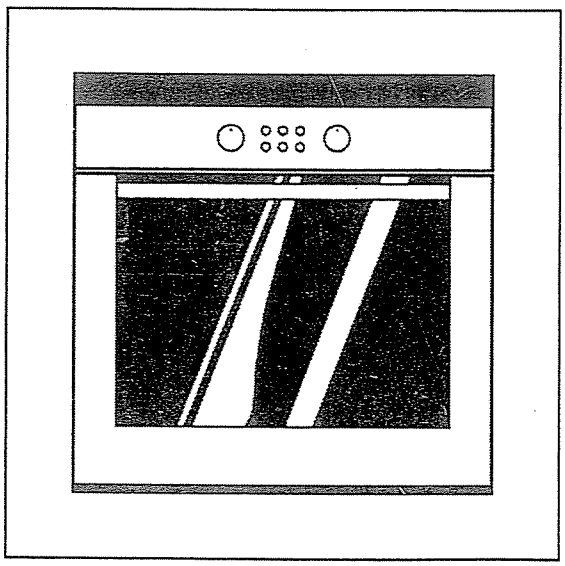
SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

HB 380.60
HB 38L.60
HB 38R.60
HB 780.70

902176

Для того, чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия, прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего духового шкафа.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить духовой шкаф в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и настройки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы – на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

На что следует обратить внимание 5
Перед монтажом 5
Правила техники безопасности 5
Причины повреждений 6
Ваш новый духовой шкаф 7
Панель управления 7
Ручка выбора функций 8
Поворотный переключатель 9
Дисплей и кнопки управления 10
Утапливаемые ручки выключателей 11
Подсветка 11
Виды нагрева 11
Духовой шкаф и принадлежности 15
Охлаждающий вентилятор 19
Перед первым использованием 20
Выбор языка текстовых сообщений 20
Нагревание духового шкафа 20
Предварительная чистка принадлежностей 21
Настройка духового шкафа 21
Выключение духового шкафа вручную 21
Автоматическое выключение духового шкафа ... 23
Автоматическое включение и выключение духового шкафа 24
Индикатор остаточного тепла 25
Быстрый нагрев 26
Установка 26
Программа автоматического приготовления блюд 27
Посуда 27
Приготовление блюда 28

Содержание

Программы 29

Как долго будет готовиться блюдо? 31

Установка 31

Автоматическое включение и выключение духового шкафа 33

Рекомендации по программе автоматического приготовления 34

Программа «Шабат» 36

Установка 36

Автоматическая установка 38

Установка 38

Текущее время 40

Установка 40

Таймер 41

Установка 41

Базовые установки 42

Изменение базовых установок 44

Блокировка для безопасности детей 45

Автоматическое защитное отключение 46

Автоматическая самоочистка 47

Установка 48

Автоматическое включение и выключение самоочистки 49

Если духовой шкаф остыл 50

Уход и чистка 50

Чистка прибора снаружи 50

Духовой шкаф 51

Чистка стекла 54

Чистка навесных элементов 62

Уплотнение 62

Содержание

Принадлежности 62
Жиропоглощающий фильтр 63
Что делать при неисправности? 64
Замена лампочки в духовом шкафу 67
Замена левой лампочки в духовом шкафу 70
Сервисная служба 71
Упаковка и отслуживший прибор 71
Таблицы и рекомендации 72
Пироги и выпечка 72
Рекомендации по выпеканию 76
Мясо, птица, рыба 78
Рекомендации по приготовлению на гриле 81
Запеканки, тосты 82
Готовые блюда глубокой заморозки 83
Щадящее приготовление блюд 84
Рекомендации по щадящему приготовлению 85
Необычные блюда 86
Размораживание 87
Сушка фруктов и зелени 87
Консервирование 88
Рекомендации по экономии электроэнергии 90
Акриламид в продуктах питания 90
Как этого избежать? 90
Контрольные блюда 92

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять духовым шкафом.

