

Инструкция по эксплуатации и монтажу



B16H6N0
B16H6A0

Содержание

На что следует обратить внимание	3	Специальные функции	21
Утилизация упаковки и старого прибора	3	Управление духовым шкафом	23
Перед подключением	4	Включение и выключение духового шкафа	23
Указания по технике безопасности	4	Выбор режима работы	23
Причины повреждений	5	Установка температуры	25
Ваш новый духовой шкаф	6	Изменение режима работы	25
Панель управления	7	Изменение температуры	26
Элементы панели управления	7	Быстрый разогрев	27
Направляющие для противней	8	Контроль	27
Принадлежности	9	Устройства для обеспечения безопасности	29
Перед первым использованием	10	Блокировка духового шкафа	29
Ввод в эксплуатацию	10	Блокировка на длительное время	30
Предварительная чистка	11	Автоматическое защитное выключение	30
Нагревание духового шкафа	11	Выпечка	31
Чистка после нагревания	11	Таблица выпечки	32
Электронные часы	12	Выпечка в режиме приготовления пиццы	34
Панель управления	12	Советы и рекомендации	35
Функции электронных часов	12	Жаренье	36
Установка текущего времени	13	Таблица жаренья	38
Таймер	14	Приготовление на гриле	39
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	15	Круговой гриль	39
Контроль, коррекция и сброс настроек	17	Термогриль	40
Специальные функции	17	Плоский гриль	41
Режимы работы духового шкафа	18	Режим приготовления на пару	42
Функции горячего воздуха	18	Режим приготовления дрожжевого теста	43
Традиционные функции	19	Режим деликатного приготовления	45
Функции гриля	20		

Содержание

Размораживание и разогрев . . . 47	Чистка и уход 60
Размораживание и приготовление в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm 47	Важные указания 60
Режим размораживания 48	Каталитическое покрытие духового шкафа 62
Предварительный разогрев 49	Хранение принадлежностей 62
Поддержание в теплом состоянии 49	Система очистки EasyClean® 63
Программа «Шаббат» 50	Снятие и навешивание дверцы духового шкафа 65
Консервирование овощей и фруктов 51	Опускание нагревательного элемента 66
Консервирование в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm 51	Направляющие для противней . . . 66
Собственные программы 53	Телескопические направляющие . 67
Запись новой программы 53	Настройки 68
Завершение записи программы . . . 54	Неисправности и ремонт 69
Запись нескольких этапов выполнения программы 56	Что делать, если... 70
Выполнение записанной программы 57	Контрольные блюда 73
Стирание записанной программы 59	Инструкция по монтажу 74

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

На что следует обратить внимание



Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете правильно и безопасно пользоваться Вашим духовым шкафом.

Эта инструкция по эксплуатации относится к нескольким моделям духовых шкафов. Вполне возможно, что описанные в ней некоторые детали оснащения отсутствуют в Вашем приборе.

Сохраняйте инструкцию по эксплуатации и монтажу. При передаче духового шкафа новому владельцу передайте и инструкцию к прибору.

Утилизация упаковки и старого прибора

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все использованные для упаковки материалы безвредны для окружающей среды, их можно использовать повторно. Пожалуйста, внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

Отслужившие приборы вовсе не являются бесполезным мусором. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед утилизацией старого прибора приведите его в неработоспособное состояние или снабдите его наклейкой «Внимание, металлолом!».

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации электрических и электронных приборов (WEEE). Директива определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в странах Европейского союза.

Информацию о способах утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор, или в местных административных органах.



Перед подключением

Транспортные повреждения

После распаковки проверьте прибор. При выявлении полученных при транспортировке повреждений прибор не следует подключать.

Подключение к электросети

Подключать прибор к электросети должен только квалифицированный специалист. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, связанные с неправильным подключением прибора к электросети.

Указания по технике безопасности

Горячий духовой шкаф



Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Используйте духовой шкаф исключительно для приготовления пищи.

Будьте осторожны при открывании дверцы духового шкафа, так как из прибора может выходить горячий пар.

Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога!

Не подпускайте детей к горячему духовому шкафу.

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность пожара!

Никогда не кладите соединительные провода электроприборов на горячие конфорки.

Следите за тем, чтобы соединительные провода электроприборов не защемлялись горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Полностью удалите из духового шкафа остатки упаковки, например, детали из пенополистирола.

Внимание! Выдвижные направляющие при эксплуатации духового шкафа нагреваются. Старайтесь не обжечься о выдвинутые направляющие.

Ремонт

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности. Опасность поражения электрическим током!

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При выявлении неисправности прибора выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Причины повреждений


Противни, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Никогда не ставьте противень или посуду непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте его фольгой, так как возможен перегрев. В этом случае время приготовления не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице. Кроме того, может быть повреждено эмалевое покрытие.

Принадлежности

Чтобы избежать повреждений, задвигайте принадлежности в духовой шкаф осторожно.

Бумага для выпечки

При приготовлении в режиме циркуляции горячего воздуха  (например, при разогреве духового шкафа) никогда не кладите бумагу для выпечки в духовой шкаф. Вентилятор горячего воздуха может засосать эту бумагу, что может стать причиной его поломки.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

Фруктовый сок

Фруктовый сок, капающий с противня на дно духового шкафа, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому, если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, следите за тем, чтобы его края не свисали с противня. Лучше всего воспользоваться глубоким универсальным противнем.

Охлаждение духового шкафа при открытой дверце

Охлаждайте духовой шкаф только при закрытой дверце. Старайтесь не защемлять дверцей никаких предметов. Если при недостаточно плотном закрывании дверцы остается хотя бы узкая щель, то со временем это может привести к повреждению соседних кухонных шкафов.

Сильно загрязненный уплотнитель дверцы

При сильном загрязнении уплотнителя дверца духового шкафа не сможет полностью закрыться. Это может привести к повреждению соседней кухонной мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы всегда оставался чистым.

Использование дверцы духового шкафа в качестве опоры

Ни в коем случае не вставайте и не садитесь на дверцу духового шкафа.

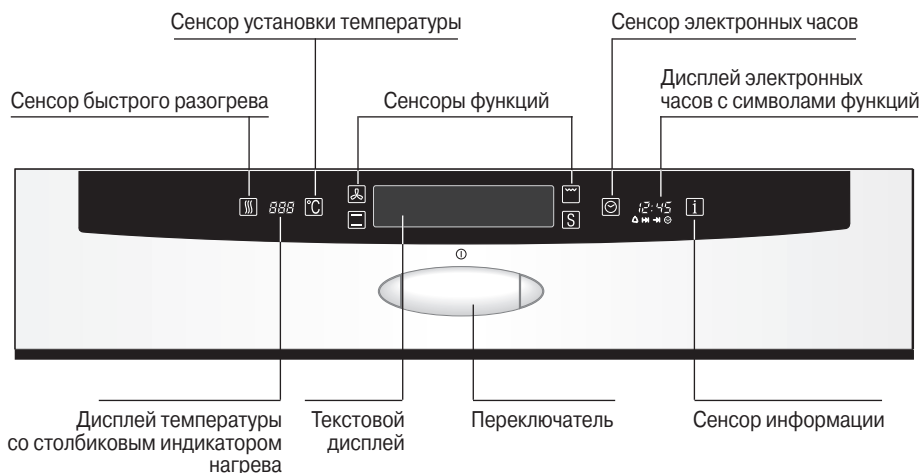
Чистка и уход

Не используйте для чистки паровые очистители или очистители высокого давления.

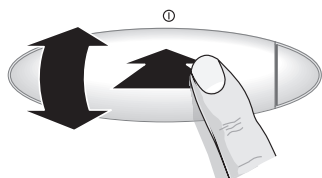
Ваш новый духовой шкаф

В этом разделе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором. Мы расскажем Вам о панели управления с сенсорными клавишами, переключателем и индикаторами. Вы получите информацию о функциях духового шкафа, его режимах работы и прилагаемых принадлежностях.

Панель управления



Переключатель



Переключатель можно поворачивать и нажимать.

Путем вращения переключателя Вы можете

- выбрать функцию на текстовом дисплее;
- установить время и температуру.

Путем нажатия на переключатель Вы можете

- подтвердить выбранную настройку;
- включить или выключить духовой шкаф путем долгого нажатия.

Элементы панели управления

Текстовой дисплей

Текстовая индикация функций духового шкафа, режимов работы, настроек и информации.

Сенсоры функций духового шкафа

Прикоснитесь к сенсору функции, чтобы перейти к нужному режиму работы.

Прикоснувшись к сенсору несколько раз, Вы можете выбрать относящиеся к данному режиму функции.


Сенсор установки температуры

Прикоснувшись к сенсору , Вы можете с помощью переключателя изменить температуру.

Дисплей температуры со столбиковым индикатором нагрева


Отображает температуру. Столбиковый индикатор показывает, насколько нагрелся духовой шкаф.

Сенсор быстрого разогрева

Прикоснитесь к сенсору , чтобы включить быстрый разогрев (только в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm и режиме выпечки хлеба).

Сенсор электронных часов


Прикоснитесь к сенсору, чтобы перейти к выбору функций электронных часов (см. раздел «Электронные часы»).

Прикоснувшись к сенсору  несколько раз, Вы можете выбрать нужную функцию электронных часов.

Дисплей электронных часов с символами функций

Показывает время. При активации нужной функции электронных часов загорается подсветка соответствующего символа.

Сенсор информации


Вы хотите быстро получить информацию о настройках Вашего духового шкафа? Для этого просто прикоснитесь к сенсору . Вы получите информацию о функциях духового шкафа, режимах работы, функциях электронных часов, настройках и т.д.

Направляющие для противней



Принадлежности в духовом шкафу можно установить на направляющие на 3 уровнях.

Направляющие считают снизу вверх. Они обозначены на стенке духового шкафа.

При эксплуатации духового шкафа **в режиме горячего воздуха**  **нельзя использовать направляющие для противней 2 уровня**, чтобы не нарушалась циркуляция воздуха.

Отдельные простые и телескопические направляющие Вы можете установить на нужный Вам уровень, они переставляются очень легко и просто.

Принадлежности

Духовой шкаф оснащен следующими принадлежностями:

Универсальный противень с решеткой



Противень для жаренья



Эмалированный противень



В специализированном магазине Вы можете купить дополнительные принадлежности:

№ заказа:

Универсальный противень	Z 1232 X0
Универсальный противень с антипригарным покрытием	Z 1233 X0
Стеклоанный противень	Z 1262 X0
Противень для запеканок	Z 1272 X0
Алюминиевый противень	Z 1332 X0
Эмалированный противень	Z 1342 X0
Противень с антипригарным покрытием	Z 1343 X0
Форма для пиццы	Z 1352 X0
Изогнутая решетка для выпечки/жаренья	Z 1432 X0
Мелкоячеистая решетка для выпечки/жаренья	Z 1442 X0
Противень для жаренья	Z 1512 X0
Телескопические направляющие для одного уровня	Z 1784 X0
Камень для выпечки	Z 1912 X0
Радиоантенна для электронных часов	Z 1980 X0
Эмалированная жаровня	Z 9930 X0
Комплект для приготовления на пару	N 8642 X0

Примечание:

Во время работы духового шкафа противень или универсальный противень могут деформироваться. Это связано с большим перепадом температур на принадлежности. Перепад температур может возникнуть, если только часть принадлежности загружена продуктами, или на принадлежность положили глубокозамороженные продукты, например, пиццу. Деформация исчезает уже в ходе приготовления блюда.

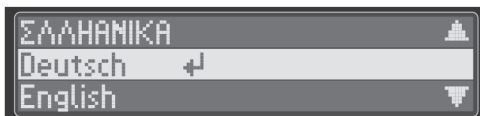
Перед первым использованием

Ввод в эксплуатацию

Выбор языка

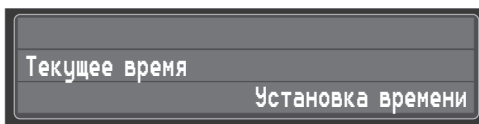
После подключения духового шкафа к электросети на текстовом дисплее появляется список языков.

1. Вращайте переключатель до тех пор, пока нужный Вам язык не окажется в красной полоске.




2. Подтвердите свой выбор нажатием переключателя.

После этого на текстовом дисплее появится сообщение «**Текущее время**» с мигающим приглашением «**Установка времени**».



1. Вращайте переключатель для установки текущего времени (пример: 15:00 час.).
2. **Или** подтвердите настройку нажатием переключателя, **или** через 3 секунды текущее время будет принято автоматически.
3. После того, как текущее время будет принято, прибор выключается.

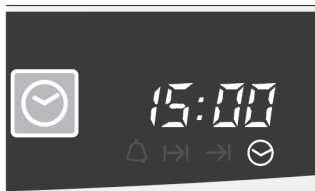
Вы выбрали не тот язык?

Прикасайтесь к сенсору  не менее 5 секунд. На текстовом дисплее появится выбор языков. Выберите нужный язык, как это было описано выше.

Вы неправильно установили текущее время?

См. раздел «Электронные часы».

