



Паровой шкаф HBC24D5.3.



**BOSCH**

[ru] Правила пользования



<b>Указания по технике безопасности</b> .....	<b>3</b>	<b>Что делать при неисправности?</b> .....	<b>15</b>
Указания по безопасности .....	3	Замена лампочки в приборе .....	16
Причины повреждений .....	4	Замена уплотнителя дверцы .....	16
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>4</b>	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>16</b>
Панель управления .....	4	Номер E и номер FD .....	16
Режимы работы .....	5	<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>17</b>
Рабочая камера .....	5	Экологически чистая утилизация .....	17
Принадлежности .....	5	Советы по экономии электроэнергии .....	17
Автоматическая калибровка .....	6	<b>Таблицы и рекомендации</b> .....	<b>17</b>
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>6</b>	Принадлежности .....	17
Установка времени суток .....	6	Посуда .....	17
Установка жёсткости воды .....	6	Время приготовления и объём продуктов .....	17
Первый ввод в эксплуатацию .....	6	Распределение продуктов .....	17
Предварительная очистка принадлежностей .....	6	Продукты, чувствительные к давлению .....	17
<b>Обслуживание прибора</b> .....	<b>7</b>	Одновременное приготовление нескольких блюд .....	17
Наполнение резервуара .....	7	Овощи .....	18
Включение прибора .....	7	Гарниры и бобовые .....	18
Выключение прибора .....	7	Мясо и птица .....	19
После каждого использования .....	7	Рыба .....	20
<b>Функции времени</b> .....	<b>8</b>	Заправки для супов и прочее .....	20
Установка таймера .....	8	Десерты, компоты .....	20
Установка времени приготовления .....	8	Подогрев блюд .....	21
Изменение времени окончания .....	8	Размораживание .....	21
Установка времени суток .....	9	Подъём теста .....	21
<b>Программы автоматического приготовления</b> .....	<b>9</b>	Выжимание сока .....	22
Настройка программ .....	9	Консервирование .....	22
Указания к программам .....	10	Продукты глубокой заморозки .....	22
Таблицы программ .....	10		
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>11</b>		
Активизация блокировки для безопасности детей .....	11		
Деактивизация блокировки для безопасности детей .....	11		
<b>Базовые установки</b> .....	<b>11</b>		
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>12</b>		
чистящих средствах .....	12		
Удаление известкового налёта .....	13		
Снятие и навешивание дверцы прибора .....	13		
Очистка стёкол дверцы .....	14		
Очистка навесных элементов .....	14		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Указания по технике безопасности**

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### **Указания по безопасности**

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

#### **Опасность ошпаривания!**

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

#### **Опасность ожога!**

Не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Не позволяйте детям подходить близко.

#### **Опасность возгорания!**

Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

### Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

### Опасность короткого замыкания!

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

### Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

### Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

### Опасность ошпаривания!

Никогда не выполняйте очистку прибора сразу после выключения. Вода в поддоне испарителя остаётся горячей. Подождите, пока прибор не остынет.

### Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.  
Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.
- Не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, то дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был всегда чистым, и в случае необходимости замените его.
- Ничего не ставьте на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.
- Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, приведенные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

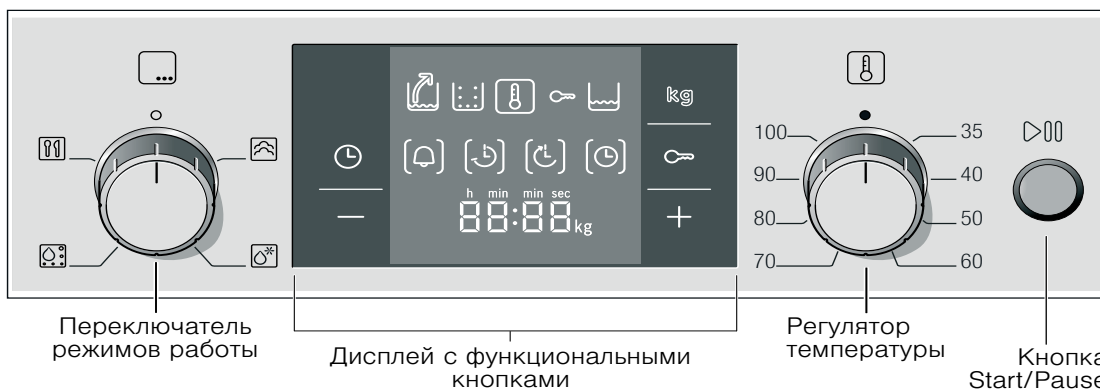
## Ваш новый прибор








Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- режимах работы

- рабочей камере
- принадлежностях
- автоматической калибровке

### Панель управления



Элемент управления	Использование
Переключатель режимов 	Включение и выключение прибора Выбор режима
Функциональные кнопки 	Коротко нажмите: выбор функций времени (см. главу «Функции времени»)
	При выключенном приборе нажмите и удерживайте: выбор базовых установок (см. главу «Базовые установки»)
	 Выберите вес продукта для программы (см. главу «Программы автоматического приготовления»)
	 Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
 Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п.	
Регулятор температуры 	Выбор температуры
Кнопка Start/Pause 	Короткое нажатие: запуск и прерывание режима приготовления (пауза)
	Длительное нажатие: окончание работы режима приготовления





### Утапливаемые переключатели

Регулятор температуры и переключатель режимов работы

являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать регулятор, нажмите на него.