Храните инструкцию по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите духовой шкаф. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, вызванные неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Горячий духовой шкаф

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Запрещается прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Автоматическая самоочистка (для HB 780.70)

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время процесса самоочистки. Опасность возгорания! Перед каждым процессом самоочистки удаляйте загрязнения из духового шкафа.

Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!

Во время самоочистки духовой шкаф снаружи сильно нагревается. Не подпускайте детей близко!

Причины повреждений

Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть перегрев. Время выпекания и время жаренья изменяются, из-за чего портится эмаль.

Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекая с противня, оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

Охлаждать духовой шкаф разрешатся только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

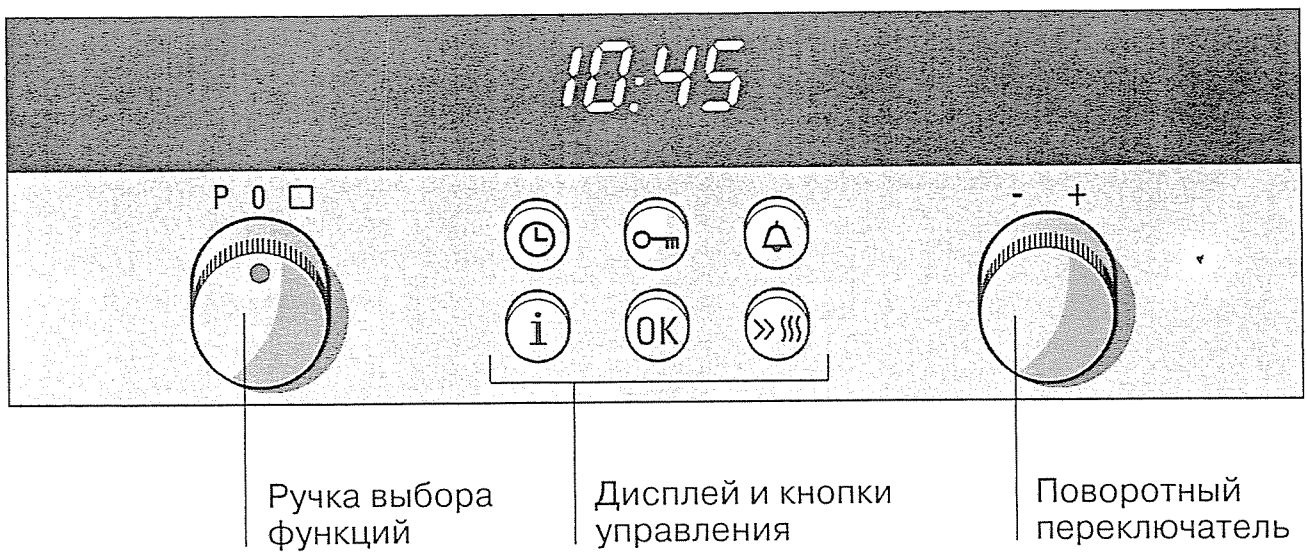
Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваш новый духовой шкаф

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.

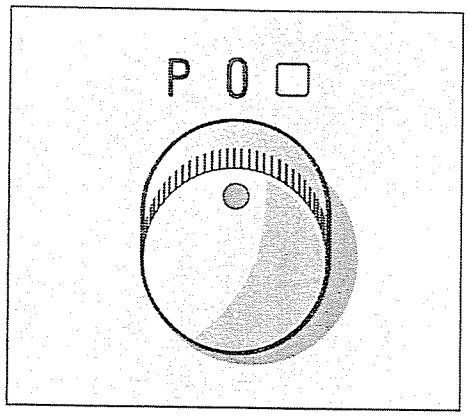


Ручка выбора функций

Дисплей и кнопки управления

Поворотный переключатель

Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

Положения

	Лампочка в духовом шкафу
	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний/нижний жар*
	Интенсивный нагрев
	3D-горячий воздух
	Приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Варио-гриль, малая площадь
	Варио-гриль, большая площадь
	Размораживание
	Предварительный разогрев до 65°C, затем поддержание в горячем состоянии в пределах 100°C
	Автоматическая самоочистка (для HB 780.70)
P	Программа автоматического приготовления блюд
	Автоматическая установка

* Вид нагрева, при котором определялся класс энергетической эффективности в соответствии с EN 50304.