Установка текущего времени



Предварительная чистка

Выньте принадлежности из духового шкафа.

Полностью удалите из духового шкафа остатки упаковки, например, детали из пенополистирола.

1. Протрите прибор снаружи влажной мягкой тряпкой.
2. Почистите духовой шкаф и принадлежности с использованием горячего мыльного раствора.
3. Выньте из духового шкафа направляющие для противней и телескопические направляющие (см. «Направляющие для противней» и «Телескопические направляющие»).

Нагревание духового шкафа


1. Нагревайте пустой духовой шкаф в течение примерно 30 минут.
2. Выберите для этого режим верхнего и нижнего жара и установите температуру 240°C (см. «Управление духовым шкафом»).

Чистка после нагревания

Почистите духовой шкаф горячим мыльным раствором.

Установите на место направляющие для противней и телескопические направляющие (см. «Направляющие для противней» и «Телескопические направляющие»).

Электронные часы

Вы можете управлять электронными часами одной рукой. После прикосновения к сенсору  выберите в субменю функцию и установите время с помощью переключателя. Установки подтверждаются нажатием переключателя или через 3 сек. принимаются автоматически.

Панель управления

Сенсор электронных часов



Таймер

Длительность приготовления

Текущее время

Окончание приготовления


Функции электронных часов

Таймер 

Поминутный обратный отсчет времени (макс. 24 часа).

Длительность приготовления 


Автоматическое выключение духового шкафа. При выбранном режиме работы Вы устанавливаете длительность приготовления (макс. 6 часов), по истечении которой прибор автоматически выключится.

Установка времени окончания приготовления 

Автоматическое включение и выключение духового шкафа. Вы устанавливаете, сколько времени духовой шкаф будет работать и к какому времени выключится (макс. 24 часа).

Текущее время 


Для изменения установленного текущего времени или для новой установки после отключения напряжения в электросети.

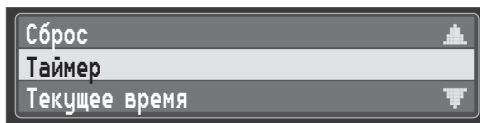
Сброс установок времени 


Сброс всех установок времени: таймера, длительности и времени окончания приготовления.

Установка текущего времени

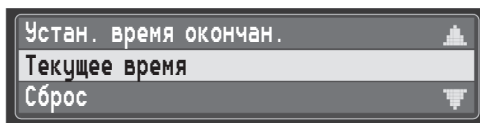
Сделанные установки **или** подтверждаются нажатием переключателя, **или** через 3 секунды принимаются автоматически.

1. Прикоснитесь к сенсору , чтобы вызвать на дисплей функции электронных часов.

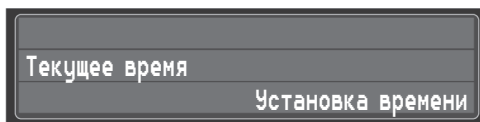


2. Выберите в субменю «**Текущее время**», для чего **или** прикоснитесь несколько раз к сенсору , **или** вращайте переключатель до тех пор, пока сообщение «**Текущее время**» на текстовом дисплее не окажется помечено красным.

Подтвердите установку.



3. На текстовом дисплее появится приглашение «**Установка времени**».




4. Для установки текущего времени вращайте переключатель (пример: 15:00 час.).

5. Подтвердите установку.





Примечания

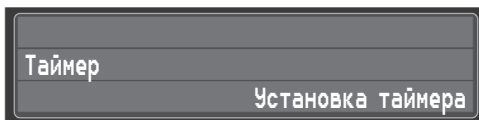
После отключения напряжения в электросети на дисплее мигает **0:00**. Чтобы можно было пользоваться духовым шкафом, установите текущее время. Для этого прикоснитесь к сенсору , после чего Вы автоматически перейдете к пункту 3 «**Установка времени**».

При установленном таймере или автоматическом отключении духового шкафа коррекция текущего времени невозможна.


Таймер


Сделанные установки **или** подтверждаются нажатием переключателя, **или** через 3 секунды принимаются автоматически.

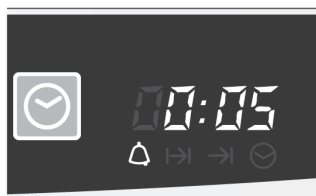
1. Прикоснитесь к сенсору , чтобы вызвать на дисплей функции электронных часов.
2. Выберите в субменю «Таймер» и подтвердите выбор. Символ  на дисплее мигает.



3. Установите нужное время путем вращения переключателя и примите установку. На дисплее отображается оставшееся время.

По истечении установленного времени на текстовом дисплее появляется сообщение «**Время истекло**», раздается звуковой сигнал, и мигает символ .

Для выключения звукового сигнала прикоснитесь к сенсору  или нажмите переключатель.



Пример: 5 минут

Автоматическое включение и выключение духового шкафа


Автоматическое выключение по истечении длительности приготовления

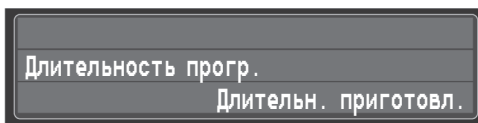
Вы можете включать и выключать духовой шкаф с помощью электронных часов.


Лучше всего с автоматическим включением и выключением духового шкафа готовить блюда, которые не требуют особого внимания.




Сделанные установки **или** подтверждаются нажатием переключателя, **или** через 3 секунды принимаются автоматически.

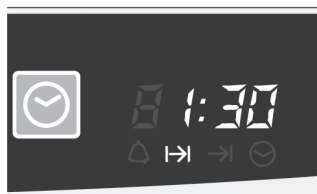
Приготовление пищи начинается сразу же после настройки.

1. Выберите режим работы и температуру духового шкафа.
2. Прикоснитесь к сенсору , чтобы вызвать на дисплей функции электронных часов.
3. Выберите «Длительность прогр.» и с помощью переключателя установите длительность приготовления (например, 1 час 30 мин.).



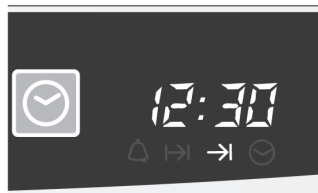
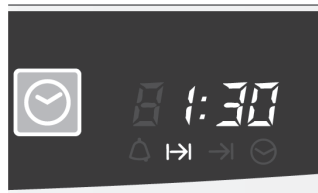
Через 3 секунды дисплей переключается на текущее время. Светящийся символ  указывает на включение автоматического режима.

4. По истечении времени приготовления (например, 1 часа 30 мин.) на текстовом дисплее появляется сообщение «**Время истекло**», раздается звуковой сигнал, мигает символ , и духовой шкаф автоматически выключается. Для досрочного выключения звукового сигнала прикоснитесь к сенсору  или нажмите переключатель.
5. Для завершения автоматического режима еще раз прикоснитесь к сенсору .
6. Выключите духовой шкаф.




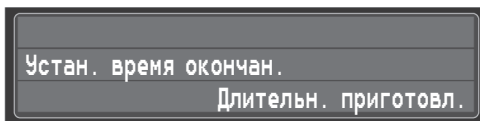
Установка времени окончания приготовления

Автоматическое включение и выключение духового шкафа




При установленной длительности начинается приготовление пищи к выбранному Вами более позднему моменту времени.

1. Выберите режим работы и температуру духового шкафа.
2. Прикоснитесь к сенсору , чтобы вызвать на дисплей функции электронных часов, и выберите «Устан. время окончан.».





3. На текстовом дисплее появляется сообщение «Длительн. приготвл.». С помощью переключателя установите нужную длительность приготовления (например, 1 час 30 мин.). Подтвердите установку.
4. На текстовом дисплее появляется сообщение «Время окончания». С помощью переключателя установите нужное время окончания (пример: 12:30 час.).


Через 3 секунды после установки на дисплее появляется текущее время.

Светящийся символ  указывает на включение автоматического режима.


Духовой шкаф автоматически включится в нужное время и по истечении установленной длительности приготовления автоматически выключится в установленное время окончания приготовления (пример: включение в 11:00 часов, длительность приготовления 1 час 30 мин., выключение в 12:30 час.).


5. По истечении времени приготовления на текстовом дисплее появляется сообщение «Время истекло», раздается звуковой сигнал, мигает символ , и духовой шкаф автоматически выключается.

Для досрочного выключения звукового сигнала прикоснитесь к сенсору  или нажмите переключатель.

6. Для завершения автоматического режима еще раз прикоснитесь к сенсору .
7. Выключите духовой шкаф.

Контроль, коррекция и сброс настроек

Чтобы проконтролировать сделанные настройки, прикоснитесь к сенсору  и выберите нужную функцию.

Чтобы скорректировать сделанные настройки, прикоснитесь к сенсору  и выберите нужную функцию. Вы можете изменить время путем вращения переключателя.

Если Вы хотите сбросить только одну из нескольких настроек, выберите сбрасываемую функцию и с помощью переключателя установите время на .

Если Вы хотите сбросить все настройки, выберите из субменю функцию «Сброс».

Специальные функции

**Ночное затемнение
дисплея**

В период с 22.00 часов до 6.00 часов дисплей автоматически затемняется.

**Специальная
принадлежность –
радиоантенна**

Вы можете оснастить электронные часы радиоантенной (см. «Принадлежности»).

**Выключение дисплея
электронных часов**

См. «Настройки».

Режимы работы духового шкафа

Ниже представлен обзор четырех видов функций духового шкафа: функций горячего воздуха, традиционных функций, функций гриля и специальных функций. Функции духового шкафа подразделяются на следующие режимы работы.

Функции горячего воздуха

Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm

К функциям горячего воздуха относятся:

Благодаря встроенной в заднюю стенку системе нагрева нагретый воздух циркулирует в духовом шкафу, вследствие чего достигается особенно хорошая передача тепла на приготавливаемый продукт.

Преимущества:

- возможно одновременное приготовление на двух уровнях (см. таблицу выпечки);
- слабое загрязнение духового шкафа;
- короткое время разогрева;
- низкие температуры духового шкафа;
- стерилизация.

Режим размораживания

С помощью встроенного в заднюю стенку прибора вентилятора обеспечивается циркуляция воздуха вокруг замороженного продукта. Вентилятор работает без нагрева.

Преимущества:

- щадящее размораживание;
- замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

Режим приготовления пиццы

В режиме приготовления пиццы к режиму циркуляции горячего воздуха CircoTherm подключается нижний жар.

Преимущества:

- приготовление блюд с «сочным верхом» (например, пиццы, фруктовых пирогов) и поджаристой нижней частью;
- особенно хорош при приготовлении блюд глубокой заморозки, например, пиццы, картофеля и т.д.

Режим выпекания хлеба

Режим выпекания хлеба работает с горячим воздухом. Температура регулируется в диапазоне 180-220°C.

Традиционные функции

Верхний и нижний жар (традиционная система)

К традиционным функциям относятся:

От расположенных в верхней и нижней частях прибора нагревательных элементов тепло передается на приготавливаемый продукт.

Выпекание и жаренье возможно лишь на одном уровне.

Преимущества:


- выпекание пирогов с влажной открытой начинкой, с заварным кремом, пиццы.

Нижний жар

В этом режиме включается только нагревательный элемент, расположенный в нижней части прибора.

Преимущества:

- особенно хорош при приготовлении выпечки и блюд, которые с нижней стороны должны быть особенно сильно подрумянены или иметь хрустящую корочку.

 Этот режим включается только на короткое время, незадолго перед окончанием выпекания или жаренья.

Режим деликатного приготовления

В этом режиме осуществляется жаренье при слабом нагреве.

Этот режим идеален для приготовления нежных кусков мяса различной степени прожаренности.

Преимущества:

- гарантированное достижение уровня готовности;
- получение очень сочного, нежного и мягкого мяса;
- приготовленному в этом режиме мясу не нужен период покоя, его сразу же можно подавать на стол; кроме того, его очень просто поддерживать в теплом виде при низких температурах.

Функции гриля

Гриль с большой площадью нагрева

К функциям гриля относятся:

Тепло производится расположенным в верхней стенке прибора нагревательным элементом и передается на приготавливаемый продукт.

Преимущества:

- особенно хорошо получаются маленькие, плоские куски мяса, например, стейки, сосиски, рыба, овощи и тосты;
- нагревается вся поверхность гриля;
- особенно хорош при приготовлении большого количества продуктов.

Гриль с малой площадью нагрева

Преимущества:

- нагревается только средняя часть поверхности гриля;
- особенно хорош при приготовлении небольшого количества продуктов;
- экономия электроэнергии.

Термогриль

При выборе функции термогриля попеременно включаются и выключаются плоский гриль и вентилятор.

Вырабатываемое плоским грилем тепло с помощью вентилятора равномерно распределяется в рабочей камере духового шкафа.

Преимущества:

- особенно хорош при приготовлении птицы и больших кусков мяса.

Специальные функции

К специальным функциям относятся:

Собственные программы

Чтобы облегчить себе приготовление любимых блюд или дорогостоящих блюд, Вы можете записать процесс приготовления 10 блюд и в любое время воспроизвести записанную программу.

