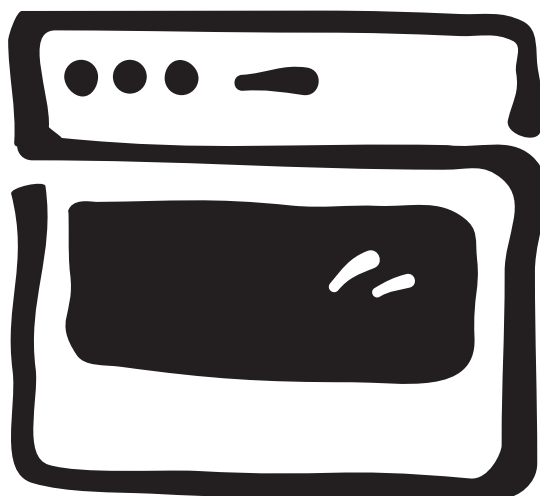


М н о г о ф у н к ц и о н а л ь н ы й
в с т р а и в а е м ы й д у х о в о й ш к а ф д л я
п р и г о т о в л е н и я п и щ е в ы х п р о д у к т о в
н а п а р у

Инструкция по монтажу и эксплуатации



EOB9890

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкцию по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкцию” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкцию”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.

2. ...

3. ...

На случай возникновения неполадок данная “Инструкция по эксплуатации” содержит указания по их самостоятельному устранению, см. раздел “Что делать, если...”.

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Техника безопасности	5
Утилизация	6
Описание прибора	7
Общий вид	7
Регулировочная панель	8
Основное оснащение духового шкафа	8
Принадлежности духового шкафа	9
Перед первым использованием	10
Установка времени суток	10
Выбор языка	11
Регулировка яркости индикации	12
Первое мытье	13
Управление духовым шкафом	14
Электронное управление духовым шкафом	14
Функции духового шкафа	15
Включение и выключение духового шкафа	16
Установка решетки, противня и глубокого противня	18
Установка/снятие жирового фильтра	18
Функции приготовления на пару	19
Дополнительные функции	21
Функции часов	24
Прочие функции	30
Выключение индикации времени	30
Включение индикации времени	30
Блокирование духового шкафа от доступа детей	30
Блокировка кнопок	31
Аварийное отключение духового шкафа	31
Инструкции, таблицы и советы	32
Приготовление на пару	32
Функция “Био-Пар”	33
Таблица “Био-Пар”	33
Последовательность применения функций “Горячий воздух” и “Био-Пар”	34
Последовательность применения функций “Горячий воздух” “Био-Пар”	34
Функция “Интервал-приготовление на пару”	35
Таблица “Интервал-приготовление на пару”	35
Приготовление выпечных изделий	36
Таблица “Выпечные изделия”	38
Жарка	42
Таблица “Жарка”	43
Таблица для термощупа для мяса	44
Приготовление грилей	45
Инфракрасный гриль	45
Жарка на турбо-гриле	46
Подсушивание	47
Таблица “Подсушивание”	47
Оттаивание	48
Таблица “Оттаивание”	48
Биофункции	49
Изготовление йогурта	49
Подъем дрожжевого теста	49
Низкотемпературное тушение	50
Таблица “Низкотемпературное тушение”	50
Консервирование	51
Таблица “Консервирование”	51
Запрограммированные функции и кулинарные рецепты	52

Мытье и уход	56
Прибор снаружи	56
Камера духового шкафа	56
Оснащение	56
Жировой фильтр	56
Решетка для установки противней решётка	57
Система пароприготовления	59
Освещение духовки	60
Дверца духового шкафа	62
Что делать, если	63
Технические данные	64
Размеры внутренней камеры духового шкафа	64
Требования, стандарты, предписания	64
Инструкция по монтажу	65
Указания по технике безопасности для электромонтера	65
Сервисная поддержка	71

Инструкция по эксплуатации

Техника безопасности

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений безопасности **запрещена**.
- **Ремонт** прибора имеют право производить только **квалифицированные специалисты**, имеющие на то разрешение. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при пользовании прибором

Настоящий прибор разрешено использовать только для варки, жарки и выпекания кулинарных блюд в домашних условиях.

- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к розеткам, находящимся на близком расстоянии от прибора. Соединительные шнуры прибора **не** должны касаться горячих зон нагрева, попадать под горячую дверцу духовки и зажиматься ею.
- **Предупреждение: Можно обжечься!** Во время работы прибор сильно нагревается.
- **Предупреждение: При приготовлении продуктов с использованием функции “Био-Пар” ни в коем случае не открывайте дверцу духового шкафа.** В результате воздействия отводимого пара на мебели от влаги могут возникать повреждения. Избегайте непосредственного контакта с отводимым паром.
- При использовании в духовом шкафу алкогольных ингредиентов может образоваться легковоспламеняемая спирто-воздушная смесь. В этом случае осторожно откройте дверцу. При этом нельзя манипулировать с раскаленными материалами, искрами или огнем.

Как избежать повреждений прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на дно духового шкафа противни, кастрюли и т.п. В противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этом месте.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют не поддающиеся удалению пятна. Для приготовления очень влажных пирогов пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к неполадкам в работе прибора и повредить эмаль.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких воспламеняющихся предметов. При включении прибора они могут загореться.
- Не храните в духовом шкафу никаких содержащих влагу продуктов питания. Химические средства для удаления накипи могут вызвать повреждение эмалевого покрытия духового шкафа.

Утилизация

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.

Старый прибор

Утилизируйте отслуживший прибор в соответствии с правилами утилизации, действующими в местности Вашего проживания.

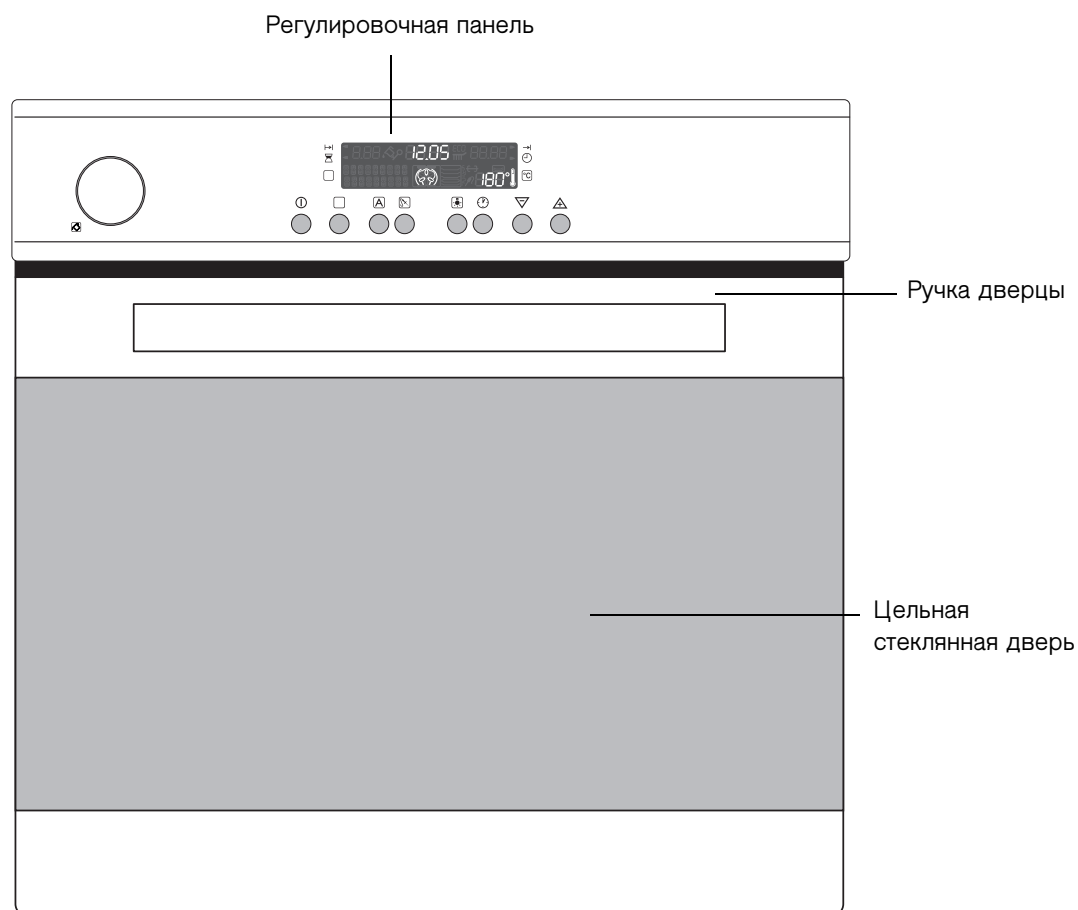


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

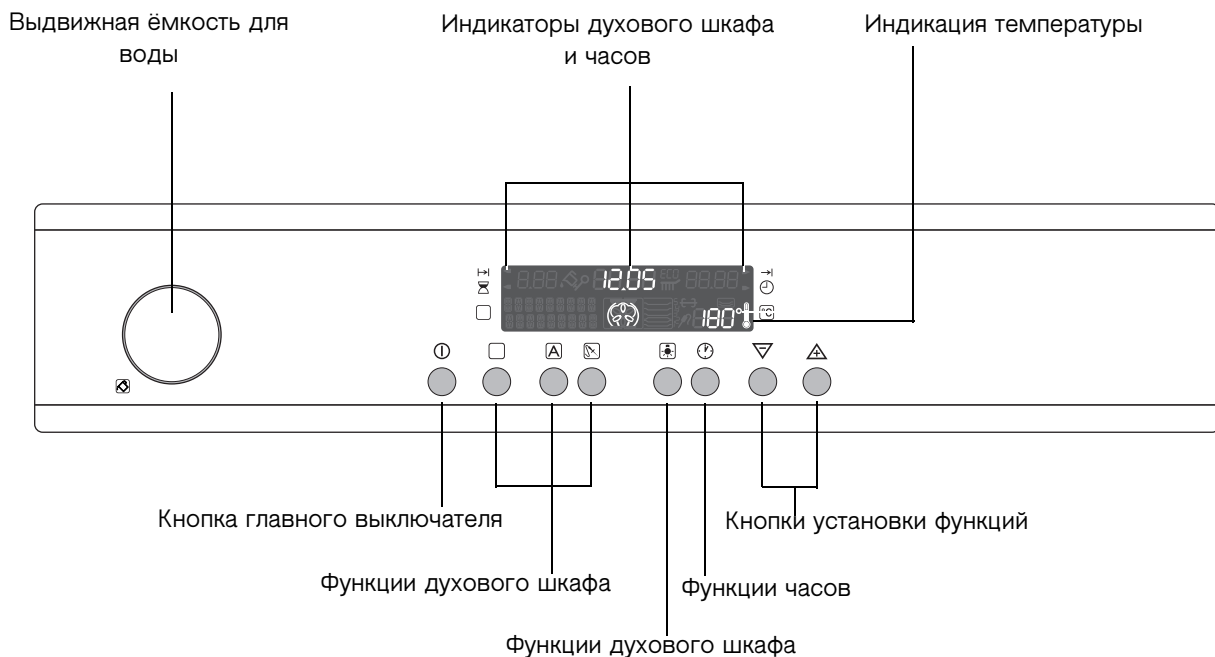
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

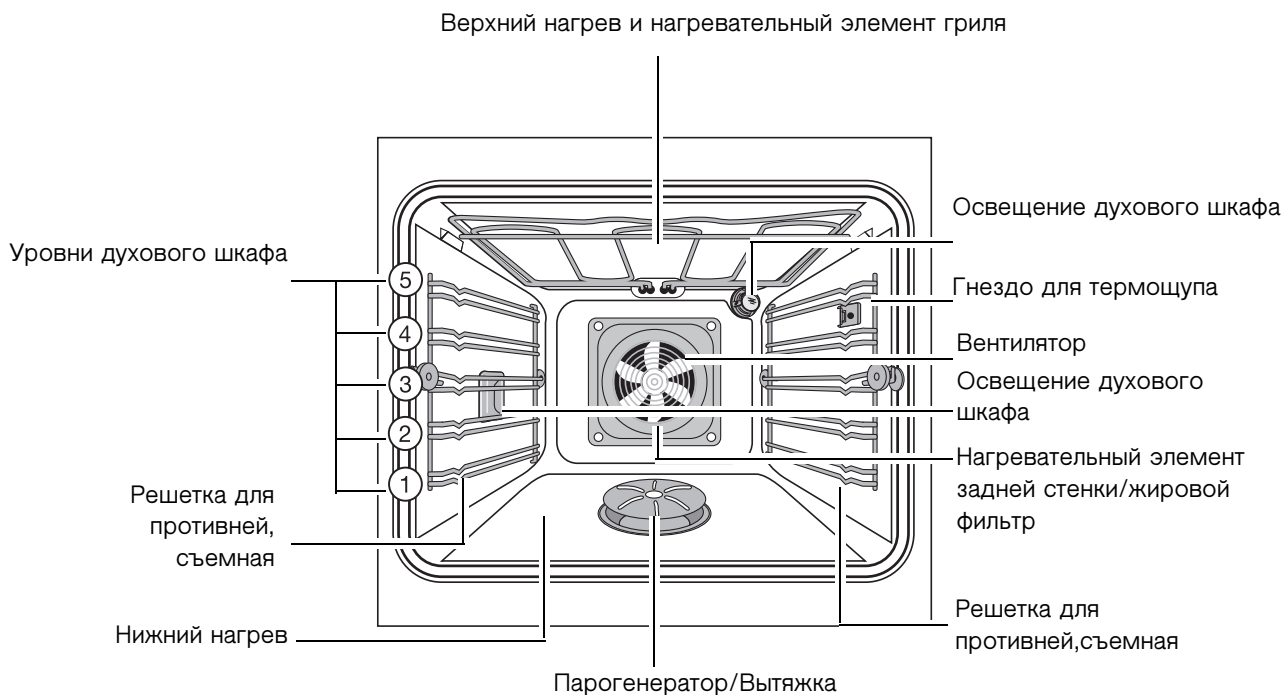
Общий вид



Регулировочная панель



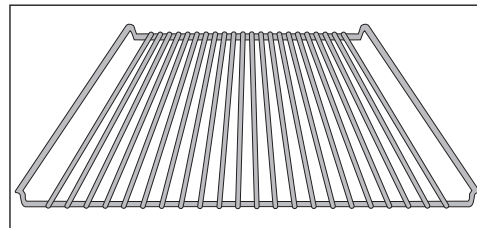
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

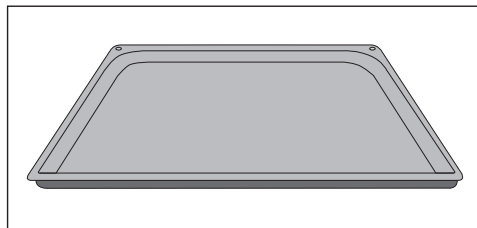
Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



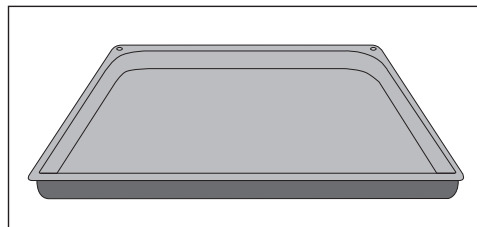
Противень

Для приготовления пирожных, пирогов и лепешек (для режима “Био-Пар” не предназначен)



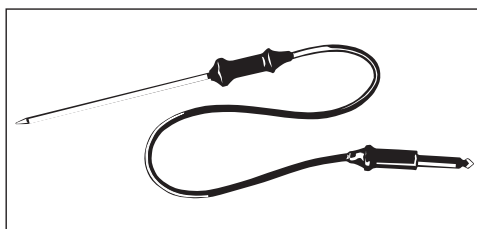
Глубокий противень

Для жарки и использования в качестве поддона-жироборника (для режима “Био-Пар” не предназначен)




Термошуп для мяса


Для точного определения степени готовности кусков мяса (для режима “Био-Пар” не предназначен).

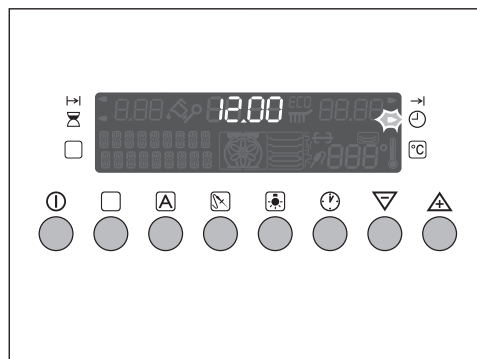


Перед первым использованием

Установка времени суток

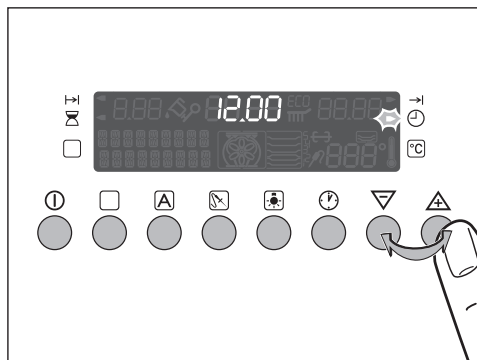
 Духовой шкаф работает только если время суток установлено.