Лампочка в духовом шкафу

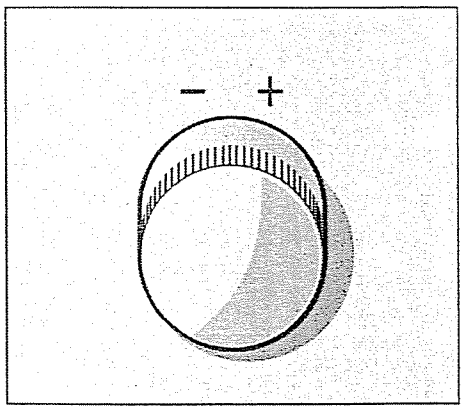
При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

Исключение: при температуре ниже 60°C и в режиме автоматической самоочистки (для HB 780.70) лампочка не включается.

Если ручка выбора функций включена, Вы можете выключить и снова включить лампочку в духовом шкафу. Для этого нажмите на ручку выбора функций.

Поворотный переключатель

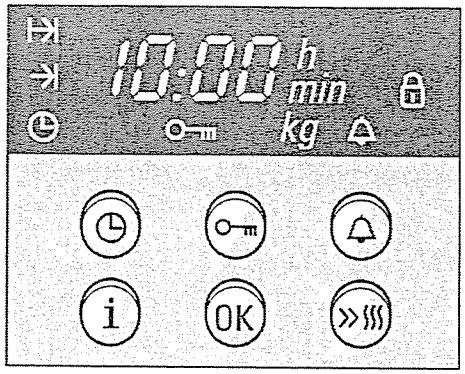
При помощи поворотного переключателя изменяются предлагаемые и установленные значения, а также выбираются различные программы.



Режимы

20-300	Температура, в °C Максимальная температура для режимов «3D-горячий воздух» и «Приготовление пиццы» = 275°C
1-3	Режимы гриля
1-3	Режимы очистки (для HB 780.70)
1 мин. – 23 ч 59 мин.	Продолжительность
1 секунда – 23 ч 59 мин.	Время таймера
P1 – P26	Программы автоматического приготовления блюд
P27	Программа «Шабат»
	Автоматическая установка

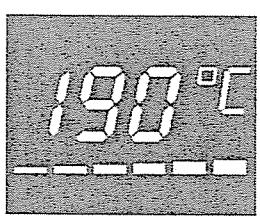
Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Часы» ◷	При помощи этой кнопки устанавливается текущее время, продолжительность приготовления I→I и время окончания →I.
Кнопка «Ключ» o-m	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.
Кнопка «Таймер» 🔔	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка «Info» i	При помощи этой кнопки осуществляется вызов информации.
Кнопка «OK»	При помощи этой кнопки подтверждается произведенная установка.
Кнопка «Быстрый нагрев» ⇶	При помощи этой кнопки можно быстро нагреть духовой шкаф.

Дисплей отображает заданные значения.

Текстовой дисплей отображает сделанные установки, дает Вам полезные рекомендации, вызов которых осуществляется с помощью кнопки «i», и показывает наличие неисправности.
Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков.



Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.

Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выключателя можно вращать вправо или влево.

Подсветка

Ручка выбора функций

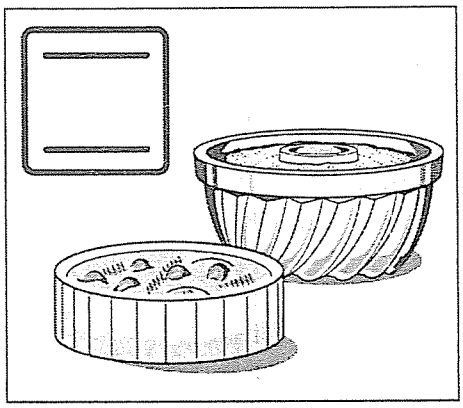
Кольцо на ручке горит при включении ручки выбора функций.