При этом прибор запоминает установленный режим работы, температуру и продолжительность приготовления, а также до четырех изменений этих параметров, которые Вы производили во время записи.

Режим приготовления на пару

Используется с комплектом для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности).

Режим приготовления дрожжевого теста

С помощью этого режима в духовом шкафу создаются идеальные условия для подъема дрожжевого теста.

Температура: 35-38°C.

Влажность воздуха: 75-100%.

Преимущества:

- быстрое и равномерное увеличение объема тестовой массы;
- тесто не высыхает;
- не образуется корочка, благодаря чему облегчается дальнейшая обработка теста и придание ему формы;
- удастся избежать влияния нежелательных внешних факторов (например, сквозняка);
- приготовление йогурта.

Предварительный разогрев

Для предварительного разогрева тарелок и сервировочной посуды (фиксированная установка температуры). В предварительно разогретой посуде блюда и напитки остывают не так быстро.

Для извлечения нагретой посуды из духового шкафа всегда используйте кухонные тряпки или прихватки.

Поддержание в теплом виде

Для поддержания готовых блюд в теплом виде (температура регулируется в диапазоне от 60 до 120°C).

Готовые блюда поддерживайте в теплом виде не более 2 часов, так как теплые блюда легко портятся.

Программа «Шаббат»

Духовой шкаф поддерживает определенную температуру на протяжении 24-73 часов (в режиме верхний и нижний жар). Рекомендуемое время 27 часов.

Система очистки EasyClean

Для облегчения процесса чистки духового шкафа Ваш прибор оснащен вспомогательной системой очистки. Под действием тепла и водяного пара, образующихся в результате автоматически регулируемого выпаривания раствора для чистки, остатки загрязнений на эмалированной поверхности размягчаются и удаляются после этого гораздо легче.

Более подробную информацию об этом Вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Преимущества:


- более легкая чистка духового шкафа;
- сохранение эмалевых поверхностей духового шкафа;
- безвредная для окружающей среды чистка.

Освещение духового шкафа

Включается освещение духового шкафа. Через 30 минут свет автоматически снова выключается. Духовой шкаф не нагревается.

Управление духовым шкафом

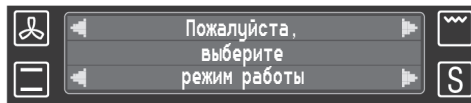
Сенсор информации

Вы хотите быстро получить информацию о настройках Вашего прибора? Для этого просто прикоснитесь к сенсору .

Включение и выключение духового шкафа

Для **включения** духового шкафа удерживайте переключатель в нажатом положении примерно 2 секунды.

На текстовом дисплее появится приглашение «**Пожалуйста, выберите режим работы**».

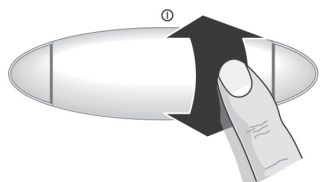


Для **выключения** духового шкафа снова удерживайте переключатель в нажатом положении примерно 2 секунды. Текстовый дисплей гаснет.

Примечание

Если в течение 7 секунд после выключения Вы снова включите прибор, будет наблюдаться эффект запоминания: прибор снова включится в том состоянии и с теми настройками, при которых он был выключен. Если Вы хотите избежать этого эффекта, подождите более 7 секунд, прежде чем снова включать прибор.

Выбор режима работы



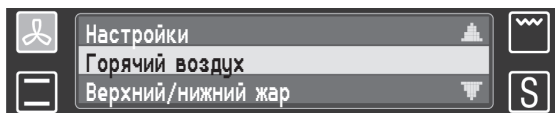
Перед включением духового шкафа решите, какой режим работы Вы хотели бы использовать (см. «Режимы работы духового шкафа», например, режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm).

Вы можете управлять прибором двумя различными способами.

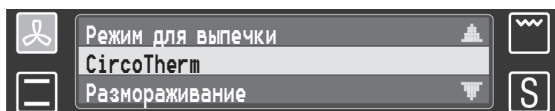
С помощью переключателя

1. Включите духовой шкаф.
2. Вращайте переключатель, чтобы попасть в главное меню с функциями духового шкафа.

3. Вращайте переключатель, чтобы выделить один из четырех видов функций духового шкафа, в субменю которого находится нужный Вам режим работы.



4. Нажмите на переключатель, чтобы подтвердить выбор функции. Вы попадаете в субменю к относящимся сюда режимам работы.




5. Вращайте переключатель, чтобы выбрать нужный режим работы.
6. Нажмите на переключатель, чтобы подтвердить сделанный выбор.

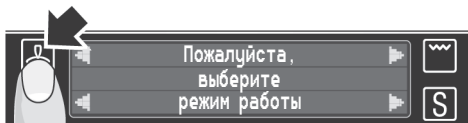
Ваш духовой шкаф самостоятельно принимает настройки, хотя Вы еще ничего не выбрали?

Если Вы в течение 3 секунд не выбрали никаких настроек, прибор автоматически принимает существующую настройку.

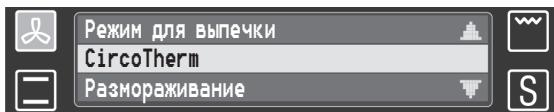
О том, как заменить режим работы, см. раздел «Изменение режима работы».

С помощью сенсоров функций духового шкафа

1. Включите духовой шкаф.
2. Прикоснитесь к сенсору одного из четырех видов функций духового шкафа, в субменю которого находится нужный Вам режим работы (пример: ).



На дисплее появится субменю с режимами работы.



3. При каждом прикосновении к сенсору функции Вы перемещаетесь в субменю режимов работы.
4. Выберите нужный режим работы и подождите 3 секунды. По истечении этого времени настройка будет автоматически принята, и духовой шкаф начнет работать.

Установка температуры


После выбора режима работы на текстовом дисплее мигает приглашение к установке температуры; на дисплее температуры отображается предлагаемая температура (пример: CircoTherm, 160°C).



1. Пока мигает текст на дисплее, Вы можете изменять температуру шагами по 5°C. Для этого вращайте переключатель вверх или вниз (рекомендуемый диапазон температур см. в таблицах выпечки и жаренья).
2. Сделанную установку **или** подтвердите нажатием переключателя, **или** через 3 секунды она будет автоматически принята.
Духовой шкаф начинает нагреваться.

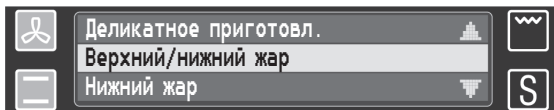
Изменение режима работы

Перейти с установленного режима работы на другой Вы можете следующим образом (пример: с режима циркуляции горячего воздуха CircoTherm на нижний жар).

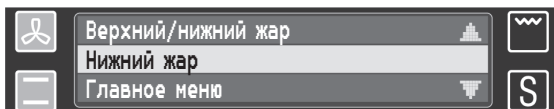
1. Прикоснитесь к сенсору одного из четырех видов функций, в субменю которого находится нужный Вам режим работы (пример: .



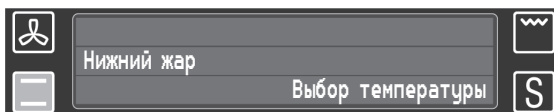
Вам откроется субменю с режимами работы.



2. Выберите нужный режим работы – или путем повторного прикосновения к сенсорам функций духового шкафа, или путем вращения переключателя.




3. Подтвердите сделанный выбор нажатием переключателя, иначе через 3 секунды прибор автоматически снова вернется к предыдущему режиму работы.



Изменение температуры




Примечание


1. Прикоснитесь к сенсору . На текстовом дисплее мигает приглашение «Выбор температуры».
2. С помощью переключателя установите новую температуру.

В режимах деликатного приготовления, приготовления на пару, размораживания, приготовления дрожжевого теста, предварительного разогрева, программы «Шаббат», EasyClean прибор работает при заданной температуре, изменить которую нельзя.

Быстрый разогрев

Преждевременное выключение быстрого разогрева

В режимах циркуляции горячего воздуха CircoTherm и выпечки хлеба Вы можете включить быстрый разогрев духового шкафа. Для этого прикоснитесь к сенсору . На текстовом дисплее появится сообщение «**Быстрый разогрев**».

Снова прикоснитесь к сенсору . Быстрый разогрев прерывается. На текстовом дисплее гаснет сообщение «**Быстрый разогрев**».

Контроль

Контроль температуры





Столбиковый индикатор показывает, достигнута ли в духовом шкафу установленная температура.

При нагревании в зависимости от фактической температуры в духовом шкафу загораются один за другим четыре столбика индикатора. Когда достигается установленная температура, самый верхний столбик снова гаснет.

В дальнейшем при эксплуатации прибора верхний столбик индикатора снова загорается при включении нагрева для поддержания установленной температуры.

Контроль нагрева

Во время фазы разогрева можно вызвать на дисплей фактическую температуру духового шкафа. Для этого нажмите сенсор . Примерно через 5 секунд на дисплее появится фактическая температура, которая будет отображаться, пока Вы держите палец на сенсоре .

Индикация остаточного тепла духового шкафа

После выключения духового шкафа вентилятор может еще некоторое время работать для охлаждения духового шкафа.

Текстовый дисплей отображает сообщения о температуре духового шкафа в данный момент:

«**Высокая остат. темп.**» свыше 120°C,

«**Средняя остат. темп.**» 60-120°C.

Диапазоны температур различных систем нагрева

Функции горячего воздуха	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm	160	40-200
Режим размораживания	–	без установки температуры
Режим приготовления пиццы	220	50-275
Режим выпекания хлеба	200	180-220

Традиционные функции	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Верхний/нижний жар	170	50-275
Нижний жар	200	50-225
Деликатное приготовление	–	фиксированная настройка

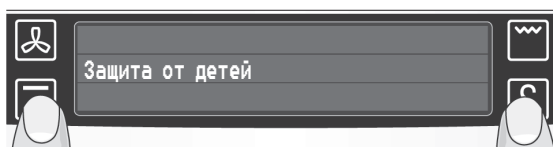
Функции гриля	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Гриль с большой площадью нагрева	220	50-275
Гриль с малой площадью нагрева	180	50-275
Термогриль	170	50-250





Специальные функции	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Режим приготовления на пару	–	фиксированная настройка
Режим приготовления дрожжевого теста	–	фиксированная настройка
Предварительный разогрев	–	фиксированная настройка
Поддержание в теплом виде	85	60-120
Программа «Шаббат»	–	фиксированная настройка
EasyClean	–	фиксированная настройка

Устройства для обеспечения безопасности

При включенной блокировке духовой шкаф не может быть включен по ошибке или недосмотру, а также некомпетентными лицами (например, играющими детьми). Блокировка применяется в качестве защиты для безопасности детей.

Блокировка духового шкафа

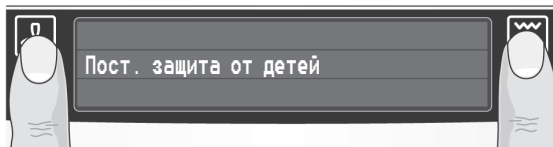







1. При выключенном приборе прикоснитесь на 3 секунды одновременно к сенсорам  и . Прибор заблокирован, и на дисплее появляется сообщение «**Защита от детей**».
2. Для разблокирования прибора прикоснитесь на 3 секунды одновременно к сенсорам  и . На дисплее гаснет сообщение «**Защита от детей**», и Вы теперь можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Примечание

При включенной блокировке сообщение «**Защита от детей**» гаснет через 15 секунд. Если Вы воспользуетесь переключателем или коснетесь любого сенсора, сообщение снова появится на дисплее.

Блокировка на длительное время



1. При выключенном приборе прикоснитесь на 6 секунд одновременно к сенсорам  и . Блокировка на длительное время включена, и на дисплее появляется сообщение «**Пост. защита от детей**».
2. Чтобы использовать духовой шкаф при включенной блокировке на длительное время, прикоснитесь на 3 секунды одновременно к сенсорам  и . Сообщение «**Пост. защита от детей**» погаснет, и Вы сможете пользоваться духовым шкафом, как обычно. Через 30 секунд после выключения прибора блокировка на длительное время снова включается.
3. Для выключения блокировки на длительное время прикоснитесь на 6 секунд одновременно к сенсорам  и . На дисплее гаснет сообщение «**Пост. защита от детей**», и Вы теперь можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Автоматическое защитное выключение

В зависимости от настройки через 6-30 часов работы духовой шкаф автоматически выключается (за исключением программы «Шаббат»), а на дисплее появляется сообщение «Защитное отключение».

Автоматическое отключение производится только в том случае, если не производилось никаких изменений в настройках прибора.

Как только Вы повернете переключатель или прикоснетесь к любому сенсору, снова включается последний режим работы.

Сообщение «Защитное отключение» гаснет.

Выпечка

Выпечка в формах



Указания

Всегда устанавливайте формы для выпечки в центре решетки.

Мы рекомендуем использовать темные металлические формы для выпечки.

На степень подрумянивания выпечки Вы можете повлиять путем регулировки температуры.

При использовании светлых форм из тонкого материала или стеклянных форм время выпечки увеличивается, а пирог подрумянивается не так равномерно.

