильно вставляйте принадлежности в камеру печи.



Важные советы по безопасности

Основная информация



ВНИМАНИЕ - Опасность возгорания!

Горючие предметы, хранящиеся в камере печи, могут воспламениться.

- ▶ Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы внутри печи.
- ▶ При выходе дыма выключите прибор и выньте вилку из розетки. Оставьте дверь закрытой, чтобы потушить пламя.
Незакрепленные остатки пищи, жир и кулинарный сок могут воспламениться.
- ▶ Перед началом работы удалите крупную грязь из рабочей камеры, нагревательных элементов и принадлежностей. Сквозняк возникает при открытии дверцы прибора. Это может привести к контакту бумаги для выпечки с нагревательными элементами и воспламенению.
- ▶ Никогда не кладите бумагу для выпечки свободно на принадлежности во время предварительного нагрева или во время приготовления.
- ▶ Отрежьте бумагу для выпечки подходящего размера и поставьте на нее блюдо или форму для выпечки.



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Во время использования само устройство и доступные части сильно нагреваются.

- ▶ Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Держите маленьких детей в возрасте до 8 лет на безопасном расстоянии.
Аксессуары или посуда сильно нагреваются.
- ▶ Поэтому всегда используйте прихватки для извлечения принадлежностей или посуды из рабочей камеры.
Пары спирта могут воспламениться в горячей камере духового шкафа.
- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием алкоголя.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.



ВНИМАНИЕ – Опасность ошпаривания!

Доступные части сильно нагреваются во время использования.

- ▶ Никогда не прикасайтесь к горячим частям.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.
При открытой дверце прибора может выходить очень горячий пар. В зависимости от температуры пар не всегда виден.
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.
- ▶ Держите детей на безопасном расстоянии.
Если в горячую камеру духового шкафа налить воду, может образоваться очень горячий пар.
- ▶ Никогда не наливайте воду в камеру духового шкафа, пока она горячая.



ВНИМАНИЕ – Опасность получения травмы!

Царапины на стекле дверцы духовки могут привести к ее растрескиванию.

- ▶ Не используйте для очистки стекла агрессивные, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как это может поцарапать стекло.
Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

- ▶ Будьте осторожны при обращении и очистке.
- ▶ По возможности надевайте защитные перчатки.

Петли дверцы духовки двигаются, когда дверца открывается или закрывается, что может привести к защемлению пальцев.

- ▶ Не касайтесь руками области вокруг петель.

Компоненты внутри дверцы духовки могут иметь острые края.

- ▶ Используйте защитные перчатки.



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильно выполненный ремонт опасен.

- ▶ Ремонт устройства может выполнять только обученный персонал.
- ▶ Для ремонта устройства можно использовать только оригинальные запасные части.
- ▶ Если сетевой кабель устройства поврежден, его должен заменить обученный специалист.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля опасна.

- ▶ Сетевой кабель никогда не должен соприкасаться с источниками тепла или горячими частями прибора.

- ▶ Сетевой кабель никогда не должен соприкасаться с острыми концами или краями.

- ▶ Ни в коем случае не переламывайте, не пережимайте и не изменяйте сетевой кабель.

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора паровые очистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель опасны.

- ▶ Никогда не используйте поврежденное устройство.

- ▶ Никогда не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить устройство от сети. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура и вытягивайте ее.

- ▶ Если устройство или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из сетевого кабеля или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- ▶ Обратитесь в сервисную службу.



ВНИМАНИЕ – Опасность: Магнетизм!

Постоянные магниты размещаются в панели управления или в элементах управления. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, т.е. кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- ▶ Люди с электронными имплантами должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.



ВНИМАНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут натянуть упаковочный материал на голову или запутаться в нем и задохнуться.

- ▶ Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали и, таким образом, задохнуться.

- ▶ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.

- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа



ВНИМАНИЕ – Опасность ожога!

Лампы в духовке сильно нагреваются.

Через некоторое время после того, как они были потушены, все еще существует риск возгорания.

- ▶ Не прикасайтесь к стеклу.

- ▶ Избегайте контакта с кожей во время очистки



ВНИМАНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты в патроне лампы находятся под напряжением.

- ▶ Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.

- ▶ Также выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

2 Предотвращение материального ущерба

Общие

Если температура превышает 50 °C, предметы на дне духовки вызывают накопление тепла. Время запекания и жарки больше не совпадают, и эмаль повреждена.

- ▶ Никогда не кладите на дно духовки принадлежности, фольгу, бумагу для выпечки или любую другую посуду.

- ▶ Ставьте посуду и контейнеры на дно духового шкафа только при установленной температуре ниже 50 °C.

Водяной пар образуется, если в горячем отделении духовки есть вода. Дно печи может быть повреждено из-за большой разницы температур.

- ▶ Никогда не наливайте воду в камеру духового шкафа, пока она горячая.

- ▶ Не ставьте на дно духовки посуду или посуду с водой.

Длительная влажность в рабочей камере может вызвать коррозию.

- ▶ Всегда давайте духовке высохнуть после использования.

- ▶ Не храните влажные продукты в течение длительного времени в закрытой духовке.

- ▶ Не храните посуду в рабочей камере.

Со временем она может повредить фасады соседних шкафов, если духовка остывает с открытой дверцей.

- ▶ Всегда давайте прибору остыть с закрытой дверцей после работы в условиях высоких температур.

- ▶ Ничего не заземляйте дверцей.

- ▶ Дайте камере духовки высохнуть только с открытой дверцей после приготовления пищи с высокой влажностью.

Капли фруктового сока с противня оставляют пятна, которые невозможно удалить снова.

- ▶ Не кладите слишком много на противень при выпечке очень сочных фруктовых кексов.

- ▶ По возможности используйте более глубокую универсальную жаровню.

Средство для чистки духовки в горячей духовке повреждает эмаль.

- ▶ Никогда не используйте чистящее средство для духовки в горячей духовке.

- ▶ Перед следующим нагревом духовки необходимо полностью удалить все остатки из рабочей камеры и дверцы духовки.

Если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет правильно закрываться во время использования. Соседние фасады шкафов могут быть повреждены.

- ▶ Всегда держите уплотнение в чистоте.

- ▶ Никогда не используйте прибор, если пломба повреждена или отсутствует.

Дверца прибора может быть повреждена, если он используется в качестве места для сидения или отдыха.

- ▶ Не используйте дверцу духового шкафа, чтобы стоять, сидеть или опираться на нее.

- ▶ Не используйте дверцу прибора для размещения посуды или принадлежностей.

В зависимости от типа прибора аксессуар может поцарапать стекло, когда дверца духового шкафа закрыта.

► Всегда вставляйте аксессуар до упора.

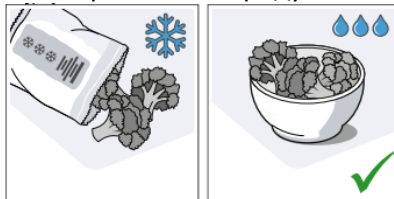
3 Защита окружающей среды и экономия

Устройство отличается высокой энергоэффективностью. В этой главе содержатся рекомендации по использованию устройства с целью экономии энергии и правильной утилизации устройства по окончании срока его службы.

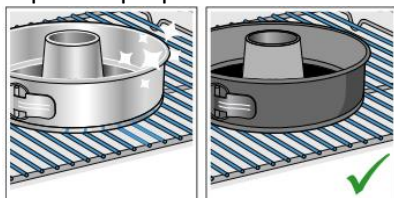
Энергосбережение

■ Нагревайте прибор только в том случае, если это рекомендовано рецептом или таблицами в руководстве.

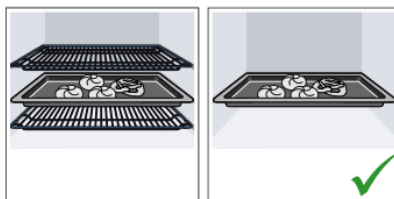
■ Замороженные продукты необходимо разморозить перед помещением в духовку.



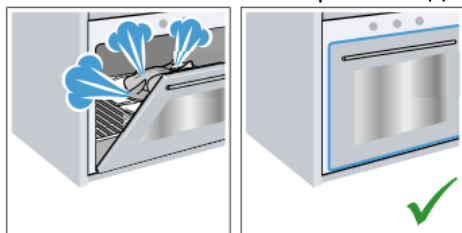
■ Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки. Они очень хорошо прогреваются.



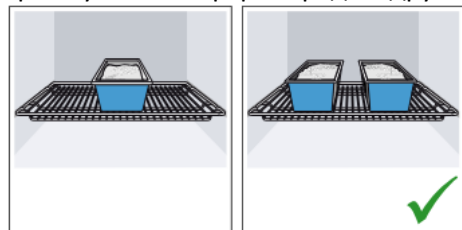
■ Снимите с духовки все принадлежности, которые не используются.



■ Как можно меньше открывайте дверцу прибора во время работы.



■ Большое количество тортов рекомендуется выпекать один за другим. После этого полость духовки все время горячая. Это сокращает время выпекания следующего пирога. Вы также можете поставить 2 прямоугольные формы рядом друг с другом в духовке.



■ Для увеличения времени приготовления можно выключить прибор за 10 минут до окончания, используя остаточное тепло для завершения приготовления.

Утилизация в соответствии с нормами охраны окружающей среды

Упаковку необходимо утилизировать в соответствии с экологическими нормами.



Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС и Законом Польши от 11 сентября 2015 г. «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Вестник законов от 23 октября 2015 г., поз. 11688) символом, перечеркнутый контейнер для отходов. Такая маркировка информирует о том, что данное оборудование после его использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его сборщикам отходов электрического и электронного оборудования.

Сборщики, в том числе местные пункты сбора, магазины и муниципальные образования, создают соответствующую систему, позволяющую утилизировать это оборудование. Правильное обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует предотвращению вредных для здоровья человека и окружающей природной среды последствий, возникающих в результате наличия опасных компонентов и неправильного хранения и переработки такого оборудования.

4 Знакомство с устройством

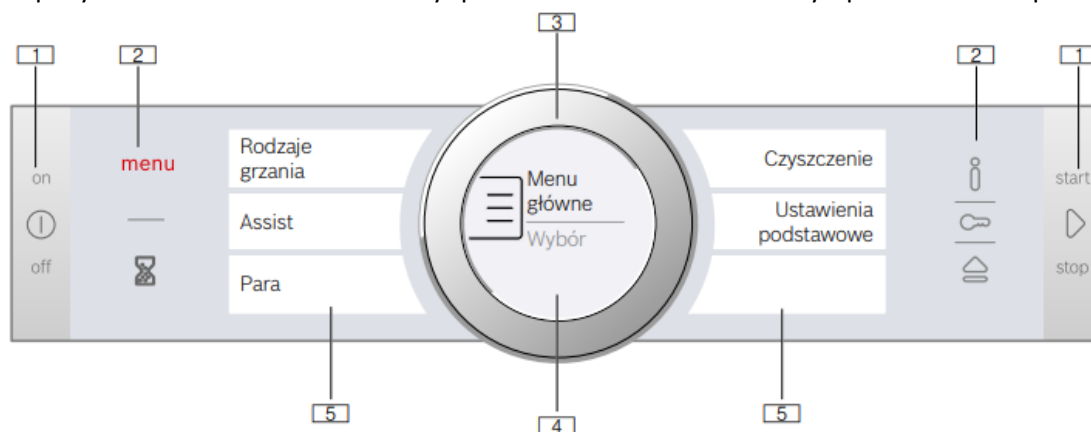
В этой главе описываются индикаторы и элементы управления, а также информация о различных функциях устройства.

Примечание. В зависимости от типа устройства могут быть небольшие различия, например, в цвете.

4.1 Панель управления

Панель управления используется для настройки различных функций духовки с помощью кнопок, сенсорных панелей, сенсорных экранов и кольца управления. На дисплее отображаются текущие настройки.

На рисунке ниже показана панель управления после включения устройства и отображения меню.



1 Кнопки

Кнопки слева и справа от панели управления имеют точку сопротивления. Чтобы активировать данную функцию, нажмите соответствующую кнопку.

В устройствах без передней панели из нержавеющей стали эти две кнопки также являются сенсорными панелями без точки сопротивления.

2 Сенсорные поля

Под сенсорными панелями расположены датчики.

Слегка нажмите на соответствующий символ, чтобы выбрать нужную функцию.

3 Кольцо управления

Рабочее кольцо можно поворачивать влево и вправо без ограничений. Слегка нажмите на кольцо управления и поверните его в нужном направлении.

4 Дисплей

На дисплее отображаются текущие значения настроек, опции или тексты с инструкциями.

5 Сенсорные экраны

На сенсорных экранах отображаются текущие параметры выбора. Прямой выбор заданного значения возможен нажатием соответствующего текстового поля. В зависимости от вашего выбора текстовые поля меняются.

Элементы управления

Отдельные элементы управления адаптированы к различным функциям устройства. Благодаря этому вход в настройки и работа с устройством не вызывают затруднений.

Кнопки и сенсорные панели

Ниже кратко описано значение различных кнопок и сенсорных панелей.

Кнопка	Функция	Применение
	Вкл/выкл	Включите или выключите прибор.
	Старт/стоп	Короткое нажатие: запуск или остановка работы. Нажмите непрерывно в течение 3 секунд: Операция заканчивается

Сенсорные поля

Различные функции выбираются непосредственно с помощью сенсорных полей.

Внешние сенсорные поля на панели управления предназначены для общих функций, сенсорные поля внутри панели управления используются во время приготовления пищи.