Поворотный переключатель

Кольцо на ручке переключателя загорается, когда Вы можете устанавливать температуру или режим. Оно мигает, если ожидается какая-либо другая установка.

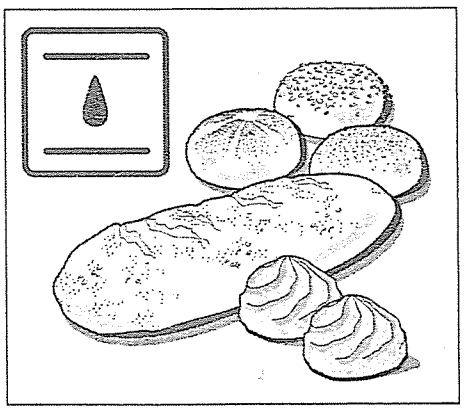
Виды нагрева

Для духового шкафа предусмотрены различные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



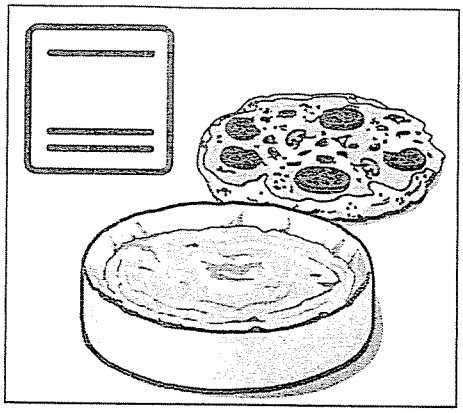
Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.
В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 100°C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.



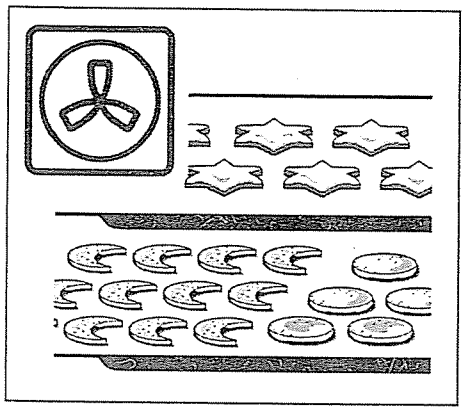
Специальный верхний и нижний жар

представляет собой наиболее энергосберегающий вид нагрева. В этом режиме тепло равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.
Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста – такие, как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста – таких, как заварные булочки.



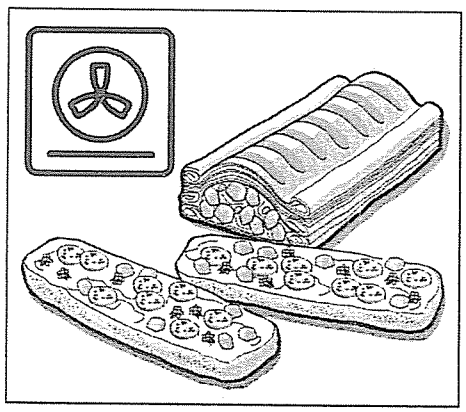
Интенсивный нагрев

При сильном нагреве снизу корж пиццы получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или проводится слабее.



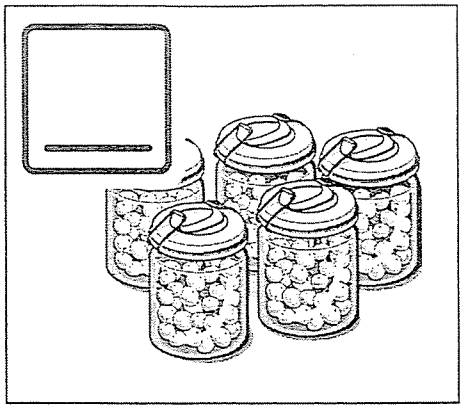
3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Мелкое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.
Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме «Верхний и нижний жар».
Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.
Режим «3D-горячий воздух» лучше всего подходит для сушки фруктов и зелени.