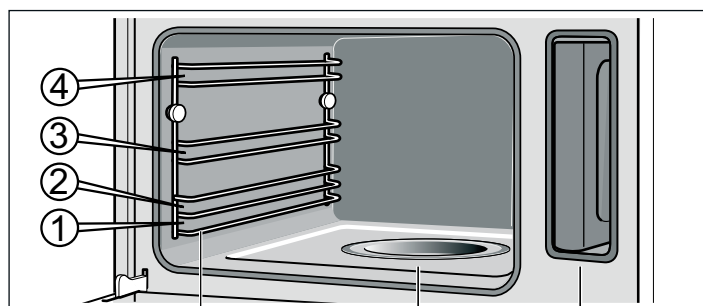
## Режимы работы

С помощью переключателя режимов работы вы можете настроить прибор для различного использования.

Режим работы	Использование
 Приготовление на пару 35–100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование. Для подъёма теста (при 35 °C). Блюда полностью окутываются паром.
 Размораживание 35–60 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
 Удаление известкового налёта	Удаление известкового налёта из поддона испарителя и водяной системы. (см. главу «Удаление известкового налёта»)
 Программы автоматического приготовления	Выбор программ автоматического приготовления (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

## Рабочая камера

Рабочая камера имеет четыре уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Навесные элементы для принадлежностей

Поддон испарителя

Резервуар для воды

### Внимание!

■ Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.

Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.

■ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.

## Принадлежности

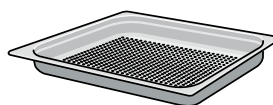
Используйте только принадлежности, входящие в комплект прибора или приобретённые в специализированном магазине. Они приведены в соответствие с вашим прибором.

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



### Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$ , глубиной 40 мм

для конденсата, образующегося при приготовлении на пару, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



### Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$ , глубиной 40 мм

для приготовления рыбы целиком или большого количества овощей, а также для выжимания сока из ягод и т.д.

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$ , глубиной 40 мм	HEZ36D353
Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$ , глубиной 40 мм	HEZ36D353G
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$ , глубиной 28 мм (противень)	HEZ36D352
Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$ , глубиной 40 мм	HEZ36D153
Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$ , глубиной 40 мм	HEZ36D153G
Решётка	HEZ36DR
Чистящая губка	643 254
Средства для удаления известкового налёта	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

## Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первой эксплуатации (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»). Поэтому количество образующегося пара больше чем обычно.

При этом очень важно, чтобы прибор нагревался в течение 20 минут при температуре 100 °С. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Если прибор не был автоматически откалиброван (например, была открыта дверца прибора), то при следующей эксплуатации калибровка будет вновь проведена.

## После переезда

Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу «Базовые установки») и повторите ввод в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

## После отключения электроэнергии

Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка прибора не требуется.

## Перед первым использованием

В этой главе вы узнаете, какие действия необходимо выполнить перед первым использованием прибора:

- установка время суток
- установка жёсткости воды
- первый ввод в эксплуатацию
- предварительная очистка принадлежностей

### Установка времени суток

После подключения на дисплее загораются символы ☀ и 00:00. Установите время суток.

#### 1. Нажмите кнопку ☀.

На дисплее появляется время суток 12:00.

#### 2. Установите время суток кнопками + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### Установка жёсткости воды

Регулярно удаляйте известковый налёт из прибора. Таким образом предотвращается возникновение многих повреждений.

Прибор автоматически определяет, когда нужно удалить известковый налёт. Прибор предустановлен на жёсткость воды «средняя». Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

Вы можете проверить жёсткость воды можно с помощью тестовых полосок, входящих в комплект поставки, или узнать на станции водоснабжения.

Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.

Если Вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется. В этом случае установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

Установленную жёсткость воды можно изменить в базовых установках, когда прибор выключен.

#### 1. При необходимости поверните переключатель режимов работы в положение 0, чтобы выключить прибор.

#### 2. Удерживайте кнопку ☀ нажатой, пока на дисплее не появится c 0 3.

#### 3. Нажимайте кнопку ☀, пока не появится c 5 2 (жёсткость воды «средняя»).

#### 4. Нажмите кнопку + или -, чтобы изменить установку жёсткости воды. Возможные значения:

c 5 0	Смягчённая	-
c 5 1	Мягкая	I
c 5 2	Средняя	II
c 5 3	Жёсткая	III
c 5 4	Очень жёсткая	IV

#### 5. Удерживайте нажатой кнопку ☀, чтобы выйти из базовых установок.

Изменение введено в память.

### Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием нагревайте пустой прибор в течение 20 минут при температуре 100 °С в режиме «Приготовление на пару» ☀. В это время запрещается открывать дверцу прибора. Происходит автоматическая калибровка прибора (см. главу «Автоматическая калибровка»).

#### 1. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»).

Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.

#### 2. Установите переключатель режимов работы на приготовления на пару ☀.

#### 3. Установите регулятор температуры на 100 °С.

#### 4. Нажмите кнопку ☀.

Прибор нагревается до 100 °С. Отсчёт 20 минут начинается только после достижения установленной температуры. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Нагрев завершится автоматически, после чего раздастся звуковой сигнал.

#### 5. Для выключения прибора поверните переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение 0.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

### Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

# Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как наполнять резервуар для воды
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора

## Наполнение резервуара

Если вы откроете дверцу прибора, то увидите справа резервуар для воды.

### Внимание!

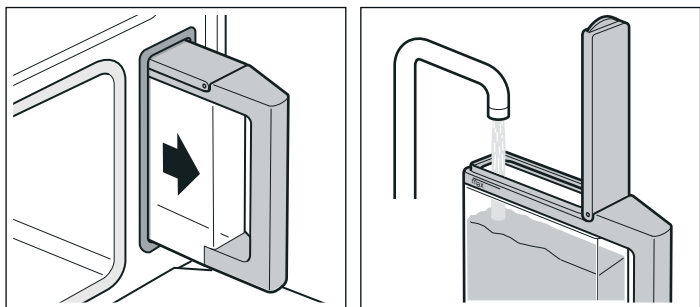
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

- Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.
- Водопроводная вода слишком жёсткая, мы рекомендуем использовать смягченную воду.
- Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

Информацию о качестве водопроводной воды в вашем доме вы можете получить на водопроводной станции. Жёсткость воды вы можете проверить с помощью прилагаемой индикаторной полоски.