Меню	Функция	Применение
	Таймер	Выбор таймера
	Информация	Просмотр информации и советов
	Блокировка от детей	Активация и деактивация блокировки от детей долгим нажатием (около 4 сек.)
	Открытие резервуара для воды	Наполнение или опорожнение резервуара для воды

Кольцо управления

Кольцо управления позволяет изменить значение настроек, отображаемых на дисплее.

Он также используется для просмотра списков выбора на сенсорных экранах.

Если вы достигли первой или последней точки в списке во время просмотра, поверните кольцо управления в противоположном направлении для большинства списков выбора.

4.5 Дисплей

Дисплей построен таким образом, чтобы обеспечить одновременное считывание всех данных в любой ситуации.

Значение, которое можно изменить в данный момент, выделено и показано как пробел. Значение, отображаемое в фоновом режиме, окрашено в серый цвет.

Выбор	Выделенное значение можно изменить немедленно, без предварительного выбора этого значения. При включении рабочего режима всегда высвечивается температура или уровень мощности. Белая линия также является линией управления нагревом и заполняется красным цветом.
Увеличение	При изменении выделенного значения с помощью кольца управления только это значение отображается увеличенным.



Кольцевая линия

На внешнем краю дисплея появится линия в форме круга.

При изменении значения круговая линия показывает, где находится пользователь в списке выбора. В зависимости от диапазона настройки линия окружности является непрерывной или разделена на сегменты в соответствии с длиной списка выбора.

В рабочем режиме линия круга окрашивается в красный цвет с интервалом в одну секунду. Через каждую полную минуту все сегменты заполняются с самого начала. При обратном отсчете продолжительности один сегмент гаснет каждую секунду.

Индикатор температуры

После включения режима работы на дисплее отображается текущая температура камеры печи в графическом виде.

Линия нагрева	Белая линия под индикатором температуры заполняется красным цветом слева направо в зависимости от степени нагрева рабочей камеры. При предварительном разогреве духовки оптимальное время для загрузки продуктов – когда линия полностью заполнена. Если вы установите уровень мощности, например, уровень мощности гриля, линия нагрева сразу станет красной.
Индикатор остаточного тепла	Когда прибор выключен, круговая линия показывает степень остаточного тепла в камере духового шкафа. Чем ниже степень остаточного тепла, тем темнее цвет линии круга, который со временем полностью исчезает.

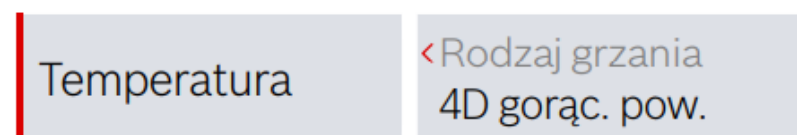
Примечание: Из-за тепловой инерции указанная температура может незначительно отличаться от фактической температуры в печи.

Сенсорные экраны

Сенсорные экраны одновременно служат индикаторами и элементами управления. На экранах показаны варианты, доступные для каждой функции, и сделанные настройки. Чтобы выбрать функцию, нажмите соответствующее текстовое поле.

Выбранную функцию можно определить по красной вертикальной полосе сбоку. Соответствующее значение выделяется на дисплее белым цветом.

Функция, к которой теперь можно перейти, обозначена маленькой красной стрелкой сбоку от текстового поля.



Режимы работы

Устройство позволяет использовать различные режимы работы, облегчающие работу с устройством. Подробную информацию по этому вопросу можно найти в соответствующих главах.

Используйте поле **меню**, чтобы открыть меню режима работы.

Режим работы	Применение
Виды нагрева	Разработано большое количество адаптированных видов нагрева для оптимального приготовления различных видов пищи.
Помощник	Прибор уже запрограммирован с подходящими значениями настройки для многих блюд.
Пар	Для оптимального приготовления различных видов пищи разработано большое количество адаптированных видов парового нагрева.
Очистка	Очистка выполняется с использованием различных функций очистки: удаления накипи и сушки.
Базовые настройки	Основные настройки устройства могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям.

Виды нагрева

Для того, чтобы вам было легче выбрать правильный тип нагрева для выбранного блюда, ниже мы объясним различия между ними и области применения.

Символ	Функция духовки	Температура	Применение и режим работы Возможные дополнительные функции
	4D горячий воздух *	30-250 °C	Для выпечки пирогов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи.

Символ	Функция духовки	Температура	Применение и режим работы Возможные дополнительные функции
	Верхний/нижний нагрев *	30-250 °C	Для обычного приготовления на одном уровне. Тип нагрева особенно рекомендуется для выпечки пирогов с сочными фруктами. Равномерный нагрев сверху и снизу.
	Эко горячий воздух	30-250 °C	Для бережного приготовления выбранных блюд на одном уровне без предварительного нагрева духовки. Вентилятор распределяет тепло, выделяемое кольцевым нагревателем на задней стенке, по всей полости печи. Этот вид нагрева наиболее эффективен при температуре 125-250°C. Этот вид обогрева используется для определения энергопотребления в конвекционном режиме и класса энергоэффективности.
	Верхний/нижний эко-нагрев	30-250 °C	Для бережного приготовления избранных блюд. Верхний и нижний нагрев. Этот вид нагрева наиболее эффективен при температуре 150-250°C. Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.
	Циркуляционный гриль *	30-250 °C	Для запекания птицы, целой рыбы и больших кусков мяса. Нагреватель гриля и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг пищи.
	Гриль с большой поверхностью	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских продуктов, таких как стейки, сосиски и тосты, а также для запекания. Вся поверхность под нагревателем гриля нагревается.
	Маленькая поверхность гриля	Уровни мощности гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для обжаривания небольшого количества стейков, сосисок и тостов, а также для запекания. Центральная область под нагревателем гриля нагревается.
	Пицца	30-250 °C	Для приготовления пиццы и блюд, требующих много тепла снизу. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагреватель на задней стенке нагреваются
	Медленное приготовление	70-120 °C	Для приготовления обжаренных, нежных кусков мяса в открытой посуде с увеличенным временем приготовления/выпекания. Равномерный нагрев сверху и снизу при низкой температуре.
	Нижний нагрев	30-250 °C	Для блюд, приготовленных на водяной бане, и для допекания. Нагрев снизу
	Сохранение тепла *	60-100 °C	Для сохранения приготовленной пищи в горячем состоянии.
	Подогрев посуды	30-70 °C	Для подогрева посуды.

* Этот тип нагрева позволяет использовать функцию пара (бак для воды должен быть заполнен)

Предлагаемые значения

Устройство предварительно запрограммировано с рекомендуемыми уровнями температуры или мощности для каждого типа нагрева. Их можно принять или изменить в допустимом диапазоне значений.

Пар

Для того, чтобы вам было легче выбрать правильный тип парового нагрева для выбранного вами блюда, мы объясним различия между ними и области применения ниже.

Символ	Функция духовки	Температура	Применение и режим работы Возможные дополнительные функции
	Приготовление на пару	30-100 °C	Для овощей, рыбы и гарниров, для слива фруктового сока и бланширования
	Разогрев	80-180 °C	Для блюд на тарелке и хлеба. Приготовленная пища будет осторожно подогрета. Благодаря наличию пара, посуда не пересыхает.
	Степень брожения	30-50 °C	Для дрожжевого теста и закваски Тесто поднимается гораздо быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхность торта не высыхает.
	Разморозка	30-60 °C	Для овощей, мяса, рыбы и фруктов Благодаря наличию влаги тепло мягко воздействует на продукты. Еда не высыхает и сохраняет форму.

Дополнительная информация

В большинстве случаев устройство позволяет вам получать информацию и советы по текущему выполнению.

Слегка нажмите на поле . Совет будет виден на дисплее на несколько секунд. Для более длинных советов, перемотки до конца, используя сервисное кольцо.

Некоторые советы отображаются автоматически, например, информация о необходимости подтверждения настроек или выполнения конкретного действия, а также предупреждения.

Функции рабочей камеры

Функции камеры печи облегчают эксплуатацию устройства. Примеры включают освещение камеры печи или использование вентилятора, защищающего устройство от перегрева.

Открытие дверцы прибора

Если дверь открыта во время работы духовки, работа остановится. После закрытия двери работа устройства продолжится.

Освещение камеры печи

Освещение духового шкафа включается при открытии дверцы прибора. Если дверь остается открытой более 15 минут, свет снова выключается.

В большинстве режимов работы при включении режима загорается подсветка рабочей камеры. Когда рабочий режим заканчивается, освещение выключается.

Совет: в основных настройках вы также можете выбрать вариант, при котором освещение духового шкафа не будет включаться при запуске режима работы.

Вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит через дверь.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае устройство будет перегреваться.

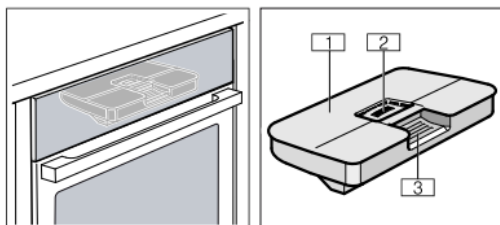
Чтобы духовка быстрее остыла после приготовления, вентилятор некоторое время остается включенным.

Примечание. Время работы вентилятора после выключения устройства можно изменить в основных настройках.

Резервуар для воды

Устройство оснащено резервуаром для воды.

Резервуар для воды находится за заслонкой. Для паровых режимов заполните бак водой.



1 - Крышка бака

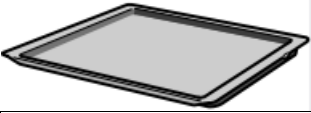
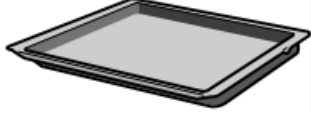
2 - Заливное отверстие

3 - Ручка для извлечения и установки резервуара для воды

5 Аксессуары

В комплекте с устройством идут различные аксессуары. Ниже приведен список прилагаемых аксессуаров вместе с примерами правильного использования отдельных элементов.

Устройство оснащено:

Аксессуары		Применение
Решетка		Для посуды, форм для кексов и запеканок. Для жаркого, кусков мяса на гриле и замороженных продуктов
Противень		Для лепешек и мелкой выпечки.
Универсальный противень		Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и большого жаркого. При приготовлении на гриле прямо на решетке ее можно использовать как поддон для сбора жира. В паровых режимах работы может использоваться как сосуд для сбора каплюющей воды.
Емкость для приготовления на пару, перфорированная, размер S		Для приготовления овощей на пару, приготовления сока из ягод и размораживания.
Емкость для приготовления на пару, неперфорированная, размер S		Для приготовления риса, бобовых и круп
Емкость для приготовления на пару, перфорированная, размер XL		Для приготовления на пару большого количества продуктов.

Используйте только оригинальные аксессуары. Они были разработаны специально для использования этого устройства.

Принадлежности можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или в Интернете.

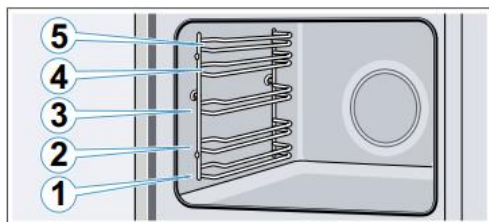
Примечание. Аксессуары могут деформироваться при нагревании. На работу устройства это никак не влияет. Когда оборудование остывает, деформация исчезает.

Примечание: паровые контейнеры можно использовать неограниченное время со всеми типами парового нагрева. При использовании других видов высокотемпературного нагрева выньте контейнеры

для приготовления на пару из камеры духового шкафа. Высокие температуры вызывают необратимое обесцвечивание и деформацию контейнеров для приготовления на пару.

Установка аксессуаров

Аксессуары можно вставлять в рабочую камеру на 5 уровнях. Высота вставки считается снизу-вверх. В некоторых приборах максимальная высота погружения в рабочую камеру отмечена символом гриля.



Всегда вставляйте принадлежности между двумя направляющими стержнями на заданной высоте. Оборудование можно выдвинуть примерно наполовину, не опрокидывая.

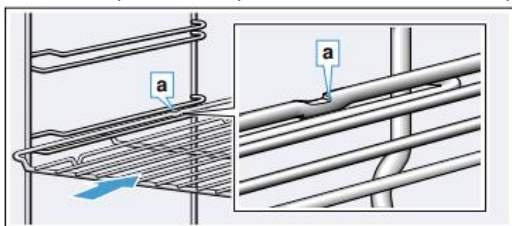
Советы

- Убедитесь, что принадлежности установлены правильно, когда вставляете их в рабочую камеру.
- Всегда вставляйте принадлежности в рабочую камеру до упора, чтобы они не касались дверцы прибора.
- Принадлежности, которые не используются, необходимо вынуть из камеры печи.

Функция блокировки

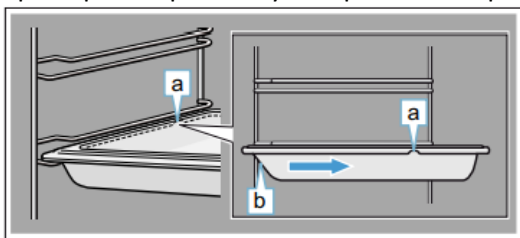
Аксессуар можно вытащить примерно наполовину, пока он не зафиксируется на месте. Функция блокировки предотвращает наклон оборудования при вытягивании. Для срабатывания защиты от опрокидывания принадлежности должны быть правильно вставлены в рабочую камеру.