При включении в сеть или прекращении подачи электроэнергии мигает стрелка “символа установки времени” .



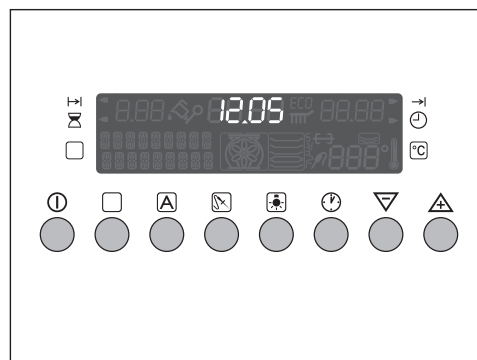
Кнопками  или  установите текущее время.

Подождите 5 секунд.




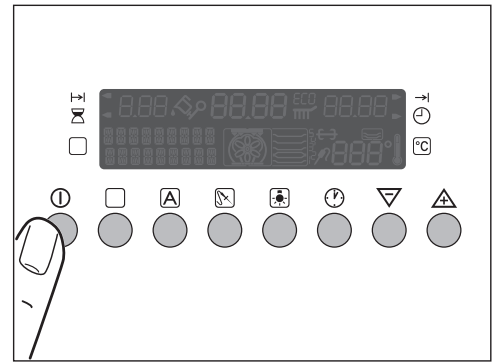
Мигание прекратится и часы будут показывать установленное время.



Прибор готов к работе.

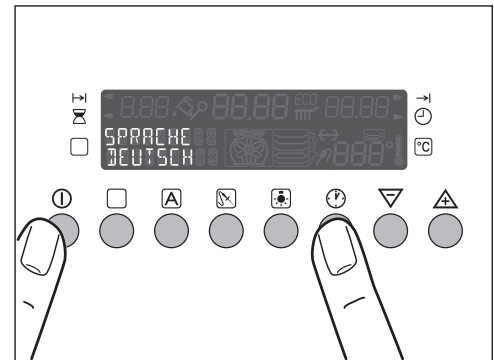




Выбор языка

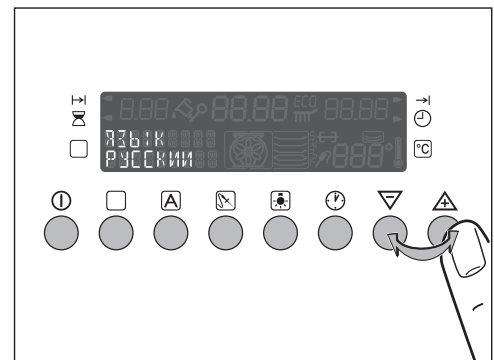
1. Включите прибор главной кнопкой .





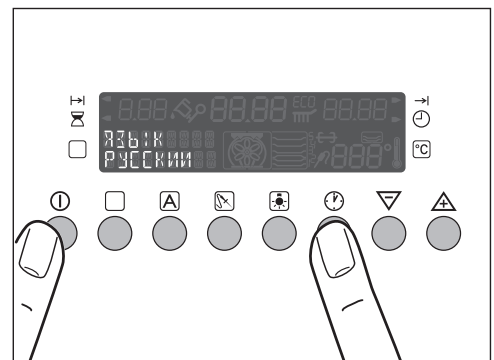
2. Нажмите одновременно главную кнопку  и кнопку функции времени .



3. Кнопками  и  выберите один из предлагаемых языков.






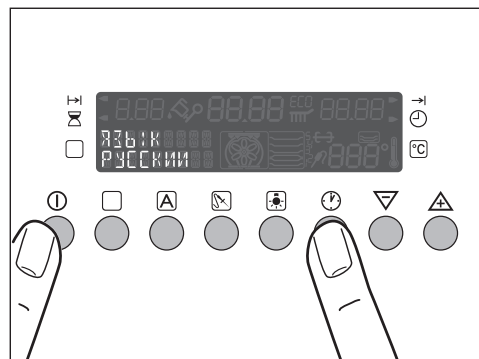
4. Чтобы ввести в память выбранный язык, нажмите одновременно главную кнопку  и кнопку функции времени .




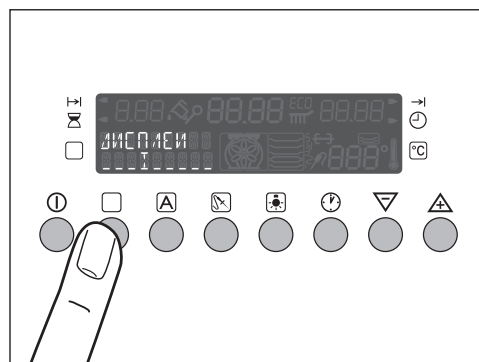
Регулировка яркости индикации



Если печь установлена высоко, то для улучшения четкости символов можно отрегулировать яркость индикации на табло.

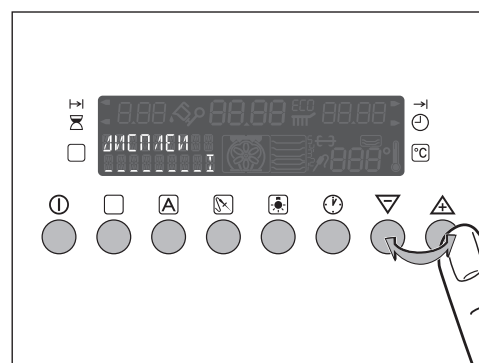
1. Включите прибор главной кнопкой .
2. Нажмите одновременно главную кнопку  и кнопку функции времени .





3. Нажмите кнопку функций .



4. Кнопкой  или  установите желаемую яркость.



5. Чтобы ввести в память выбранную степень яркости, нажать одновременно главную кнопку  и кнопку функции времени .

Первое мытье



Перед первым использованием Вам следует основательно промыть духовой шкаф.



Внимание! Нельзя применять острые или царапающие чистящие средства! Это может повредить поверхность прибора.

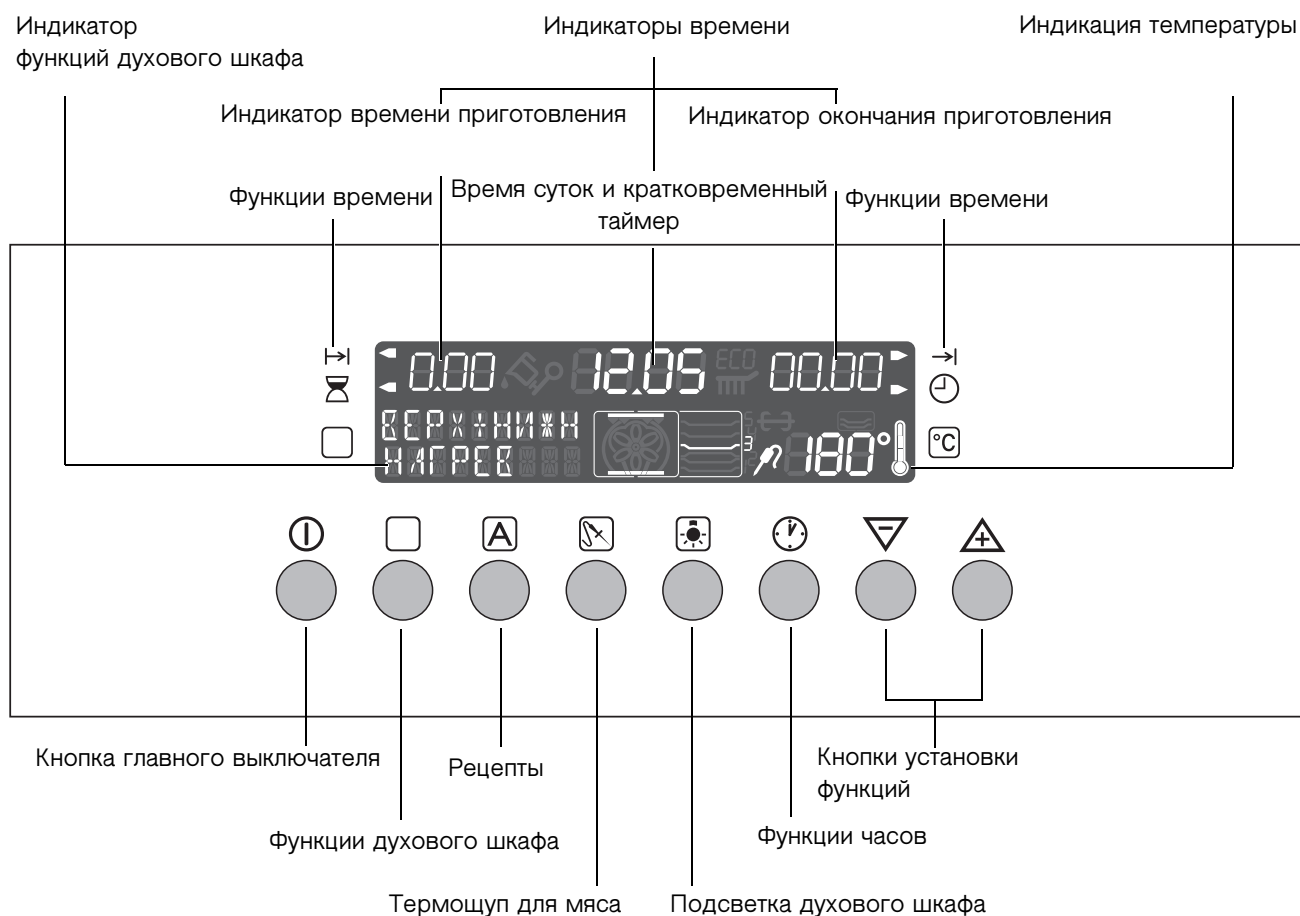


Для мытья передних металлических панелей пользуйтесь обычными моющими средствами.




1. Нажмите главную кнопку , затем кнопку освещения духового шкафа : освещение духового шкафа включится.
Откройте дверцу духового шкафа.
2. Извлеките все принадлежности и выдвижную решетку. Промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Духовой шкаф следует также вымыть теплым раствором моющего средства, а затем высушить.
4. Протрите влажной тряпкой лицевую часть прибора.

Управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом



Общие указания

- Первым делом всегда следует включить прибор главной кнопкой .
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начнется нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.
- Включать и выключать освещение работающего духового шкафа можно кнопкой .
- Выключайте прибор главной кнопкой .

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

i Функции **“Пицца”**, **“Турбо-гриль”** и **“Верхний и нижний нагрев”** оснащены **автоматикой быстрого нагрева**, которая обеспечивает максимально быстрый набор заданной температуры.

Функция “Био-Пар”

Фиксированная температура: 96 °С.

Для фруктов, овощей, рыбы, картофеля, риса, изделий из теста и других гарниров.

Парогенератор, нижний нагревательный элемент и вентилятор находятся в рабочем режиме.

Интервал-приготовление на пару

Рекомендуемая температура: 180 °С.

Для **приготовления выпечных изделий, жарки** и разогрева остывших или замороженных блюд.

Функция **“Горячий воздух”** и парогенератор поочередно находятся в рабочем режиме.

горячий воздух

Рекомендуемая температура: 150 °С.

Для **выпекания на максимум трёх уровнях духового шкафа и жарки**.

Нагреватель у задней стенки находится в рабочем режиме, дополнительно включен вентилятор.

Верхний и нижний нагрев

Предлагаемая температура: 200 °С

Для **выпекания и жарки на одном уровне**.

Работают нагревательные элементы верхнего и нижнего нагрева.

Режим “Пицца”

Рекомендуемая температура: 200 °С.

Для **выпекания** нескольких кондитерских изделий на **одном уровне духовки** и приготовления выпечных изделий с более интенсивным подрумяниванием и зажаристой нижней корочкой. К таковым относятся, например, пицца, пироги “киш”, фруктовые пироги и т.п.

Нижний нагревательный элемент и нагреватель у задней стенки находятся в рабочем режиме, дополнительно включен вентилятор.

Жарка на турбо-гриле

Предлагаемая температура: 180 °С.

Для **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Данная функция пригодна также для **гратинирования и подрумянивания**.

Работает нагревательный элемент гриля, и включается вентилятор.

Инфракрасный гриль

Рекомендуемая температура: 230 °С.

Для **приготовления на гриле** плоских плодунктов, помещаемых посредине **решётки духового шкафа**, таких как стейки, шницели, рыба, либо для **поджаривания гренков**.

Нагревательный элемент гриля находится в рабочем режиме.

Функция «Большой гриль»

Рекомендуемая температура: 230 °С.

Служит для **приготовления на гриле** плоских продуктов в **больших количествах**, например стейков, шницелей, рыбы, а также для **поджаривания гренков**.

Нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент находятся в рабочем режиме.

Нижний нагрев

Предлагаемая температура: 120 °С

Для **допекания** пирогов **с поджаристой нижней корочкой**.

Работает нагревательный элемент нижнего нагрева.

Оттаивание / Подсушивание

Рекомендуемая температура: 30 °С.

Для **оттаивания** а также **подсушивания** зелени, фруктов и овощей.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор находятся в рабочем режиме.

Низкотемпературное приготовление



Установленная температура: 120/80 °С.

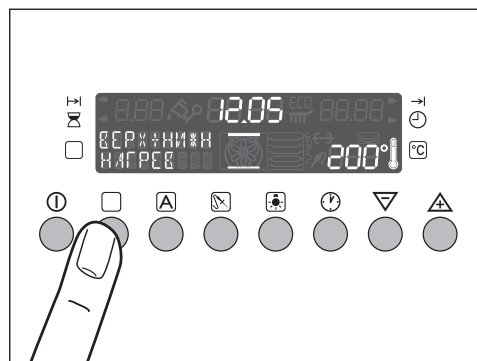
Для приготовления особенно нежного и сочного **жаркого**.

Нагреватель у задней стенки и вентилятор находятся в рабочем режиме.



Включение и выключение духового шкафа

Выбор функций духового шкафа

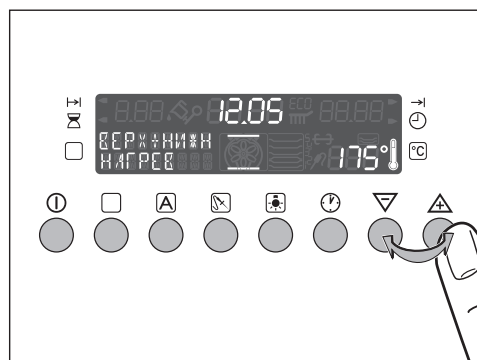
1. Включить прибор главной кнопкой .
 2. Кнопку функций духового шкафа  нажимать до тех пор, пока не появится необходимая функция.
- На табло индикации температур появляется предлагаемая температура.
 - Если предлагаемая температура не будет изменена примерно в течение 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа

Для повышения или понижения температуры нажимать кнопку  или .



Регулировка температуры происходит с интервалом в 5 °С.



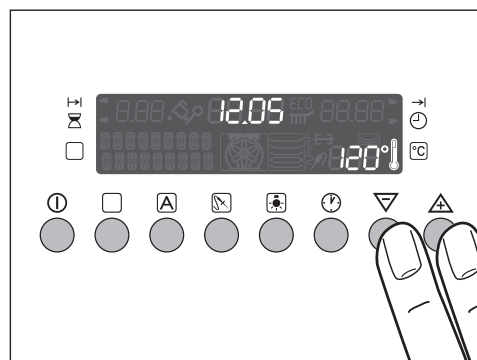
Символ термометра

- Медленно возрастающая индикация температуры показывает, насколько прогрелся духовой шкаф.
- Три поочередно мигающих сегмента символа термометра показывают, что работает быстрый нагрев.


Запрос температуры

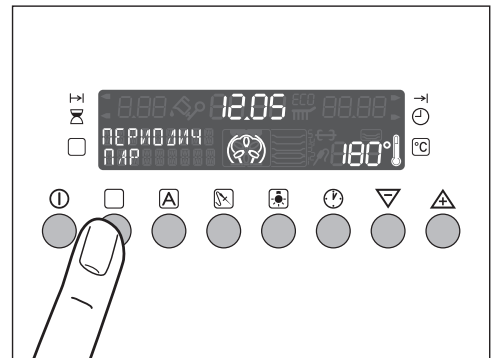
Нажать одновременно кнопки  и .

Текущая температура духового шкафа появится на температурном табло.




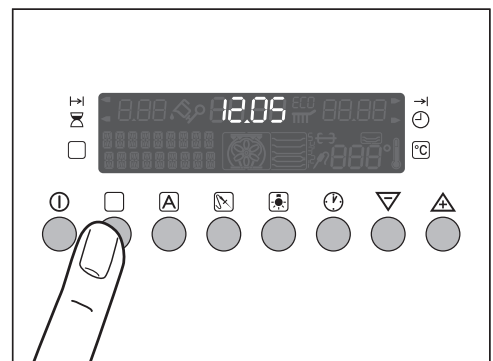
Изменение функции духового шкафа

Кнопку функций духового шкафа  нажимать до тех пор, пока на табло не появится желаемая функция.