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

1. Откройте дверцу прибора и выньте резервуар.
2. Наполните резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки.



3. Закройте крышку до ощутимой фиксации.
4. Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации.

## Включение прибора

1. Установите переключатель режимов на нужный режим.
2. Регулятором температуры установите температуру.

Режим работы	Диапазон значений температуры
Приготовление на пару	35–100 °C
Размораживание	35–60 °C

На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.

3. Установите нужное время приготовления кнопками + и -.
4. Нажмите кнопку .

Прибор начинает нагреваться.

До тех пор пока не будет достигнута установленная температура и при повторном нагреве, горит символ .

В режиме «Приготовление на пару» отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

## Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время. Поверните для этого регулятор температуры.

## Пауза

Коротко нажмите кнопку , чтобы прервать процесс приготовления (пауза). Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку .

Если вы откроете дверцу во время приготовления, режим будет прерван. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и нажмите кнопку .

Если включена базовая установка «Продолжение работы после закрывания дверцы», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

## Индикация

Если резервуар для воды пуст, раздаётся сигнал и появляется символ (Наполнить резервуар). Режим приготовления прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора.  
Из неё выходит горячий пар!
2. Извлеките резервуар, наполните его водой до максимальной отметки и установите на место.
3. Нажмите кнопку .

## Выключение прибора

### Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы закончить процесс приготовления.

По истечении установленного времени режим приготовления автоматически завершается. Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

Для выключения прибора верните переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение 0.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

## После каждого использования

### Опорожнение резервуара

1. Осторожно откройте дверцу прибора.  
Из неё выходит горячий пар!
2. Выньте резервуар для воды и опорожните его.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

### Внимание!

Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.


### Осушение рабочей камеры

#### Опасность ошпаривания!

Вода в поддоне испарителя может быть горячей. Перед тем, как вытирать поддон, дайте воде остыть.

1. Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.
2. Протрите рабочую камеру прибора и поддон испарителя губкой из комплекта и тщательно высушите мягкой тряпкой.
3. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.
4. Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.


# Функции времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями.

В это время на дисплее будут высвечиваться все символы времени. Скобки [ ] подскажут вам, какую именно функцию в настоящий момент вы можете менять.

Вы можете изменить параметры уже настроенной функции, используя кнопки **+** и **-**, когда соответствующий ей символ заключён в скобки.


## Запрос функций времени

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

## Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от процесса приготовления. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, который показывает, что установленное время приготовления или время на таймере истекло.

### 1. Нажмите кнопку .


На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключён в скобки.

### 2. Установите таймер кнопками **+** и **-**.

Кнопка **+**, предлагаемое значение = 10 минут

Кнопка **-**, предлагаемое значение = 5 минут


Через несколько секунд установленное время принимается.

Таймер включается. На дисплее отображается символ  для обозначения таймера и отсчёт времени.

## Изменение времени таймера


Измените время таймера кнопками **+** и **-**. Через несколько секунд установка будет принята.

## По истечении времени таймера

Раздаётся сигнал. На дисплее появляется символ  **00:00**.

Выключите таймер кнопкой .

## Сброс времени таймера

Кнопкой **-** выполняется сброс времени таймера на  **00:00**. Через несколько секунд установка будет принята.

## Установка времени приготовления

С помощью функции «Время приготовления» устанавливается время приготовления блюда. По истечении установленного времени режим приготовления автоматически завершается.

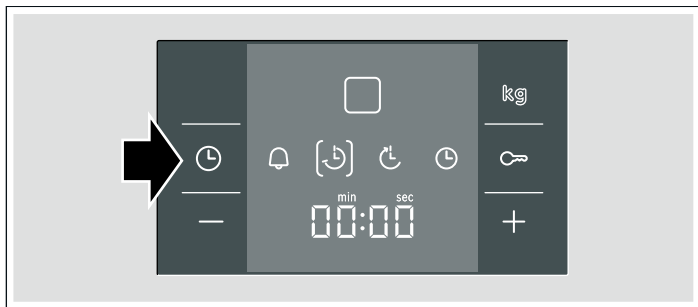
Пример на рисунке:


время приготовления 45 минут

Необходимые условия:

установлены режим работы и температура.

### 1. Нажимайте кнопку до тех пор, пока время приготовления не будет заключено в скобки.



Символы времени горят. На дисплее появляется символ  **00:00**.


### 2. Установите нужное время приготовления кнопкой **+** или **-**.


Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка **-**, предлагаемое значение = 10 минут




### 3. Нажмите кнопку .


Прибор начинает нагреваться. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Горит символ .

В режиме «Приготовление на пару»  отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

## Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить с помощью кнопок **+** или **-**. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку . Через несколько секунд установка будет принята.

## По истечении времени приготовления


Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал. Для выключения прибора верните переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение 0. Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар.

## Изменение времени окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Прибор автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в рабочую камеру, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

В режиме «Приготовление на пару»  отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева. Время окончания также сдвинется с учётом времени нагревания.

Пример на рисунке:


Сейчас 10:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:30.