При установке решетки следите за тем, чтобы зацепляющий выступ **a**, находился сзади и был направлен вниз. Открытая сторона должна быть обращена к дверце прибора и изгибу вниз.



При установке лотков убедитесь, что выступ **a**, находится сзади и направлен вниз. Фаска принадлежностей **b** должна быть обращена вперед к дверце прибора.

Пример на картинке: универсальный противень

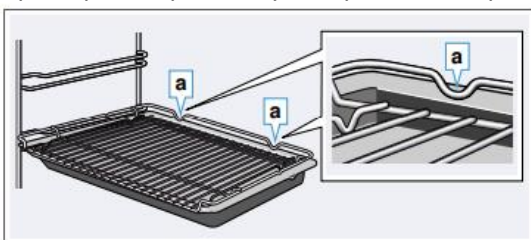


Комбинация оборудования

Решетку можно вставить вместе с универсальным поддоном для сбора конденсата.

При установке решетки следите за тем, чтобы обе прокладки **a**, находились на заднем крае. При установке универсального лотка стойка находится над верхней направляющей на заданной высоте.

Пример на картинке: универсальный противень



Небольшие емкости для приготовления на пару можно ставить в рабочую камеру только вместе с решеткой.

Дополнительное оборудование

Принадлежности можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или в Интернете. Полный ассортимент аксессуаров для вашего устройства можно найти в наших брошюрах или в Интернете.

Доступность и возможность заказа через Интернет зависят от страны. Информацию об этом можно найти в приложениях к руководству пользователя.

Примечание. Не все аксессуары подходят для каждого устройства. Всегда указывайте точное обозначение (E-No.) устройства при покупке

Дополнительные аксессуары

Решетка

Для блюд, форм для тортов и запеканок, а также для жаркого и кусков мяса на гриле

Универсальный противень

Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и большого жаркого.

При приготовлении на гриле прямо на решетке ее можно использовать как поддон для сбора жира.

Противень

Для лепешек и мелкой выпечки

Решетка вставлена в противень

Для мяса, птицы и рыбы. Предназначен для вставки в универсальный противень для сбора стекающего с мяса жира и соуса.

Универсальный противень, покрытый антиадгезионным покрытием

Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и большого жаркого.

Хлебобулочные изделия и хлебобулочные изделия легче отделить от универсального противня.

Противень, покрытый антипригарным покрытием

Для лепешек и мелкой выпечки.

Выпечка не прилипает к противню

Профессиональный противень с решеткой, вставленной в противень

Для приготовления большого количества еды

Крышка для профессионального противня

Крышка превращает профессиональный противень в форму для запекания.

Поднос для пиццы

Для пиццы и больших круглых тортов

Противень для гриля

Для приготовления на гриле вместо гриля или в качестве защиты от брызг. Использовать только в универсальных лотках

Камень для выпечки

Для домашнего хлеба, булочек и пиццы, которым нужна хрустящая основа.

Камень для выпечки должен быть нагрет до рекомендуемой температуры.

Стеклянная жаровня (5,1 л)

Для тушеных блюд и запеканок.

Стеклянная форма

Для большого жаркого, сочных пирогов и запеканок.

Емкость для приготовления на пару, перфорированная, размер XL

Для приготовления на пару большого количества продуктов.

Емкость для приготовления на пару, перфорированная, размер S

Для приготовления овощей на пару, приготовления сока из ягод и размораживания

Емкость для приготовления на пару, неперфорированная, размер S

Для приготовления риса, бобовых и круп.

Фарфоровый контейнер, неперфорированный, размер S

Для приготовления на пару и подачи мяса, рыбы и овощей.

Фарфоровый контейнер, неперфорированный, размер L

Для приготовления на пару и подачи мяса, рыбы и овощей

Одинарная выдвижная система

Направляющие на высоте 2 позволяют выдвигать оборудование дальше без риска опрокидывания

Система выдвижения тройного лотка

Направляющие на высоте 1, 2 и 3 позволяют выдвигать оборудование дальше без опрокидывания

Декоративные полосы

Для маскировки мебельной стенки и основания устройства.

6 Перед первым вводом в эксплуатацию

Выполните настройки для первоначального ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и принадлежности.

До начала:

Перед первым использованием узнайте в местной компании по водоснабжению жесткость вашей воды. Чтобы прибор правильно сигнализировал о необходимости проведения процесса удаления накипи, необходимо установить правильный диапазон жесткости воды.

Внимание!

■ Повреждение устройства из-за использования неподходящей воды.

Не используйте дистиллированную воду, воду с высоким содержанием хлора (>40 мг/л) или другие жидкости, кроме воды.

Используйте только свежую, холодную воду из-под крана, умягченную или негазированную минеральную воду.

■ Отфильтрованная или деминерализованная вода может вызвать неисправности.

Устройство может указать, что резервуар для воды необходимо наполнить, даже если резервуар для воды полон, и может отключить режим подачи пара примерно через 2 минуты.

При необходимости смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной негазированной минеральной водой в соотношении 1:1.

Советы

■ Если вода содержит много кальция, рекомендуется использовать смягченную воду.

■ Если используется только умягченная вода, можно установить диапазон жесткости воды «умягченная».

■ При использовании минеральной воды установите диапазон жесткости воды на «4 очень жесткая».

■ Минеральную воду можно использовать только в том случае, если она негазированная.

Диапазон жесткости воды	Параметр
0	00 смягченный
1 (до 1,3 ммоль/л)	01 мягкий
2 (1,3 - 2,5 ммоль/л)	02 средний
3 (2,5 - 3,8 ммоль/л)	03 жесткий
4 (более 3,8 ммоль/л)	04 очень жесткий

Первый запуск

После подключения к источнику питания или после сбоя питания на дисплее отображаются настройки, которые необходимо выполнить при первом запуске устройства. Соответствующее сообщение обычно появляется через несколько секунд.

Примечание. Эти настройки можно изменить в любое время в основных настройках.

Вход в языковые настройки

На первом месте язык. Язык по умолчанию "немецкий".

1. Используйте кольцо управления, чтобы установить нужный язык.

2. Слегка нажмите на следующее текстовое поле, чтобы подтвердить настройки. Появится следующая настройка.

Установка времени

Начальное отображение времени – «12:00».

1. Слегка нажмите на текстовое поле «Время».

2. С помощью кольца управления установите час.

3. Слегка нажмите на следующее текстовое поле, чтобы подтвердить настройки. Появится следующая настройка.

Установка степени жесткости воды

Диапазон жесткости воды установлен на заводе-изготовителе на «очень жесткая».

1. С помощью кольца управления установите диапазон жесткости воды.

2. Слегка нажмите на текстовое поле «Завершить настройки» для подтверждения.

На дисплее отобразится информация об окончании первого процесса запуска.

Когда устройство не используется, выключайте его кнопкой включения/выключения .

Калибровка прибора и очистка камеры духовки

Температура кипения воды зависит от атмосферного давления. Во время калибровки устройство переключается на параметры давления в месте установки. Этот процесс происходит автоматически при первом приготовлении на пару. Образуется большое количество пара.

Подготовка к калибровке

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите остатки упаковки, например, полистироловые шарики, из камеры печи.
3. Перед калибровкой устройства протрите гладкие поверхности в камере духовки мягкой влажной тканью.

Калибровка прибора и очистка камеры духовки

Советы

- Калибровка возможна только в том случае, если камера печи холодная (комнатная температура).
- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки. В противном случае калибровка будет прервана.

1. Включите устройство кнопкой включения/выключения .
2. Наполните резервуар для воды.
3. Установить заданный вид нагрева, температуру и продолжительность калибровки и включить рабочий режим.

Настройки	
Тип нагрева	Приготовление на пару 
Температура	100°C
Продолжительность	30 минут

4. После завершения калибровки прогрейте устройство.

Внимание!

Повреждение эмали

Не включайте какой-либо режим, если на дне камеры духовки есть вода. Перед включением режима вытрите воду со дна духовки.

5. Высушите дно камеры печи.

6. Установить заданный вид нагрева и температуру нагрева и включить режим работы

Нагрев	
Тип нагрева	4D горячий воздух 
Температура	максимальная
Продолжительность	30 минут

7. Проветривайте кухню, пока прибор нагревается.
8. По истечении указанного времени выключите рабочий режим. Выключите устройство кнопкой включения/выключения .
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.
10. Очистите гладкие поверхности мыльной водой и тряпкой.
11. Опорожните резервуар для воды и высушите рабочую камеру.

Советы

- После перемещения устройства в другое место необходимо сбросить его до заводских настроек, чтобы оно адаптировалось к новому местоположению. Повторно выполните первоначальный ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор запоминает настройки калибровки даже в случае отключения электроэнергии или отключения от источника питания. Повторная калибровка не требуется.

Очистка оборудования

Тщательно очистите оборудование мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.

7 Стандартное управление

До сих пор были представлены рабочие элементы и работа устройства. Сейчас мы объясним, как войти в настройки. Ниже описано, что происходит при включении и выключении устройства и как устанавливаются режимы работы.

Включение и выключение устройства

Включите устройство, прежде чем выполнять какие-либо настройки.

Примечание. Настройки блокировки от детей и таймера также можно выполнить, когда устройство выключено. Некоторые индикаторы и информация на дисплее, например, остаточное тепло в рабочей камере, видны и при выключенном приборе.

Выключайте устройство, когда оно не используется.

Если в течение длительного времени не выполняются никакие настройки, устройство автоматически выключается.

Включение устройства

Устройство включается нажатием кнопки включения/выключения .

На дисплее появляется логотип Bosch, а затем список выбора типа нагрева.

Совет: в основных настройках можно выбрать режим работы, который будет отображаться при включении устройства.

Выключение устройства

Устройство выключается кнопкой включения/выключения .

Функция, которая могла быть активирована, прерывается.

На дисплее отображается время или индикатор остаточного тепла.

Совет: в основных настройках можно указать, будет ли отображаться время при выключенном устройстве.

Активация режима работы

Каждый режим должен быть активирован с помощью кнопки пуска/остановки .

После включения на дисплее отображаются настройки и часы. Кроме того, появляются круговая линия и линия нагрева.

Приостановка рабочего режима

С помощью кнопки запуска/остановки  вы можете приостановить, а затем возобновить рабочий режим.

Нажатие кнопки пуска/остановки  примерно на 3 секунды полностью прерывает рабочий режим и сбрасывает все выполненные настройки.

Примечание. Вентилятор может продолжать работать, если режим работы приостановлен или прерван.

Выполнение настроек режима работы

После включения устройства появляется предлагаемый режим работы.

Чтобы установить другой режим работы, перейдите в меню. Подробную информацию об отдельных режимах работы можно найти в соответствующих главах.

Процедура:

1. Нажмите на соответствующее текстовое поле.

Установленная функция выделена белым цветом.

2. Используйте кольцо управления, чтобы изменить выделенную настройку.

3. При необходимости выполните дополнительные настройки.

Для этого нажмите на соответствующее текстовое поле и измените значение с помощью кольца управления.

4. Начните с кнопки старт/стоп .

Устройство запускает выбранный режим.

Установка вида нагрева и температуры

Если вы не выбрали режим работы Виды нагрева, слегка нажмите на текстовое поле «Виды нагрева» в меню. На сенсорных экранах появится список выбора типов нагрева.

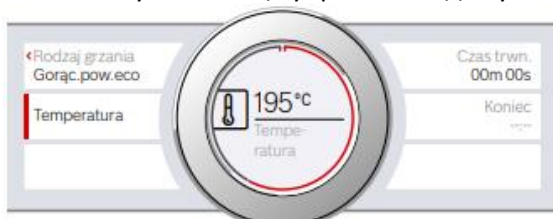
Пример на картинке: эко горячий воздух. при 195°C.

1. Слегка нажмите на текстовое поле с желаемым типом нагрева. При необходимости используйте кольцо управления для прокрутки списка выбора.



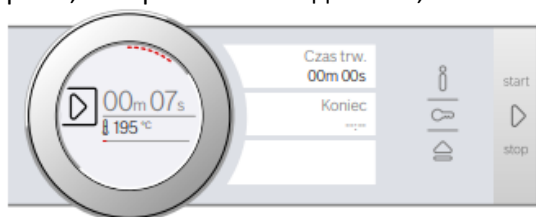
Температура выделена белым цветом.

2. Используйте кольцо управления для установки температуры.



3. Начните с кнопки старт/стоп .

Время, отображаемое на дисплее, показывает, как долго работает режим работы.



Устройство начинает прогреваться.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Совет: Вы можете установить продолжительность и время окончания для каждого режима на устройстве.

Внесение изменений

При включении температура все равно высвечивается.

Поворачивая рабочее кольцо, вы можете напрямую изменять и сохранять температуру.

Чтобы изменить тип нагрева, остановите текущий режим работы с помощью кнопки пуска/остановки  и слегка нажмите на текстовое поле типа нагрева.

Появится список выбора. Слегка нажмите на нужный тип нагрева. На дисплее появится рекомендуемая температура.

Примечание. Изменение типа нагрева также приведет к сбросу других настроек.

Быстрый нагрев

Быстрый нагрев позволяет сократить время нагрева для некоторых видов нагрева.

Быстрый нагрев можно использовать с перечисленными ниже видами нагрева.

■ 4D горячий воздух 

■ Верхний/нижний нагрев 

Чтобы пища готовилась равномерно, помещайте ее в рабочую камеру с принадлежностями только после завершения функции «Быстрый разогрев».