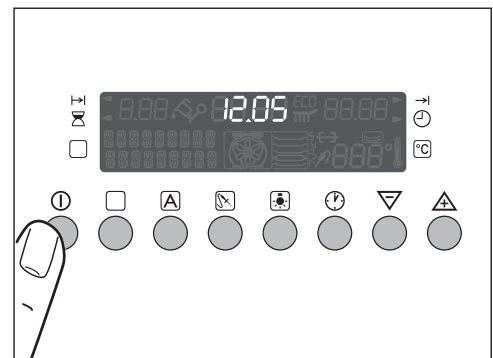
Выключение функции духового шкафа

Для отключения духового шкафа нажимать кнопку функций  до тех пор, пока индикация функций не прекратится.



Выключение духового шкафа

Выключить прибор главной кнопкой .



Воздушное охлаждение

Воздушное охлаждение включается автоматически, как только печь начинает работать, чтобы не допустить нагрева поверхностей прибора. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

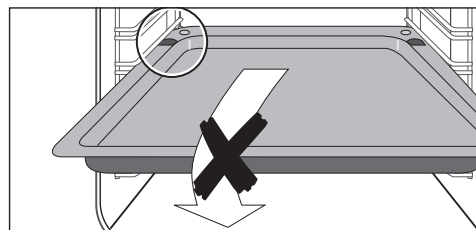
Установка решетки, противня и глубокого противня

Установка противня и глубокого противня:

На противнях справа и слева имеется небольшой выступ. Он служит **защитой от опрокидывания противней** и всегда должен быть обращен назад.

Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный Вам уровень духового шкафа.



Установка/снятие жирового фильтра

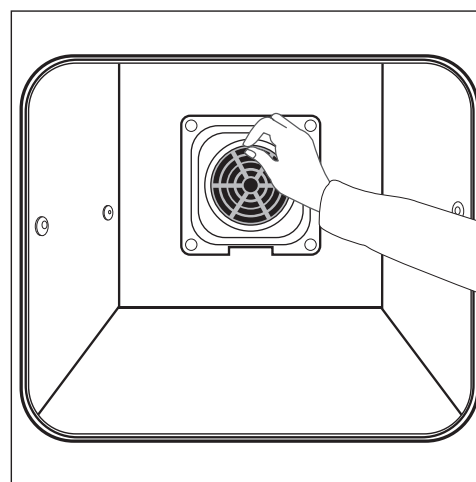
Жировой фильтр предназначен для защиты нагревательного элемента на задней стенке внутренней камеры духового шкафа.

Установка жирового фильтра




Возьмите жировой фильтр за ручку и установите оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).


Снятие жирового фильтра


Возьмите жировой фильтр за ручку и движением вверх выньте крепления из отверстий.




Функции приготовления на пару

 **Внимание:** Функции приготовления на пару необходимо всегда задавать вместе с функциями часов “Продолжительность”  или “Окончание приготовления”  (см. раздел “Функции часов”, подразделы “Продолжительность” и “Время окончания приготовления”).

 **Внимание:** В качестве жидкости используйте **только** воду!
Об израсходовании воды прибор сигнализирует зуммером. Зуммер отключается сразу после пополнения резервуара водой.

 Во избежание образования известкового осадка пользуйтесь только очищенной от извести водой, например, пропущенной через фильтр.

 После выпуска пара, который производится автоматически в течение примерно 5 минут по истечении времени приготовления продукта, и последующего прилб. 2- минутного периода нагрева системы задавать параметры продолжительностью менее 10 минут не имеет большого смысла.


Дополнительное количество пара выходит и после открытия дверцы.

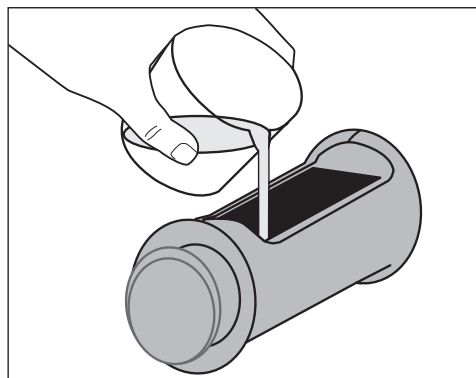
Функция “Био-Пар”






1. Залейте воду (прибл. 700 мл) в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.

Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

2. Главной кнопкой  включите духовой шкаф.

3. Кнопкой выбора функций духового шкафа  задайте функцию “Био-Пар”.




4. Кнопкой функций часов  задайте функцию “Продолжительность”  или функцию “Окончание приготовления”,  а кнопкой  или  установите желаемое время приготовления блюда, либо задайте время отключения духового шкафа.

Появление первого пара можно увидеть примерно через 2 минуты.

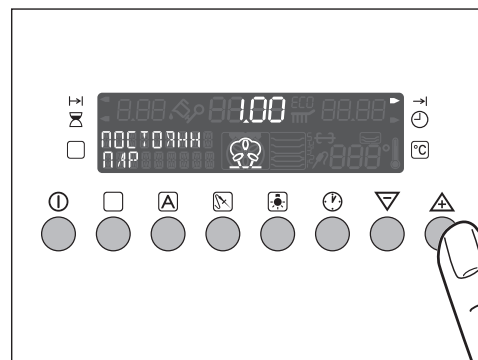
Когда температура приготавливаемого продукта достигнет примерно 96 °С, раздастся одиночный звуковой сигнал.

Тройной звуковой сигнал оповещает об истечении времени приготовления блюда.

5. Главной кнопкой  отключите звуковой сигнал и духовой шкаф.

После того, как духовой шкаф остынет, с помощью губки удалите из парогенератора оставшуюся воду, и при необходимости протрите парогенератор, добавив несколько капель уксуса.


Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.











Функция “Интервал-пар”

Превращение горячего воздуха в пар происходит постоянно в автоматическом режиме.

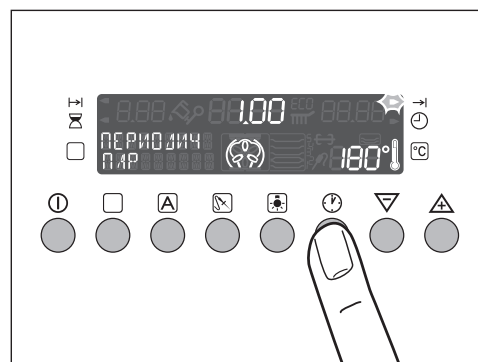
1. Залейте воду в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды, расположенный** на панели управления.

2. Главной кнопкой  включите духовой шкаф.

3. Кнопкой выбора функций духового шкафа  выберите функцию “Интервал-пар”, а кнопкой  или  задайте нужную температуру.

4. Кнопкой функций часов  выберите функцию “Продолжительность”  или “Окончание приготовления” , а кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта или время отключения духового шкафа.

Далее действуйте так же, как в режиме “Био-Пар”.



Дополнительные функции

Рецепты

i Применяя этот режим, пользуйтесь рецептами для приготовления блюд, которые приведены выше в разделе "Запрограммированные функции и кулинарные рецепты"!

Выбор рецепта

1. Нажимайте кнопку "Рецепты" **A** до тех пор, пока на дисплее не появится нужный рецепт.

- На дисплее функций отобразятся символы соответствующей функции и рекомендуемый уровень духового шкафа.
- На табло температуры появится заданная температура.
- На табло времени отобразится время приготовления и момент окончания приготовления продукта.
- Примерно через 5 секунд включится духовой шкаф.
- За 10 минут до окончания программы раздастся звуковой сигнал.

2. В этот момент следует проверить результат приготовления продукта.

i Вышесказанное не относится к приготовлению блюд в режиме "Био-пар"!

- По истечении времени приготовления продукта раздается звуковой сигнал.
На табло времени мигает индикация "0:00".

3. Сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

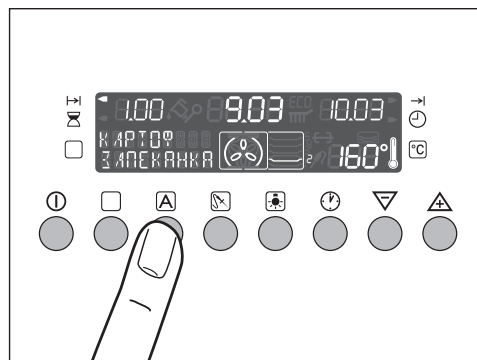
Отложенный пуск

Приготовление продукта можно отложить на более поздний срок (см. раздел "Функции часов", подраздел "Функция установки времени окончания работы духового шкафа").

i Функцию часов "Окончание приготовления блюда" можно задавать только в том случае, если с момента запуска программы прошло не более 2-х минут.

Досрочное прекращение приготовления продукта

Нажимайте кнопку "Рецепты" **A** до тех пор, пока вывод рецептов на дисплей не прекратится.



Термощуп для мяса

Для своевременного отключения духового шкафа при достижении заданной температуры внутри приготавливаемого продукта.

Термощуп для мяса целесообразно использовать с функциями “Верхний и нижний нагрев” и “Турбо-гриль”.

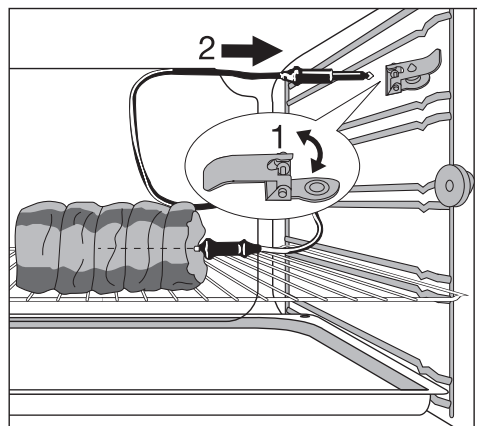
Следует обратить внимание на следующие два параметра температуры:

- температуру духового шкафа: см. таблицу “Жарка”
- температуру внутри продукта: см. таблицу для термощупа для мяса

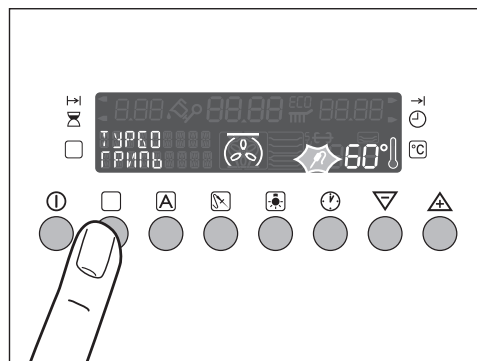




Внимание: Разрешается применять только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

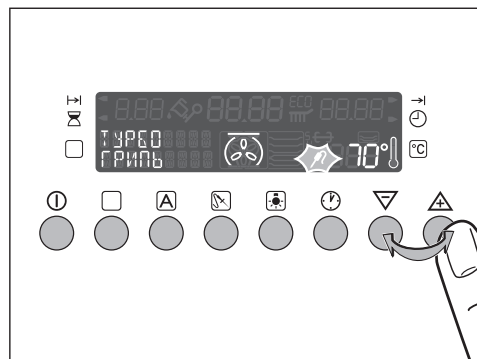
1. Постарайтесь полностью ввести конец термощупа в приготавливаемый кусок мяса, так чтобы он находился в центре куска.
2. Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.



3. Задайте нужную функцию духового шкафа.





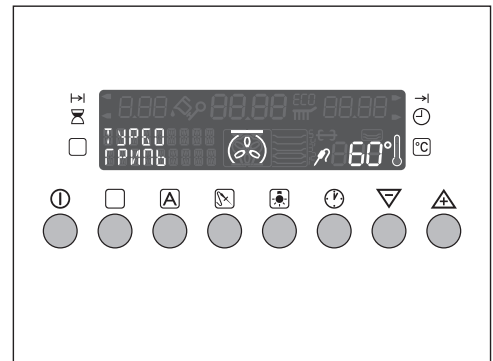
4. В течение 5 секунд кнопкой  или  задайте нужную температуру духового шкафа. На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.







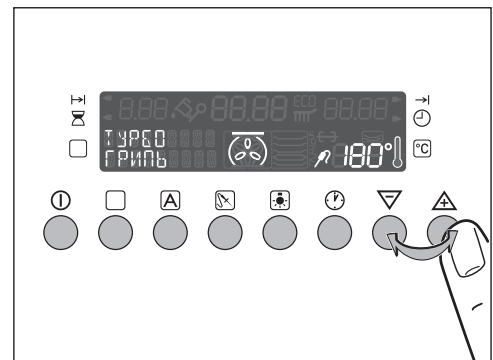
Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C

- Если фактическая температура внутри продукта отображается на дисплее еще до выбора нужного параметра, нажмите кнопку термощупа для мяса  и установите соответствующий параметр.
- Чтобы задать температуру духового шкафа, дважды нажмите кнопку термощупа для мяса .



- В течение 5 секунд кнопкой  или  задайте нужную температуру духового шкафа.

По достижении заданной внутренней температуры продукта немедленно раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.

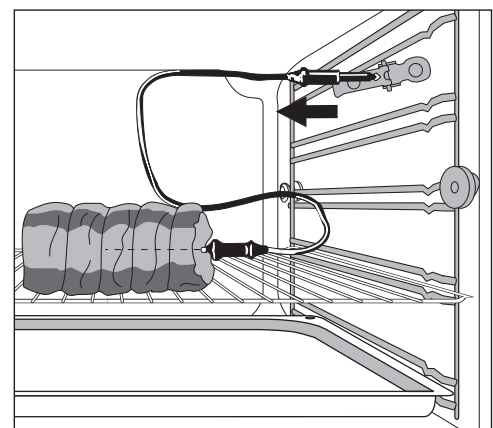


5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.






Предупреждение: Термощуп для мяса сильно нагревается! Вынимая штекер и конец термощупа из продукта, можно обжечься!

6. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.
7. Выключите прибор.



Запрос и изменение температуры внутри продукта

- Кнопкой термощупа для мяса  можно по желанию выводить на дисплей фактическую или заданную температуру внутри продукта, либо заданную температуру духового шкафа.
- Изменить температуру можно кнопкой  или .

Функции часов

Функция будильника:

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал.

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Функция продолжительности работы духового шкафа:

Для установки времени работы духового шкафа.

Функция установки времени окончания работы духового шкафа:



Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Функция индикации времени суток


Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации.

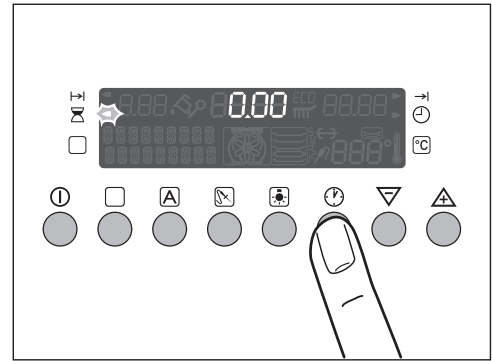
(См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)



Общие указания

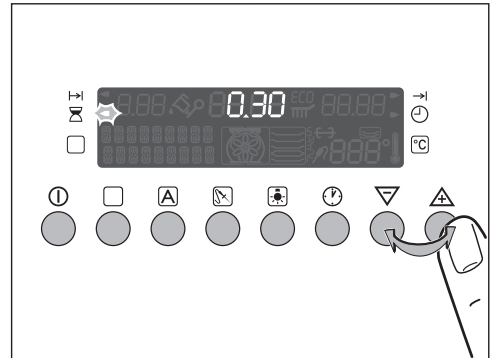
- После выбора одной из функций времени в течение примерно 5 секунд мигает соответствующая стрелка. В течение этого времени при помощи  или  можно установить или изменить необходимое время.
- После установки времени стрелка снова будет мигать около 5 секунд. Затем стрелка будет светиться. Начнется отсчет заданного времени.

Кратковременный таймер


1. Нажимайте кнопку функция Часы “.

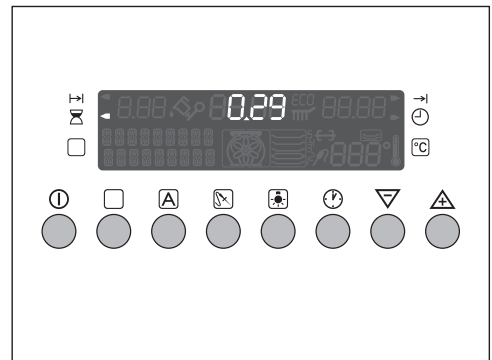


2. Кнопками  или  установите необходимое время (не более 99 минут).




Через примерно 5 секунд на табло появится оставшееся до отключения время.

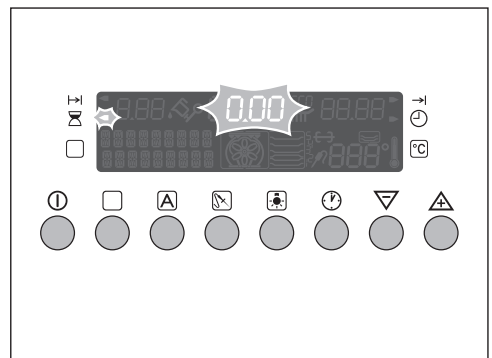
Светится стрелка индикатора кратковременного таймера .