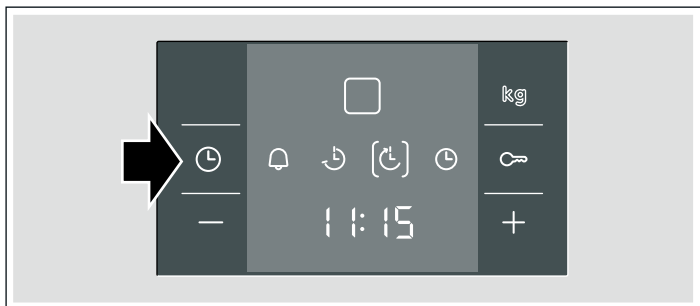
Необходимые условия:


установлены режим работы и температура.

### 1. Нажимайте кнопку до тех пор, пока время приготовления не будет заключено в скобки.

### 2. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **-**.

3. Нажмите кнопку .




В скобки заключается  (время окончания). На дисплее появляется время, к которому блюдо должно быть готово.


4. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки **+**.



5. Нажмите кнопку .

Прибор включается в режим ожидания. На дисплее отображается время окончания []. Режим приготовления запустится в нужный момент времени. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.


#### Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками **+** и **-**. Если включён таймер, нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не



появится время окончания [].

Через несколько секунд установка будет принята. Не изменяйте время окончания, если отсчет времени приготовления уже начался. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

#### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал. Для выключения прибора верните переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение 0. Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар.



#### Сброс времени окончания

Сбросьте время окончания на текущее время суток кнопкой **-**. Если включён таймер, нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится время приготовления []. Через несколько секунд установка будет принята. Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

#### Установка времени суток

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.



При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится символ часов [].

2. Установите время суток кнопками **+** или **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

#### После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии на дисплее загораются символы  и **00:00**. Нажмите кнопку . Установите время суток кнопками **+** или **-**. Через несколько секунд установленное время суток принимается.

#### Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Она будет высвечиваться только во время работы прибора (см. главу «Базовые установки»).

## Программы автоматического приготовления

С помощью 20 различных программ вы можете очень просто готовить блюда.

Из этой главы вы узнаете:

- об установке любой из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать

### Настройка программ

Выберите в таблице программ подходящую программу. Соблюдайте указания, приведённые для программ.

1. Установите переключатель режимов работы на .

На дисплее появляется первая программа **P 1**.

2. Установите программу кнопкой **+** или **-**.



3. Нажмите кнопку **kg**.

На дисплее появляется предлагаемый вес.

Для некоторых программ указание веса не требуется. В данном случае на дисплее высвечивается **000** кг.

4. Установите кнопкой **+** или **-** вес продукта.



5. Нажмите кнопку .

На дисплее отображается отсчёт установленного времени.

#### Изменение времени окончания

Для некоторых программ можно изменить время окончания программы. Программа запустится позднее и закончится к нужному времени (см. главу «Функции времени»).

#### Отмена программы

Поверните переключатель режимов работы в положение 0.

## Окончание программы

Раздаётся сигнал. Процесс приготовления завершается. Поверните переключатель режимов работы назад в положение 0, чтобы выключить прибор.

### Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

## Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

Результат приготовления может изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

### Посуда

Применяйте рекомендуемую посуду. Рецепты блюд были опробованы специалистами по домашнему хозяйству в нашей кухне-студии. Если пользоваться другой посудой, результат приготовления может оказаться другим.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями дополнительно устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

### Количество/вес

Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

### Время приготовления

После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Во время первых 10 минут время приготовления может изменяться, т.к. время нагрева зависит от температуры продуктов и воды.

### Приготовление овощей P1-P6

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

### Приготовление зерновых/чечевицы, P7-P10

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

Рис басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Неполированный рис 1:1,5

## Таблицы программ

Соблюдайте указания, приведённые для программ.

Программа	Примечания	Принадлежности	Уровень	
<i>P 1*</i>	Цветная капуста, соцветия, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 2*</i>	Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 3*</i>	Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 4*</i>	Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 5</i>	Замороженная овощная смесь, на пару	-	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 6*</i>	Картофель в мундире	средней величины, Ø 4–5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
<i>P 7</i>	Рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
<i>P 8</i>	Неполированный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
<i>P 9</i>	Кускус	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
<i>P 10</i>	Чечевица	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2
<i>P 11</i>	Свежая куриная грудка, на пару	общий вес 0,2–1,5 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1

\* Время окончания этой программы можно изменить.

Чечевица 1:2

Вес нужно указывать без жидкости.

Перемешайте крупу после приготовления. Таким образом непитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

### Куриная грудка, приготовление на пару P11

Не кладите кусочки грудки в посуду друг на друга.

### Рыба, приготовление на пару P12-P13

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

Не кладите филе рыбы друг на друга. Указывайте вес самого тяжёлого филе и используйте по возможности филе одинаковой величины.

### Приготовление компота из фруктов P 14

Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно 1/3 объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

### Приготовление молочного риса P15

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Вес риса нужно указывать без веса жидкости. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

### Приготовление йогурта P16

Нагрейте молоко на плите до 90 °С. Затем охладите до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

### Стерилизация бутылочек

Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. Затем вымойте их в посудомоечной машине.

Поставьте бутылочки в лоток с отверстиями таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.

После стерилизации просушите бутылочки чистым полотенцем. Процесс идентичен обычному пропариванию.

### Приготовление яиц, P19-P20

Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г.



Программа	Примечания	Принадлежности	Уровень	
P 12	Свежая рыба целиком, на пару	0,3–2 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
P 13	Свежее рыбное филе, на пару	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
IP4*	Компот из фруктов	-	Лоток без отверстий	2
P 15	Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
P 16	Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + Лоток без отверстий	2
IP7*	Готовые гарниры, подогрев	-	Лоток без отверстий	2
IP8*	Стерилизация бутылочек	-	Лоток с отверстиями	2
IP9*	Яйца вкрутую	Среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
P20*	Яйца всмятку	Среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1

\* Время окончания этой программы можно изменить.



## Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить его установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.


### Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение прим. 4 секунд, пока не появится символ .

Панель управления заблокирована.

Даже при активной блокировке для безопасности детей вы можете выключить прибор кнопкой  или долгим нажатием кнопки , установить таймер и отключить звуковой сигнал.

### Деактивизация блокировки для безопасности детей



Нажмите и удерживайте кнопку , пока символ не исчезнет. После этого можно опять выполнять установки.


## Базовые установки


Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. Однако в случае необходимости эти установки можно изменить.

Если вы захотите отменить все изменения установок, вернитесь к заводским установкам.

1. При необходимости поверните переключатель режимов работы в положение 0, чтобы выключить прибор.

2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится  3 (Яркость дисплея = светлая).



















3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится требуемая базовая установка.

4. Нажмите кнопку  или , чтобы изменить базовую установку.

5. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы выйти из базовых установок.

Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
 3	Яркость дисплея	 1 = тёмная  2 = средняя  3 = светлая
 2	Продолжительность звукового сигнала: Установка продолжительности звукового сигнала	 1 = короткий (10 секунд)  2 = средний (2 минуты)  3 = длинный (5 минут)
 1	Индикация времени при выключенном приборе	 0 = выкл  1 = вкл
 1	Продолжение работы после закрывания дверцы Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	 0 = выкл  1 = вкл
 2	Время до автоматического сохранения изменений	 1 = короткое (2 секунды)  2 = среднее (5 секунд) :  3 = длинное (10 секунд)

Базовая установка	Функция	Возможные установки
c5 2	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	c5 0 = смягчённая c5 1 = мягкая (I) c5 2 = средняя (II) c5 3 = жёсткая (III) c5 4 = очень жёсткая (IV)
c6 0	Сигнал разогрева на пару	c6 0 = выкл c6 1 = вкл
c7 0	Возвращение прибору заводских установок: ■ все изменения базовых установок аннулируются ■ заново производится автоматическая калибровка	c7 0 = не возвращать c7 1 = вернуть

## Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о

- очистке прибора и уходе за ним
- программе удаления накипи

### Опасность короткого замыкания!

Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

### Внимание!

Повреждение поверхности: Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- средства для очистки духовок
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

### Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Соль является агрессивным веществом и может привести к образованию ржавчины. Удаляйте остатки острых соусов (кетчуп, горчица) или солёных блюд сразу же после охлаждения рабочей камеры.

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

## чистящих средствах

Прибор снаружи (с алюминиевой передней панелью)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Мягкое средство для мытья окон. Протрите алюминиевую переднюю панель мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
Прибор снаружи (с передней панелью из высококачественной стали)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Рабочая камера с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. <b>Внимание!</b> Рабочая камера может заржаветь: Не используйте металлические губки для очистки.
Резервуар для воды	Мыльный раствор. Нельзя мыть в посудомоечной машине!
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Уплотнитель крышки резервуара для воды	После каждого использования тщательно высушивайте.
Навесные элементы	См. главу «Очистка навесных элементов»
Стекла дверцы	См. главу «Очистка стёкол дверцы». <b>Внимание!</b> Повреждение поверхности: После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые в последствии невозможно будет удалить.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щёткой/губкой или помойте в посудомоечной машине. В случае окрашивания очистить с помощью крахмалосодержащих продуктов (например, рис) с уксусным раствором

## Чистящая губка

Чистящая губка, входящая в комплект, очень хорошо впитывает влагу. Используйте чистящую губку только для очистки внутреннего пространства и для удаления остатков воды из поддона испарителя.

Перед первым использованием тщательно вымойте губку или выстирайте её в стиральной машине (программа для кипячения белья).

## Микроволокнистая салфетка

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

## Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит индикация

Если вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется.

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов:

- Удаление известкового налёта (30 минут). После этого этапа следует снова наполнить резервуар для воды и опорожнить поддон испарителя.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

## Средство для удаления известкового налёта

Для удаления известкового налёта используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство (номер для заказа 311 138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

### Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

## Запуск программы удаления известкового налёта

Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Установите переключатель режимов работы на программу удаления известкового налёта
2. Вставьте резервуар с раствором для удаления известкового налёта и закройте дверцу прибора.
3. Нажмите кнопку

Процесс удаления известкового налёта (накипи) запускается. Лампочка в рабочей камере не горит.

## Опорожнение поддона испарителя и наполнение резервуара водой

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. Появляется символ (Наполнить резервуар) и 00:04 мин.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.

Появляется символ (опорожнить поддон испарителя).

3. Удалите губкой оставшийся в поддоне испарителя раствор.
4. Закройте дверцу прибора.

## 1-я промывка

Нажмите кнопку

Прибор промывается.

## Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение (опустошить поддон испарителя) и 00:02 мин.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Тщательно промойте губку.
3. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
4. Закройте дверцу прибора.

## 2-я промывка

Нажмите кнопку

Прибор промывается.

## Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение (опустошить поддон испарителя) и 00:00

1. Откройте дверцу прибора.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
4. Поверните переключатель режимов работы назад в положение 0, чтобы выключить прибор.  
Удаление известкового налёта завершено.

## Отмена программы удаления известкового налёта

**Указание:** После отмены программы очистки необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы удаления известкового налёта нажмите и удерживайте кнопку

На дисплее появляется 00:40 мин.

Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.

2. Нажмите кнопку

Появится символ (Наполнить резервуар).

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой».

## Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, всё равно следует использовать режим «Удаление накипи»

Единственное отличие:

1. Приготовьте раствор из 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
3. Наполните резервуар для воды только водой.
4. Запустите программу «Удаление накипи» , как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

## Снятие и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

### Опасность травмирования!

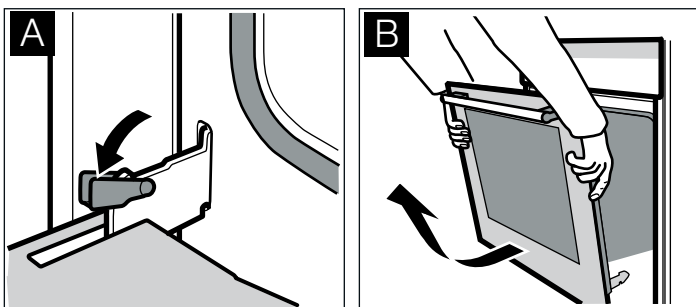
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы и устанавливайте их обратно после её установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.

### **⚠ Опасность травмирования!**

Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

#### **Снятие дверцы прибора**

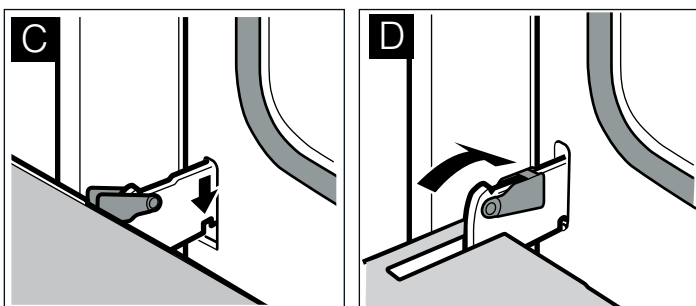
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы слева и справа (рис. А).  
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.
3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление.
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте ее ещё немного и вытяните (рис. В).



#### **Навешивание дверцы прибора**

После очистки установите дверцу прибора на место.

1. Установите петли в левый и правый держатели (рис. А).  
Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы слева и справа (рис. D).



Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.

4. Закройте дверцу прибора.

#### **Очистка стёкол дверцы**

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

### **⚠ Опасность травмирования!**

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

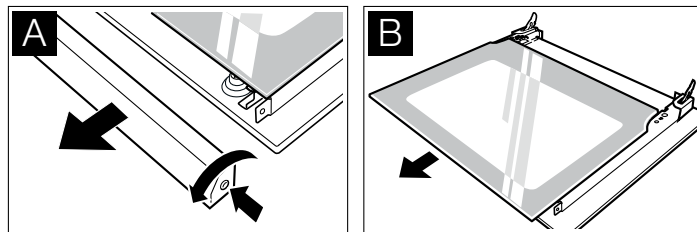
### **⚠ Опасность травмирования!**

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

#### **Снятие стекла дверцы**

**Указание:** Перед снятием обратите внимание, как установлены стёкла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Выверните передние левый и правый болты защитной панели и снимите её (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните стекло дверцы (рис. В).



#### **Очистка**

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

#### **Внимание!**

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

#### **Установка стекла дверцы**

1. Задвиньте стекло до упора.
2. Установите защитную панель на место и закрепите её.
3. Установите на место дверцу прибора.

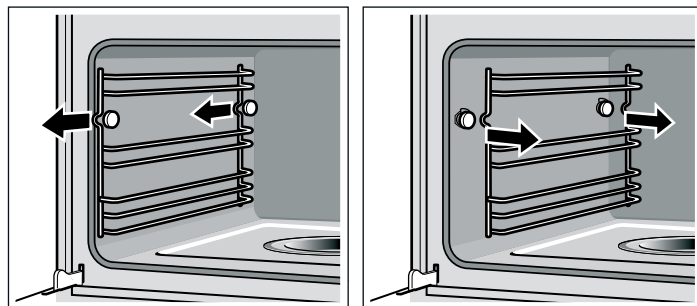
#### **Очистка навесных элементов**

Навесные элементы можно снять для чистки.

### **⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры!**

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Вытяните навесные элементы вперёд и снимите с креплений.



2. Очистите навесные элементы моющим средством и мягкой губкой/щёткой или вымойте навесные элементы в посудомоечной машине.
3. Установите навесные элементы перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации. Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.












# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

Ремонт должен выполняться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
Прибор не запускается. На дисплее появляется  00:40 мин.	Была отменена программа удаления известкового налёта	Установите переключатель режимов работы в положение  и дважды промойте прибор. (см. главу «Отмена программы удаления известкового налёта»)
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	Случайно был приведён в действие регулятор	Нажмите кнопку  и удерживайте её нажатой.
	После установки не была нажата кнопка 	Коротко нажмите кнопку  , чтобы начать процесс приготовления или нажмите и удерживайте кнопку  , чтобы отменить установку.
На дисплее загорается  и 00:00	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Функции времени»)
На дисплее появляется  , хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
На дисплее появляется  , хотя резервуар для воды ещё не пуст, или же наоборот, резервуар для воды пуст, а индикация  не появляется.	Резервуар для воды загрязнён. Подвижный индикатор уровня воды заклинило.	Встряхните и очистите резервуар для воды. Если это не помогло, приобретите новый резервуар для воды в сервисной службе
Резервуар для воды опорожняется без видимых причин. Поддон испарителя переполняется	Резервуар для воды был закрыт неправильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации
	Загрязнён уплотнитель крышки резервуара	Очистите уплотнитель
	Повреждён уплотнитель крышки резервуара	Приобретите в сервисной службе новый резервуар для воды
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды.
На дисплее появляется 	Прибор не использовался, по крайней мере, 2 дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара.
При приготовлении появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу «Базовые установки»). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °C
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Образование пара в приборе происходит неправильно	В приборе имеется известковый налёт	Удалите известковый налёт (см. главу «Удаление известкового налёта»).
На дисплее появляется сообщение об ошибке <b>E0.!!</b>	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала	Нажмите кнопку <b>⏻</b> , чтобы сбросить сообщение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они
На дисплее появляется сообщение об ошибке <b>E...</b>	Техническая неисправность	Нажмите кнопку <b>⏻</b> , чтобы сбросить сообщение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
Прибор больше не нагревается. На дисплее мигает двоеточие	Была нажата комбинация кнопок	Установите режим работы «Приготовление на пару» на 35 °С, после этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку <b>⏻</b> , пока не раздастся звуковой сигнал. Ещё раз коротко нажмите кнопку <b>⏻</b> .