Если после извлечения из духового шкафа пирог опадает, выберите более длительное время выпекания или установите более низкую температуру.

Выпечка на противнях



Выпечка в формах из белой жести

Противни всегда следует устанавливать скосом к дверце духового шкафа.

Чтобы избежать повреждений, задвигайте принадлежности в духовой шкаф осторожно.

Всегда задвигайте противни в духовой шкаф до упора.

Используйте только оригинальные противни нашей фирмы.

Режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm

Уровень установки противня **1**

Верхний/нижний жар

Уровень установки противня **1**

Если пирог снизу слишком темный:

Проверьте уровень установки противня. Сократите время выпекания и установите более низкую температуру.

Если пирог снизу слишком светлый:

Проверьте уровень установки противня. Увеличьте время выпекания, установите более низкую температуру или используйте формы из черной жести.

Не устанавливайте формы для выпечки или высокую выпечку непосредственно перед задней стенкой духового шкафа.

Таблица выпечки

Данные в таблице являются ориентировочными, они рассчитаны на использование эмалированных противней и темных форм для выпечки.

Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества теста и вида форм для выпечки.

Обратите внимание на указания в таблице о предварительном нагреве.

Мы рекомендуем при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное подрумянивание выпечки.

Если Вы приготавливаете выпечку по собственному рецепту, ориентируйтесь на рекомендации для сходной выпечки из таблицы.

Выпечка	CircoTherm		Верхний и нижний жар		
	Уровень	Температура, °C	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °C
Сдобное тесто					
Пироги на противне					
1 противень	1	150-160	35-45	2	160-170
2 противня	1 + 3	150-160	40-60	–	–
Выпечка в форме	1	150-160	60-75	1	160-170
Нижний корж фруктового пирога	1	150-160	20-35	1	160-170
Песочное тесто					
Пироги с сухой начинкой на противне, например, с посыпкой					
1 противень	1	160-170	55-70	2	170-180
2 противня	1 + 3	160-170	60-80	–	–
Пироги с сочной начинкой, например, сливочной глазурию, на противне					
1 противень	–	–	70-85	2	170-180
Выпечка в форме	1	150-160	50-90	1	170-180
Нижний корж фруктового пирога (предварит. нагрев)	1	160-170	20-30	1	180-190
Бисквитное тесто					
Бисквитный рулет (предварит. нагрев)	1	180-190	10-15	2	180-190
Нижний корж фруктового пирога	1	150-160	20-35	1	160-170
Бисквитный торт (6 яиц)	1	150-160	35-45	1	160-170
Бисквитный торт (3 яйца)	1	150-160	25-35	1	160-170

Выпечка	CircoTherm		Верхний и нижний жар		
	Уровень	Температура, °С	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °С
Дрожжевое тесто					
Пироги с сухой начинкой					
1 противень	1	170-180	45-60	2	170-180
2 противня	1 + 3	170-180	55-70	–	–
Пироги с сочной начинкой					
1 противень	–	–	70-90	2	160-170
Плетенка из дрожжевого теста (500 г муки)	1	160-170	35-50	2	170-180
Выпечка в низкой форме	1	160-170	35-45	1	170-180
Выпечка в высокой форме	1	160-170	40-50	1	170-180
Мелкая выпечка					
Безе	1	80-90	130-160	2	80-90
Изделия из слоеного теста (предварит. нагрев)					
1 противень	1	190-200	20-35	2	200-210
2 противня	1	190-200	20-35	–	–
Изделия из заварного теста (предварит. нагрев)					
1 противень	1	190-200	25-35	2	200-210
2 противня	1 + 3	190-200	25-35	–	–
Изделия из сдобного теста (например, кексы)					
1 противень	1	150-160	25-35	2	150-160
2 противня	1 + 3	150-160	25-40	–	–
Изделия из песочного теста (напр., сливочное печенье)					
1 противень	1	130-140	15-25	2	140-150
2 противня	1 + 3	130-140	15-25	–	–
Режим выпекания хлеба Верхний и нижний жар					
Выпечка	Уровень	Температура, °С	Время выпекания, мин.	Уровень	Температура, °С
Хлеб (предварит. нагрев)					
Легкое запекание (для образования корочки)	1	200	10-15	1	240
Доведение до готовности	1	180	40-45	1	200

Выпечка в режиме приготовления пиццы

Данные в таблице являются ориентировочными, они рассчитаны на использование эмалированных противней.

Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества теста и вида форм для выпечки.

Обратите внимание на приведенные в таблице указания о предварительном нагреве.

Мы рекомендуем при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное подрумянивание выпечки.

Если Вы приготавливаете выпечку по собственному рецепту, ориентируйтесь на рекомендации для сходной выпечки из таблицы.

Данные таблицы относятся к установке блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура, °С	Время, мин.
Пицца	Противень	1	180-200	20-30
Пудинг	Противень	1	190-210	20-25
Сладкий пирог	Форма для сладкого пирога или разъемная форма из белой жести	1	200-210	30-35
Запеканка	Форма для сладкого пирога или разъемная форма из белой жести	1	180-200	30-45
Творожный торт	Разъемная форма	1	160-170	60-75
Швейцарский пирог	Противень	1	190-200	35-45
Штрудель	Противень	1	190-210	35-45

Готовые блюда глубокой заморозки (обратите внимание на указания изготовителя)

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура, °С	Время, мин.
Пицца* с тонк. коржом	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	190-210	10-20
Пицца* с толст. коржом	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	180-200	15-25
Продукты из картофеля* (напр., картофель фри)	Универсальный противень	1	200-220	15-25
Выпечка* (напр., булочки)	Решетка, выстланная бумагой для выпечки	1	200-220	5-15
Штрудель*	Противень	1	200-220	25-45

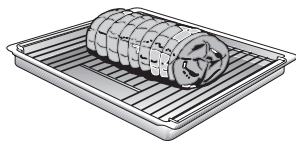
* Предварительный нагрев.

Другие указания и рецепты Вы можете найти в прилагаемой поваренной книге.

Советы и рекомендации

Пирог на противне снизу слишком светлый.	Выньте из духового шкафа ненужные противни.
Пирог в форме снизу слишком светлый.	Устанавливайте формы не на противень, а на решетку.
Пирог или выпечка снизу слишком темные.	Устанавливайте пирог или выпечку на более высокий уровень.
Пирог слишком сухой.	Установите температуру немного повыше. Сократите время выпекания.
Пирог внутри не пропекся.	Установите температуру немного ниже. Примечание: не сокращайте время выпекания за счет повышения температуры (снаружи пирог будет готов, а внутри – сырой). Выпекайте дольше «доходить» до готовности. Добавляйте в тесто меньше жидкости.
Выпекаемый в форме в режиме горячего воздуха пирог снизу слишком темный.	Не устанавливайте форму для выпечки непосредственно перед отверстием для выхода воздуха на задней стенке духового шкафа.
При выпекании очень сочных пирогов, например, фруктовых тортов, в духовом шкафу образуется много водяного пара, который оседает на дверце.	Путем осторожного открывания дверцы на короткое время (1-2 раза, при длительном времени приготовления – чаще) Вы можете удалить из духового шкафа водяной пар и таким образом значительно уменьшить образование воды.
При выпекании в режиме горячего воздуха пирог подрумянился очень неравномерно.	Проверьте уровень установки.
После извлечения из духового шкафа пирог опадает.	Используйте меньше жидкости.
Для экономии электроэнергии	Предварительный нагрев используйте только в тех случаях, когда это указано в таблице выпечки. Темные формы для выпечки лучше принимают тепло. Остаточное тепло: при длительном времени выпекания Вы можете выключать духовой шкаф за 5-10 минут до его окончания.

Жаренье



Жаренье в открытой посуде

Вложите решетку в универсальный противень и установите их вместе на один уровень.

Мясо можно особенно экономно зажарить в духовом шкафу при весе свыше 750 г.

Сполосните универсальный противень (или жаровню) водой и положите в нее мясо.

В зависимости от величины и вида жаркого добавьте в универсальный противень к жирному мясу или птице от 125 до 250 мл воды. На свое усмотрение обмажьте постное мясо жиром или обложите его полосками шпика.

Основу для вкусного соуса может составить мясной сок, который образуется в универсальном противне при жаренье. Добавьте к нему горячей воды, прокипятите, добавьте пищевой крахмал, попробуйте и при необходимости процедите.

Устанавливайте мясо для жаренья в холодный духовой шкаф (предварительный разогрев прибора не требуется – таким образом Вы сэкономите электроэнергию).

Жаренье в закрытой посуде

Положите мясо в жаровню, накройте ее подходящей крышкой и установите на решетку в духовом шкафу. Мы рекомендуем готовить жаркое из говядины в закрытой посуде.

Жаренье на противне для жаренья



Противень для жаренья уменьшает загрязнение духового шкафа. Вложите противень для жаренья в универсальный противень.

Стекающий жир и мясной сок будут собираться в универсальном противне.

Если Вы хотите получить жареное мясо с хрустящей корочкой, то при использовании противня для жаренья температуру следует устанавливать несколько выше указанной в таблице.

Указания

Большие и высокие куски мяса для жаркого, гусь, индейка, утка = длительное жаренье, низкая температура.

Низкие куски мяса среднего размера для жаркого = жаренье средней продолжительности при средней температуре.

Маленькие и плоские куски мяса для жаркого = короткое жаренье, высокая температура.

Продолжительность жаренья мяса без костей в зависимости от высоты куска – примерно 13-15 минут.

Продолжительность жаренья мяса с костями в зависимости от высоты куска – примерно 15-18 минут.

Мы рекомендуем при первом приготовлении установить самую низкую из приведенных температур. В принципе более низкая температура обеспечивает более равномерное обжаривание мяса.

Мы рекомендуем при жаренье в режиме верхнего/нижнего жара ☐ перевернуть мясо на другую сторону по истечении $1/2 - 2/3$ времени приготовления.

Применяйте посуду для жаренья только с жаропрочными ручками.

Жаркое больших размеров готовьте без решетки непосредственно в универсальном противне.

Небольшие куски жаркого Вы можете жарить на алюминиевой фольге. Для этого выложите форму с высокими краями алюминиевой фольгой и установите на решетку.

После окончания жаренья оставьте жаркое в выключенном, закрытом духовом шкафу еще примерно на 10 минут.

Мясо внутри не прожарилось.

Установите более низкую температуру жаренья.
Примечание: время жаренья нельзя сократить за счет увеличения температуры (снаружи мясо будет готово, а внутри – сырое). Выберите более длительное время жаренья.

При приготовлении жаркого с водой в духовом шкафу образуется большое количество водяного пара, который оседает на дверце.

Путем осторожного открывания дверцы на короткое время (1-2 раза, при длительном времени приготовления – чаще) Вы можете удалить из духового шкафа водяной пар и таким образом значительно уменьшить образование воды.


Таблица жаренья

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными. Указанные значения могут меняться в зависимости от вида и количества мяса и вида посуды для жаренья.

Блюдо	CircoTherm		Верхний и нижний жар		
	Уровень	Температура, °С	Время жаренья, мин.	Уровень	Температура, °С
Свинина					
Жаркое с кожей (2 кг) (напр., лопатка или ножка)	1	160-170	100-130	–	–
Жаркое без кожи (1,5 кг)	1	160-170	90-120	1	190-210
Копченая свинина (1 кг)	1	160-170	70-80	1	190-210
Свиное филе	1	170-180	30-45	1	200-230
Мясной рулет (750 г)	1	170-190	60-70	1	190-210
Говядина					
Филе	1	180-190	45-65	1	200-220
Ростбиф (розовый)	1	180-190	30-45	1	200-220
Телятина					
Жаркое/грудинка	1	160-170	90-120	1	180-200
Ножка	1	160-170	100-130	1	190-210
Мясо ягненка					
Ножка	1	180-190	70-110	1	200-220
Спинка	1	160-170	90-120	1	200-220
Птица					
Цыпленок 1 кг	1	170-180	60-70	1	200-220
Утка 2 кг	1	160-170	90-120	1	190-210
Гусь 3 кг	1	150-160	130-180	–	–
Дичь					
Спинка косули	1	160-170	90-120	1	200-220
Жаркое из косули	1	160-170	90-120	1	190-210
Жаркое из оленины/ мяса кабана	1	160-170	100-120	1	190-210
Рыба					
	1	160-170	30-40	1	180-200

Дополнительные указания и рецепты Вы найдете в прилагаемой поваренной книге.

Приготовление на гриле

 При приготовлении на гриле соблюдайте осторожность. Не подпускайте детей близко к прибору.

Указания

Приготовление на гриле должно проходить при закрытой дверце духового шкафа.

Температуру гриля можно регулировать.

Всегда используйте решетку и универсальный противень.

Приготавливаемый на гриле продукт всегда устанавливайте по центру решетки.

Вложите решетку в универсальный противень. Установите универсальный противень в духовой шкаф на указанный уровень.

Круговой гриль

Гриль с режимом циркуляции горячего воздуха CircoTherm

Указанное в таблице время приготовления на круговом гриле является ориентировочным. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта.