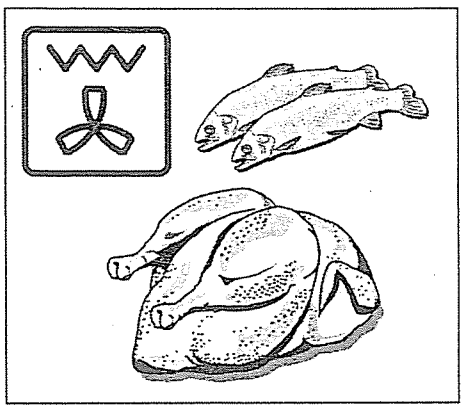
Приготовление пиццы/Горячий воздух интенсивный

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.
Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.



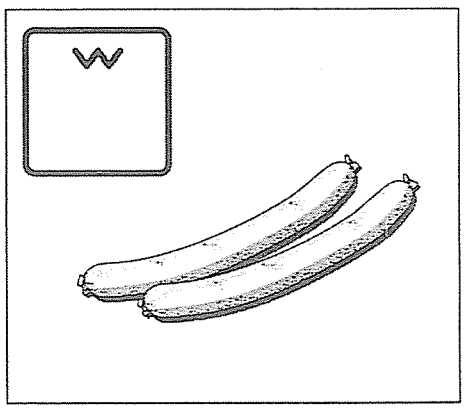
Нижний жар

С помощью режима «Нижний жар» Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



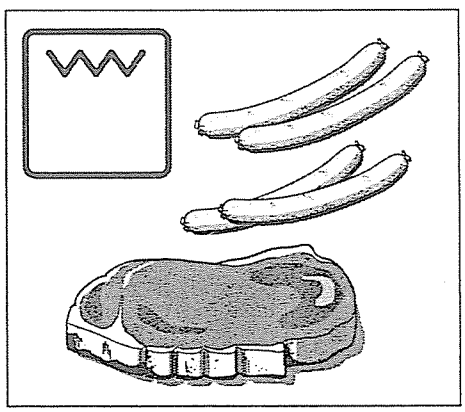
Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



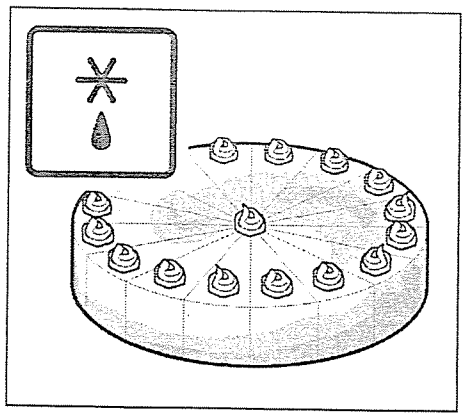
Варио-гриль, малая площадь

В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля.
Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.
Укладывайте куски на середину решетки.



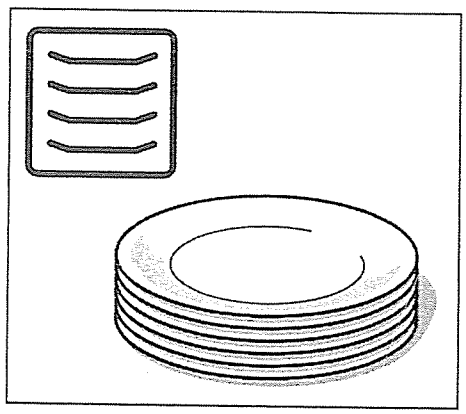
Варио-гриль, большая площадь

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



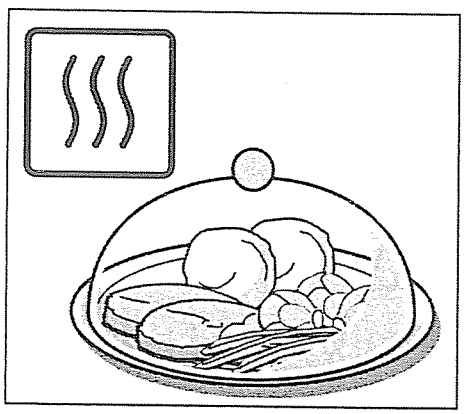
Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.