Выполнение настроек

Обратите внимание на правильный тип нагрева и установите температуру не ниже 100 °C. В противном случае быстрый нагрев не может быть активирован.

1. Установите тип нагрева и температуру.

2. Слегка нажмите на текстовое поле «Быстрый нагрев».

В текстовом поле отображается «включено». На дисплее появится подтверждающее сообщение.

Когда быстрый нагрев завершится, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующее сообщение. В текстовом поле указано «выкл.». Поместите продукты в рабочую камеру.

Примечание: функция времени приготовления активируется одновременно с быстрым нагревом. Не вводите настройки длительности до тех пор, пока не завершится быстрый нагрев.

Прерывание

Чтобы остановить быстрый нагрев, снова слегка нажмите на текстовое поле «Быстрый нагрев». В текстовом поле указано «выкл.».

8 Пар

Использование пара позволяет очень щадяще готовить блюда. При некоторых видах нагрева возможно приготовление пищи с использованием пара. Пользователь также может выбрать типы нагрева, такие как уровень ферментации, уровень разморозки и повторный нагрев.



Внимание - Опасность ожогов!

При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидим. Не стойте слишком близко к устройству, открывая его. Осторожно откройте дверцу прибора. Держите детей подальше.

Звуки

Насос

Во время работы и после выключения слышны гудящие звуки. Эти шумы вызваны проверкой производительности насоса. Это обычные рабочие шумы.

Затвор

При открытии затвора слышны гудящие или жужжащие звуки. Эти шумы вызваны выдвинутым затвором. Это обычные рабочие шумы.

Приготовление на пару

Во время приготовления на пару горячий пар обволакивает продукты, предотвращая тем самым потерю их питательной ценности. Благодаря такому способу приготовления блюда сохраняют типичную форму, цвет и аромат.

Примечание: Если резервуар для воды опорожняется во время приготовления на пару, прибор перестает работать. Заполните резервуар для воды.

Включение

1. Наполните резервуар для воды.

Примечание. Режим приготовления на пару следует активировать только тогда, когда камера духового шкафа полностью остыла (комнатная температура).

2. Слегка нажмите на поле меню. Появится список режимов работы.

3. Слегка нажмите на текстовое поле «Пара».

4. Слегка нажмите на текстовое поле «Приготовление на пару».

Температура выделена.

5. Используйте кольцо управления для установки температуры.

6. Слегка нажмите на текстовое поле «Длительность» и установите значение этого параметра.

Примечание. Для типов парового нагрева всегда требуется продолжительность.

7. Начните с кнопки пуска/остановки .

Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внесение изменений

Введенные настройки можно изменить.

Чтобы изменить температуру или продолжительность, слегка нажмите на соответствующее текстовое поле и внесите изменения с помощью кольца управления. Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы изменить тип нагрева, остановите текущий режим работы с помощью кнопки пуска/остановки .

Выпечка с функцией пара – приготовление блюд с использованием пара

При приготовлении на пару пар подается в варочную камеру с разной периодичностью и с разной интенсивностью. Это обеспечивает лучший результат приготовления.

Еда

- они хрустящие и поджаристые
- иметь блестящую корочку
- они сочные и мягкие внутри
- минимальная потеря объема

Вы должны сами установить желаемое сочетание типа нагрева и интенсивности подачи пара. Чтобы правильно выбрать тип нагрева и подходящую интенсивность пара, воспользуйтесь данными в таблицах или выберите одну из программ.

Интенсивность пара

При приготовлении пищи можно добавлять пар разной интенсивности:

Интенсивность	Степень
маленькая	01
средняя	02
сильная	03

Подходящие виды отопления

Активация пара возможна для следующих видов нагрева:

- 4D горячий воздух 
- Верхний/нижний нагрев 
- Гриль с циркуляцией воздуха 
- Сохранение тепла 

Включение

1. Наполните резервуар для воды.
2. Установите тип нагрева и температуру.
3. Слегка нажмите на текстовое поле «Добавить пар».

Уровень пара, отображаемый на дисплее, выделяется белым цветом.

4. С помощью кольца управления установите уровень приготовления на пару.

5. Начните с кнопки старт/стоп .

Устройство начинает прогреваться.

Примечание. Если резервуар для воды опорожняется в режиме подачи пара, на дисплее появится сообщение о необходимости наполнить резервуар. Прибор продолжает работать без подачи пара.

Внести изменения и отменить

Чтобы изменить уровень пара, слегка нажмите на текстовое поле «Уровень пара».

Степень приготовления на пару выделена и может быть изменена с помощью кольца управления.

Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы прервать подачу пара, установите «Добавление пара» на «0».

Примечание. Прибор продолжает работать без подачи пара.

Разогрев

Тип нагрева Разогрев  позволяет подогреть приготовленную пищу или освежить вчерашний хлеб.

Пар включается автоматически.

Примечание. Если резервуар для воды опорожняется в режиме подогрева, прибор перестанет работать.

Заполните резервуар для воды.

Включение

1. Наполните резервуар для воды.
 2. Слегка нажмите на поле **меню**.
- Появится список режимов работы.
3. Слегка нажмите на текстовое поле «Пар».
 4. Слегка нажмите на текстовое поле «Подогрев».
- Температура выделена.
5. Используйте кольцо управления для установки температуры.
 6. Слегка нажмите на текстовое поле «Длительность» и установите значение этого параметра.

Примечание. Для типов парового нагрева всегда требуется продолжительность.

7. Начните с кнопки пуска/остановки .

Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внесение изменений

Введенные настройки можно изменить.

Чтобы изменить температуру или продолжительность, слегка нажмите на соответствующее текстовое поле и внесите изменения с помощью кольца управления. Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы изменить тип нагрева, остановите текущий режим работы с помощью кнопки пуска/остановки .

Степень ферментации

Если использовать тип нагрева Стадия брожения , дрожжевое тесто поднимается гораздо быстрее, чем при комнатной температуре, и не высыхает.

Используйте данные в таблицах, чтобы выбрать соответствующую настройку.

Примечание. Если резервуар для воды опорожняется в режиме «Уровень ферментации», работа устройства останавливается. Заполните резервуар для воды

Включение

1. Наполните резервуар для воды.

Примечание. Режим стадии ферментации следует активировать только тогда, когда духовка полностью остыла (комнатная температура).

2. Слегка нажмите на поле меню.

3. Слегка нажмите на текстовое поле «Пар».

4. Слегка нажмите на текстовое поле «Степень ферментации».

Температура выделена.

5. Используйте кольцо управления для установки температуры.

6. Слегка нажмите на текстовое поле «Длительность» и установите значение этого параметра.

Примечание. Для типов парового нагрева всегда требуется продолжительность.

7. Включите кнопкой пуска/остановки .

Устройство начнет нагреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внесение изменений

Введенные настройки можно изменить.

Чтобы изменить температуру или продолжительность, слегка нажмите на соответствующее текстовое поле и внесите изменения с помощью кольца управления. Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы изменить тип нагрева, остановите текущий режим работы с помощью кнопки пуска/остановки .

Разморозка

Используйте тип нагрева «Разморозка»  для разморозки замороженных продуктов.

Примечание. Если резервуар для воды опорожняется во время режима разморозки, прибор перестанет работать. Заполните резервуар для воды.

Включение

1. Наполните резервуар для воды.

2. Слегка нажмите на поле меню.

3. Слегка нажмите на текстовое поле «Пар».

4. Слегка нажмите на текстовое поле «Размораживание».

Температура выделена.

5. Используйте кольцо управления для установки температуры.

6. Слегка нажмите на текстовое поле «Длительность» и установите значение этого параметра.

Примечание. Для типов парового нагрева всегда требуется продолжительность.

7. Начните с кнопки пуска/остановки .

Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внесение изменений

Введенные настройки можно изменить.

Чтобы изменить температуру или продолжительность, слегка нажмите на соответствующее текстовое поле и внесите изменения с помощью кольца управления. Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы изменить тип нагрева, остановите текущий режим работы с помощью кнопки пуска/остановки .

Заполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится за ставнем. Перед активацией парового режима откройте заслонку и наполните бак водой.

Убедитесь, что диапазон жесткости воды установлен правильно.



Предупреждение - Опасность возгорания и травм!

Используйте в баке только воду или рекомендованный нами раствор для удаления накипи. Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости (например, алкогольные напитки) в резервуар для воды. Горячие поверхности в рабочей камере могут воспламенить пары легковоспламеняющихся жидкостей (взрыв). Дверца прибора может внезапно открыться. Горячие пары и пламя могут выходить из камеры печи.



Внимание - Опасность ожогов!

Резервуар для воды может загореться во время работы. Подождите, пока резервуар для воды не остынет после использования. Извлеките резервуар для воды из отсека резервуара.

Внимание! Повреждение устройства из-за использования неподходящей воды.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора (> 40 мг/л) или другие жидкости, кроме воды.

Используйте только свежую, холодную воду из-под крана, умягченную или негазированную минеральную воду.

Внимание!

Отфильтрованная или деминерализованная вода может вызвать неисправности.

Устройство может указать, что резервуар для воды необходимо наполнить, даже если резервуар для воды полон, и может отключить режим подачи пара примерно через 2 минуты.

При необходимости смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с бутилированной негазированной минеральной водой в соотношении 1:1.

Советы

- Если вода содержит много кальция, мы рекомендуем использовать смягченную воду.
- Если используется только умягченная вода, диапазон жесткости воды можно установить на «умягченную».
- При использовании минеральной воды установите диапазон жесткости воды на «4 очень жесткая».
- Минеральную воду можно использовать только в том случае, если она негазированная.

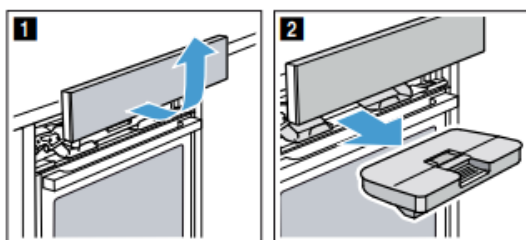


1. Коснитесь .

Диафрагма автоматически переместится вперед.

2. Двумя руками потяните затвор вперед, а затем сдвиньте его вверх до щелчка (рис. 1).

3. Поднимите бак для воды и извлеките его из отсека бака (рис. 2)

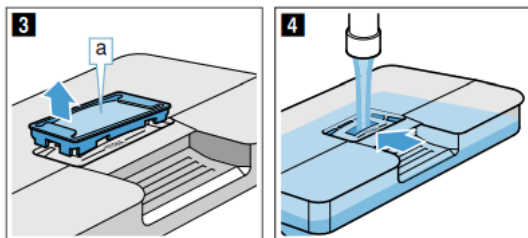


4. Прижмите крышку вдоль уплотнения, чтобы вода не вытекала из резервуара для воды.

5. Снимите крышку **а**, (рис. 3).

Примечание. Крышка **а**, имеется не на всех моделях.

6. Наполните бак холодной водой до отметки «max» (рис. 4).



7. Вставьте крышку **a**, в отверстие резервуара для воды.

8. Вставьте заполненный резервуар для воды (рис.5). Убедитесь, что резервуар для воды защелкнулся сзади обоих фитингов **b** (рис. 6).

9. Медленно сдвиньте затвор вниз, затем задвиньте его, пока он полностью не закроется.

Резервуар для воды полный. Есть возможность включить паровые режимы.

Добавление воды в бак

Советы

■ В режиме подачи пара прибор продолжает работать без подачи пара.

■ Если резервуар для воды опорожняется во время приготовления на пару, разогрева, ферментации или разморозки, прибор перестанет работать. Заполните резервуар для воды.

1. Откройте затвор.

2. Снимите и наполните резервуар для воды.

3. Вставьте наполненный резервуар для воды и закройте затвор.

После окончания парового режима



Внимание - Опасность ожогов!

При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидим. Не стойте слишком близко к устройству, открывая его. Осторожно откройте дверцу прибора. Держите детей подальше.



Внимание - Опасность ожогов!

Во время использования устройство сильно нагревается.

Перед очисткой дайте устройству остыть.

Внимание!

Повреждение эмали: не включайте режим, если на дне камеры духовки есть вода. Перед включением режима вытрите воду со дна духовки.

После каждого использования парового режима оставшаяся вода перекачивается обратно в резервуар для воды. Затем резервуар для воды следует опорожнить и высушить. В рабочей камере остается влага. Для сушки рабочей камеры можно активировать режим работы «Сушка» или высушить рабочую камеру вручную.

Советы

■ Когда прибор выключен, индикатор  горит немного дольше, чтобы напомнить вам о необходимости слить воду из резервуара.

■ Удалите отложения известкового налета тканью, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тканью.

Опорожнение резервуара для воды

Внимание!

■ Не сушите резервуар для воды в горячей рабочей камере. Резервуар будет поврежден.

■ Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Резервуар будет поврежден.

1. Откройте затвор.

2. Снимите резервуар для воды.

3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.

4. Опустошите резервуар для воды, промойте его жидкостью для мытья посуды и тщательно промойте чистой водой.

5. Протрите все компоненты насухо мягкой тканью.

6. Протрите насухо прокладку крышки.

7. Дать высохнуть с открытой крышкой.

8. Наденьте крышку на резервуар для воды и нажмите на нее.

9. Вставьте бак и закройте затвор

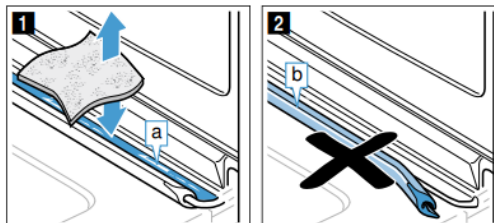
Сушка поддона для капель

1. Дайте устройству остыть.