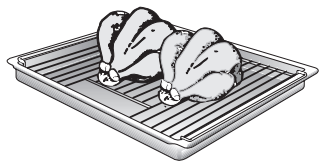
Переворачивать продукт на другую сторону не нужно.

Обратите внимание на указания по предварительному нагреву.

Блюдо	Температура	Уровень	Время приготовления
Свиной эскалоп	190-200°C (предварит. нагрев)	1	15-20 мин.
Свиная ножка	160-170°C (с противнем для жаренья до 190°C)	1	100-130 мин.
Антрекот из говядины	190-200°C (предварит. нагрев)	1	15-20 мин.
Рубленый бифштекс	170-180°C	1	25-30 мин.
Цыпленок	170-180°C	1	60-70 мин.

Дополнительные указания и рецепты Вы найдете в прилагаемой поваренной книге.

Термогриль



Для приготовления птицы или жаркого с особенно поджаристой и хрустящей корочкой (свиное жаркое с кожей).

Используйте решетку и универсальный противень. По истечении половины времени приготовления переверните продукт на другую сторону.

После приготовления на гриле не ставьте стеклянную посуду на холодную или влажную опору, а только на сухое кухонное полотенце, чтобы стекло не треснуло.

Если во время приготовления на термогриле блюдо стояло на решетке, то может наблюдаться сильное загрязнение рабочей камеры духового шкафа (в зависимости от приготавливаемого блюда). Поэтому чистите духовой шкаф после каждого использования для того, чтобы избежать пригорания загрязнений.

При приготовлении на гриле птицы целиком переворачивайте ее на другую сторону по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления. При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крыльями, чтобы жир мог вытекать.

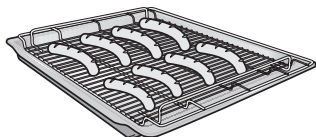
После окончания приготовления оставьте готовое блюдо в выключенном, закрытом духовом шкафу еще примерно на 10 минут.

Данные в таблице являются ориентировочными. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта, они рассчитаны на закладывание продуктов в холодный духовой шкаф.

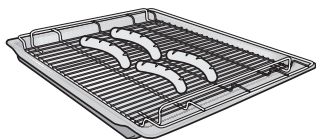
Блюдо	Вес	Принадлежность	Температура	Уровень	Время приготовления
Жаркое из свинины с кожей	2 кг	Решетка/универсальный противень	170-190°C	2	120-140 мин.
Птица					
Половина цыпленка	по 500 г	Решетка/универсальный противень	210-230°C	2	40-50 мин.
Целый цыпленок	по 1 кг	Решетка/универсальный противень	190-210°C	2	45-60 мин.
Гусь	3-3,5 кг	Решетка/универсальный противень	150-160°C	2	130-180 мин.

Плоский гриль

Гриль с большой площадью нагрева



Гриль с малой площадью нагрева



Для плоских продуктов небольшого размера.

Всегда используйте решетку и универсальный противень.

По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните продукт на другую сторону.

По желанию решетку и приготавливаемый продукт можно слегка смазать растительным маслом.

Данные в таблице являются ориентировочными. Приведенные значения могут меняться в зависимости от вида и количества приготавливаемого продукта, они рассчитаны на закладывание продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Температура	Уровень и положение решетки	Время приготовления:		Примечания
			1-я сторона	2-я сторона	
Свинина					
Эскалопы из филе (2-2,5 см)	макс.	3	7-11 мин.	4-6 мин.	
Эскалопы из шейной части	250°C	3	10-13 мин.	5-8 мин.	
Колбаски	макс. 250°C	3	6-10 мин.	5-7 мин.	Слегка надрезать.
Говядина					
Биштексы из филе	макс.	3	10-13 мин.	4-8 мин.	В зависимости от желаемого уровня готовности время приготовления можно увеличить или уменьшить.
Говяжье филе кусками	макс.	3	8-11 мин.	4-6 мин.	
Рыба					
Мелкая рыба	220-250°C	2	10-15 мин.	5-10 мин.	Перевернуть.
Рыбные стейки	макс.	3	7-12 мин.	4-6 мин.	Перевернуть.

Режим приготовления на пару


Внимание!

Пользоваться духовым шкафом в режиме приготовления на пару можно только с применением комплекта для приготовления на пару (можно приобрести в специализированном магазине в качестве специальной принадлежности).

Включайте режим приготовления на пару **только в полностью остывшем** (до комнатной температуры) **духовом шкафу**.

В качестве системы нагрева применяйте только режим приготовления на пару. Применение других установок или режимов недопустимо.

Включение

Прикоснитесь к сенсору  и выберите в субменю режим приготовления на пару. Подтвердите свой выбор.

На текстовом дисплее появится сообщение «**Приготовление на пару**».

Процесс приготовления на пару регулируется автоматически, приготовление происходит при заданной температуре, изменить которую нельзя.

На текстовом дисплее мигает сообщение «**Невозможно?**»

Значит, духовой шкаф охладился не полностью.

Выключите духовой шкаф и дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

Снова включите режим приготовления на пару.

Дополнительную информацию Вы можете найти в инструкции по эксплуатации комплекта для приготовления на пару.

Режим приготовления дрожжевого теста

Внимание!


Никогда не лейте в горячий духовой шкаф холодную воду.

Включайте режим приготовления дрожжевого теста **только в полностью остывшем** (до комнатной температуры) **духовом шкафу**.

Используйте только обычную водопроводную воду, а не дистиллированную воду.

При приготовлении йогурта не добавляйте воду в духовой шкаф.

Включение

1. Осторожно налейте в ванночку на дне прибора 50 мл воды (1/4 стакана).
2. Установите миску с тестом на середину решетки и установите решетку на **1** уровень духового шкафа.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Прикоснитесь к сенсору  и выберите в меню «**Дрожжевое тесто**». Подтвердите свой выбор.

На текстовом дисплее загорится сообщение «**Дрожжевое тесто**». Процесс брожения регулируется автоматически, он проходит при заданной температуре, изменить которую нельзя.

На текстовом дисплее мигает сообщение «**Невозможно?**»

Значит, духовой шкаф охладился не полностью.

Выключите духовой шкаф и дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

Снова включите режим приготовления дрожжевого теста.

Дрожжевое тесто	Количество муки	Продолжительность брожения
Легкое тесто (например, для пиццы, халы)	300-500 г 750 г	25-30 мин. 30-35 мин.
Тяжелое тесто (например, для рождественского кекса)	500 г 750 г	40-60 мин. 60-80 мин.
Легкое тесто для хлеба	1 кг	30-40 мин.
Тяжелое тесто для хлеба	1 кг	50-70 мин.
Йогурт	1 л молока	6 часов

В таблице приведены ориентировочные данные. Они могут меняться в зависимости от вида и количества теста, а также от свойств ингредиентов, например, от возраста и качества дрожжей.

Внимание!

Информацию о дальнейшей обработке теста, дополнительные указания и рецепты Вы можете найти в прилагаемой поваренной книге.

Перед выпеканием удалите остатки воды из прибора. При обнаружении накипи удалите ее с помощью уксуса, а затем промойте духовой шкаф чистой водой.

Режим деликатного приготовления

В этом режиме осуществляется жаренье при слабом нагреве. Этот режим идеален для приготовления нежных кусков мяса различной степени прожаренности.

Преимущества:

- гарантированное достижение уровня готовности;
- получение очень сочного, нежного и мягкого мяса;
- приготовленному в этом режиме мясу не нужен период покоя, его сразу же можно подавать на стол; кроме того, его очень просто поддерживать в теплом виде при низких температурах.

Указания

Этот режим следует использовать только для приготовления свежего мяса в безупречном состоянии. Мясо следует обжаривать достаточно долго и при этом не накрывать крышкой. Даже большие куски мяса не следует переворачивать. После деликатного приготовления мясу не нужен период покоя, его сразу же можно подавать на стол. Хотя после деликатного приготовления мяса внутри всегда остается розовым, это не значит, что оно не прожарилось.

Для этого метода приготовления подходят все нежные куски говядины, свинины, телятины и мяса ягненка. Время обжаривания и доведения до готовности зависит от размеров кусков мяса.

Включение

1. Прикоснитесь к сенсору  и выберите в субменю «Деликатное приготовл.». Подтвердите свой выбор.

На текстовом дисплее появится сообщение «Пожалуйста, подождите».

2. После того, как духовой шкаф прогрелся (прим. 10 мин.), раздастся звуковой сигнал, и Вы можете заложить в духовой шкаф мясо. Текст на текстовом дисплее меняется с «Пожалуйста, подождите» на «Начните приготовление».

Пожаренное в режиме деликатного приготовления мясо имеет не такую высокую температуру, как мясо, пожаренное обычным способом.

Подавайте мясо на предварительно разогретых тарелках (см. «Предварительный разогрев») и с горячими соусами.

Поддерживайте пожаренное в режиме деликатного приготовления мясо в теплом состоянии.

Включите режим **«Поддержание тепла»** и установите температуру 60°C. Небольшие куски мяса можно поддерживать в теплом виде до 45 мин., а большие – до 2 часов.

Блюдо	Время обжаривания на конфорке, мин.	Время доведения до готовности в духовом шкафу, мин.
Небольшие куски мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон, 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки	1-2 на сторону	35-50
Куски мяса средних размеров		
Филе целиком (400-800 г)	со всех сторон, 4-5	75-120
Спинка ягненка (ок. 450 г)	2-3 на сторону	50-60
Отбивные котлеты	со всех сторон, 7-9	100-120
Большие куски мяса		
Филе целиком (более 900 г)	со всех сторон, 6-8	120-150
Жаркое (600 г – 1 кг)	со всех сторон, 8-10	120-150
Жаркое (1, 1-2 кг)	со всех сторон, 8-10	180-270

Размораживание и разогрев

Размораживание и приготовление в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm

Важные указания

Для размораживания и приготовления замороженных продуктов используйте только режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm.

Обратите внимание на рекомендации производителя продуктов глубокой заморозки.

На приготовление размороженных продуктов (прежде всего мяса) в целом уходит меньше времени, чем на приготовление свежих продуктов, потому что замораживание является видом предварительной обработки.

Если **замороженное мясо** кладется в духовой шкаф, то время его приготовления увеличивается на время размораживания.

Птица глубокой заморозки перед приготовлением всегда размораживается для того, чтобы можно было извлечь ее внутренности.

Готовьте **рыбу глубокой заморозки** при той же температуре, что и свежую рыбу.

Вы можете поставить в духовой шкаф сразу несколько **готовых блюд глубокой заморозки** в алюминиевых порционных контейнерах.

Уровни установки

1 противень: уровень установки **1**
2 противня: уровни установки **1 + 3**

Размораживание

Размораживайте **сырые продукты глубокой заморозки или продукты из морозильника** при температуре 50°C. При более высокой температуре размораживания возникает опасность высыхания продуктов.

Блюда глубокой заморозки в **алюминиевой фольге или закрытых алюминиевых контейнерах** размораживайте при температуре 130-140°C.

Выпечку глубокой заморозки размораживайте при температуре 100-140°C, а затем подогрейте. Слегка сбрызните хлеб, булочки или изделия из дрожжевого теста водой, чтобы корочка получилась более красивой.

Сухие пироги глубокой заморозки размораживайте при температуре 160-170°C на протяжении 20-30 минут.

Сочные пироги глубокой заморозки (с фруктовой начинкой) размораживайте при температуре 160-170°C на протяжении 30-50 минут. Для этого упакуйте пироги в алюминиевую фольгу, чтобы начинка не высохла.


Тосты глубокой заморозки размораживайте при 160-170°C на протяжении примерно 20 минут, а затем обжарьте.

Пицца глубокой заморозки:

обратите, пожалуйста, внимание на рекомендации производителя.

Режим размораживания

Особенно хорош для размораживания нежной выпечки (например, тортов со сливочным кремом).

- 1.** Прикоснитесь к сенсору  и выберите в меню «**Размораживание**». Подтвердите свой выбор. На текстовом дисплее появится сообщение «**Размораживание**»; вентилятор на задней стенке духового шкафа начинает работать без нагрева.
- 2.** Размораживайте выпечку в зависимости от вида и размеров 25-45 минут.
- 3.** После этого извлеките ее из духового шкафа и оставьте размораживаться при комнатной температуре еще 30-45 минут.

При размораживании мелкой выпечки время размораживания в духовом шкафу сокращается на 15-20 минут, а последующее размораживание при комнатной температуре – на 10-15 минут.

Предварительный разогрев

Для предварительного разогрева тарелок и сервировочной посуды.

В предварительно разогретой посуде блюда остывают не так быстро.

1. Прикоснитесь к сенсору [S] и выберите в меню «**Программа подогрева**». Подтвердите свой выбор. На текстовом дисплее появится сообщение «**Программа подогрева**». Программа подогрева выполняется при заданной температуре, которую нельзя изменить.
2. Установите посуду в духовой шкаф в центре решетки.

Для извлечения посуды пользуйтесь кухонными тряпками, прихватками и рукавицами.