По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал.



Мигает индикация “0:00” и стрелка кратковременного таймера .

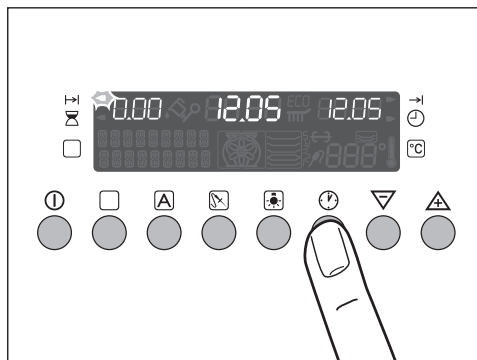
Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки.





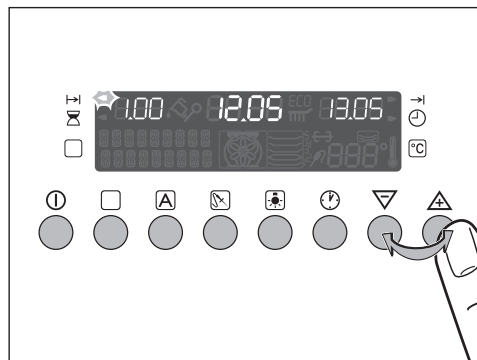
Продолжительность

1. Выберите функцию духового шкафа и температуру.

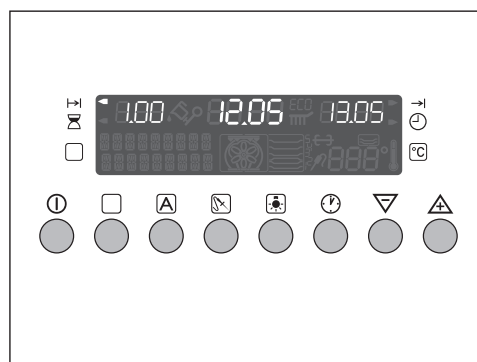
2. Нажимайте кнопку функция Часы  до тех пор, пока не начнет мигать стрелка  (Продолжительность).




3. Кнопками  или  задайте желаемое время приготовления.

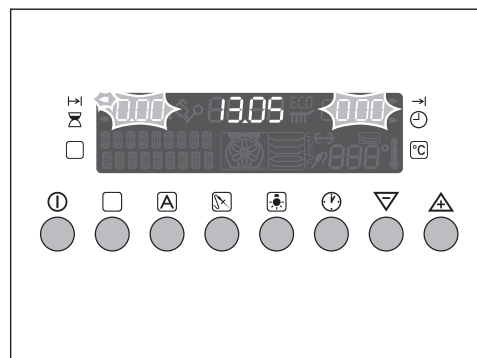


Светится стрелка индикатора Продолжительность .





По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается. Мигают индикация "0.00" и стрелка Продолжительность .

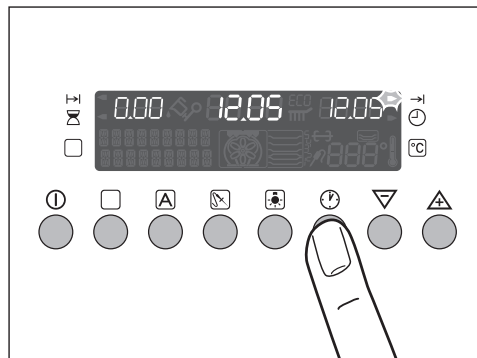
Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки





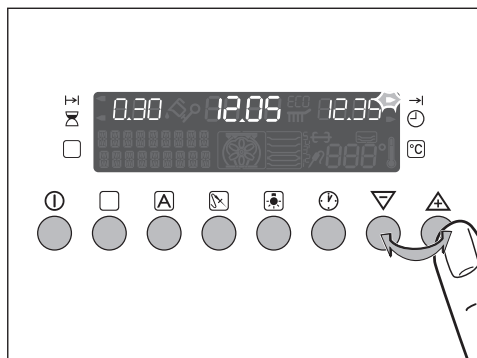
Время окончания приготовления


1. Выберите функцию духового шкафа и температуру.

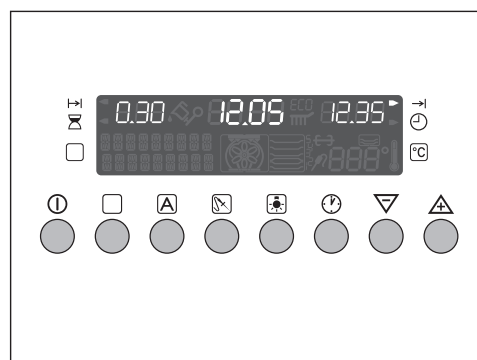
2. Нажимайте кнопку функция Часы  до тех пор, пока не замигает стрелка окончания приготовления .




3. Кнопками  или  задайте необходимое время отключения.

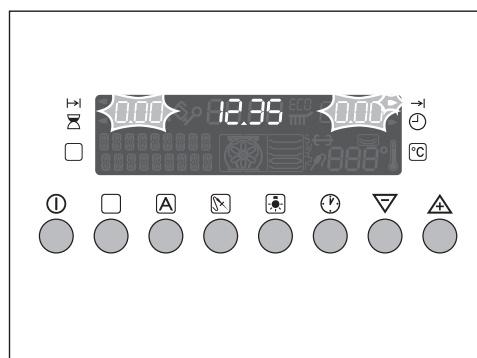


Светится стрелка окончания приготовления .




По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается. Мигают индикатор "0.00" и стрелка окончания приготовления .


Отключение сигнала:
Нажатием любой кнопки

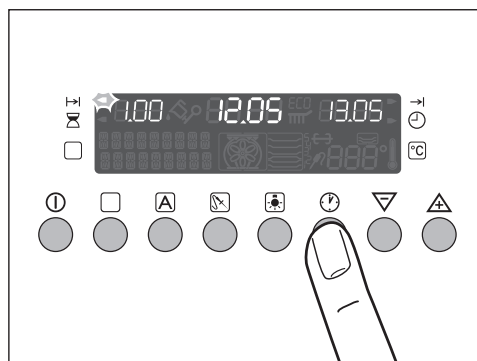



Комбинированное задание Продолжительность и конца приготовления

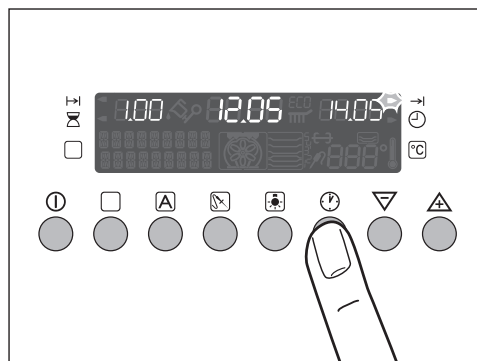
 Длительность и время окончания приготовления можно задать одновременно, если духовой шкаф должен автоматически включиться и отключиться **позднее**.



1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.

2. При помощи функции Продолжительность  задайте время, необходимое для достижения готовности блюда.
например: 1 час.



3. При помощи функции Окончание приготовления  установите время, к которому блюдо должно быть готово.
например: 14:05

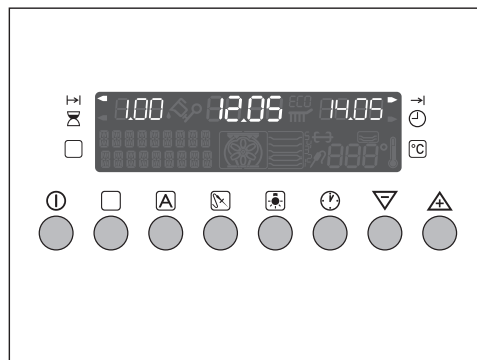


Светятся стрелки Продолжительность  и окончания приготовления .



В заданный момент духовой шкаф автоматически включится.

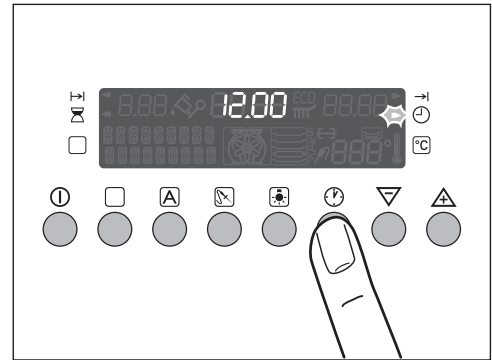
например: 13:05



По окончании заданного Продолжительность около 2 минут звучит сигнал, и духовой шкаф отключается.
например: 14:05

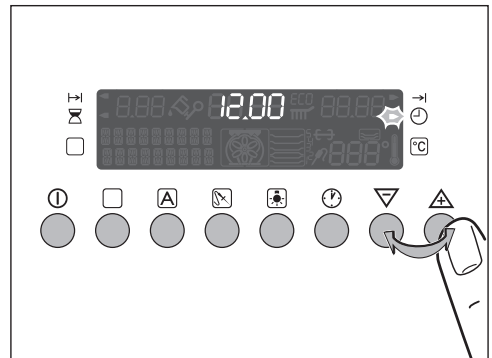


Изменение времени суток

1. Нажимайте кнопку функция Часы "" до тех пор, пока не замигает стрелка установки времени суток .





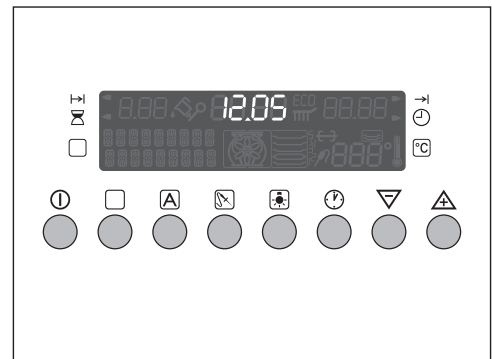
2. Кнопками  или  установите текущее время суток.




3. Примерно через 5 секунд стрелка перестает мигать, а часы показывают установленное время. Прибор снова готов к работе.




Время суток можно менять только тогда, когда выключено устройство обеспечения безопасности детей, не заданы функции Продолжительность  или окончания приготовления , а также не заданы другие функции духового шкафа.






Прочие функции

 Между 22:00 и 6:00 часами яркость индикации на табло автоматически понижается.



Выключение индикации времени

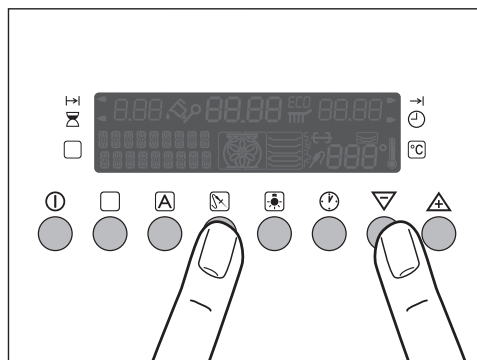
 Отключая индикацию времени Вы можете сэкономить электроэнергию.

1. **Выключите** прибор **главной кнопкой**.
2. Нажимайте одновременно кнопки термощупа  и  до тех пор, пока табло не потемнеет (около 2 секунд).

 Как только прибор включается снова, индикация включается автоматически. При следующем выключении индикация времени вновь гаснет. Чтобы индикация времени была постоянной, ее необходимо включить снова.

Включение индикации времени




1. **Выключите** прибор **главной кнопкой**.
2. Нажимайте одновременно кнопки термощупа для мяса  и  до тех пор, пока индикация времени не появится вновь (около 2 секунд).



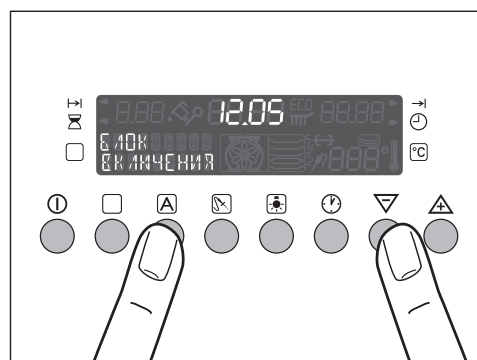
Блокирование духового шкафа от доступа детей

После включения устройства блокирования доступа детей духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.



Включение устройства блокирования доступа детей

1. Включите духовой шкаф **главной кнопкой** . При этом не должна быть задана ни одна функция духовки.
2. Одновременно нажмите кнопку выбора программ  и кнопку  и не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ.

Теперь устройство блокирования доступа детей находится в рабочем режиме.



Отключение устройства блокирования доступа детей

Одновременно нажмите кнопку выбора программ  и кнопку  и не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ. Теперь устройство блокирования доступа детей отключено и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

Блокировка кнопок

Служит для защиты всех заданных функций духового шкафа от случайного изменения.

Включение блокировки кнопок

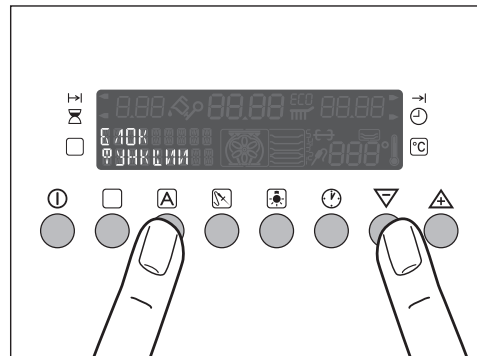
1. Включите прибор главной кнопкой.
2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Нажмите одновременно кнопки рецептов \square и ∇ , и удерживайте около 2 секунд, пока на табло не появится надпись "БЛОК ФУНКЦИИ".

Кнопки заблокированы.

Отключение блокировки кнопок

Нажмите одновременно кнопки рецептов \square и ∇ , и удерживайте около 2 секунд.

Блокировка кнопок автоматически снимается при выключении прибора.



Аварийное отключение духового шкафа



Если пользователь не выключает духовой шкаф или не меняет его температуру, то через определенное время, духовой шкаф отключается автоматически.

На табло температуры мигает последний заданный параметр температуры, раздается звуковой сигнал.

Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30	- 120 °C	через	12,5 часов
120	- 200 °C	через	8,5 часов
200	- 230 °C	через	5,5 часов

Пуск после аварийного отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.

Инструкции, таблицы и советы

Приготовление на пару

Для приготовления продуктов на пару используйте функции духового шкафа “Биопар” или “Интервал-пар”.



Предупреждение: Во время приготовления пищи в режиме “Био-пар” ни в коем случае нельзя открывать дверцу духового шкафа!



Внимание: В качестве жидкости используйте только воду!

- Параметры температуры и времени приготовления являются ориентировочными, поскольку зависят от состава и объёма продукта, его количества и применяемой посуды.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид продукта.
- Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Посуда для приготовления на пару

- Для приготовления продуктов на пару пригодны формы из соответствующего жаропрочного и нержавеющей материала.
- Очень хорошо для этого подходят сотейники из хромированной стали (из комплекта дополнительных принадлежностей).

Уровни духового шкафа

- Уровни размещения продуктов в духовом шкафу представлены в нижеследующей таблице. Помните, что счёт уровней духового шкафа ведётся снизу вверх.

Общие указания

- При времени приготовления продукта более 30 минут или при большом количестве продукта, по мере необходимости подливайте воду.
- Перед использованием функции “Биопар” **извлеките жировой фильтр**, иначе приготовление продукта будет продолжаться дольше.
- После продолжительного перерыва в эксплуатации тщательно промойте выдвижной резервуар для воды, шланговые соединения и парогенератор (см. главу “Мытье и уход”).

Указания к таблице “Приготовление на пару”

В нижеследующих таблицах представлена подборка кулинарных блюд с необходимыми параметрами температуры, времени приготовления и уровнями духового шкафа.

Функция “Био-Пар”

Режим приготовления “Био-Пар” применим для любых продуктов – как свежих, так и замороженных. С его помощью можно готовить, разогревать, оттаивать, поршировать и бланшировать овощи, мясо, рыбу, изделия из теста, рис, кукурузу, манную крупу и яйца.

В один заход и прямо на сервировочной посуде можно приготовить полный набор необходимых блюд, независимо от количества и продолжительности приготовления продуктов.

Соответствующие указания даны в таблице.

Таблица “Био-Пар”

Вид продукта	Био-Пар (700 мл воды)	
	Уровень духового шкафа	Время в мин.
Ризотто	2	25-30
Рис	2	35-40
Картофель “в мундире”, средней величины	2	45-55
Отварной картофель	2	35-40
Рататуй	2	25-30
Брюссельская капуста	2	30-35
Цветная капуста, целая	2	40-45
Помидоры, целые	2	15-20
Свекла, целая	2	60-70
Кольраби/сельдерей/фенхель, резаные	2	35-40
Цуккини, резаные	2	20-25
Морковь, резаная	2	30-35
Овощи, приготовленные после оттаивания	2	30-35
Бобовые бланшированные	2	20-22
Овощи бланшированные	2	12-15
Вырезка 1000 г	2	50-75
Солонина “Касселер” 600-1000 г	2	45-55
Разогрев мясного хлеба, толщина ломтей 1 см	2	20-25
Форель 170-300 г	2	15-25
Яйца, сваренные всмятку	2	8-10
Яйца, сваренные “в мешочке”	2	10-12
Яйца, сваренные вкрутую	2	15-20

Последовательность применения функций “Горячий воздух” и “Био-Пар”

Комбинируя режимы “Горячий воздух” и “Био-Пар”, можно по очереди, а в режиме “Био-Пар” и вместе, приготовить в духовом шкафу мясо, овощи и гарниры таким образом, что все продукты будут готовы к сервированию в одно время.