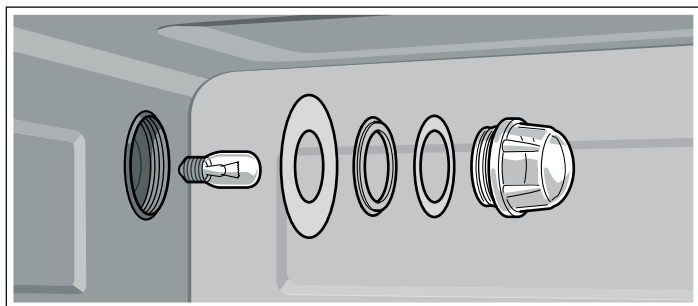
## Замена лампочки в приборе

Термостойкие лампы 25 Вт, 220/240 В, цоколь E14 и уплотняющие прокладки для них вы можете заказать в сервисной службе. При этом укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

### **⚠ Опасность ожога!**

Прежде чем менять лампочку в рабочей камере, подождите, пока камера и лампочка остынут.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите плафон, вращая его влево.
3. Выверните лампочку движением влево и замените новой лампочкой аналогичного типа.
4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный плафон в правильном порядке.



5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями.
6. Подключите прибор к электросети и установите время заново.

Никогда не используйте прибор без стеклянного колпака и без уплотнителей!

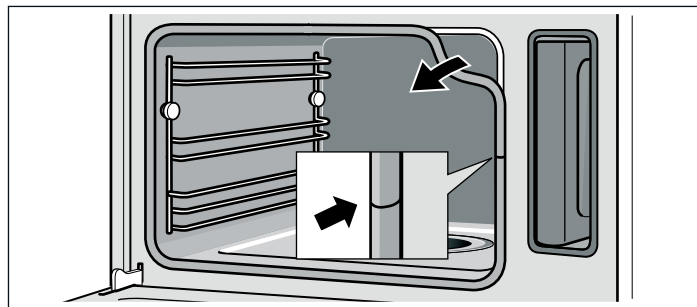
### **Замена стеклянного плафона или уплотнителей**

Повреждённый стеклянный плафон или уплотнители необходимо заменить. При этом в сервисной службе укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

## Замена уплотнителя дверцы

Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.



## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

### **Номер E и номер FD**

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы прибора с левой стороны внизу.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

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

#### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

## Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

### Советы по экономии электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.
- С помощью приготовления на пару вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

## Таблицы и рекомендации

Приготовление на пару является особенно щадящим видом приготовления пищи. Пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. Приготовление происходит без повышения давления. При этом сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно вкусно приготовить в паровом шкафу. Вы можете узнать, какой режим работы, температуру, принадлежности и время приготовления блюд лучше выбрать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчёте на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

### Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

### Посуда

Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру лотка с отверстиями.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.

Никогда не закрывайте фольгой или плёнкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане (напр. при растапливании шоколада).

### Время приготовления и объём продуктов

Время приготовления при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. На пару можно приготовить не более 2 кг.

Соблюдайте указания по размеру порции, приведённые в таблице. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших - немного увеличить. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

### Распределение продуктов

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

### Продукты, чувствительные к давлению

Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

### Одновременное приготовление нескольких блюд

На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в прибор первыми, а остальные блюда устанавливайте в определённые моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд увеличивается при каждом открывании дверцы прибора: так как пар выходит, необходимо дополнительное нагревание.

## Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3.

Всегда подставляйте под него лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30-40
Цветная капуста	кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Брокколи	кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8-10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	5-10
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + лоток с отверстиями на уровень 2	Приготовление на пару	100	50-70
Фасоль, зеленая	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	15-20
Лук-порей	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	4-6
Кукуруза	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8-10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	7-12
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2-3
Капуста романеско	кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8-10
Брюссельская капуста	кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20-30
Свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	40 - 50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30-35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2-3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8-12

\* Предварительно разогреть прибор

## Гарниры и бобовые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например: 1:1,5 = на 100 г риса добавьте 150 мл жидкости.