Поддержание в теплом состоянии

Для поддержания блюд в теплом состоянии.

1. Прикоснитесь к сенсору [S] и выберите в меню «**Поддержание тепла**». Подтвердите свой выбор. На текстовом дисплее появляется сообщение «**Поддержание тепла**» с приглашением «**Выбор температуры**».
2. С помощью переключателя установите нужную температуру. Обратите внимание, что в режиме «**Поддержание тепла**» регулировать температуру можно только в диапазоне 60-120°C.
3. Установите блюдо в духовой шкаф для поддержания его в теплом состоянии.

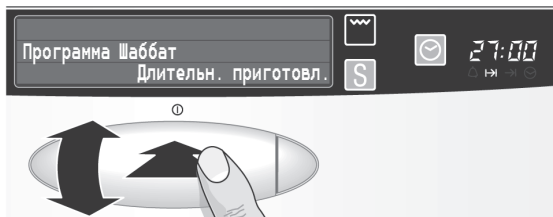
Не следует поддерживать блюдо в теплом состоянии более 2 часов, так как теплые блюда легко портятся.

Программа «Шаббат»


Духовой шкаф работает на протяжении 24-73 часов при температуре примерно 80-90°C. В течение этого времени духовой шкаф не нужно включать или выключать, при этом можно разогревать блюда или поддерживать их в теплом состоянии.

Примечание

В период выполнения программы «Шаббат» освещение духового шкафа выключено.




Включение

1. Прикоснитесь к сенсору  и выберите в субменю «**Программа Шаббат**». Подтвердите свой выбор. На текстовом дисплее появляется сообщение «**Длительн. приготвл.**».
2. С помощью переключателя установите длительность программы и подтвердите установку нажатием переключателя (или через 3 секунды установка будет автоматически принята).

На текстовом дисплее появляется сообщение «**Программа Шаббат**»; программа «Шаббат» будет выполняться в течение установленного времени.

Изменение длительности программы

Вы можете изменить установку времени через субменю «**Длительность прогр.**».

1. Для этого прикоснитесь к сенсору  и выберите в субменю «**Длительность прогр.**». Подтвердите свой выбор.
2. С помощью переключателя скорректируйте длительность программы «Шаббат».

Консервирование овощей и фруктов

Консервирование в режиме циркуляции горячего воздуха CircoTherm

Указания

В духовом шкафу Вы можете одновременно законсервировать содержимое до 6 стеклянных банок емкостью 0,5 или 1 л.

Для консервирования следует использовать свежие **овощи и фрукты** в безупречном состоянии.

При подготовке овощей и фруктов к консервированию и при закрывании их в банки основное требование – чистота.

Используйте только безупречно чистые **стеклянные банки** без повреждений.

Используйте только жаростойкие **резиновые кольца**.

Содержимое **жестяных консервных банок или завинченных до отказа стеклянных банок** следует прокипятить в кастрюле или котле.

Во время кипячения эти сосуды должны плавать в воде.

Подготовка фруктов

Фрукты помойте, в зависимости от вида снимите кожуру, удалите косточки, разрежьте на части и положите в стеклянную банку для консервирования до уровня примерно на 2 см ниже края.

Стеклянную банку наполните горячим сахарным сиропом после снятия с него пены (ок. 1/3 л на литровую банку) и закройте.

На 1 л воды:

для сладких фруктов ок. 250 г сахара,
для кислых фруктов ок. 500 г сахара.

Очень твердые фрукты следует предварительно проварить несколько минут в сахарном сиропе или подвергнуть предварительной обработке в кастрюле-скороварке.

Подготовка овощей

Овощи помойте, почистите, в зависимости от вида порежьте на части и положите в стеклянную банку для консервирования.

Банку сразу же заполните горячей кипяченой водой и закройте.

Закрывание банок

Протрите края стеклянных банок чистым влажным полотенцем. Положите сверху резиновые кольца и крышки и закройте банки при помощи скоб.

Установка банок в духовой шкаф



Установите в духовой шкаф на **1 уровень** универсальный противень.

Установите в противень банки треугольником (см. рисунок), при этом расстояние от банок до задней стенки прибора должно составлять около 5 см.

Банки в универсальном противне не должны касаться друг друга.

Налейте в универсальный противень 0,5 л горячей воды (ок. 80°C).

Извлечение банок из духового шкафа

Установите банки на поглощающее влагу полотенце, накройте их и защитите от сквозняка.

Снимайте скобы только после охлаждения банок.

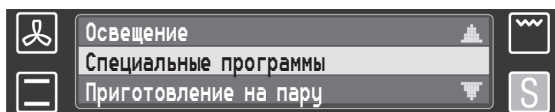
Фрукты, огурцы и томатная паста		Овощи (кроме огурцов)	
1	Установите банки в духовой шкафу (см. выше).	1	Установите банки в духовой шкафу (см. выше).
2	Выберите режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm и установите температуру ок. 160°C .	2	Выберите режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm и установите температуру ок. 160°C .
3	Сначала начнет пениться содержимое задней банки и правой банки во втором ряду. Банки емкостью 0,5 и 1 л – примерно через 50-60 минут. Как только начнет пениться содержимое всех банок, выключите прибор.	3	Сначала начнет пениться содержимое задней банки и правой банки во втором ряду. Банки емкостью 0,5 и 1 л – примерно через 50-60 минут. Как только начнет пениться содержимое всех банок, установите регулятор температуры на 100°C .
4	Оставьте банки в закрытом приборе еще на несколько минут. Малина, земляника, вишня, огурцы – 5-10 минут . Другие фрукты – 10-15 минут . Томатная паста, яблочное пюре – 15-20 минут .	4	Содержимое банок должно кипеть в закрытом приборе еще около 60 минут .
			Выключите духовой шкаф.
			Оставьте банки в закрытом приборе еще примерно на 15-30 минут .

Собственные программы

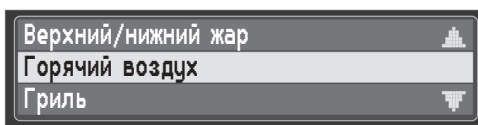
Чтобы облегчить себе приготовление любимых или дорогостоящих блюд, Вы можете записать процесс приготовления 10 блюд и в любое время воспроизвести записанную программу. При этом прибор запоминает установленный режим работы, температуру и продолжительность приготовления, а также до четырех изменений этих параметров, которые Вы производили во время записи.

Запись новой программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Прикоснитесь к сенсору **S** и выберите в субменю «**Специальные программы**».

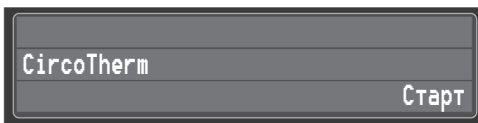


3. Выберите в субменю «**Новая программа**». На выбор предлагаются три вида функций духового шкафа (специальные функции выбрать нельзя):



4. Выберите один из видов функций духового шкафа и подтвердите свой выбор, чтобы выйти в субменю входящих туда режимов работы.
5. Выберите нужный режим работы и подтвердите свой выбор. На текстовом дисплее появляется выбранный режим работы и приглашение к установке температуры; на дисплее светится предлагаемая температура.
6. Установите нужную температуру и подтвердите свой выбор. Духовой шкаф начинает нагреваться.

7. На текстовом дисплее появляется сообщение «Старт».



Решите, следует ли включить предварительный нагрев духового шкафа.

Без предварительного нагрева

8. Установите продукт в духовой шкаф.

С предварительным нагревом

8. Дождитесь, пока духовой шкаф разогреется (см. «Контроль температуры»). Потом установите продукт в духовой шкаф.

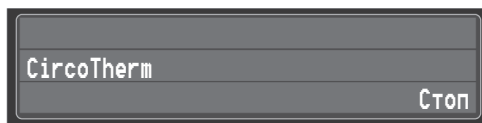
9. После этого нажмите переключатель для подтверждения старта программы. **Запись программы начинается.**

Установленная в данный момент температура запоминается, на дисплее электронных часов идет отсчет общего времени. Текст на текстовом дисплее меняется со «Старт» на «Стоп».

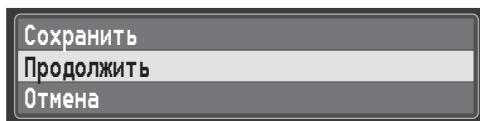
10. Выпекайте, жарьте или приготавливайте блюдо на гриле, как обычно.

Завершение записи программы

Сразу же после подтверждения старта программы на текстовом дисплее появляется сообщение «Стоп».



Когда Вы захотите завершить запись программы, нажмите на переключатель. Вам на выбор будут предложены три возможности:



Сохранить,

если Вы хотите сохранить запись.
Запись будет завершена.

Присвоение имени

На следующем этапе Вы присваиваете записи имя, которое составляете из макс. 20 символов.



Выбор символа:	↵	вращение переключателя
----------------	---	---------------------------

Принятие символа:	↵	нажатие переключателя
-------------------	---	--------------------------

Сброс символа:	↵	
----------------	---	--

Сохранение имени:	↵	
-------------------	---	--

Прекращение ввода имени:	↵	
--------------------------	---	--

Индикация программы: **«Специальные функции»/«Специальные программы».**

Продолжить,

если Вы хотите продолжить запись.
Вы снова возвращаетесь к записи.

Отмена,

если Вы захотите завершить запись программы
БЕЗ ее сохранения. Запись будет завершена.

Примечание

В записанную программу изменения внести
нельзя.

Запись нескольких этапов выполнения программы

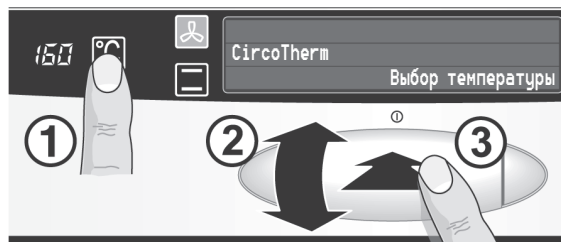
Во время записи программы Вы можете произвести до 4 изменений температуры и режима работы. Эти изменения будут записаны и снова воспроизведены при вызове записанной программы. Таким образом Вы можете составить свою индивидуальную программу.

К изменениям относятся:

- изменение режима работы,
- изменение температуры,
- изменение режима работы с одновременным изменением температуры.

Изменение температуры

Начните запись программы, как это описано в разделе «Запись новой программы».



- 1.** Чтобы изменить температуру во время записи программы, прикоснитесь к сенсору $^{\circ}\text{C}$. На текстовом дисплее мигает приглашение к установке температуры.
- 2.** Измените температуру путем вращения переключателя.
- 3.** Подтвердите установку **нажатием переключателя**, в противном случае через 3 секунды прибор автоматически вернется к предшествующей температуре.

Изменение температуры будет записано.

Изменение режима работы

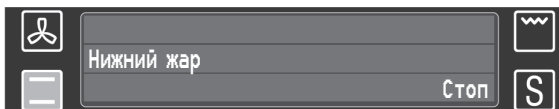
Начните запись программы, как это описано в разделе «Запись новой программы».

1. Чтобы изменить режим работы во время записи программы, прикоснитесь к сенсору одного из основных видов функций духового шкафа, в субменю которого находится нужный режим работы.



На дисплее отображается субменю с режимами работы.

2. Выберите нужный режим работы – или путем повторного прикосновения к сенсору функций духовки, или путем вращения переключателя.
3. Подтвердите выбор нажатием переключателя.
4. На текстовом дисплее мигает приглашение к установке температуры; горит индикация предлагаемой температуры.
5. Подтвердите выбор нажатием переключателя.



Изменения режима работы и при необходимости изменения температуры будут записаны в память прибора.

Выполнение записанной программы

1. Прикоснитесь к сенсору [S] и выберите в субменю «Специальные программы».
2. Выберите в субменю нужную программу. Как только в приборе будет достигнута стартовая температура, раздастся звуковой сигнал.

3. В соответствии с появившимся на текстовом дисплее предложением установите в духовой шкаф продукт для приготовления и запустите программу нажатием переключателя. Программа начинает выполняться. Если программа состоит из нескольких этапов, то после выполнения каждого этапа раздается звуковой сигнал.
4. После завершения программы раздается звуковой сигнал; на текстовом дисплее мигает сообщение «**Программа окончена**».
5. Подтвердите завершение программы нажатием на переключатель. Духовой шкаф выключается.

Примечания

Во время выполнения записанной программы на дисплее электронных часов отображается обратный отсчет времени выполнения каждого отдельного этапа программы.

Учтите, что сохраняются все сделанные настройки, в том числе и предварительный нагрев. При выполнении записанной программы действуйте так же, как и при ее записи.

При вызове записанной программы столбиковый индикатор указывает степень предварительного нагрева:

светятся все три столбика – предварительный нагрев проводился,
не светится ни один столбик – предварительный нагрев не проводился.

Что делать, если при выполнении записанной программы на текстовом дисплее мигает сообщение: «**Пожалуйста, подождите**» «**Недостаточная темп.**»?

В духовом шкафу еще не достигнута записанная стартовая температура. Дождитесь звукового сигнала и приглашения на дисплее установить в духовой шкаф продукт и запустить программу.