Предварительный разогрев

При температуре от 30 до 65°C Вы можете предварительно нагреть фарфоровую посуду. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми. Посуду всегда вынимайте, используя плотные рукавицы или прихватки.



Поддержание в горячем состоянии

Если для предварительного разогрева Вы установите температуру выше 65°C, то Вы автоматически перейдете к режиму поддержания в горячем состоянии. При температуре от 66 до 100°C Вы можете поддерживать блюда в горячем состоянии.
Помните, что теплая пища быстрее портится. Поэтому не следует держать пищу в тепле более двух часов.

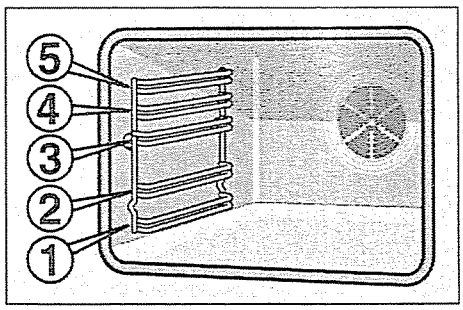
Примечания

При открывании дверцы духового шкафа во время работы нагревательный элемент отключается.

Чтобы тепло равномерно распределялось, для видов нагрева с верхним или нижним жаром вентилятор кратковременно включается во время пауз в работе нагревательных элементов.

Духовой шкаф и принадлежности

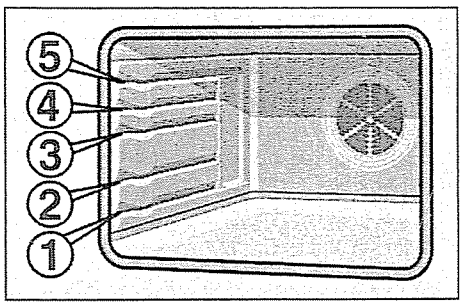
для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

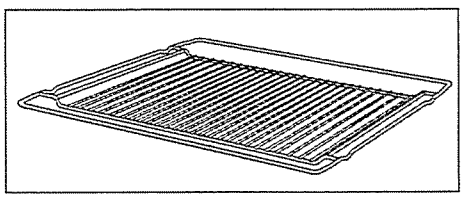
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

для HB 780.70



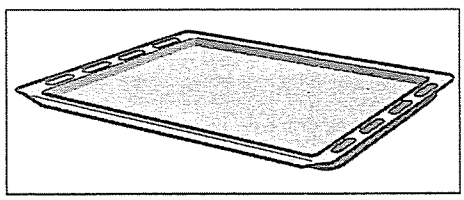
Принадлежности для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.



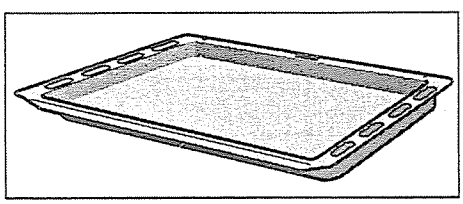
Решетка HZ 334000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.

Устанавливайте решетку в духовой шкаф изгибом вниз ⌣.



Эмалированный противень HZ 331000 для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

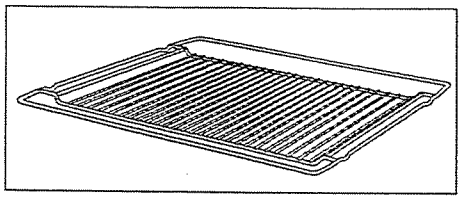


Универсальный противень HZ 332000 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

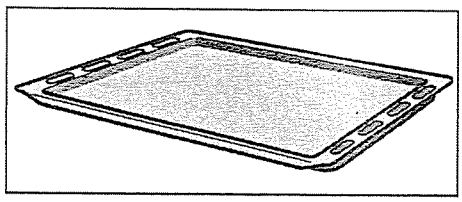
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Принадлежности для HB 780.70

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.