- Обжарьте продукт с помощью функции “Горячий воздух”.
- Подготовленные овощи и гарниры на жаростойкой посуде поставьте для жарки в духовой шкаф.
- Включите функцию “Био-Пар” и доведите всё вместе до готовности.



Чтобы можно было включить функцию “Био-Пар”, духовой шкаф должен остыть примерно до 85 °С (следите за показаниями температурного табло). Для ускорения охлаждения откройте дверцу духового шкафа.

Последовательность применения функций “Горячий воздух” “Био-Пар”

Вид продукта	Горячий воздух		Био-Пар (700 мл воды)	
	Темп. в °С	Мясо время в мин.	Мясо и гарниры время в мин.	Уровень духового шкафа
Жаркое из свинины 1 кг, картофель, овощи, сок от жаркого	180	40-50	30-35	1 3
Жаркое из телятины 1 кг, рис, овощи	180	40-50	30-35	1 3

Функция “Интервал-приготовление на пару”

Способ приготовления блюд “Интервал-приготовление на пару” особенно подходит для обжаривания больших кусков мяса, а также для оттаивания и разогрева ранее приготовленных порционных блюд.

Таблица “Интервал-приготовление на пару”

Приготовление продуктов на нескольких уровнях духового шкафа

Вид продукта	Интервал-приготовление на пару (250 мл воды)		
	Температура в °С	Время (мин.)	Уровень духового шкафа
Разогрев готовых блюд 6 тарелок Ø 24 см	120	15-20	1, 3 и 5
Жаркое из свинины 1 кг	180*	55-65	2
Жаркое из телятины 1 кг	180*	45-55	2
Мясной хлеб, сырой 500 г	180	30-40	2
Белые колбасы	90	15-20	2
Венские сосиски	90	15-20	2
Солонина "Касселер" 600-1000 г	180	35-45	2
Цыпленок 1 кг	180*	45-55	2
Утка 1,5-2 кг	180*	55-65	2
Гусь 3 кг	170*	130-170	1
Рыбные филе	90	10-15	2
Картофельная запеканка, Картофельная запеканка с зеленым луком	180	40-50	2
Макаронная запеканка	180	35-45	2
Лазанья	180	45-50	2
Различные виды хлеба 500-1000 г	190-200	50-60	2
Хлебцы 50-60 г	200-210	20-25	2

На крупных кусках для жарки перед нагреванием сделайте надрезы.

* Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Приготовление выпечных изделий

Для приготовления выпечных изделий применяйте функции духового шкафа “Горячий воздух”, “Пицца” или “Верхний и нижний нагрев”.

i **Перед приготовлении выпечных изделий снимите жировой фильтр**, иначе процесс выпекания затянется, а поверхность изделия зарумянится неравномерно.

Формы для выпечки

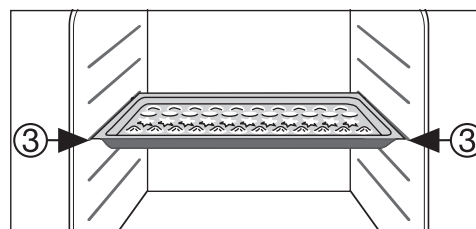
- Для использования в режиме “Верхний и нижний нагрев” пригодны формы из темного металла и формы с покрытием.
- В режимах “Горячий воздух” и “Пицца” применяются также светлые металлические, стеклянные и керамические формы.

Уровни духового шкафа

- В режиме “Верхний и нижний нагрев” выпечку можно готовить только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме “Горячий воздух” сухую и плоскую выпечку можно готовить одновременно на 3-х противнях.

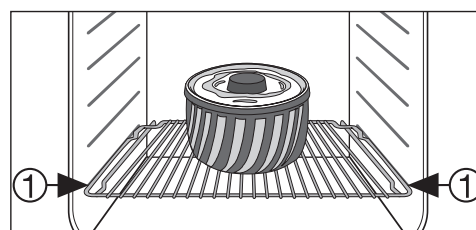
1 противень:

например , 3-й уровень духового шкафа



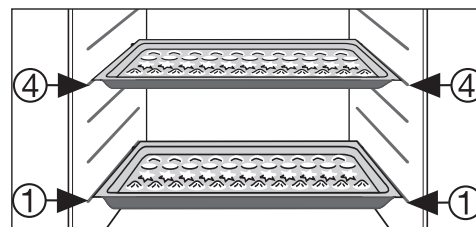
1 выпечная форма:

например , 1-й уровень духового шкафа



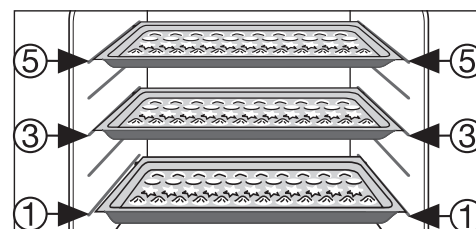
2 противня:

1-й и 4-й уровни духового шкафа



3 противня:

1-й, 3-й и 5-й уровни духового шкафа



Общие рекомендации

- Помните, что отсчет уровней установки противней ведется снизу вверх.
- Вставляйте противень в духовой шкаф скосом вперед!
- Выпечку в формах ставить всегда в центр решетки.
- При использовании режимов горячий воздух или верхний/нижний нагрев можно ставить на решетку рядом две формы одновременно. Время выпечки увеличивается незначительно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Рекомендации к таблице выпекания

В таблицах Вы найдете выбор блюд и необходимые для их приготовления данные о температуре, времени готовности и уровнях установки противней.

- Температура и время выпекания носят рекомендательный характер и зависят от состава теста, его количества и формы выпечки.
- Рекомендуем в первый раз устанавливать меньшую температуру, и лишь по необходимости, напр. если требуется большая степень подрумянивания, или процесс выпекания затягивается, задать более высокую температуру.
- Если Вы не находите конкретных данных для своего рецепта, ориентируйтесь на аналогичное изделие.
- При выпекании пирогов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажная выпечка (напр. пицца, пироги с фруктами и т.д.) выпекаются на одном уровне.
- Разница высоты выпекаемых изделий может стать причиной различной степени подрумянивания. В этом случае **не меняйте, пожалуйста, температурный режим.** Румяная корочка выравнивается в процессе выпекания.



При длительном выпекании Вы можете примерно за 10 минут до окончания выключить духовой шкаф, с тем, чтобы использовать остаточное тепло.

Данные таблиц действительны для помещения в холодный духовой шкаф, если нет других рекомендаций.

Таблица “Выпечные изделия”

Указанные параметры времени выпекания являются ориентировочными.

Рекомендуемые методы приготовления, уровни духового шкафа и параметры температуры выделены жирным шрифтом.

Вид выпечного изделия	Горячий воздух		Верхний и нижний нагрев		Время выпекания в минутах
	Темпе-ратура в °С	Уровеньдухо вого шкафа	Темпе-ратура в °С	Уровеньдухо вого шкафа	
Сдобное тесто					
Куличи или бабы	150-170	1	160-180	1	50-70
Кексы и песочные пирожные (формовой выпечки)	140-160	1	150-170	1	70-80
Бисквитный пирог	150-170	3	170-190	2	20-25
Яблочный торт, пикантный	150-170	1	170-190*	1	45-60
Пирог “Молния”	150-170	3	180-190	3	20-30
Жирное тесто					
Пирог с творожной начинкой	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 мин. использовать остаточное тепла
Закрытый яблочный пирог	150-170	1	170-190	1	50-60
Ватрушки листовой выпечки	—	—	160-180	2	50-70
Слоеное тесто					
Французский яблочный торт	150-170	1	190-200*	1	40-50
Бисквитное тесто					
Бисквитный торт (DIN)	150-170	1	160-180	2	25-40
Бисквитный пирог	150-160*	3	170-180*	3	25-30
Бисквитный рулет	150-170*	3	180-200*	3	10-15
Дрожжевое тесто					
Куличи и бабы	150-170	1	160-180	1	45-60
Батон-пле-тенка или венок	150-170	3	170-190	3	30-40
Сливочный пирог, пирог с сахарной посыпкой, пирог “Укус пчелы”	160-180	3	190-200*	3	25-30
Пирог с посыпкой	150-170	3	180-190	3	20-40
Яблочный пирог с посыпкой (DIN)	150-170	3	170-190	3	35-50
Ватрушки листовой выпечки	150-170	3	170-190	3	45-50
Рождественские коврижки (500г муки)	150-170*	3	160-180*	3	40-70
Пицца (на круглом противне)	230*	1	230*	1	10-25

Вид выпечного изделия	Горячий воздух		Верхний и нижний нагрев		Время выпекания в минутах
	Темпе-ратура в °С	Уровеньдухо вого шкафа	Темпе-ратура в °С	Уровеньдухо вого шкафа	
Малая выпечка					
Меренги	80-90*	3	80-90	3	150-180
Миндальные пирожные	100-120	3		3	20-30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	140-160	4+1 1+5+3	150-170	3	15-30
Треугольные ореховые пирожные “Нусэкен”	—	—	160-180	2	25-35
Выпечка из слоеного теста	160-180*	4+1	180-200*	3	20-30
Крендели из дрожжевого теста	160-180*	4+1	170-190*	3	20-40
Заварное тесто					
Корзиночки с кремом	160-180	4+2	190-210*	3	25-40
Пресное тесто					
Швейцарские лепешки “Вэхе” с яблочной начинкой	—	—	210-230*	1	35-50
Швецарские лепешки “Вэхе” с сырной начинкой	—	—	210-230*	1	40-50
Лепешка с начинкой из шпината-или овощей, киш лорен	—	—	190-210*	1	40-60
Хлебо-булочные изделия					
Пшенично-ржаной хлеб	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Белый формовой хлеб	170-190*	2	180-200*	1	40-50
Корж, лепешка	—	—	230*	2	15-25
Макаронная запеканка	180-200	1			
Картофельная запеканка	180-200	2			
Подрумянивание					
Гренки “Гавайи”	200-220	3	230*	3	14-16

* Предварительно разогрейте духовой шкаф

Режим “Пицца”

Указанные параметры времени выпекания являются ориентировочными.

Вид выпечного изделия	Режим “Пицца”		
	Температура в °С	Уровень духового шкафа	Время выпекания в минутах
Рассыпчатое тесто			
Торт с фруктовой начинкой	150-160	2	45-60
Ватрушки листовой выпечки	150-160	2	45-55
Пирог со смородиновой начинкой, предварительное пропекание низа	160-170*	2	15
Пирог со смородиновой начинкой, окончательное допекание	150-160	2	30
Слоеное тесто			
Французский яблочный торт	160-170*	2	40-45
Дрожжевое тесто			
Ватрушки	150-160	2	35-45
Пицца	220*	1	15-20
Малая выпечка			
Треугольные ореховые пирожные «Нусэкен»	160-170	1	25
Крутое тесто			
Пирог со шпинатом	190-200	2	30-35
Хлеб и хлебцы			
Хлеб-лепешка	200-220*	2	21
Пудинги и запеканки			
Рагу с макаронами и зеленым луком	180-200	1	37

* Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Замороженные блюда	Режим пиццы		
	Температура в °С	Уровень вставки	Время выпечки в минутах
Пицца мороженая	по данным производителя на упаковке	положить на решетку гриля, подставить противень для выпекания (высоту установить по данным производителя на упаковке)	по данным производителя на упаковке

Данные производителя соблюдать также для всех остальных замороженных продуктов.

Советы и рекомендации по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Устранение
Нижняя корочка пирога слишком светлая	Неправильно выбран уровень духового шкафа	Поставить противень ниже
Пирог разваливается (получается сырым, липким, в некоторых местах выделяется вода)	Слишком высокая температура выпечки	Установить менее высокую температуру
	Время выпечки недостаточно	Увеличить время выпечки Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры
	В составе теста слишком много жидкости	В следующий раз сократите объем жидких ингредиентов. Соблюдайте время замешивания теста, особенно, если Вы пользуетесь миксером.
Пирог получился слишком сухим	Слишком низкая температура выпечки	В следующий раз установить более высокую температуру
	Пирог выпекался дольше, чем нужно	Сократить время выпечки
Неравномерная поджаристость пирога	Время выпечки недостаточно, температура выпечки слишком высокая	Установить более низкую температуру и увеличить время выпечки
	Тесто неравномерно положено или раскатано	Проследить, чтобы тесто было распределено на противне равномерно
	Установлен жировой фильтр	Снять жировой фильтр
Пирог выпекался дольше, чем нужно	Слишком низкая температура выпечки	В следующий раз установить более высокую температуру
	Установлен жировой фильтр	Снять жировой фильтр

Жарка

Для жарки продуктов используйте функцию духового шкафа “Горячий воздух”

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая жаростойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Прежде чем использовать пластиковую посуду, убедитесь в том, что она жаростойкая. Для этого изучите указания изготовителя!
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень**. Зажарить подобным образом можно, например, индейку, гуся, 3 - 4 цыпленка, 3 - 4 ножки.
- Все постные сорта мяса рекомендуем **жарить в сотейнике с крышкой**, в частности, готовить таким образом припущенное жаркое из телятины, жаркое из вымоченной в уксусе и обычной говядины, жаркое из мяса глубокой заморозки. В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в **сотейнике без крышки**. В частности, так готовят жаркое из свинины, жаркое из рубленного мяса, жаркое из барашка и баранины, либо жарят утку, 1 - 2 ножки, 1 - 2 цыплят, небольшую тушку птицы, ростбиф, филе, дичь.



Если Вы будете производить жарку в посуде, то духовой шкаф загрязнится меньше!

Указания к таблице “Жарка”

В таблице Вы найдёте сведения о соответствующих функциях духового шкафа, параметрах температуры, продолжительности приготовления и уровнях духового шкафа, необходимых для приготовления различных мясных продуктов. Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить мясо и рыбу **в духовом шкафу, если его вес составляет не менее 1 кг**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.



Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.



Выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до истечения времени жарки, с тем чтобы использовать остаточное тепло.

Таблица “Жарка”

Обычный или глубокий противень следует помещать соответственно на 1-й уровень духового шкафа.

Приготавливаемый продукт	Горячий воздух			
	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины	150-160	2	—	14-20
Солонина “Касселер”, на см толщины	150-160	2	—	10-15
Рубленое мясо для жаркого	160-170	2	—	60-70
Говядина				
Говядина для жаркого, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200*	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200*	2	—	8-10
Телятина				
Телятина для жаркого, на см толщины	170-180	2	—	14-17
Мясо барашка				
Нога барашка (1800 г)	170-180	2	—	90
Продукты для быстрой жарки на противне				
Колбаски “Кордон блё”	220-230*	3	4+1	5-8
Колбаски для жарки	220-230*	3	4+1	12-15
Шницель или свиная отбивная, панированные	220-230*	3	4+1	15-20
Фрикадели	210-220*	3	4+1	15-20
Рыба				
Форель, рыбы весом по 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 Филе форели (весом по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес - припл. 1 кг)	190-200	3	—	25-30
Птица				
Цыплята	150-160	2	—	55-60
1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

* Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица для термощупа для мяса

Продукты	Температура жаркого
Говядина	
Филе с кровью (по-английски)	45 - 50 °C
средне прожаренное (медиум)	60 - 65 °C
хорошо прожаренное	75 - 80 °C
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, корейка	80 - 82 °C
Котлета (из спинной части), копченая корейка	75 - 80 °C
Рубленое мясо	75 - 80 °C
Телятина	
Телячье жаркое	75 - 80 °C
Телячья нога	85 - 90 °C
Баранина	
Баранья нога	80 - 85 °C
Баранья лопатка	80 - 85 °C
Баранье жаркое, баранья нога	75 - 80 °C
Дичь	
Заячьи спинки	70 - 75 °C
Заячьи ножки	70 - 75 °C
Целый заяц	70 - 75 °C
Вырезка из спинной части лани/оленя	70 - 75 °C
Нога лани/оленя	70 - 75 °C

Приготовление грилей

Для приготовления грилей используйте функции духового шкафа “Инфракрасный гриль” или “Большой гриль” с соответствующими температурными параметрами.



Внимание: Всегда готовьте гриль при закрытой дверце духового шкафа.



Пустой духовой шкаф с функциями гриля всегда предварительно разогревайте в течение 3 минут!

Посуда для гриля

- Для приготовления гриля используйте вместе обычный и глубокий противни.