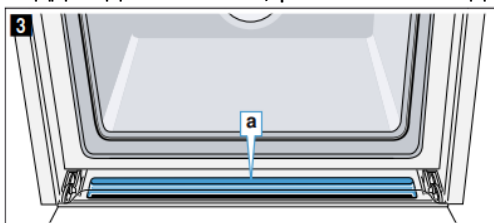
2. Откройте дверцу прибора.

3. Удалите воду из поддона для сбора капель **a** губкой и тщательно вытрите ее (рис. 1).

При протирании следите за тем, чтобы уплотнение **b** не отсоединилось от поддона для сбора капель (рис. 2).



Поддон для капель **a**, расположен под камерой духовки (рис. 3)



Примечание. Если уплотнение оторвалось, замените уплотнение на поддоне для сбора капель.

Активация сушки

Во время сушки полость печи нагревается, чтобы влага испарялась. Затем откройте дверцу прибора, чтобы пар мог выйти из камеры духового шкафа.

Внимание!

Повреждение эмали: не включайте режим, если на дне камеры духовки есть вода. Перед включением режима вытрите воду со дна духовки.

1. Дайте устройству остыть.

2. Немедленно удаляйте крупную грязь из камеры духовки и влагу со дна духовки.

3. При необходимости включите устройство кнопкой включения/выключения .

4. Слегка нажмите на поле меню.

Появится список режимов работы.

5. Слегка нажмите на текстовое поле «Очистка».

6. Слегка нажмите на текстовое поле «Сушка».

Отобразится продолжительность. Его нельзя изменить.

7. Начните с кнопки пуска/остановки .

Сушка будет включена и автоматически завершится через 10 минут.

8. Откройте дверцу прибора и оставьте ее открытой на 1–2 минуты, чтобы влага из камеры духового шкафа испарилась.

Ручная сушка камеры печи

1. Дайте устройству остыть.

2. Удалите всю грязь из камеры печи.

3. Протрите духовку насухо губкой.

4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы духовка полностью высохла.

9 Функции времени

Устройство запрограммировано с различными функциями часов

Функция времени	Применение
 Продолжительность	По истечении установленного времени устройство автоматически выключает режим
 Окончание	Введите настройки длительности и желаемого времени окончания. Устройство включится автоматически, так что рабочий режим

Функция времени	Применение
 Таймер	завершится в нужное время. Таймер можно использовать как функциональные часы. Работает независимо от режима работы и других функций часов. По истечении установленного времени устройство не включается и не выключается автоматически.

Продолжительность и время окончания можно вызвать после того, как вы закончите настройку режима работы с помощью сенсорных экранов. Таймер имеет собственное поле , благодаря которому в любой момент можно зайти в его настройки.

Сигнал звучит, когда продолжительность или обратный отсчет таймера истекли. Сигнал можно отключить раньше, слегка нажав на соответствующее поле или сенсорный экран.

Примечание: продолжительность сигнала можно изменить в основных настройках.

Настройка продолжительности

Вы можете установить время приготовления/выпекания продуктов на приборе. Таким образом, вы можете избежать непреднамеренного превышения времени приготовления, и вам не придется прерывать другие действия, чтобы завершить установленный режим.

Выполнение настроек

В зависимости от первоначального направления вращения рабочего кольца рекомендуемая продолжительность начинается с 10 минут слева и 30 минут справа.

Менее одного часа продолжительность может быть установлена с шагом в одну минуту, а затем с шагом в 5 минут.

Максимальное значение составляет 23 часа 59 минут.

Пример на картинке: сейчас 10:00, продолжительность 45 минут.

1. Установите режим работы и температуру или уровень мощности.
2. Слегка нажмите на текстовое поле «Продолжительность» перед включением.

Продолжительность, показанная на дисплее, выделена белым цветом.

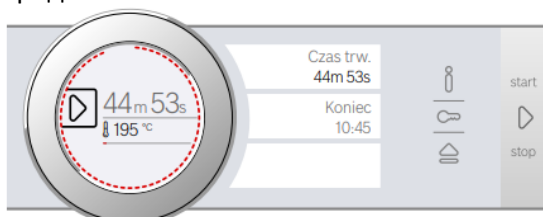
3. С помощью кольца управления установите продолжительность.

Время окончания будет рассчитано автоматически.



4. Начните с кнопки старт/стоп .

Продолжительность отсчитывается.



Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Вы можете использовать текстовое поле «Продолжительность», чтобы снова установить время приготовления, или использовать кнопку пуска/остановки , чтобы продолжить режим работы без установленного времени приготовления.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внести изменения и отменить

Чтобы изменить продолжительность, слегка нажмите на текстовое поле «Продолжительность». Продолжительность выделена и может быть изменена с помощью рабочего кольца. Изменение сохраняется немедленно.

Чтобы прервать продолжительность, сбросьте ее на ноль.

После сохранения изменения рабочий режим продолжается без установленной продолжительности.

Настройка времени окончания

Час, в который заканчивается продолжительность, может быть перенесен на более позднее время.

Например, вы можете поставить еду в духовку утром и настроить ее так, чтобы она была готова к обеду.

Советы

- Не оставляйте продукты в духовке надолго, так как они могут испортиться.
- Не устанавливайте время окончания, если рабочий режим уже включен. В противном случае результат приготовления может быть неудовлетворительным.

Выполнение настроек

Вы можете отложить окончание продолжительности до 23 часов 59 минут.

Пример на картинке: сейчас 10:00, время приготовления установлено на 45 минут, а еда должна быть готова в 12:00.

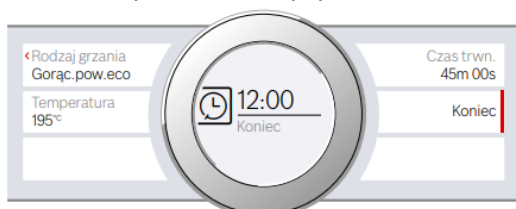
1. Установите режим работы и температуру или уровень мощности.

2. Установите продолжительность.

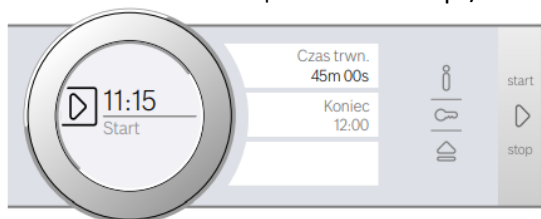
3. Слегка нажмите на текстовое поле «Конец» перед включением.

Рассчитанное время окончания на дисплее выделено белым цветом.

4. Используйте кольцо управления, чтобы переместить время окончания на более позднее время.



5. Включите с помощью кнопки старт/стоп . На дисплее отображается время, когда прибор включится.



Устройство переводится в режим ожидания. Когда прибор включится, продолжительность начнет обратный отсчет на дисплее.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Вы можете использовать текстовое поле «Продолжительность», чтобы снова установить время приготовления, или использовать кнопку пуска/остановки , чтобы продолжить режим работы без установленного времени приготовления.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Внести изменения и отменить

После включения время окончания больше нельзя изменить.

Чтобы удалить продолжительность и время окончания, необходимо остановить рабочий режим с помощью кнопки пуска/остановки . Рабочий режим можно продолжить без установленной продолжительности и времени окончания.

Установка таймера

Таймер работает параллельно с другими настройками. Его можно установить в любой момент, даже когда устройство выключено. Имеет собственный сигнал, благодаря которому можно распознать, звучит ли сигнал от таймера или означает окончание установленной продолжительности.

Выполнение настроек

Начальная установка таймера всегда равна нулю минут.

Чем выше значение, тем больше будут временные интервалы при выполнении настроек.

Максимальное значение составляет 24 часа.

1. Слегка нажмите на поле .

Символ горит красным. Отображаемое на дисплее время таймера обратного отсчета выделено белым цветом.

2. С помощью кольца управления установите время для таймера.

3. Активируйте с помощью поля .

Совет: через несколько секунд автоматически запустится таймер.

Таймер отсчитывает установленное время.

Таймер остается видимым на дисплее, когда прибор выключен. Во время выбранного режима работы

настройки этого режима видны в фоновом режиме. При нажатии на поле  время, отсчитываемое таймером, будет отображаться на дисплее в течение нескольких секунд.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующее сообщение.

Символ гаснет.

Совет: Если установленное время таймера соответствует режиму работы прибора, используйте продолжительность. Время будет отображаться в фоновом режиме, и устройство автоматически выключится.

Внести изменения и отменить

Чтобы изменить время таймера, слегка коснитесь поля . Время таймера выделено белым цветом, и его можно изменить с помощью кольца управления.

Чтобы остановить таймер, сбросьте обратный отсчет таймера. После сохранения изменения символ гаснет.

10 Защита от детей

Для предотвращения случайного включения устройства детьми устройство оснащено блокировкой от детей.

Панель управления заблокирована, и никакие настройки невозможны. Выключить устройство можно только кнопкой включения/выключения .

Активация и деактивация

Блокировку для безопасности детей можно активировать или деактивировать как при включенном, так и при выключенном устройстве.

Для этого нажмите поле  примерно на 4 секунды.

На дисплее появится подтверждающее сообщение.

Если устройство включено, поле  подсвечивается красным цветом. Если устройство выключено, поле  не светится.

11 Основные настройки

Для обеспечения оптимальной и бесперебойной работы устройства в распоряжении пользователя имеются различные настройки. Вы можете изменить эти настройки в соответствии с вашими индивидуальными потребностями.

Изменение основных настроек

Устройство должно быть включено.

1. Слегка нажмите на поле меню. Появится список режимов работы.

2. Слегка нажмите на текстовое поле «Основные настройки».

Настройки отображаются на сенсорных экранах.

3. Слегка нажмите на текстовое поле с нужной настройкой.

Выбранный параметр можно определить по красной полосе сбоку от текстового поля.

На дисплее отображается значение этой настройки.

4. При необходимости измените значение с помощью кольца управления.

5. Слегка нажмите на следующее текстовое поле настройки.

Значение этой настройки отображается на дисплее и может быть изменено с помощью кольца управления.

6. Проверьте настройки и при необходимости измените их с помощью кольца управления.

Чтобы просмотреть настройки, слегка нажмите на текстовое поле «Другие настройки».

7. Слегка нажмите на поле меню для подтверждения.

Вас спросят, хотите ли вы сохранить изменения.

8. Слегка нажмите на текстовое поле «Сохранить».

Дисплей показывает, что настройки сохранены.

Прервать

Если сделанные вами изменения не должны быть сохранены, слегка нажмите на поле меню, а затем на текстовое поле «Не сохранять». Дисплей показывает, что настройки не сохранены. Когда устройство не используется, выключайте его кнопкой включения/выключения .

Список основных настроек

Доступные базовые настройки зависят от оснащения устройства.

Базовая настройка	Выбор
Язык	Можно выбрать другой язык
Время	Время в 24-часовом формате
Степень жесткости воды	00 (смягченный) 01 (мягкий) 02 (средний) 03 (жесткий) 04 (очень жесткий)*
Заводские настройки	восстановить Не восстанавливать*
Длительность сигнала	короткий (30 сек.) средний (1 мин.)* долгий (5 минут)
Громкость	Ранги 01 - 05
Звук кнопки	Вкл. выкл.* (звучит только кнопка включения/выключения )
Яркость дисплея	5-ступенчатый
Индикация времени	выключенный цифровой*
Осветительные приборы	В рабочем режиме выключен В рабочем режиме включен*
Режим работы после включения	Главное меню Виды нагрева* Пар Помощь
Затемнение в ночное время	Выкл.* Вкл
Отображение логотипа компании	вкл.* выкл
Задержка отключения вентилятора.	рекомендуемые* минимальный
Система выдвижения противней	недоступно* (для направляющих и системы одинарного выдвижения) в наличии (для систем с двойным и тройным выдвижением)
Программа «Шаббат»	Вкл. выкл*

* заводская настройка (возможны отличия заводских настроек в зависимости от типа устройства)

Совет: изменения языковых настроек, звука кнопок и яркости дисплея видны сразу. Все остальные требуют сохранения настроек.

Сбой питания

Изменения, внесенные в настройки, также сохраняются в случае сбоя питания.

Только настройки, относящиеся к первому запуску, необходимо повторно ввести в случае длительного отключения электроэнергии. Кратковременное отключение питания не влияет на устройство.

Изменение установленного времени

Чтобы изменить настройки времени, например, при переходе с летнего времени на зимнее, измените базовую настройку.

Устройство должно быть включено.

1. Слегка нажмите на поле меню.

На дисплее появится список режимов работы.

2. Слегка нажмите на текстовое поле «Основные настройки».

Настройки отображаются на сенсорных экранах.

3. Слегка нажмите на текстовое поле «Время».

На дисплее появится время.

4. Используйте кольцо управления, чтобы изменить время.

5. Слегка нажмите на поле меню для подтверждения.

Вас спросят, хотите ли вы сохранить изменения.

6. Слегка нажмите на текстовое поле «Сохранить».

Дисплей показывает, что настройки сохранены.

12 Программа «Шаббат»

Параметр «Шаббат» позволяет вам установить продолжительность до 74 часов. Пища в камере для приготовления пищи остается при нужной температуре без необходимости включать и выключать устройство.