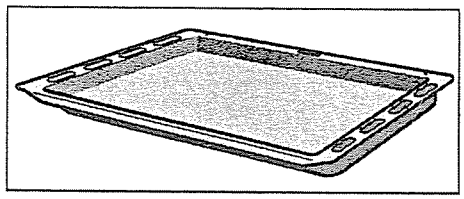


Решетка HZ 334001 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



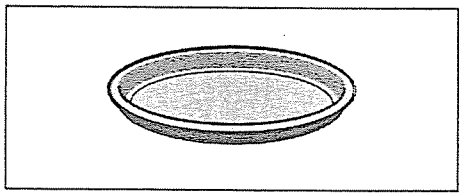
Эмалированный противень HZ 311630 для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Универсальный противень HZ 332070 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

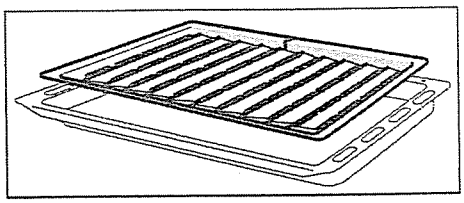
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



Противень для приготовления пиццы HZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



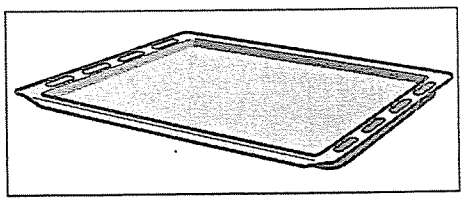
Противень-гриль HZ 325000
(для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)

Противень-гриль HZ 325070
(для HB 780.70)

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

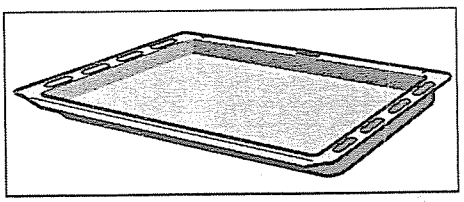
Приготовление на гриле на противне-гриль: устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



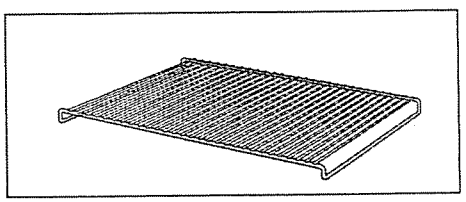
Эмалированный противень HZ 331010 с антипригарным покрытием. С такого противня пироги и выпечку снимать намного легче.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

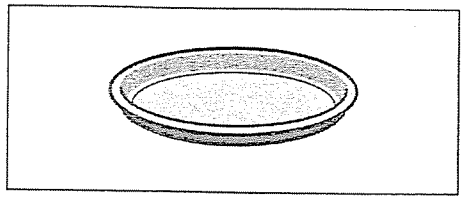


Универсальный противень HZ 332010 с антипригарным покрытием. Сочные пироги, выпечка, продукты глубокой заморозки и большое жаркое легко отстают от универсального противня.

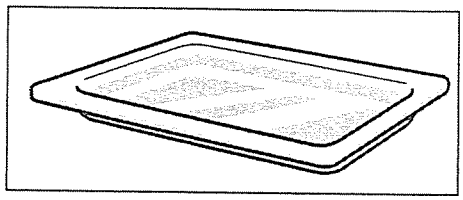
Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



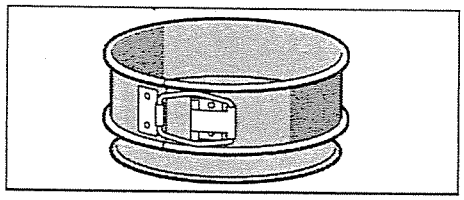
Решетка HZ 324000 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