Инфракрасный гриль

Продукт	Функция	Температура, °C	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки в минутах	
					1 сторона	2 сторона
			Уровень вставки			
4-8 свиных котлет	Большой гриль	230	1	4	15	12
2-4 свиные котлеты	Инфракрасный гриль	230	1	4	14	12
маринованный свиной бифштекс	Большой гриль	230	1	4	12	14
бифштекс из филе, с кровью	Инфракрасный гриль	230	1	4	5-7	6-8
4 бифштекса из филе, средне прожаренные	Большой гриль	230	1	4	6-8	7-9
2 половинки цыпленка	Инфракрасный гриль	230	1	4	15-20	18-22
4 половинки цыпленка	Большой гриль	230	1	3	15-20	18-22
1-4 куриных ножек	Большой гриль	230	1	4	20	14
4-6 куриных ножек	Большой гриль	230	1	4	20	18
колбаски на гриле, до 6 штук	Инфракрасный гриль	230	1	4	5-10	7
колбаски на гриле, более 6 штук	Большой гриль	230	1	4	5-10	7
жареные колбаски, до 4 штук	Инфракрасный гриль	230	1	4	10	11
жареные колбаски, до 6 штук	Большой гриль	230	1	4	10	12

Уровни духового шкафа

- Грили из плоских продуктов готовьте главным образом на **4-м снизу уровне духового шкафа**.

Указания к таблице “Приготовление грилей”

Параметры времени приготовления грилей являются ориентировочными и зависят от вида и качества мяса или рыбы.

- Для грилей особенно подходят плоские куски мяса и рыбы.
- После того, как пройдет примерно половина предназначенного для приготовления гриля времени, переверните продукт.

Продукт	Функция	Температура, °С	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки в минутах	
					Уровень вставки	1 сторона
цельная рыба	Большой гриль	230	1	3	12	—
тосты (непокрытые)	Большой гриль	230	1	4	1-2	1-2

Жарка на турбо-гриле

Функции духового шкафа: Объемный турбо-гриль

Блюдо	Температура °С	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки на гриле в минутах	Через.... минут перевернуть
Цыпленок (900-1000 г)	160	1	2	50-60	25-30
Фаршированный, жареный свиной рулет (2000 г)	160	1	2	90-95	45
Вермишелевая запеканка	180	—	2	30	—
Панированная картофельная запеканка	200	1	3	20-23	—
Гnocчи, панированный	180	1	3	20-23	—
Цветная капуста с сырным соусом	200	—	3	15	—

Подсушивание

Для подсушивания продуктов применяйте функцию духового шкафа “Оттаивание/Подсушивание”.

Посуда

- Выложите решетку духового шкафа или противень пекарской бумагой.

Уровни духового шкафа

- Вы можете выполнять подсушивание на одном или одновременно на 2-х уровнях духового шкафа.
- Установите решетку или противень на **1-й и 4-й снизу уровни духового шкафа**.

Пояснения к таблице “Подсушивание”

- Подготовленный для подсушивания продукт равномерно разложите на решетке или на противне.
- Время от времени переворачивайте подсушиваемый продукт.
- Извлекайте подсушиваемый продукт из духового шкафа тогда, когда он еще поддается сгибанию, но сок из него уже не выходит.

Таблица “Подсушивание”

Продукты питания	Температура °С	Время час.
Овощи		
Бобовые	75	6 - 8
Пеперони (полоски)	75	6 - 8
Суповые овощи	75	5 - 6
Грибы	50	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3
Плоды		
Сливы	75	8 - 10
Абрикосы	75	8 - 10
Резаные яблоки	75	6 - 8
Груши	75	6 - 9

Оттаивание

Для оттаивания применяйте функцию духового шкафа “Оттаивание/Подсушивание”, установив температуру на 30 °С.

Посуда для оттаивания

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время оттаивания.

Уровни духового шкафа

- Для оттаивания установите решетку на **1-й уровень духового шкафа**.

Пояснения к таблице “Оттаивание”

В нижеследующей таблице представлены некоторые основные сведения о продолжительности оттаивания.

Таблица “Оттаивание”

Продукт	Время оттаивания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Продукт не накрывать.
Земляника, 300 г	20-30	10-20	Продукт не накрывать.

Биофункции

Данному духового шкафу можно задавать достаточно низкие температуры, позволяющие изготавливать йогурт и ставить на подъем дрожжевое тесто.



Внимание: Измените параметры рекомендуемой температуры для всех биофункций!

Изготовление йогурта

Для приготовления йогурта воспользуйтесь функцией духового шкафа “Верхний и нижний нагрев”.

Посуда

- В качестве сосуда для йогурта используйте покрытые защитной пленкой или крышкой чашки или стаканы емкостью прилб. 150 мл.

Уровень духового шкафа

- Установите решетку на **3-м снизу уровне духового шкафа**.
1. Вскипятите молоко (например, 1 литр на 6-8 порций).
 2. Остудите молоко до 40 °С.
 3. Добавьте в молоко один небольшой стакан натурального йогурта (примерно 150 г), налейте в посуду и накройте.
 4. Поставьте посуду на решетку духового шкафа.
 5. Кнопкой выбора функций духового шкафа задайте функцию “Верхний и нижний нагрев” и **переставьте рекомендуемую температуру на уровень 40 °С**.
 6. Спустя примерно 5-8 часов выньте и остудите йогурт.

Подъем дрожжевого теста

Для обеспечения подъема теста применяйте функцию духового шкафа “Верхний и нижний нагрев”.

Посуда

- Ставьте тесто на подъем в широкой миске, устойчивой к температуре до 40 °С.

Уровень духового шкафа

Установите решетку на **2-м снизу уровне духового шкафа**.

1. Миску с замешенным тестом накройте прозрачной пленкой и поместите на решетку духового шкафа.
2. Кнопкой выбора функций духового шкафа задайте функцию “Верхний и нижний нагрев” и **переставьте рекомендуемую температуру на уровень 40 °С**.
3. Оставьте тесто всходить до тех пор, пока оно не увеличится в 2 раза.

Низкотемпературное тушение

Функция “Низкотемпературное тушение” позволяет приготовить особенно нежное и сочное жаркое.



Для низкотемпературной жарки продуктов требуется до 20 % меньше электроэнергии, чем при обычной жарке.



Внимание: Перед проведением жарки установите жировой фильтр!

Посуда

- При низкой температуре всегда готовьте продукты в открытой посуде, без крышки.

Уровни духового шкафа и время приготовления продукта

- Информацию о соответствующем уровне духового шкафа и времени приготовления продуктов необходимо брать из следующей таблицы.

Указания по низкотемпературному тушению

- За первые 10 минут выполнения программы пустой духовой шкаф нагревается до 120°C. Один за другим мигают 3 сегмента символа термометра. По окончании периода разогрева раздаётся звуковой сигнал.

- Духовой шкаф автоматически переключается на температуру 80°C. Эта температура сохраняется неизменной в течение всего периода приготовления продукта.
- В это время обжарьте предназначенный для жарки продукт на очень горячей сковороде, **выложите его в сотейник или прямо на решетку, подставив глубокий противень**, и доведите до готовности в предварительно разогретом духовом шкафу.



Режим автоотключения духового шкафа не может быть задействован **одновременно** с функцией “Низкотемпературное тушение”.



Методом низкотемпературного тушения **рекомендуем готовить** нежные, постные куски мяса и рыбу.

Низкотемпературное тушение не подходит для приготовления таких блюд как припущенное жаркое или жаркое из свинины.

Таблица “Низкотемпературное тушение”

		Предварительный разогрев	Приготовление		
Вид продукта	Вес кг	Температура °C	Температура °C	Время мин.	Уровень духового шкафа
Ростбиф	1-1,5	120	80	90-110	2
Филе говядины	1-1,5	120	80	90-110	2
Жаркое из телятины	1-1,5	120	80	100-120	2

Консервирование

Для консервирования применяйте функцию духового шкафа “ИНТЕРВАЛ-ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ”.

Посуда для консервирования

- Для консервирования следует использовать только одинаковые по размерам стеклотанки для консервирования, обычно предлагаемые торговлей.



Стеклотанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.

Уровни духового шкафа.

- Для консервирования применяйте нижний уровень духового шкафа.

Указания по консервированию

- Используйте для консервирования универсальный противень. На нём может поместиться до шести банок для консервирования, ёмкостью в 1 литр.
- Все банки для консервирования должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки для консервирования на универсальный противень таким образом, чтобы они не соприкасались.

Таблица “Консервирование”

Продукты для консервирования	Температура °С	Варка до появления пены мин.	Продолжение варки при 100°С мин.	Время нахождения продукта в отключенном духовом шкафу мин.
Ягоды				
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	140-150	35-45	—	—
Незрелый крыжовник	140-150	35-45	15	—
Фрукты с косточкой				
Груши, айва, Сливы, Плоды с плотной мякотью	140-150	35-45	15	—
Овощи				
Морковь	140-150	50	15	60
Грибы	140-150	45	30	60
Овощные соленья	150-160	50	15	—

Запрограммированные функции и кулинарные рецепты

Прибор оснащен 12 запрограммированными функциями и кулинарными рецептами, которые можно последовательно выбирать кнопкой “Рецепты” [A].

1. Программа мытья
2. Овощное ассорти
3. Картофельная запеканка
4. Белый хлеб
5. Хлебцы
6. Запеченное рыбное филе
7. Форель
8. Пицца
9. Киш лорен
10. Цыпленок
11. Телячья спинка
12. Разогрев

1. Программа мытья

1. Залейте в парогенератор примерно 150 мл воды с добавлением 1 столовой ложки уксуса.

2. Включите автоматический режим мытья.

По окончании программы мытья раздастся тройной звуковой сигнал.

3. Главной кнопкой [D] отключите звуковой сигнал и духовой шкаф.

Протрите духовой шкаф влажной тряпкой.

Удалите из парогенератора остатки воды.

Для окончательной просушки прикл. на 1 час оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Кулинарные рецепты

2. Овощное ассорти

Ингредиенты:

- 400 г цветной капусты,
- 200 г моркови,
- 200 г кольраби,
- 200 г желтого и красного сладкого перца.

Приготовление:

Вымыть цветную капусту и разделить ее на отдельные кочешки.

Очистить морковь, кольраби и нарезать их небольшими кусочками.

Помыть и нарезать полосками сладкий перец.

Заложить все это в сотейник из нержавеющей стали с дырчатым вкладышем.

Двойную порцию этого блюда можно готовить одновременно на 2-х уровнях духового шкафа.

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Овощи	1 и 3	700 мл

3. Картофельная запеканка

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля,
- по 1 ч. ложке. соли и перца,
- 1 очищенная долька чеснока
- 300 г тертого сыра “Грейерц” или “Эмменталь”,
- 3 яйца,
- 250 мл молока,
- 4 ст. ложки сливок,
- 1 ст. ложка тимьяна,
- 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление:

Почистить картофель, порезать тонкими ломтиками, просушить, посолить и поперчить.

Половину ломтиков картофеля разложить в смазанной жиром жаропрочной форме, чуть посыпав сверху натертым сыром. Остальной картофель выложить слоем сверху и посыпать оставшимся сыром.

Размять дольку чеснока и смешать вместе с яйцами, молоком, сливками и тимьяном. Образовавшуюся массу посолить и полить ею картофель.

Посыпать запеканку хлопьями сливочного масла.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Картофельная запеканка	2	200 мл

4. Белый хлеб

Ингредиенты:

- 1000 г муки (тип 405),
- 1 кубик свежих или 2 пакетика сухих дрожжей,
- 600 мл молока,
- 15 г соли.

Приготовление:

Поместить в большую миску муку и соль. Развести дрожжи в молоке и добавить в муку. Вымесить из всех ингредиентов эластичное тесто.

В зависимости от качества муки, иногда необходимо добавить чуть больше молока.

Оставить тесто всходить до тех пор, пока его объем не увеличится вдвое.

Сформировать из теста два коржа и выложить их на смазанный жиром обычный или кондитерский противень (из комплекта дополнительных принадлежностей). Дать тесту взойти, увеличившись в объеме еще в 2 раза.

Перед выпеканием немного посыпать коржи мукой и сделать в них острым ножом 3 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Хлеб	2	200 мл

5. Хлебцы (40 г)

Ингредиенты:

- 500 г муки (тип 405),
- 20 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
- 300 мл воды,
- 10 г соли.

Приготовление:

Поместить в большую миску муку и соль. Развести дрожжи в молоке и добавить в муку. Вымесить из всех ингредиентов эластичное тесто.

Оставить тесто всходить до тех пор, пока его объем не увеличится вдвое.

Сформировать из теста два коржа и выложить их на смазанный жиром обычный или кондитерский противень (из комплекта дополнительных принадлежностей). Оставить хлебцы всходить еще прилб. 25 минут.

Перед выпеканием сделать в булочках крестообразные надрезы. Посыпать по вкусу маком, тмином или кунжутом.

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Хлебцы	2 и 4	200 мл

6. Запеченное рыбное филе

Ингредиенты:

- 700 г порезанного кубиками филе судака или филе озерной форели,
- 100 г тертого сыра “Эмменталь”,
- 200 мл сливок,
- 50 г панировочных сухарей,
- соль, перец, лимонный сок,
- рубленая петрушка,
- 40 г сливочного масла для смазывания формы.

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и немного подождать, пока сок впитается. После этого промокнуть остаток сока бумажным полотенцем.

Посыпать рыбное филе с обеих сторон солью и перцем. После этого заложить продукт в жаропрочную форму.

Смешать вместе сливки, тертый сыр, кунжут и рубленую петрушку и распределить все это по поверхности рыбного филе.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Рыбное филе	3	200 мл

7. Форель

Ингредиенты:

- 4 форели весом по 200 - 300 г,
- лимонный сок, перец, соль.

Приготовление:

Форель тщательно промыть внутри и снаружи, сбрызнуть лимонным соком, приправить специями и заложить две рыбные тушки в форму из нержавеющей стали с дырчатым вкладышем.

Сервировать с обжаренной до золотисто-коричневого цвета миндальной стружкой.

Вариант с использованием отварной форели:

Перед закладкой в форму из нержавеющей стали с дырчатым вкладышем полить форель горячим водноуксусным раствором.

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Форель	1 и 3	700 мл

8. Пицца

1 противень

Ингредиенты - Тесто:

- 300 г муки (тип 405),
- 180 мл воды,
- 15 г дрожжей,
- 2 ст. ложки оливкового масла,
- 1 ч. ложка соли.

Приготовление теста:

Развести в воде дрожжи и, добавив остальные ингредиенты, вымесить мягкое тесто.

Накрыть и оставить тесто всходить в течение 30 минут.

Ингредиенты - Начинка:

- 1 банка нарезанных кубиками помидор (вес после стекания рассола - 400 г),
- 150 г нарезанной в четвертую долю кружка салями,
- 300 г сыра “моцарелла”, нарезанного кубиками в 1 см.

Как вариант для начинки можно взять шампиньоны или вареную ветчину.

Приготовление:

Раскатать тесто, поместить на противень и последовательно обложить ингредиентами начинки.

Оставить тесто всходить еще прибл. 20 минут.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Пицца	2	-

9. Киш лорен

Ингредиенты - Тесто:

- 250 г муки (тип 405),
- 125 г сливочного масла,
- 60 мл воды,
- 1 ч. ложка соли,
- немного перца и мускатного ореха

Приготовление:

Смешать вместе муку, сливочное масло и соль, добавить воды и замесить тесто.

В течение 1 часа охлаждать тесто в холодильнике.

Ингредиенты - Начинка:

- 100 мл молока,
- 150 мл сметаны,
- 2 яйца,
- 150 г тертого сыра “Грейерцер” или “Эмменталь”,
- 150 г нарезанного кубиками постного ветчинного сала,
- 150 г нарезанного кубиками лука,
- перец, мускатный орех.

Приготовление:

Слегка потушить ветчину с луком.

Как следует перемешать вместе молоко, сливки, яйца и специи,

затем добавить в эту массу сыр.

Приготовление:

Раскатать тесто и выложить его в смазанную жиром гладкую форму (ш 28 см). Равномерно распределить по тесту ветчинное сало, лук и залить соусом.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Киш лорен	1	-

10. Цыпленок

Ингредиенты:

- 1 Цыпленок (1000 - 1200 г),
- 2 ст. ложки растительного масла,
- соль, перец, сладкий перец, порошок “Карри”.

Приготовление:

Вымыть цыпленка и осушить с помощью бумажного полотенца.

Смешать специи с маслом и полученной смесью равномерно промазать цыпленка внутри и снаружи.

После этого выложить цыпленка грудкой вниз в жаропрочную или стеклянную форму с дырчатым вкладышем (из комплекта дополнительных принадлежностей).

Примерно через 25 мину перевернуть цыпленка.

После первого звукового сигнала (прибл. через 50 мин.) проверить готовность продукта. При необходимости не отключать программу жарки вплоть до второго звукового сигнала (прибл. через 60 мин.).

Задаваемая программа	Уровень духова ого шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Цыпленок	2	200 мл

11. Телячья спинка

Ингредиенты:

- 1000 г телячьей спинки,
- 2 ст. ложки растительного масла,
- соль, перец, сладкий перец.

Приготовление:

Вымыть телячью спинку и осушить с помощью бумажного полотенца.

Смешать специи с маслом и полученной смесью равномерно промазать мясо.