Что делать, если при выполнении записанной программы на текстовом дисплее мигает сообщение: «**Пожалуйста, подождите**» «**Высокая темп.**»?

Температура в духовом шкафу выше сохраненной стартовой температуры. Выключите духовой шкаф. Дождитесь, пока он охладится в достаточной степени. После этого заново включите программу.

Просмотр установок отдельных этапов выполнения записанной программы

Вы можете вызвать на дисплей установки отдельных этапов записанной программы.

1. Прикоснитесь к сенсору **[S]** и выберите в субменю **«Специальные программы»**.
2. Выделите нужную программу.
3. Прикоснитесь к сенсору **[i]** и вращайте переключатель.

На дисплеях будут отображаться установки для каждого этапа выполнения записанной программы:

- на текстовом дисплее – режим работы и этап выполнения программы;
- на дисплее температуры – сохраненная температура;
- на столбиковом индикаторе – уровень разогрева духового шкафа;
- на дисплее электронных часов – длительность данного этапа программы.

Стирание записанной программы

1. Прикоснитесь к сенсору **[S]** и выберите в субменю **«Специальные программы»**.
2. Выберите в субменю **«Стереть программу»**. На дисплее отображаются все записанные программы.
3. Выберите программу, которую Вы хотите стереть, и подтвердите свой выбор нажатием переключателя. Программа стирается.
4. Выберите **«Назад»**, чтобы вернуться в первоначальное меню.

Примечание

Стертую программу нельзя восстановить.

Чистка и уход

Важные указания

Не применяйте для чистки абразивные средства и острые предметы.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а размягчайте их влажной тряпкой и моющим средством.

Рекомендуемые чистящие средства Вы можете приобрести в Сервисной службе.

Чистка прибора снаружи

Передняя панель из нержавеющей стали/алюминия

Нанесите имеющееся в продаже чистящее средство на мягкую влажную тряпку или замшу для протирки оконных стекол.

Не применяйте агрессивные и абразивные чистящие средства.

Для устранения сильных загрязнений используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для матовых поверхностей из нержавеющей стали/алюминия.

Обратите внимание на рекомендации изготовителя.

Эмаль и стекло

Нанесите имеющееся в продаже чистящее средство на мягкую влажную тряпку или замшу для протирки оконных стекол.

Стекло дверцы духового шкафа

Внутреннее стекло дверцы духового шкафа для снижения температуры имеет покрытие, отражающее тепло.

Это покрытие не ухудшает обзор через окно дверцы прибора.

При открытой дверце это покрытие выглядит в виде светлого налета. Такой внешний вид обусловлен техническими особенностями покрытия и не является дефектом.

Духовой шкаф

Чистите духовой шкаф после каждого использования, в особенности после жаренья или приготовления на гриле.

Оставшиеся загрязнения при следующем нагреве могут пригореть.

Пригоревшие загрязнения удаляются с большим трудом.

Указания:

Чтобы избежать загрязнений, используйте:

- **режим циркуляции горячего воздуха CircoTherm.** После работы в этом режиме загрязнений остается меньше, чем при работе в других режимах нагрева;
- **для выпекания** очень сочных пирогов универсальный противень;
- **для жаренья** соответствующую посуду (жаровню).

Для облегчения чистки

Вы можете включить лампу духового шкафа и снять его дверцу.


Для чистки передней панели духового шкафа (за дверцей) следует снять уплотнитель дверцы.

Эмалированные поверхности в духовом шкафу

Используйте горячий мыльный или уксусный раствор.

Для удаления сильных загрязнений лучше всего пользоваться очистителем для духовых шкафов.

Мы рекомендуем очиститель в форме геля, потому что его можно наносить целенаправленно.

 Очиститель можно использовать только после того, как прибор остыл.

После чистки оставьте дверцу открытой, чтобы прибор высох.

Примечание:

Эмаль обжигается при очень высоких температурах. Вследствие этого могут возникать небольшие различия в ее цвете. Это абсолютно нормально и не оказывает влияние на функции эмали. Не пытайтесь устранить такие изменения в цвете с помощью абразивных средств или острых предметов.

Края более тонких противней не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее они полностью защищены от коррозии.

Каталитическое покрытие духового шкафа

Самоочищающиеся поверхности духового шкафа

Задняя стенка внутри прибора покрыта самоочищающейся эмалью. Она очищается сама во время эксплуатации духового шкафа.

Иногда большие пятна исчезают только после многократного пользования прибором.

Небольшое изменение цвета эмали не влияет на процесс самоочистки.

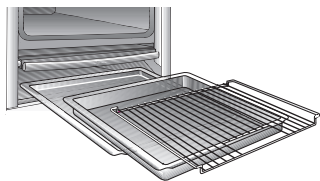
Важные указания

Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Они поцарапают или разрушат самоочищающуюся эмаль.

Никогда не используйте для чистки самоочищающейся эмали очиститель для духовых шкафов. Если этот очиститель случайно попал на поверхность самоочищающейся эмали, немедленно смойте его губкой с достаточным количеством воды.

Хранение принадлежностей



Откройте дверцу духового шкафа и задвиньте принадлежности внутрь.

Вы можете хранить принадлежности в отделении под духовым шкафом.

Обратите внимание на очередность закладывания принадлежностей в отделение:

- 1. противень,**
- 2. универсальный противень,**
- 3. решетка для выпечки/жаренья.**

Система очистки EasyClean®

Для облегчения чистки духового шкафа Ваш прибор оснащен специальной системой очистки. Под действием тепла и водяного пара, образующихся в результате автоматического регулируемого выпаривания раствора для чистки, остатки загрязнений на эмалированной поверхности размягчаются и удаляются после этого гораздо легче.


Внимание!

Никогда не лейте холодную воду в горячий духовой шкаф.

Пользуйтесь системой очистки **только после полного охлаждения духового шкафа** (до комнатной температуры).

Используйте для этого только обычную водопроводную воду, **а ни в коем случае не дистиллированную воду**.

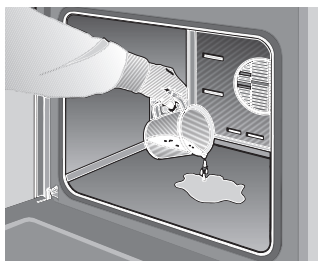
Включение:

1. Выньте из духового шкафа противень и универсальный противень. Решетку для гриля можно оставить в приборе.
2. Осторожно налейте в ванночку на дне духового шкафа около 0,4 л воды с добавлением небольшого количества моющего средства. При наличии сильных загрязнений Вы можете оставить мыльный раствор на некоторое время перед включением системы очистки, чтобы он оказал свое действие.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Прикоснитесь к сенсору  и выберите в меню «Программа EasyClean».

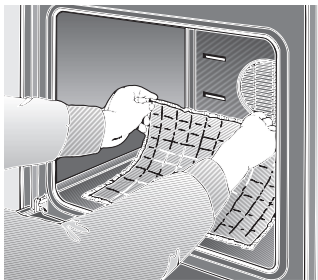
На текстовом дисплее появляется сообщение «Программа EasyClean» – «Программа выполняется». Процесс чистки автоматически начинается. Выполнение программы чистки заканчивается через 21 мин. Раздается звуковой сигнал, и на текстовом дисплее появляется сообщение «Программа EasyClean» – «Программа окончена».

На текстовом дисплее мигает сообщение «Невозможно»?

Значит, духовой шкаф охладился не полностью. Выключите духовой шкаф и дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры. Снова включите систему очистки «EasyClean».



После выключения системы очистки



Указание. Не оставляйте остатки воды в приборе на долгое время (например, на всю ночь).

1. Откройте дверцу духового шкафа и удалите из него остатки воды большой хозяйственной тряпкой.
2. Протрите духовой шкаф тряпкой, смоченной в мыльном растворе, почистите мягкой щеткой или пластмассовой щеткой для чистки кастрюль. Оставшиеся присохшие остатки загрязнений Вы можете удалить с помощью скребка для чистки стекла (стеклокерамики). **Внимание!** Пользуйтесь скребком для чистки стекла с осторожностью, его ручка не должна касаться поверхности, потому что можно поцарапать эмаль.
3. Накипь Вы можете удалить тряпкой, пропитанной раствором уксуса.
4. Повторно промойте поверхности духового шкафа чистой водой, а затем вытрите насухо мягкой тряпкой (в том числе и уплотнитель дверцы).


Примечания:

При наличии сильных загрязнений Вы можете повторить процесс после охлаждения духового шкафа.

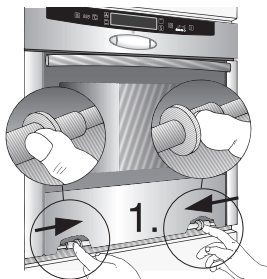
При наличии больших пятен жира после жаренья или приготовления на гриле мы рекомендуем натереть загрязненные места чистящим средством перед включением системы очистки.

После чистки оставьте дверцу духового шкафа открытой под углом примерно 30° еще примерно на 1 час, чтобы эмалевые поверхности хорошо просохли.

Быстрая сушка

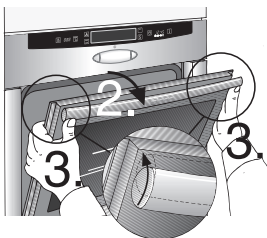
1. Откройте дверцу духового шкафа и зафиксируйте ее в открытом положении под углом прим. 30°.
2. Нажмите сенсор  и выберите в субменю «CircuTherm».
3. С помощью переключателя установите температуру **50°C**. Продолжительность: 5 мин.
4. После этого снова выключите духовой шкаф.

Снятие и навешивание дверцы духового шкафа

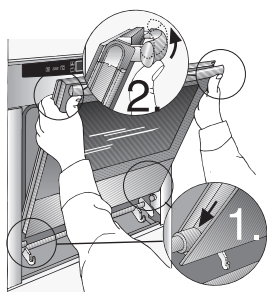


Снятие дверцы

1. Сдвиньте фиксаторы слева и справа внутрь и откройте дверцу в наклонном положении.

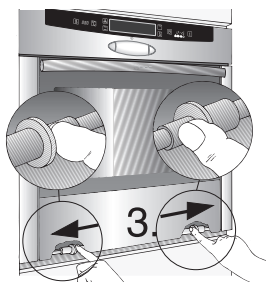


2. Держите дверцу сверху и одновременно слегка приподнимите ручку.
3. Выньте дверцу в наклонном положении движением вверх.



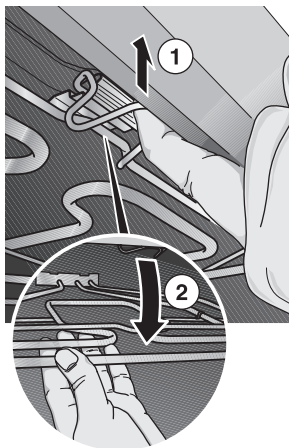
Навешивание дверцы

1. Вставьте дверцу в наклонном положении через направляющие ролики.
2. Слегка приподнимите ручку в горизонтальное положение, чтобы дверца зафиксировалась.



3. Закройте дверцу и сдвиньте фиксаторы справа и слева наружу.

Опускание нагревательного элемента



Чтобы удобнее было чистить верхнюю стенку духового шкафа, опустите нагревательный элемент гриля вниз.

Внимание: нагревательный элемент должен быть остывшим.

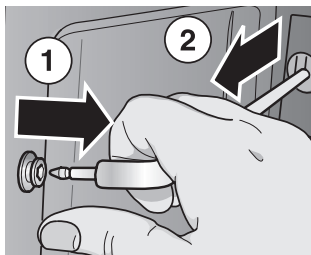
1. Нажимайте на поддерживающую скобу вверх, пока она со щелчком не выйдет из зацепления.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент и опустите его вниз.

После чистки

Снова поднимите нагревательный элемент вверх.

Выдвиньте поддерживающую скобу вперед и отожмите ее верх, чтобы она со щелчком вошла в зацепление.

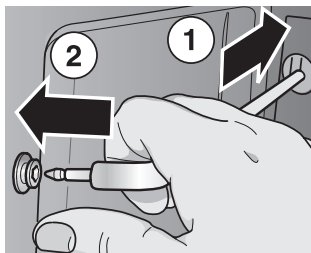
Направляющие для противней



Снятие

1. Выньте направляющую из втулки.
2. Снимите направляющую.

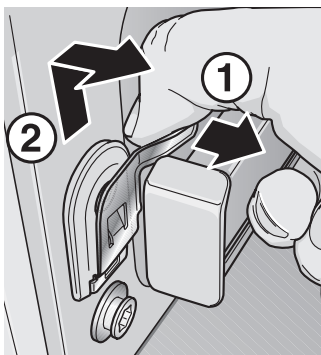
Почистите направляющую для противней моющим средством и губкой или щеткой.



Установка

После чистки установите направляющие на место, выполнив описанные выше действия в обратной последовательности.