Уровень установки для лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток с отверстиями +	3	Приготовление на пару	100	35-45
		Лоток без отверстий	1			
Отварной картофель (четвертинками)	-	Лоток с отверстиями +	3	Приготовление на пару	100	20 - 25
		Лоток без отверстий	1			

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-40
Длиннозёрный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20-30
Рис басмати	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20-30
Пропаренный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Ризотто	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-35
Чечевица	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30 - 45
Белая фасоль, замоченная	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	65-75
Кускус	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	6-10
Полба, дроблёная	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	60-70
Клёцки	-	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	95	20 - 25

## Мясо и птица

### Птица

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Куриные грудки	На каждые 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15-25
Утиная грудка*	На каждые 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	12-18

\* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

### Говядина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Тонкий ростбиф, среднежаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	25-35
Толстый ростбиф, среднежаренный*	1 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30-40

\* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

### Свинина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Свиное филе*	0,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Медальоны из свинины*	ок. 3 см толщиной	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Копченые ребрышки	Кусочками	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15-20

\* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

## Колбаски

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Венские сосиски	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	12-18
Белые колбаски	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	15-20

## Рыба

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	На каждые 0,3 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	15-25
Филе дорады	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	10–20
Рыбный паштет	Форма для водяной бани 1,5 л	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	70 - 80	40–80
Форель целиком	На каждые 0,2 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	12–15
Филе трески	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	10 - 14
Филе лосося	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	8–10
Моллюски	1,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10–15
Филе морского окуня	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	10–20
Рулетики из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	10–20

## Заправки для супов и прочее

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15-20
Маннe клёцки	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	90-95	7-10
Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг)	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	10-12
Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг)	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-8

## Десерты, компоты

### Компот

Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно 1/3 объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

### Молочный рис

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

### Йогурт

Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем оставьте его остывать до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Крем-карамель	Формочки + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	90-95	15-20
Молочный рис*	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
Йогурт*	Порционные стаканчики + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	40	300-360

\* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Яблочный компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Грушевый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Вишнёвый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Компот из ревеня	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Сливовый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15-20

\* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

## Подогрев блюд

В режиме «Подогрев» блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Лоток без отверстий	3	Приготовление на пару	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Лоток без отверстий	3	Приготовление на пару	100	5-10

## Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при –18 °C. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

Размораживайте блюда в упаковке, на тарелке или в лотке с отверстиями. Всегда подставляйте лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим «Размораживание».

При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5–15 минут для выравнивания температуры.

### Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.

После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме приготовления на пару на 100 °C.

### Размораживание мяса

Панированные куски мяса размораживать до такой степени, чтобы пряности и панировка остались на поверхности.

### Размораживание птицы

Перед размораживанием снимите упаковку. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Куриные окорочка	0,25 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45-50	55-60
Ягоды	0,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	50-55	15-20
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	40-45	50-55

## Подъём теста

В режиме «Приготовление на пару» тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Уровень установки для лотка с отверстиями можно выбрать произвольно.

Поставьте миску с тестом в лоток с отверстиями. Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + лоток с отверстиями	35	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + лоток с отверстиями	35	20-30

## Выжимание сока

Положите ягоды, из которых выжимается сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните лоток с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 3. Установите лоток без отверстий на уровень 1 для сбора полученного из ягод сока.

После всего заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30–45
Смородина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	40–50

## Консервирование

По возможности консервируйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие продукты готовятся существенно легче.

Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.

В приборе нельзя консервировать следующие продукты: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты. Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Для подготовки банок предназначена программа «Стерилизация бутылочек».

Установите банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.

По истечению заданного времени откройте дверцу прибора. Банки можно вынимать только после того, как они полностью остынут.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	30–120
Косточковые плоды	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30

## Продукты глубокой заморозки

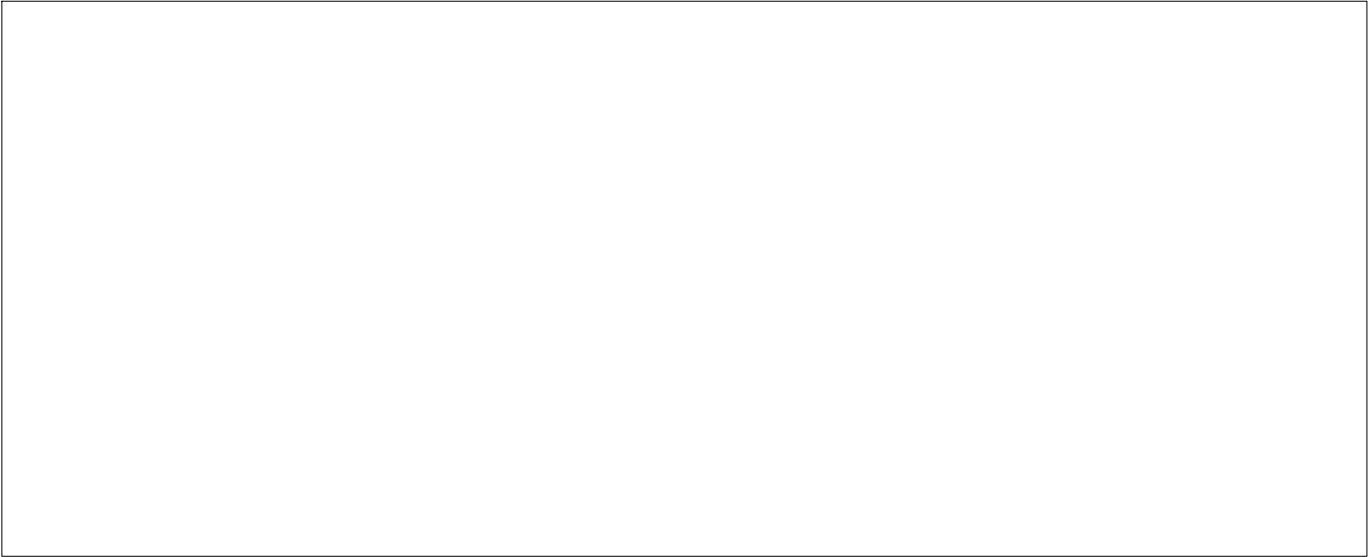
Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные*	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	5-10
Форель	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Филе лосося	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Брокколи	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Горошек	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Морковь	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	3-5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4-8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-10

\* Добавить немного жидкости





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000577410

920116