Включите Программу «Шаббат»

Чтобы использовать настройку "Шаббат", ее необходимо активировать в основных настройках.

После внесения соответствующих изменений в базовые настройки настройка «Шаббат» отображается как последний вид нагрева.

Устройство нагревается с помощью верхнего/нижнего нагрева. Температуру можно установить от 85 °C до 140 °C.

Должен быть выбран режим работы Виды нагрева. На сенсорных экранах появится список выбора типов нагрева.

1. Слегка нажмите на текстовое поле «Шаббат».

Предлагаемое значение температуры, отображаемое на дисплее, выделяется белым цветом.

2. С помощью кольца управления установите желаемую температуру.

3. Слегка нажмите на текстовое поле «Продолжительность» перед включением.

Предлагаемое значение длительности на дисплее выделено белым цветом.

4. С помощью кольца управления установите желаемую продолжительность.

Совет: время окончания будет рассчитано автоматически, но его нельзя изменить.

5. Начните с кнопки пуска/остановки . На дисплее отсчитывается время приготовления.

Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленной продолжительности настройки субботы раздается звуковой сигнал.

Устройство перестает нагреваться. На дисплее отображается продолжительность 00 м 00 с.

Выключите устройство кнопкой включения/выключения .

Примечание: Если дверца прибора открыта, рабочий режим не прерывается.

Внести изменения и отменить

После включения настройки больше не могут быть изменены.

Если настройка Шаббат прервана, выключите устройство кнопкой включения/выключения .

Приостановка рабочего режима с помощью кнопки пуска/остановки  больше невозможна.

13 Чистка и уход

Благодаря правильному уходу и очистке прибор надолго сохраняет свой эстетичный вид и полную работоспособность. Ниже приведены рекомендации по надлежащему обслуживанию и очистке устройства.

Подходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждения различных типов поверхностей при использовании неподходящего чистящего средства, следуйте инструкциям в таблице ниже. В зависимости от типа устройства доступными могут быть только определенные элементы и поверхности.

Внимание!

Поверхностное повреждение

Не используйте

- агрессивные чистящие или абразивные средства,
- чистящие средства с высоким содержанием спирта,
- острая стальная мочалка или абразивные губки,
- очистители высокого давления или паровые очистители,
- специальные чистящие средства для горячей очистки.

Совет: Специально рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно приобрести в сервисной службе. Соблюдайте инструкции производителя для отдельных продуктов.



Внимание - Опасность ожогов!

Устройство сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям внутри варочной камеры или нагревательным элементам. Всегда давайте устройству остыть. Держите детей подальше!

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
Передняя панель прибора		
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.
Пластиковые и покрытые лаком поверхности например, панель управления	Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность
Дверца духовки		
Стекла дверцы	Горячий мыльный раствор	Не используйте скребки для стекла или катушки из нержавеющей стали. Совет: Стеклянные панели дверцы духовки можно снять для тщательной очистки.
Защитная панель дверцы	Из нержавеющей стали: Средство для очистки нержавеющей стали Из пластмассы: Горячий мыльный раствор	Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали. Рекомендация: Для тщательной очистки снимите защитные панели дверцы.
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	Чистящее средство для нержавеющей стали	Цветные пятна можно удалить с помощью средства для очистки нержавеющей стали. Не используйте специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали.
Ручка	Горячий мыльный раствор	Для предотвращения появления пятен, которые невозможно удалить, сразу убирайте средство для удаления накипи при попадании на поверхность
Уплотнитель двери	Горячий мыльный раствор	Уплотнение нельзя снимать или тереть.
Рабочая камера		
Эмалированные поверхности	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. После очистки просушите рабочую камеру, оставив

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Указания
	Средство для очистки духовок	дверцу прибора открытой. 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 не полностью покрыты эмалью и могут быть шероховатыми. Это не оказывает отрицательного влияния на функцию защиты от коррозии. - Остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт на эмалированных поверхностях. Этот налёт не представляет опасности для здоровья. Это не оказывает влияния на функционирование прибора. Налёт можно удалить лимонной кислотой.
Самоочищающаяся поверхность	-	Следуйте инструкциям на самоочищающихся поверхностях.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. Заметка: Для тщательной очистки снимите навесные элементы.
Аксессуары	Горячий мыльный раствор Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите пятна или используйте щётку, или губку из нержавеющей стали. Эмалированные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Советы

■ Незначительные различия в цвете передней панели устройства связаны с использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.

■ Тени на стекле дверцы, напоминающие полосы, являются отражением света, вызванным освещением в камере печи.

■ Эмаль обжигают при очень высокой температуре. Возможно незначительное обесцвечивание. Это нормально и не влияет на работу печи.

Края тонких листов не могут быть полностью покрыты эмалью. Поэтому они могут быть грубыми. Это не снижает эффективности антикоррозионной защиты.

Поверхности камеры печи

Задняя стенка камеры печи самоочищается. Его можно узнать по шероховатой поверхности.

Дно, верх и боковые стенки покрыты эмалью и имеют гладкую поверхность.

Очистка эмалированных поверхностей

Очистите гладкие эмалированные поверхности тряпкой для посуды и горячей водой с моющим средством или уксусом. Вытрите насухо мягкой тканью.

Смочите пригоревшие остатки пищи влажной тряпкой, смоченной в воде и моющем средстве. При сильных загрязнениях используйте мочалку из нержавеющей стали или средство для чистки духовки. Внимание!

Никогда не используйте чистящее средство для духовки в горячей камере духовки. Эмаль может быть повреждена. Перед следующим разогревом удалите остатки пищи из камеры духовки и дверцы прибора.

После очистки оставьте дверцу открытой, чтобы высушить камеру печи.

Примечание. Остатки пищи могут вызвать появление белого налета. На работу устройства это не влияет. При необходимости удалить остатки лимонной кислотой.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим покрытием. Брызги выпечки поглощаются этим слоем и разрушаются во время работы прибора.

Когда самоочищение замененных поверхностей становится неудовлетворительным и видны темные пятна, загрязнение поверхности можно удалить путем применения точного нагрева.

Выполнение настроек

Направляющие, выдвижные системы, аксессуар и кухонная посуда должны быть предварительно извлечены из камеры духового шкафа. Тщательно очистите гладкие эмалированные поверхности рабочей камеры, внутреннюю дверцу прибора и плафон освещения рабочей камеры.

1. Установите тип нагрева на 4D горячий воздух.

2. Установите максимальную температуру.

3. Включите рабочий режим и оставьте его включенным не менее чем на 1 час.

Керамический слой регенерируется.

После того, как духовка остынет, удалите все коричневые или белые остатки мягкой губкой и водой.

Примечание: Во время работы на поверхностях устройства могут появляться красноватые пятна. Это не ржавчина, а остатки пищи. Эти пятна не представляют угрозы для здоровья и не оказывают негативного влияния на эффективность самоочищения поверхностей.

Внимание!

Не используйте чистящее средство для духовки на самоочищающихся поверхностях. Эти поверхности могут быть повреждены. Если чистящее средство для духовки попало на самоочищающиеся поверхности, немедленно протрите их тканью, смоченной в воде. Не трите чистящие средства и не используйте чистящие элементы.

Поддержание устройства в чистоте

Во избежание трудноудаляемых загрязнений держите устройство в чистоте и немедленно удаляйте любые загрязнения.



Внимание - Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и соус могут воспламениться. Перед использованием удалите крупную грязь с нагревательных элементов и принадлежностей в камере духового шкафа.

Советы

- Очищайте камеру печи после каждого использования. Это предотвратит прилипание к нему грязи.
- Немедленно удаляйте известковые, жировые, крахмальные и белковые пятна.
- Для очень влажных кексов используйте универсальный противень.
- Используйте подходящую посуду для запекания мяса, например, жаровню.

14 Функция очистки

Аппарат запрограммирован на режим работы «Удаление накипи». Режим «Удаление накипи» удаляет накипь из испарителя.

Удаление накипи

Для правильной работы устройства его необходимо регулярно очищать от накипи.

Удаление накипи происходит в несколько этапов. Из соображений гигиены прибор готов к использованию только после завершения всех операций по удалению накипи. Всего удаление накипи занимает около 70–95 минут.

■ Удаление накипи (около 55–70 минут), затем опорожнить и наполнить резервуар для воды

■ Первый цикл ополаскивания (ок. 9–12 минут), затем опорожните резервуар для воды и снова наполните его.

■ Второй цикл ополаскивания (ок. 9–12 минут), затем опорожните резервуар для воды и высушите его. Если процесс удаления накипи прерван (например, в результате сбоя питания или отключения устройства), после повторного включения устройства появится сообщение о необходимости дважды промыть устройство. Никакой рабочий режим нельзя использовать, пока не завершится второй цикл полоскания.

Частота очистки прибора от накипи зависит от жесткости используемой воды. Когда удастся включить режим пара 5 раз и менее, на дисплее устройства появляется сообщение о проведении процесса

удаления накипи. Количество режимов работы, которые можно активировать, отображается после запуска устройства.

Это позволяет своевременно подготовить средство для удаления накипи.

Активация

Внимание!

■ Повреждение прибора: Для удаления накипи используйте только рекомендованные жидкости для удаления накипи.

Продолжительность удаления накипи адаптирована к рекомендуемым средствам для удаления накипи.

Другие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

Средство для удаления накипи, номер заказа 311 680

■ Раствор для удаления накипи: панель управления и другие поверхности прибора не должны соприкасаться с раствором для удаления накипи или средством для удаления накипи. Эти поверхности могут быть повреждены. Однако в этом случае раствор для удаления накипи следует немедленно смыть водой.

Если перед удалением накипи вы использовали паровой режим, необходимо сначала выключить прибор, чтобы из паровой системы откачивалась остаточная вода.

1. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав 400 мл воды с 200 мл жидкого средства для удаления накипи.

2. Включите с помощью кнопки включения/выключения .

3. Снимите резервуар для воды и наполните его раствором для удаления накипи.

4. Полностью вставьте емкость с раствором для удаления накипи в прибор.

5. Закройте затвор.

6. Коснитесь поля меню.

Появится список режимов работы.

7. Коснитесь текстового поля «Очистка».

8. Коснитесь текстового поля «Удаление накипи».

Отобразится продолжительность удаления накипи.

Его нельзя изменить.

9. Начните с кнопки старт/стоп .

Устройство очищено от накипи. Длительность отсчитывается на дисплее.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал

Первый цикл полоскания

1. Откройте затвор.

2. Снимите резервуар для воды, тщательно промойте его, наполните водой и установите на место.

3. Закройте затвор.

4. Начните с кнопки старт/стоп .

Машина промывается.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

Второй цикл полоскания

1. Откройте затвор.

2. Снимите резервуар для воды, тщательно промойте его, наполните водой и установите на место.

3. Закройте затвор.

4. Начните с кнопки старт/стоп .

Машина промывается.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

Заключительная уборка

1. Откройте затвор.

2. Опорожните и высушите резервуар для воды.

3. Используйте кнопку включения/выключения , чтобы выключить устройство.

Удаление накипи завершено, и прибор снова готов к использованию.

15 Навесные элементы

Благодаря правильному уходу и очистке прибор надолго сохраняет свой эстетичный вид и полную работоспособность. Информацию о том, как снимать и чистить направляющие, см. ниже.

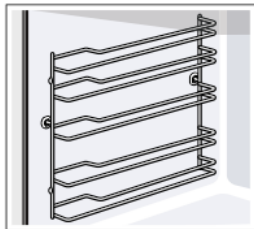
Снятие и навешивание направляющих



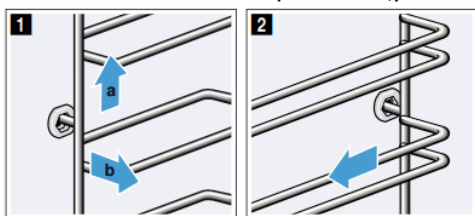
Внимание - Опасность ожогов!

Направляющие сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим направляющим. Всегда давайте устройству остыть. Держите детей подальше

Снятие направляющих



1. Слегка приподнимите направляющую спереди **a**, и снимите **b** (рис. 1).
2. Затем потяните направляющую вперед и извлеките ее из пазов (рис. 2).

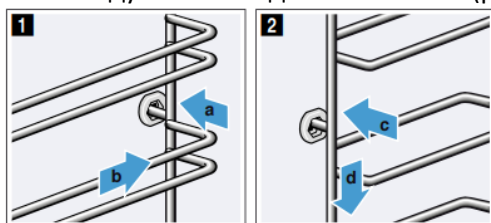


Очистите направляющие жидкостью для мытья посуды и губкой для мытья посуды. Используйте щетку для стойких загрязнений

Подвешивание направляющих

Направляющие подходят только с правой или левой стороны. Для обеих направляющих убедитесь, что изгиб находится спереди.

1. Сначала вставьте направляющую в центр заднего монтажного отверстия **a**, так, чтобы она упиралась в стенку камеры духовки, затем сдвиньте ее назад **b** (рис. 1).
2. Затем вставьте направляющую в переднее отверстие **c** так, чтобы она также упиралась в стенку полости духовки и надавить на нее **d** (рис. 2).



16 Дверца духовки

Благодаря правильному уходу и очистке прибор надолго сохраняет свой эстетичный вид и полную работоспособность. Ниже приведена информация о том, как чистить дверцу прибора.