После этого выложить цыпленка грудкой вниз в жаропрочную или стеклянную форму с дырчатым вкладышем (из комплекта дополнительных принадлежностей) и поместить в духовой шкаф.

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Телячья спинка	2	200 мл

12. Подогрев

Подготовительная стадия:

Выложить продукт на тарелку.

Ничем не накрывая, поместить в духовой шкаф. макс. 6 тарелок (ш 26 см).

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
Тепловая обработка	1, 3, 5	200 мл

Мытье и уход



Предупреждение: По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении!

Прибор снаружи

- Переднюю панель прибора оботрите мягкой салфеткой с теплым раствором щелочного моющего средства.
- Не используйте никаких активных химических моющих средств, острых или шершавых приспособлений для мытья.
- Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Камера духового шкафа

Программа мытья

Работа программы мытья подробно описана в разделе “Запрограммированные функции и кулинарные рецепты”.


Ручное мытье



Предупреждение: Во время мытья не должна быть задана ни одна функция прибора, и духовой шкаф должен быть остывшим.



Производите мытье прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. Откройте дверцу духового шкафа и нажмите кнопку внутреннего освещения .
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте. Не пользуйтесь абразивными средствами. При необходимости сначала размягчайте загрязнения или на короткое время включайте функцию “Био-Пар”.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании спреев для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

Жировой фильтр

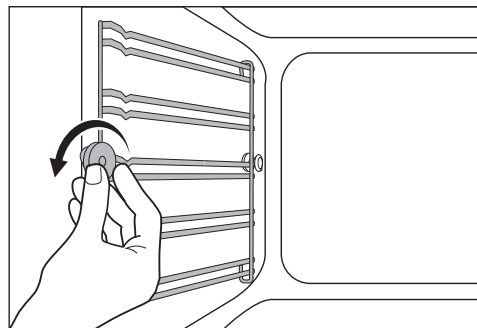
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Решетка для установки противней решётка

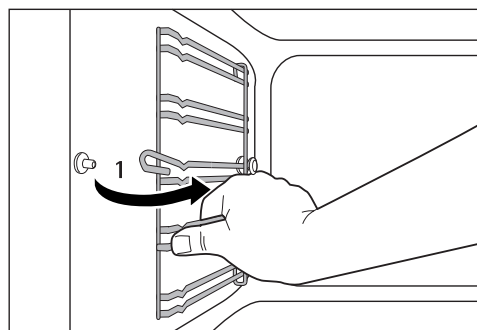
Для чистки от загрязнений решетки для установки противней снимаются в духовом шкафу как с левой, так и с правой стороны.

Снятие решетки для установки противней

1. Отверните винт.



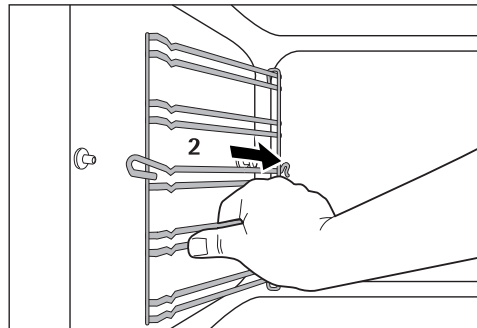
2. Потяните решётку в сторону (1).



3. Извлеките решётку из задней опоры, потянув ее вверх (2).

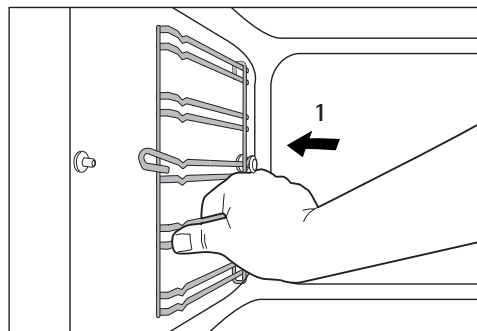
i Силиконовые держатели (для защиты эмалированной поверхности) должны охватывать стержни решётки.

Для удаления и установки правой решётки снимите крышку гнезда для тертермощупа.

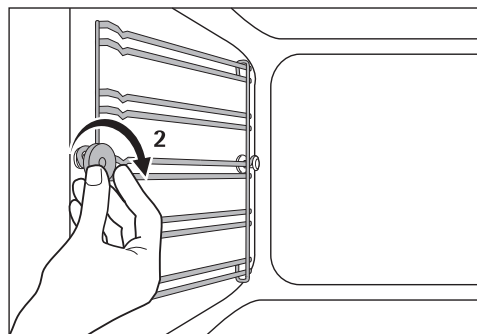


Как установить решётку в духовку


1. Установите решётку в нижние крепления нижней опоры и слегка придавите в направлении резьбы (1).





2. Установите и заверните винт (2).



Система пароприготовления

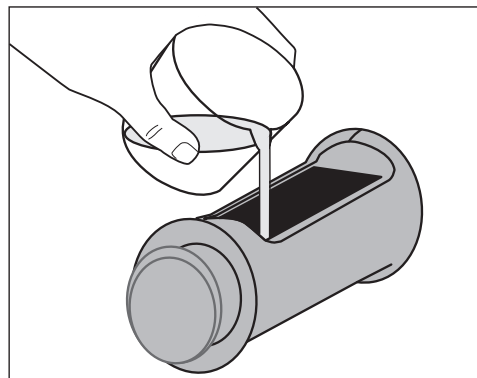
 **Внимание!** Парогенератор **после каждого использования** следует вытереть насухо. Воду соберите губкой.

 Если имеется известковая накипь, ее лучше всего удалить водным раствором уксусной кислоты.
Во избежание образования известкового осадка пользуйтесь только очищенной от извести водой, пропущенной, например через фильтр.


 **Внимание:** Химические средства для удаления накипи могут повредить эмаль духового шкафа. Просим строго соблюдать указания изготовителя соответствующего средства!

Выдвижной резервуар для воды и парогенератор


1. Залейте в парогенератор примерно 300 мл водноуксусного раствора.
Дайте раствору подействовать.
2. Затем удалите водноуксусный раствор губкой, не содержащей абразивных материалов.
3. Промойте систему пароприготовления **через выдвижной резервуар для воды** чистой водой, не содержащей известковых примесей (100-200 мл).
4. С помощью губки удалите из парогенератора воду и насухо его протрите.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.



Освещение духовки

 **Опасность поражения током!** Перед тем, как заменить осветительную лампу в духовом шкафу:

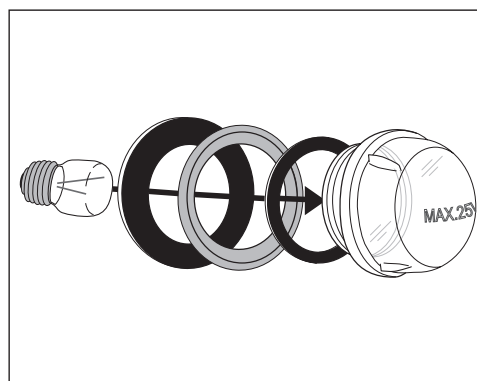
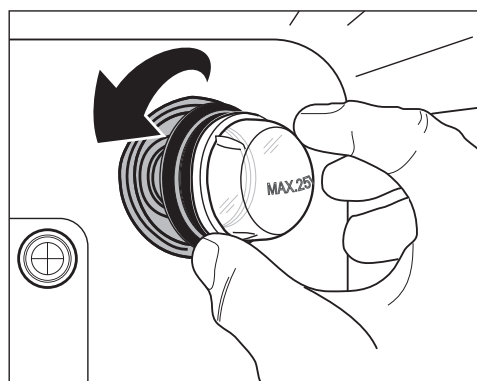
- Отключите духовку.
- Выверните или отключите предохранители в распределительном шкафу.

 Чтобы не повредить осветительную лампу и защитить от повреждений защитное стекло духового шкафа, застелите дно духовки тканью.

Замените заднюю осветительную лампу духового шкафа и очистите от загрязнений защитное стекло.

1. Поворотом влево снимите защитное стекло.
2. Снимите уплотнительные шайбы, металлическое кольцо и очистите от загрязнений защитное стекло.
3. При необходимости, **замените осветительные лампы новыми, с параметрами: 25 Вт, 230 В, жароустойчивость 300 °С.**

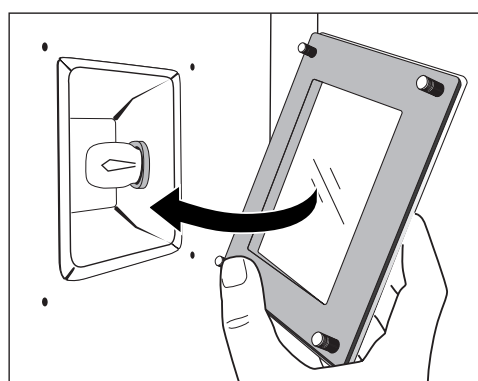
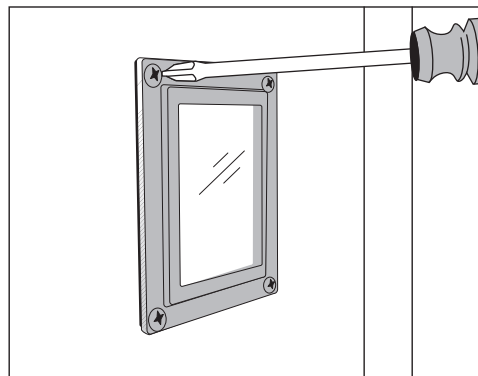
4. Наденьте уплотнительные шайбы и металлическое кольцо на защитное стекло.
5. Установите защитное стекло на прежнее место.



Замените боковую осветительную лампу и очистите от загрязнений защитное стекло духового шкафа.

1. Снимите левую решетку для установки противней.
2. Отверните винты металлической крышки крестовой отвёрткой.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую крышку и уплотнение.
4. При необходимости: **замените осветительные лампы новыми с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**

5. Снова установите металлическую крышку и уплотнение и заверните винты.
6. Установите решетку для установки противней.

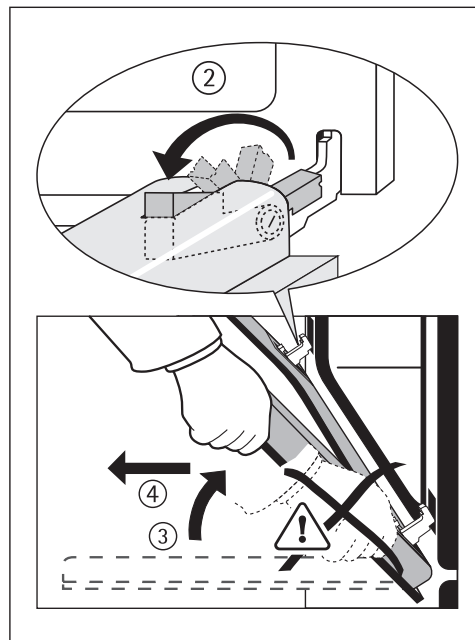


Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

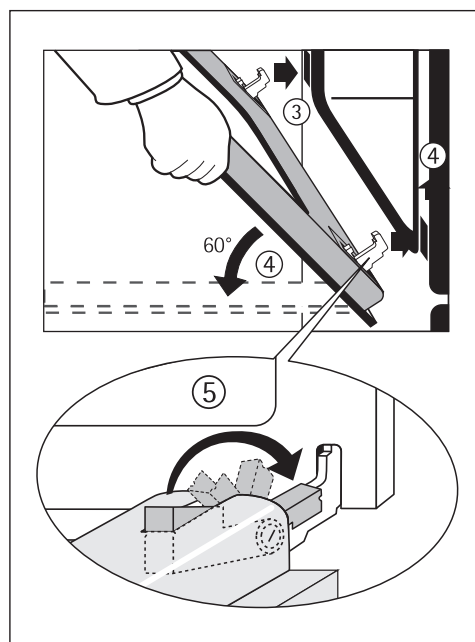
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Зажимной рычаг** на обоих шарнирах дверцы необходимо **полностью** откинуть.
3. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и, **преодолевая сопротивление**, закройте ее примерно на 3/4.
4. Потяните дверцу (**осторожно**: тяжелая!) и снимите ее.
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например на одеяло, чтобы она не поцарапалась.





Как навесить дверцу духового шкафа

1. Возьмите руками дверцу духового шкафа с обеих сторон, ручкой дверцы к себе.
2. Держите дверцу под углом **прибл. 60 °С**.
3. Дверные шарниры **одновременно** как можно глубже задвиньте в пазы, расположенные справа и слева внизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, а затем полностью откройте ее.
5. Закройте зажимной рычаг на обоих шарнирах дверцы таким образом, чтобы он вернулся в исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток.
	Не выполнены необходимые параметры.	Проверьте настройки.
	Сработало аварийное отключение духового шкафа	См. раздел "Аварийное отключение духового шкафа".
На дисплее появилась индикация "F 9".	Сработали предохранители квартирного электрошита.	Проверьте предохранители. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
	Духовой шкаф не нагревается, индикация функций не работает. Высвечивается маленькая стрелка.	Нажмите главную кнопку  .
Духовой шкаф не нагревается, индикация функций не работает. Высвечивается маленькая стрелка.		Переведите функцию духового шкафа на ноль. Не выключайте духовой шкаф. Одновременно нажмите три кнопки – "Рецепты", "Термошуп для мяса" и  и держите их нажатыми, пока не раздастся звуковой сигнал.
Выключается освещение духового шкафа.	Вышла из строя лампа духового шкафа.	Замените лампу.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в специализированный магазин, в котором Вы приобрели прибор, или в сервисный центр.



Предупреждение: Ремонт стиральной машины-автомата имеют право выполнять только специалисты! Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибором.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться бесплатным даже во время гарантийного срока.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Технические данные


Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота x Ширина x Глубина	31 см x 41 см x 41 см
Объем (полезный объем)	52 л

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548 по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3 по основным требованиям электро магнитной совместимости.

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.2.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG).

Инструкция по монтажу



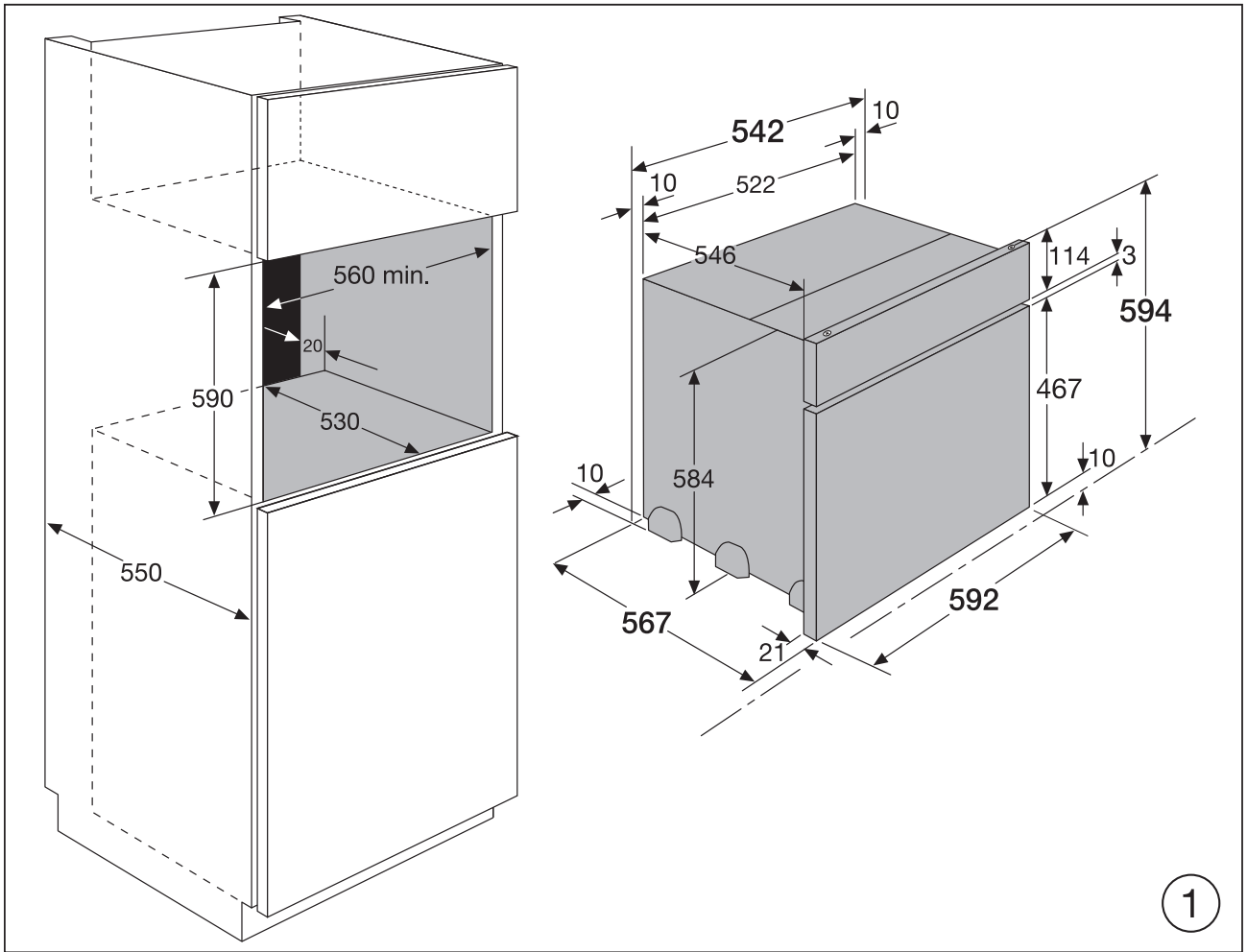
Внимание: монтаж и подключение нового прибора могут производиться **только уполномоченными на это специалистами.**