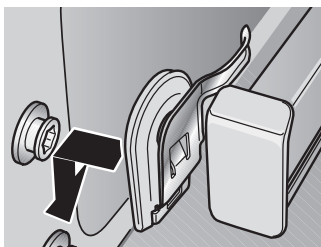
Телескопические направляющие



Снятие

1. Нажмите на пластинчатую пружину.
2. Удерживая пластинчатую пружину в нажатом положении сдвиньте телескопическую направляющую вверх. Выньте телескопическую направляющую сзади.

Почистите телескопическую направляющую мощим средством и губкой.



Установка

1. Вставьте телескопическую направляющую сзади.
2. Задвиньте телескопическую направляющую в паз и нажмите на нее сверху, чтобы она зафиксировалась.
Всегда вставляйте телескопические направляющие до упора.
3. Закрывайте дверцу прибора только после того, как все телескопические направляющие были задвинуты на место.

Внимание: при эксплуатации духового шкафа телескопические направляющие нагреваются. Соблюдайте осторожность и не обожгитесь о выдвинутые направляющие.


Настройки

Для выхода в меню настроек: находясь в главном меню вращайте переключатель до тех пор, пока на текстовом дисплее не будет выделено красным цветом сообщение «**Настройки**». Подтвердите выбор нажатием переключателя, или через 3 секунды выбор будет принят автоматически.

Громкость звукового сигнала

Выберите опцию «Интенсивность сигнала» для настройки громкости звукового сигнала. Чем выше громкость сигнала, тем чаще он повторяется.

Длительность звукового сигнала

Выберите опцию «Длительность сигнала» для настройки длительности звукового сигнала. Установите нужную Вам длительность звукового сигнала с помощью переключателя. Звуковой сигнал можно выключить досрочно, прикоснувшись к сенсору .

Выключение (включение) звукового сигнала

Выберите опцию «Выкл. звуков. сигнал», чтобы полностью выключить звуковой сигнал. Для включения звукового сигнала выберите «**Вкл. звуков. сигнал**».

Выбор языка


Выберите опцию «Выбор языка» для того, чтобы выбрать новый язык текстовых сообщений.

Внимание! Замена языка происходит сразу же после подтверждения выбора путем нажатия переключателя.

Мы рекомендуем Вам устанавливать язык, которым Вы хорошо владеете.

По ошибке был установлен не тот язык?

Выключите духовой шкаф.

Прикасайтесь к сенсору  на протяжении 5 секунд.

На текстовом дисплее снова появится выбор языков.

Выключение (включение) дисплея электронных часов

Выберите опцию «Часы выкл.» для того, чтобы выключить дисплей электронных часов. Для включения дисплея электронных часов выберите «**Часы вкл.**».

Неисправности и ремонт

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в гарантийном талоне.

Внимание! Если Вы вызовете специалиста Сервисной службы из-за неполадок, связанных с ошибками в управлении прибором, то его консультация будет платной.

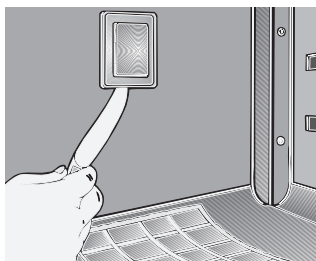
Номер E и номер FD

Вы найдете эти номера на типовой табличке прибора. Типовая табличка находится внутри духового шкафа на боковой стенке внизу слева.

Эти номера необходимо указать при вызове специалистов Сервисной службы. Пожалуйста, впишите их ниже прямо сейчас.

E-Nr.	FD
-------	----

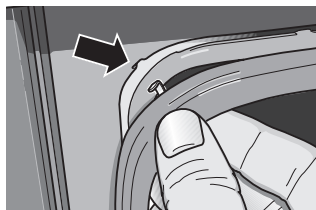
Замена лампы в духовом шкафу



Внимание! Отключите прибор от электрической сети с помощью автоматического выключателя или вывинтите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
2. Снимите стеклянный плафон. Для этого вставьте нож или другой подобный предмет между стеклом и рамой.
3. Замените лампочку.
 - Лампа накаливания, цоколь E14, 230-240 В, 25 Вт, выдерживает температуру до 300°C.
 - Лампу накаливания Вы можете купить в специализированном магазине или в нашей Сервисной службе.

Замена уплотнителя дверцы духового шкафа



Снимите дефектный уплотнитель путем простого отцепления.



Новый уплотнитель дверцы духового шкафа Вы сможете приобрести в Сервисной службе.

Что делать, если ...

Не всегда при появлении неисправности следует вызывать Сервисную службу. Во многих случаях Вы можете устранить ее самостоятельно. В представленной ниже таблице Вы найдете советы по самостоятельному устранению некоторых неисправностей.

Важное указание:

Работы по устранению неисправностей в электронике прибора должны производиться только квалифицированным специалистом. Перед началом таких работ прибор следует обязательно отключить от электрической сети с помощью автоматического выключателя или путем вывинчивания предохранителя в блоке предохранителей.

Что делать, ...	Возможные причины	Способ устранения
... если наблюдаются общие неполадки с электричеством, например, не загораются индикаторные лампочки?	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей и при необходимости замените его.
... если духовой шкаф внезапно перестает работать?	Электронные часы были настроены на автоматическое выключение духового шкафа (см. «Автоматическое выключение духового шкафа»).	Отмените автоматическое выключение духового шкафа. Для этого выберите в функциях электронных часов «Сброс» и подтвердите свой выбор.
... если духовой шкаф внезапно перестает работать, а на электронных часах мигает индикация  :00?	Кратковременное прерывание подачи тока.	Заново установите текущее время.
... если нарушаются функции прибора, управляемые с помощью электроники?	Помехи в электрической сети (например, удар молнии).	Заново установите соответствующую функцию.
...если на дисплее появляются сообщения на иностранном языке?	Неправильно установлен язык сообщений (см. «Ввод в эксплуатацию»).	Выключите прибор. В течение 5 секунд прикасайтесь к символу  . Выберите новый язык.

Что делать, ...	Возможные причины	Способ устранения
... если духовой шкаф принимает установку самостоятельно?	Прибор так запрограммирован.	Через 3 секунды прибор автоматически принимает установку.
... если прибор больше не нагревается, и мигает двоеточие в индикации времени?	Включен демо-режим. Блокировка нагревательного элемента.	Для выключения демо-режима в течение 5 секунд прикасайтесь к сенсорам  и  .
... если прибор не управляется, и на дисплее отображается сообщение « Защита от детей »?	Включена блокировка или защита от детей (см. «Устройства для обеспечения безопасности»).	Для выключения блокировки в течение 3 секунд прикасайтесь к сенсорам  и  . Сообщение «Защита от детей» погаснет.
... если прибор не управляется, и на дисплее отображается сообщение « Пост. защита от детей »?	Включена блокировка на длительное время или защита от детей (см. «Устройства для обеспечения безопасности»).	Для выключения блокировки в течение 6 секунд прикасайтесь к сенсорам  и  . Сообщение «Пост. защита от детей» погаснет.
... если после включения режима работы на дисплее мигает сообщение « Невозможно »?	Прибор не охладился полностью, например, после длительной эксплуатации.	Дождитесь охлаждения духового шкафа. После этого снова включите режим работы.
... если прибор автоматически отключился, и на дисплее температуры мигает  ?	Прибор самостоятельно отключился в целях защиты от перегрева (см. «Устройства для обеспечения безопасности»).	Эксплуатацию духового шкафа можно продолжить, повернув переключатель или выбрав другой режим работы.
... если при жарении или приготовлении на гриле появляется дым?	Установлена слишком высокая температура жаренья. Неправильно установлена решетка или универсальный противень.	Вложите решетку в универсальный противень и установите их вместе на один уровень.
... если жидкость или жидкое тесто скапливается только на одной стороне прибора?	Прибор установлен или встроен не горизонтально.	Проверьте правильность встраивания.













Что делать, ...	Возможные причины	Способ устранения
... если в духовом шкафу происходит усиленное образование водного конденсата?	Нормальное явление, встречается при выпекании пирогов с очень сочной (фруктовой) начинкой или при приготовлении большого жаркого.	Во время приготовления блюда на короткое время откройте дверцу духового шкафа, после приготовления блюда вытрите конденсат.
... если эмалированный противень становится матовым, на нем появляются светлые пятна?	Нормальное явление. Оно обусловлено стекающим мясным соком.	Не устраняется.
... если запотело стекло дверцы духового шкафа?	Нормальное явление. Оно связано с перепадом температур.	Включите духовой шкаф примерно на 5 мин. при температуре 100°C.
... если Вы получаете те же самые настройки после того, как выключили и снова включили прибор?	Эффект запоминания. Защита от случайного выключения. Прибор сохраняет последнюю настройку.	Снова выключите прибор. Подождите более 7 секунд, прежде чем снова включать прибор.
... если дверцу духового шкафа не удастся снять?	Дверцу не удерживали в наклонном положении или ручку поднимали слишком долго.	Проверьте положение дверцы и положение ручки.
... если не удастся навесить дверцу?	<p>Поперечная штанга под духовым шкафом сдвинута вперед.</p> 	Нажмите на поперечную штангу и зафиксируйте ее в заднем положении.
	Дверца не установлена на фиксаторы поперечной штанги.	Проверьте наклонное положение дверцы.
	Ручку слишком долго отжимали вверх.	Проверьте положение ручки.



Контрольные блюда

в соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350

Обратите внимание на указания по предварительному нагреву.

Указанные в таблице значения рассчитаны на приготовление без быстрого разогрева.

Выпечка	Вид нагрева	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Оладьи (предварит. нагрев)		2	150-170	15-25
		1	140-150	20-30
		1 + 3	140-150	20-35
Маленькие кексы		2	160-170	25-35
		1	150-160	25-35
Бисквит на воде (предварит. нагрев)		1	160-170	30-40
		1	160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе		2	170-180	45-55
		1	160-170	45-55
		1 + 3	160-170	50-65
Закрытый яблочный пирог		1	170-180	70-80
	Формы установить на решетку рядом друг с другом.			
Закрытый яблочный пирог (предварит. нагрев)		1	170-180	70-80
	Формы установить на решетку рядом друг с другом.			

Приготовление на гриле	Вид нагрева	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Тосты (предварит. нагрев 10 мин.)		3	макс.	0,5-1,5
	Универсальный противень с плоской решеткой			
Бифштексы 12 шт.		3	250	1-я сторона: 10-15
	Универсальный противень с плоской решеткой			
				2-я сторона: 7-12

Инструкция по монтажу

Для специалистов-монтажников
и экспертов по кухне!

Важные указания

Упаковочный материал утилизируйте в соответствии с действующими предписаниями.

Ручку дверцы духового шкафа не используйте для перемещения прибора.

Прибор следует подключать к розетке с заземляющим контактом.

Если после монтажа духового шкафа розетка с заземляющим контактом становится недоступна, необходимо установить размыкающее устройство, как это описано ниже в разделе «Электрическая безопасность».

Встраиваемый духовой шкаф поставляется с соединительным кабелем.

Внимание! Подключение прибора и ввод его в эксплуатацию должны производиться имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом.

Для подключения используйте сетевой кабель типа H05RR-F.

Номинальное потребление электроэнергии, номинальное напряжение и номер прибора: см. типовую табличку, которая находится внутри духового шкафа на боковой стороне слева внизу.

Типовая табличка находится на боковой стороне прибора.

Электрическая безопасность прибора гарантируется только в том случае, если система заземления установлена в соответствии с предписаниями.

При монтаже прибора следует предусмотреть размыкающее устройство – выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. В качестве такого устройства могут использоваться автоматические выключатели, предохранители и контакторы.

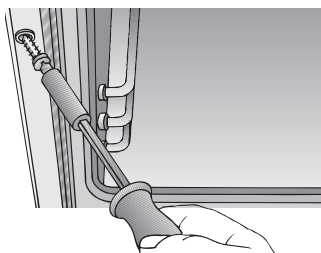
Во время ремонта прибор должен быть отключен от сети.

В соответствии с предписаниями встроенный прибор должен быть закрыт со всех сторон таким образом, чтобы исключить возможность контакта с находящимися под напряжением деталями. Покрытие должно быть таким, чтобы снять его можно было только с использованием инструментов.



Схема подключения находится на задней стенке прибора.

Встраивание духового шкафа



Вставьте духовой шкаф в нишу кухонного шкафа и выровняйте его **по горизонтали**.

Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите прибор к боковым стенкам кухонного шкафа, закрутив по одному винту с каждой стороны. Винты (прилагаются) следует закручивать под легким наклоном наружу. Используйте, пожалуйста, только эти винты.

Убедитесь, что духовой шкаф стоит устойчиво и **горизонтально**, и соблюдены все указанные размеры.

В приборах с телескопическими направляющими эти направляющие не должны самопроизвольно выдвигаться.

В приборах с системой автоматической очистки после наливания 0,4 л жидкости на дно духовки эта жидкость не должна выливаться спереди.

Мебель

Духовой шкаф можно встраивать в шкаф, предназначенный для встраивания бытовых кухонных приборов. Облицовочное покрытие шкафа (шпон или пластик) должно быть приклеено термостойким клеем (90°C). Если облицовочное покрытие или клей не обладают достаточной жаропрочностью, покрытие может деформироваться или отойти.