Снятие и установка дверцы прибора

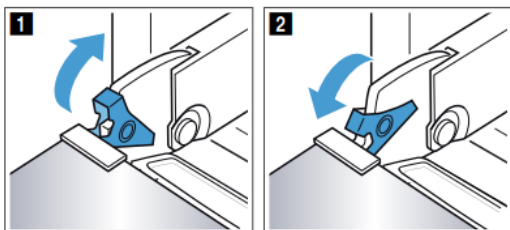
Дверцу прибора можно снять для чистки или для снятия стекла.

Каждая петля дверцы прибора имеет стопорный рычаг.

Когда стопорные рычаги опущены (рис. 1), дверца прибора заблокирована. Потом их нельзя будет удалить.

Когда стопорные рычаги поднимаются, чтобы снять дверцу прибора (рис. 2), петли фиксируются.

Тогда их нельзя зафиксировать



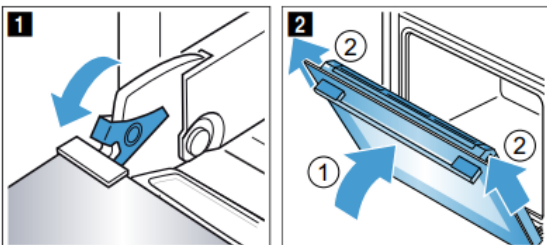
⚠ Предупреждение. Опасность травмы!

■ Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой. При снятии дверцы прибора следите за тем, чтобы стопорные рычаги всегда были правильно сложены или полностью выдвинуты. Опасность травмы!

■ Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует опасность защемления. Не прикасайтесь к петлям.

Снятие дверцы прибора

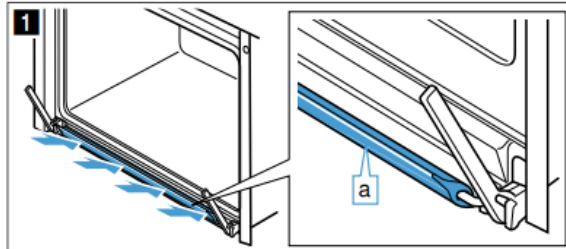
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поднимите оба стопорных рычага с левой и правой сторон (рис. 1).
3. Закройте дверцу прибора **a**, полностью. Возьмитесь за левую и правую стороны **b** обеими руками и потяните вверх (рис. 2).



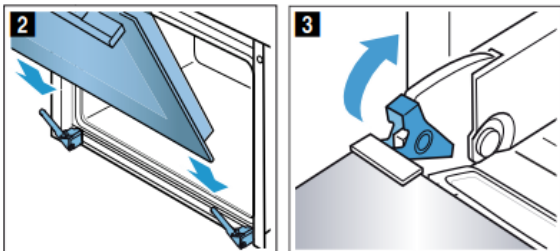
Замена дверцы прибора

Установите дверцу прибора в обратном порядке.

1. Надавите на прокладку **a**, вдоль поддона (рис. 1), т.к. дефект **a**, может оторваться во время очистки.



2. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли точно вошли в отверстия (рис. 2). Задвиньте дверцу прибора до упора.
3. Полностью откройте дверцу прибора. Откиньте оба стопорных рычага назад (рис. 3).



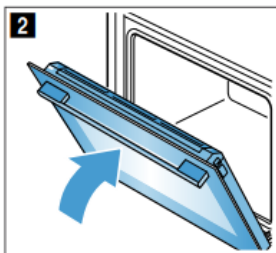
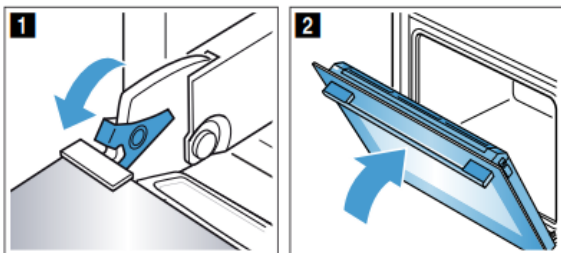
4. Закройте дверцу духовки.

Установка и демонтаж стекла в дверь

Стекло дверцы можно снять для облегчения очистки.

Блокировка дверцы прибора

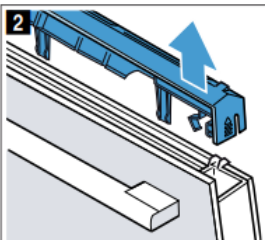
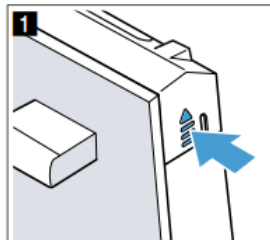
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поднимите оба стопорных рычага с левой и правой сторон (рис. 1).
3. Полностью закройте дверцу прибора (рис. 2).



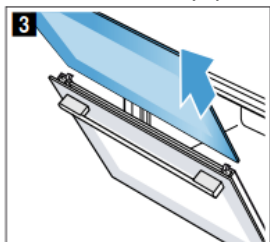
Снятие стекол дверцы духовки

1. Нажмите на выступы слева и справа (рис. 1).

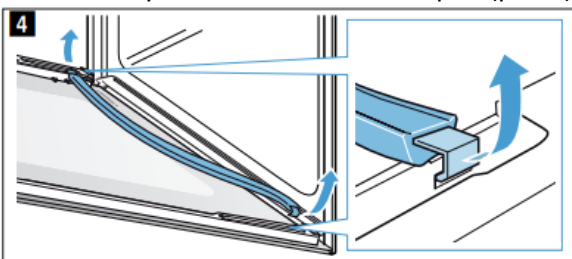
2. Снимите крышку (рис. 2).



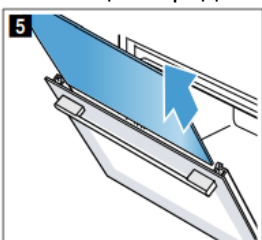
3. Вытащите внутреннее стекло (рис. 3) и осторожно положите его на ровную поверхность.



4. Снимите уплотнение с обеих сторон (рис. 4)

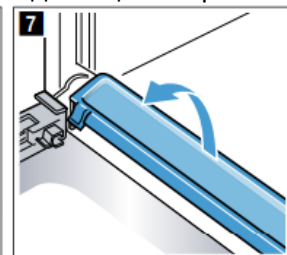
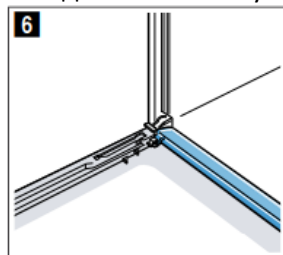


5. Вытащите среднее стекло (рис. 5) и осторожно положите его на ровную поверхность.



6. При необходимости планку конденсации можно снять для очистки. Для этого полностью откройте дверцу прибора (рис. 6).

7. Поднимите планку конденсации вверх и вытащите ее (рис. 7).



Очистите стекла средством для мытья стекол и мягкой тканью. Протрите стержень конденсации тканью, смоченной водой с моющим средством.

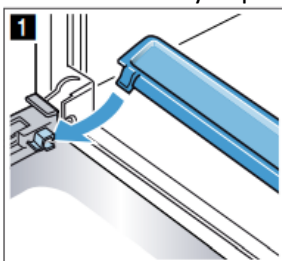


Предупреждение. Опасность травмы!

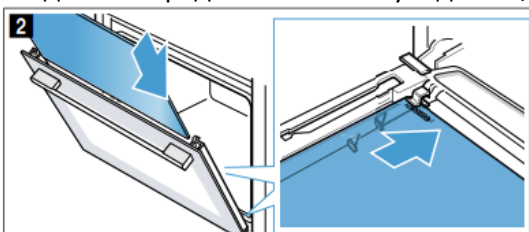
- Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте скребок для стекла, абразивные или абразивные чистящие средства. Опасность травмы!
- Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, поэтому существует опасность защемления. Не прикасайся

Установка стекол в дверцу духовки

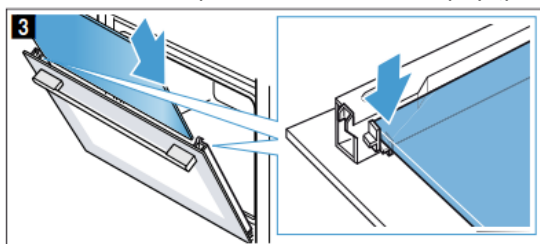
1. Полностью откройте дверцу прибора и установите на место направляющую для конденсата. Для этого вставьте полоску вертикально и поверните ее вниз (рис. 1).



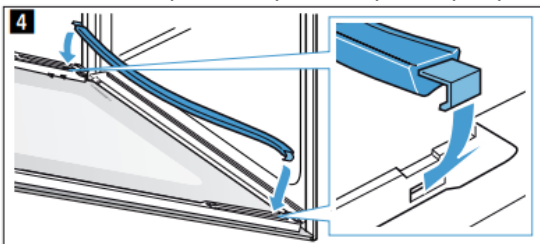
2. Сдвиньте среднюю панель и убедитесь, что панель правильно установлена в креплении внизу (рис. 2).



3. Нажмите на среднюю панель вверх (рис. 3)



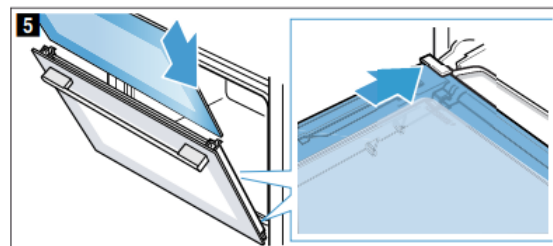
4. Наденьте прокладку на левую и правую стороны (рис. 4).



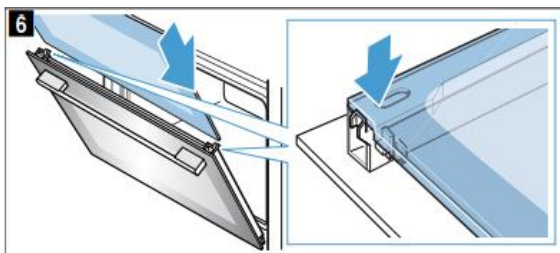
5. Вставьте внутреннее стекло.

При вставке убедитесь, что блестящая сторона стекла находится снаружи, а выемки с левой и правой сторон обращены вверх.

Стекло должно быть правильно закреплено в креплении внизу (рис. 5).



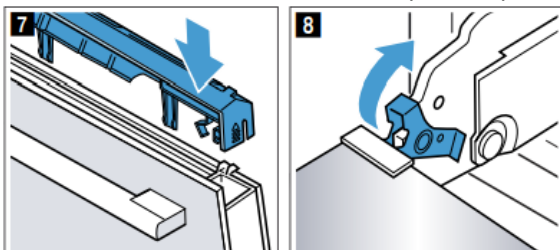
6. Нажмите на внутреннее стекло сверху (рис. 6)



7. Наденьте накладку и нажмите на нее до щелчка (рис. 7).

8. Снова полностью откройте дверцу прибора.

9. Полностью сложите левый и правый фиксирующие рычаги (рис. 8).



10. Закройте дверцу прибора.

Внимание!

Рабочую камеру можно использовать только тогда, когда стеклянные панели установлены правильно.

17 Устранение неисправностей

Причины неисправностей часто кроются в мелочах.

Прежде чем звонить в сервис, попробуйте устранить неисправность самостоятельно с помощью таблицы.

Самостоятельное устранение неполадок

Технические неисправности устройства зачастую можно устранить самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неполадок/Советы
Устройство не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой питания	Проверьте, можно ли включить свет или другие кухонные приборы.
На дисплее отображается «Немецкий язык».	Сбой электропитания	Переустановите язык и время.
Когда устройство выключено, время не отображается на дисплее.	Основные настройки изменены	Изменение базовой настройки отображения времени
Прибор не нагревается, на дисплее горит символ  .	Демонстрационный режим активирован в основных настройках.	Кратковременно отключите устройство от источника питания (выключите предохранитель в блоке предохранителей), а затем отключите демонстрационный режим в основных настройках в течение 3 минут.
Устройство не включается и на дисплее появляется сообщение «Духовка слишком горячая»	Рабочая камера слишком горячая для выбранного продукта или типа нагрева	Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите ее.
Кольцо управления выпало из гнезда на панели управления.	Сервисное кольцо было случайно разблокировано.	Сервисное кольцо съемное. Вставьте кольцо управления обратно в гнездо на панели управления и нажмите на него, пока оно не защелкнется и его можно будет повернуть.
Кольцо управления не может вращаться.	Поверхность под рабочим кольцом загрязнена.	Сервисное кольцо съемное. Чтобы разблокировать, просто снимите кольцо с места. Вы также можете нажать на внешний

Неисправность	Возможная причина	Устранение неполадок/Советы
		край рабочего кольца и повернуть его так, чтобы его было удобно держать. Очистите кольцо управления и его гнездо на панели управления водой с моющим средством и тканью. Вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте чистящие или разъедающие вещества. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Снимайте рабочее кольцо как можно реже, чтобы оно надежно зафиксировалось.
Режим пара или режим удаления накипи не запускается или не продолжается	Резервуар для воды пуст	Заполните резервуар для воды
	Затвор открыт	Закройте затвор
	Удаление накипи блокирует паровые режимы	Выполнить удаление накипи
	Поврежденный датчик	Обратитесь в сервисную службу
Прибор сигнализирует о необходимости промывки	Произошло отключение электроэнергии или прибор был выключен во время удаления накипи.	Промойте дважды после повторного включения устройства
Прибор сигнализирует о необходимости очистки от накипи, без предварительного появления счетчика	Заданный диапазон жесткости воды слишком низкий	Выполнить удаление накипи Проверьте установленный диапазон жесткости воды и при необходимости отрегулируйте
Кнопки мигают	Нормальное явление из-за наличия водяного конденсата за панелью управления	Когда конденсат испарится, кнопки перестанут мигать
Пища, приготовленная на пару, слишком влажная или слишком сухая	Выбранная интенсивность пара неверна	Выберите более высокую или более низкую интенсивность подачи пара.
Появляется сообщение «Наполните бак для воды», даже если бак полон	Затвор открыт	Закройте затвор
	Резервуар для воды не заблокирован	Заблокируйте резервуар для воды
	Поврежденный датчик	Обратитесь в сервисную службу
	Резервуар для воды упал. От удара детали внутри резервуара для воды оторвались, резервуар для воды протекал.	Заказать новый резервуар для воды
Заслонка для снятия бака не открывается	Вилка не вставлена в розетку	Подключить устройство к источнику питания
	Сбой питания	Проверьте, работает ли другая кухонная техника.
	Неисправен предохранитель	Проверьте в блоке предохранителей, что предохранитель устройства исправен.
	Датчик поля неисправен 	Обратитесь в сервисную службу При необходимости опорожните резервуар для воды: откройте дверцу прибора, возьмитесь за крышку пальцами с правой и левой стороны, затем снимите

Неисправность	Возможная причина	Устранение неполадок/Советы
При приготовлении на пару образуется много пара	Устройство автоматически калибруется	нормальный процесс
При приготовлении на пару по-прежнему образуется много пара	Если время приготовления слишком короткое, устройство не будет автоматически откалибровано.	Восстановите заводские настройки и повторите калибровку устройства.
Во время приготовления слышен звук «слива».	Холодное/горячее воздействие пара на замороженные продукты	Не является неисправностью



Предупреждение - Опасность получения травм!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность. Никогда не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Ремонт разрешается выполнять только обученным специалистам по обслуживанию. В случае неисправности устройства звоните в сервис.