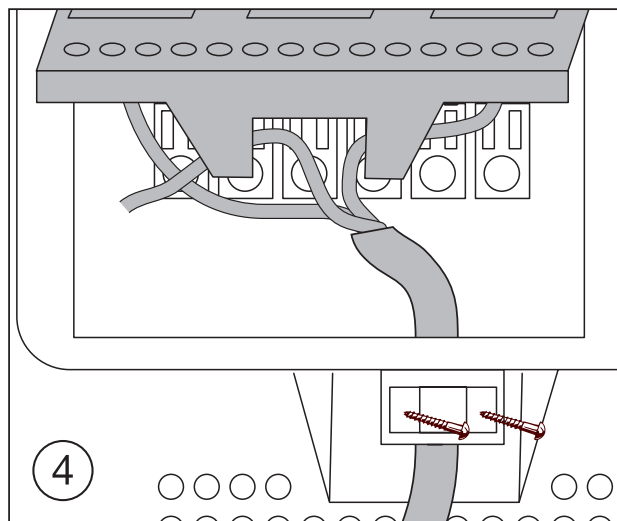
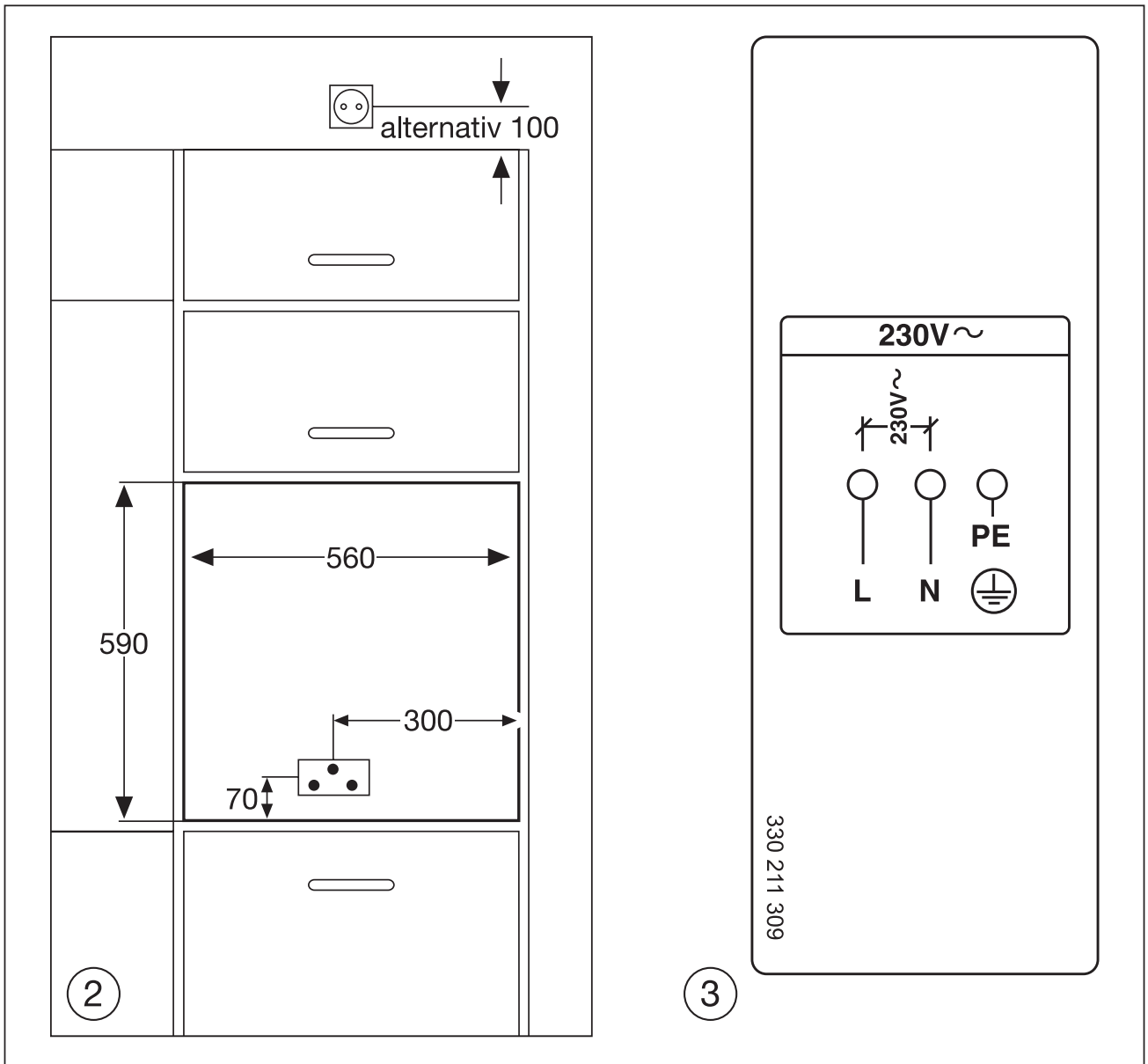
При несоблюдении данного указания возникшие повреждения не подлежат гарантийному ремонту.

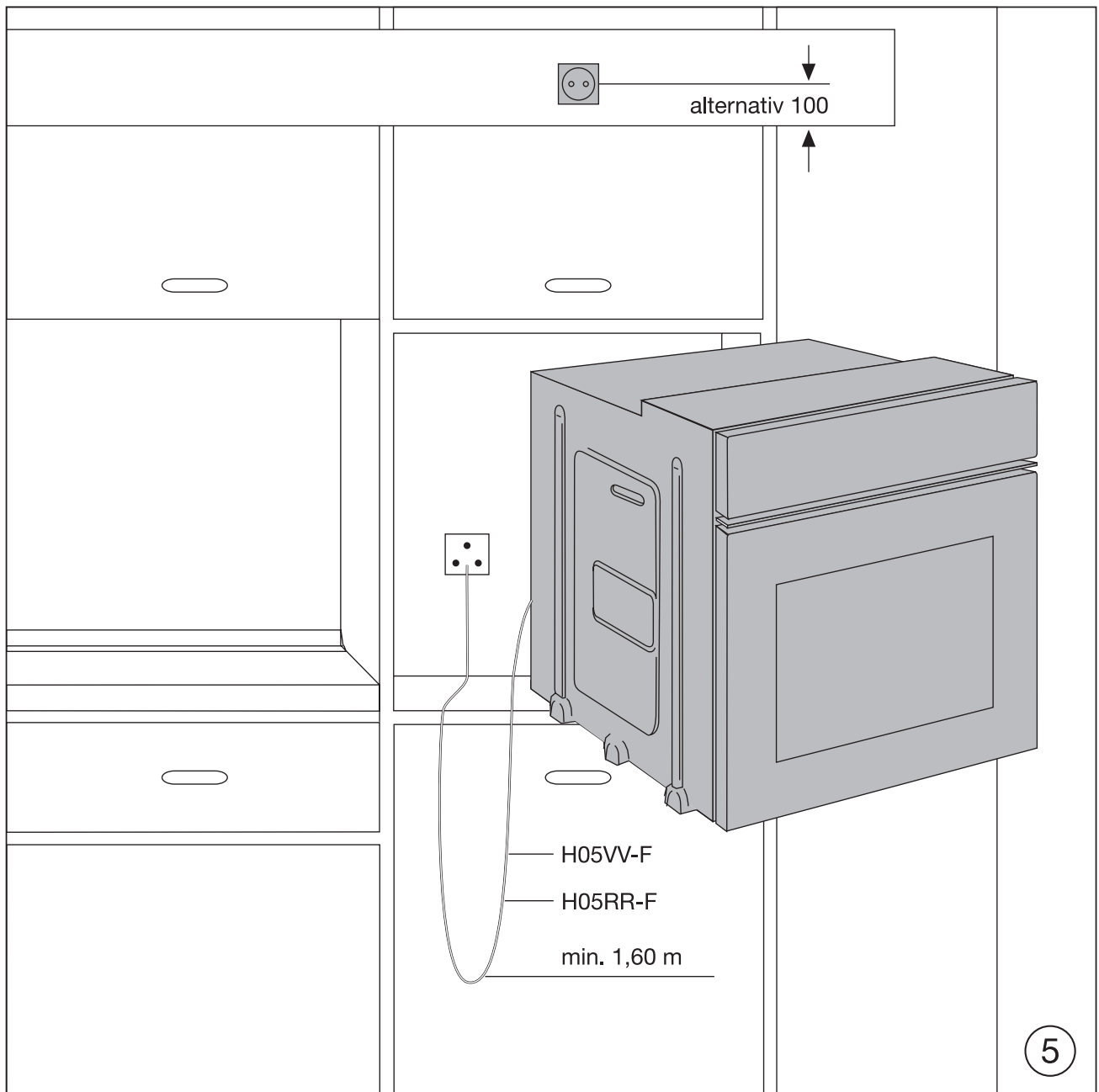


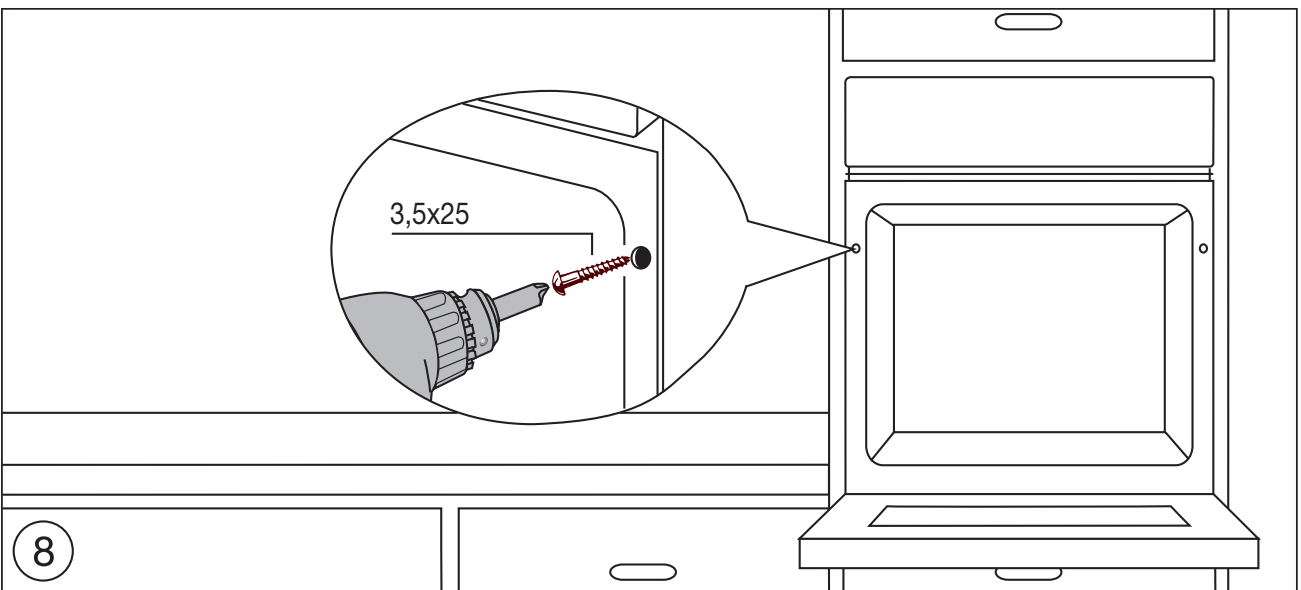
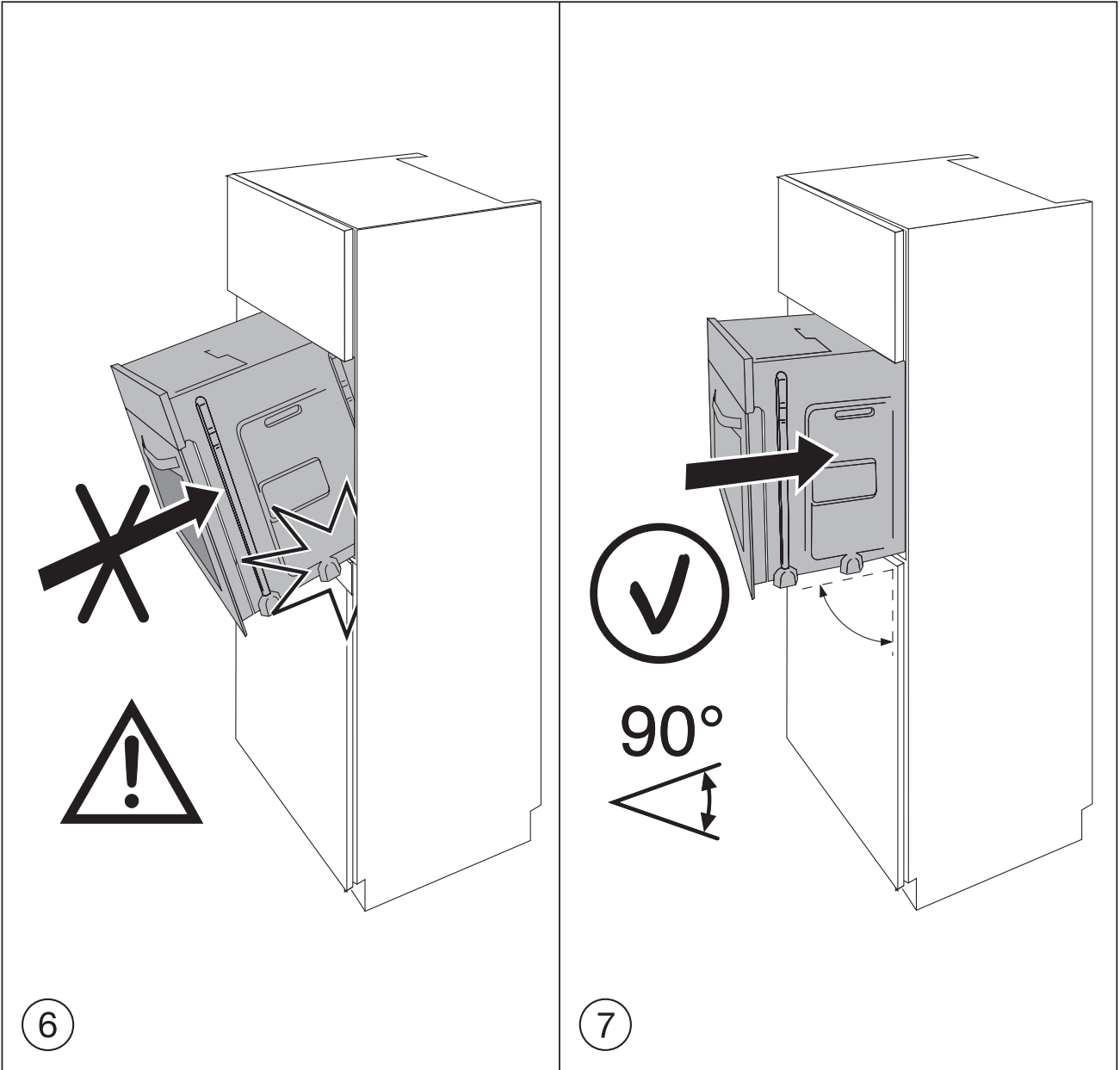
Указания по технике безопасности для электромонтера

- При электрическом подключении следует предусмотреть приспособление, с помощью которого прибор можно полностью отключить от электросети, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
Это могут быть, напр., линейный выключатель, предохранители (винтовые предохранители вывинтить), автоматический предохранительный выключатель, контактор.
- Недоступность токопроводящих деталей должна быть обеспечена при монтаже.
- При установке встраиваемых шкафов должны быть соблюдены действующие нормы безопасности.
- Встраиваемые плиты и варочные поверхности оснащены специальными штекерными системами. Их можно комбинировать только с приборами, оснащенными системами, которые позволяют подобное комбинирование.









Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

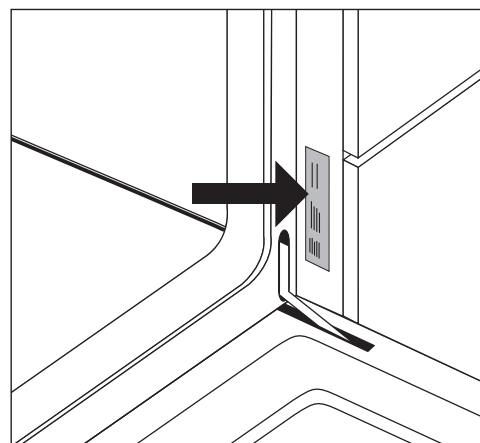
Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:

PNC

S-No



В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.