Предупреждение - Опасность поражения электрическим током!

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность. Только обученные специалисты по обслуживанию могут ремонтировать и заменять поврежденные шнуры питания. Если устройство повреждено, выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Сообщения об ошибках, отображаемые на дисплее

Если на дисплее отображается сообщение с пометкой «D» или «E», например, D0111 или E0111, выключите прибор кнопкой включения/выключения ①, а затем снова включите его.

Если это разовая неисправность, индикация гаснет.

Если сообщение о неисправности появляется снова, позвоните в сервисную службу, предоставив точное описание сообщения.

Максимальное рабочее время

Если настройки на устройстве не будут изменены в течение нескольких часов, устройство автоматически прекратит нагрев. Это позволит избежать непреднамеренно долгой работы устройства.

Максимальное время работы устройства зависит от настроек данного режима работы

Максимальное время работы истекло

На дисплее появится информация о том, что максимальное время работы устройства истекло.

Для продолжения рабочего режима слегка нажмите на любое поле или поверните кольцо управления.

Когда устройство не используется, выключайте его кнопкой включения/выключения ①.

Совет: Во избежание непреднамеренного выключения прибора, например, при длительном приготовлении пищи, установите время приготовления. Устройство нагревается до тех пор, пока не истечет установленное время.

Лампочки в полости духовки

Полость печи освещается одной или несколькими долговечными светодиодными лампочками.

Если все же светодиодная лампа или ее крышка повреждены, обратитесь в сервисную службу. Не снимайте крышку лампы.

18 Сервисная служба

Свяжитесь со службой поддержки клиентов, если у вас есть вопросы, касающиеся использования, если вы не можете устранить неисправность самостоятельно или устройство нуждается в ремонте.

Функционально значимые оригинальные запасные части согласно соответствующему постановлению об экологически безопасном дизайне можно получить в нашей службе поддержки клиентов в течение не менее 10 лет с момента продажи прибора в Европейском экономическом пространстве.

Примечание. Использование службы поддержки клиентов является бесплатным в рамках гарантийных условий производителя.

Подробную информацию о гарантийном периоде и условиях гарантии для текущей страны можно получить в нашей службе поддержки клиентов, у местного дилера и на нашем веб-сайте.

Подготовьте номер продукта (E-Nr.) и заводской номер устройства (FD-Nr.), если вы обратитесь в службу поддержки клиентов.

Контактные данные службы поддержки клиентов можно найти в прилагаемом списке отделов обслуживания клиентов или на нашем веб-сайте.

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.

20.1 Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD-Nr.)

Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FDNr.) можно найти на паспортной табличке устройства. Фирменную табличку с номерами можно увидеть при открытой дверце прибора.



Запишите данные, чтобы вы могли быстро найти данные устройства и номер телефона для обслуживания клиентов.

19 У вас все получится

Режим работы «Еда» позволяет приготовить разнообразные блюда. Аппарат подбирает оптимальные настройки.

Для получения желаемых результатов камера духового шкафа не должна быть слишком горячей для выбранных блюд. В этом случае на дисплее появится соответствующее сообщение. Затем подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите ее.

Советы по настройкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и типа посуды. Для оптимальных результатов приготовления используйте только высококачественные продукты и мясо, охлажденные до нужной температуры. Для замороженных продуктов используйте только продукты, взятые непосредственно из морозильной камеры.

- Для некоторых блюд предлагается температура, тип нагрева и продолжительность. Параметры температуры и вида нагрева могут быть изменены в соответствии с индивидуальными потребностями.

- Для других блюд необходимо указать их вес. Всегда вводите общий вес, если устройство не предложит иное. В этом случае устройство автоматически вводит настройки времени и температуры. Вы не можете установить вес, выходящий за пределы предполагаемого диапазона веса.

- Для блюд, для которых прибор устанавливает температуру автоматически, максимально возможная температура может составлять 300 °C. Поэтому убедитесь, что посуда, которую вы используете, достаточно термостойкая.

- На дисплее будут отображаться подсказки, например, о форме, высоте загрузки или добавлении воды для мяса. Некоторые продукты необходимо переворачивать или перемешивать во время приготовления. Эта информация появится на дисплее вскоре после включения режима работы. Сигнал напомнит вам, когда это нужно сделать.

- Информацию о подходящей посуде и советы по приготовлению пищи можно найти в конце данного руководства.

Пар

Для некоторых блюд функция пара активируется автоматически. Общая информация о функции подачи пара приведена в соответствующем разделе.

Время приготовления отображается при включении. Отсчет времени начнется только после достижения заданной температуры.

⚠ Внимание - Опасность ожогов!

При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть невидим. Не стойте слишком близко к устройству, открывая его. Осторожно откройте дверцу прибора. Держите детей подальше.

Вход в настройки питания

Пользователь проходит весь процесс входа в настройки выбранного блюда.

Используйте кольцо управления для просмотра содержимого каждого уровня.

1. Слегка нажмите на поле меню.

Появится список режимов работы.

2. Слегка нажмите на текстовое поле «Помощь».

Появляются категории.

3. Слегка нажмите на нужную категорию.

Появятся блюда, принадлежащие к данной категории.

4. Слегка нажмите на нужное блюдо.

Появляются отдельные блюда.

5. Слегка нажмите на нужный продукт.

Соответствующие настройки появятся на дисплее. Для многих блюд можно настроить параметры в соответствии с индивидуальными потребностями.

С другой стороны, для некоторых блюд необходимо ввести настройки веса.

Совет: в текстовом поле «Совет» отображаются советы по принадлежностям и высоте, на которой следует размещать продукты.

6. Начните с кнопки старт/стоп.

Длительность отсчитывается на дисплее.

Устройство начинает прогреваться.

По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Устройство перестает нагреваться.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор кнопкой включения/выключения .

Приготовление еды

По истечении времени приготовления некоторые блюда все еще можно приготовить, если результат приготовления неудовлетворителен.

Дисплей спрашивает, нужно ли готовить пищу. Чтобы закончить приготовление пищи, слегка нажмите на текстовое поле «Выполнить». Появится предлагаемая продолжительность, которую вы можете изменить.

Начните с кнопки старт/стоп

Совет: Готовить можно сколько угодно раз.

Если вы довольны результатом приготовления, слегка нажмите на текстовое поле «Готово».

Выключите устройство с помощью кнопки включения/выключения .

Смещение времени окончания

Для некоторых блюд можно продлить время окончания на более позднее время. Перед включением слегка нажмите на текстовое поле «Конец» и с помощью кольца управления установите время окончания.

После включения устройство переходит в режим ожидания.

Вы больше не можете изменить время окончания

Внести изменения и отменить

После включения настройки больше не могут быть изменены.

Чтобы прервать, выключите устройство с помощью кнопки включения/выключения. Приостановка рабочего режима с помощью кнопки пуск/стоп больше невозможна.

20 Проверено в нашей кулинарной студии

В этой главе описывается широкий спектр блюд и оптимальные настройки для каждого из них. Мы покажем вам, какой тип нагрева и какая температура лучше всего подходят для приготовления различных блюд. Мы также предоставляем рекомендации по подбору аксессуаров и уровням, на которых их следует вставлять в устройство. Есть также советы по посуде и методам приготовления.

Примечание. При приготовлении пищи в рабочей камере может скапливаться большое количество пара.

Ваше устройство очень энергоэффективно и во время работы излучает очень мало тепла в окружающую среду. Из-за большой разницы температур внутри и снаружи прибора на дверце, панели управления и передней части соседней мебели может образовываться конденсат. Это нормальное физическое явление. Конденсацию можно предотвратить, предварительно прогрев духовку или осторожно и медленно открывая дверцу.

При приготовлении на пару или выпечке с добавлением пара желательное образование большого количества пара в полости печи. После завершения приготовления и остывания духовки протрите камеру духовки насухо.

Силиконовые формы

Формы для выпечки из темного металла обеспечивают наилучший результат выпечки.

При выпечке в силиконовых формах следуйте инструкциям и рецептам, предоставленным производителем формы. Силиконовые формы часто меньше обычных. Количество и рецепты могут отличаться.

Силиконовые формы не подходят для выпечки с дополнительным использованием пара и пропариванием.

Торты и небольшая выпечка

Устройство предлагает множество видов нагрева, адаптированных для выпечки тортов и пирожных. В таблицах настроек показаны оптимальные настройки для различных продуктов.

Используйте только оригинальные аксессуары для вашего устройства. Они оптимально адаптированы к камере печи и режимам ее работы.

Выпечка с дополнительным использованием пара

Некоторые хлебобулочные изделия (например, дрожжевые) приобретают более хрустящую корочку и блестящую поверхность при выпечке с дополнительным паром.

Выпечка менее сухая.

Выпечка с дополнительным паром возможна только на одном уровне. Некоторые блюда лучше всего готовятся в несколько этапов.

Уровни духовки

Используйте указанные уровни духовки.

Выпечка на одном уровне

При приготовлении на одном уровне используйте следующие уровни духовки:

■ высокая выпечка: уровень 2

■ лепешки: уровень 3

При использовании типа нагрева 4D горячий воздух можно выбрать между уровнями 1, 2, 3 и 4.

Выпечка на нескольких уровнях

Оптимальный режим обогрева – 4D горячий воздух.

Выпечка, помещенная в духовку одновременно на противнях или в формах, не всегда готова одновременно.

Выпечка на двух уровнях:

■ универсальный лоток: уровень 3

противень: уровень 1

■ Формы, размещенные на сетке

первая решетка: уровень 3

вторая решетка: уровень 1

Выпечка на трех уровнях:

■ противень: уровень 5

универсальный противень: уровень 3

противень: уровень 1

Выпечка на четырех уровнях:

■ 4 решетки, выстланные пекарской бумагой

первая решетка: уровень 5

вторая решетка: уровень 3

третья решетка: уровень 2

четвертая решетка: уровень 1

При одновременном приготовлении пищи можно сэкономить до 45 процентов энергии. Формы должны быть вставлены в камеру печи одна рядом с другой или со смещением одна над другой.

Оборудование

Кроме того, всегда используйте правильные принадлежности и вставляйте их в духовку, соблюдая правильную ориентацию.

Решетка

Вставьте решетку открытой стороной к дверце духовки и изгибом вниз.

Всегда ставьте посуду и формы на решетку.

Универсальный противень или противень

Осторожно вдвиньте универсальный противень или противень в духовку до упора фаской к дверце. Для сочных кексов используйте универсальный противень, чтобы сок не попал в рабочую камеру.

Формы для выпечки

Лучше всего для выпечки подходят формы из темного металла.

Жестяные, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания и приводят к неравномерному подрумяниванию пирога. При приготовлении пищи в этих формах в режиме «Верхний/нижний нагрев» поставьте форму на уровень 1.

Формы для выпечки с дополнительным применением пара должны быть устойчивы к высоким температурам и горячему пару.

Бумага для выпечки

Используйте только бумагу для выпечки, подходящую для заданной температуры. Бумага всегда должна быть обрезана так, чтобы точно соответствовать металлическому листу.

Примечание. Время приготовления нельзя сократить, установив более высокую температуру. В такой ситуации торт или пирожные будут испечены только снаружи и останутся сырыми внутри.

Если духовка предварительно разогрета, указанное время приготовления сокращается на несколько минут.

Для некоторых блюд необходимо предварительно разогреть духовку. Помещайте продукты и принадлежности в камеру духовки только после того, как она нагреется.

Неиспользуемые принадлежности должны быть удалены из камеры духового шкафа. Это обеспечивает оптимальный результат выпечки и экономию энергии до 20 процентов.