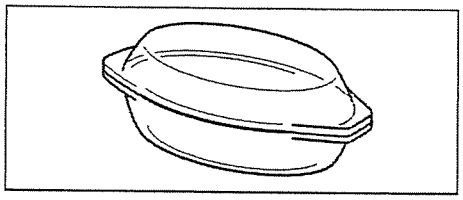
Противень для приготовления пиццы HZ 317000 (только для HB 380.60/HB 38L.60/ HB 38R.60) идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



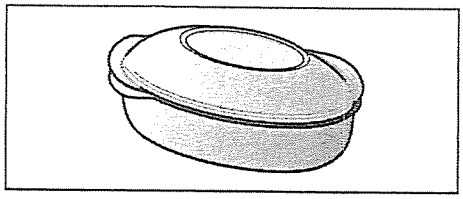
Стеклянный противень HZ 336000. Глубокий противень, изготовленный из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



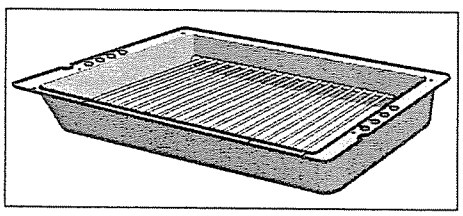
Форма для выпекания HZ 26001
С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым.



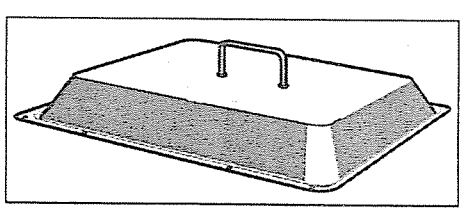
Стеклянная посуда HZ 915000 для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



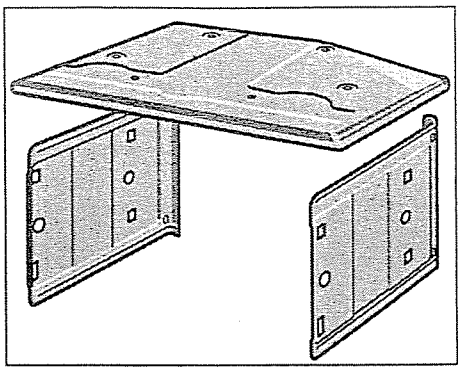
Металлическая посуда HZ 26000. Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Посудой для жаренья можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.



Профи-противень HZ 333000
(для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)
Профи-противень HZ 333070
(для HB 780.70)
Для приготовления больших блюд.

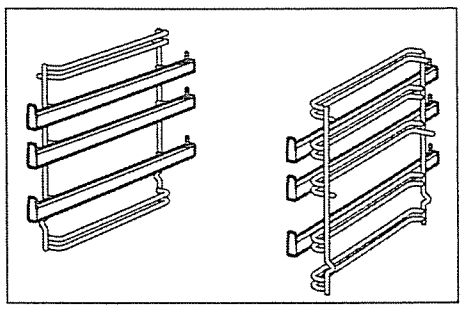


Крышка профи-противня HZ 333001. С ее помощью профи-противень превращается в профи-посуду для жаренья и тушения.



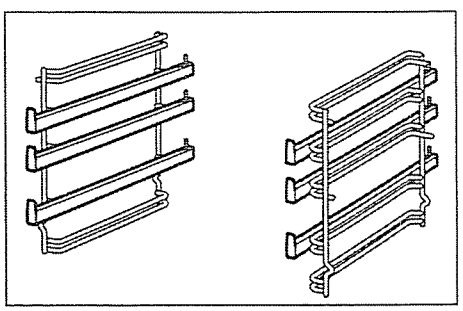
Самоочищающиеся верхняя и боковые стенки (EcoClean) HZ 329022
(только для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)

Их можно установить в Вашу духовку. Духовой шкаф самоочищается во время работы.



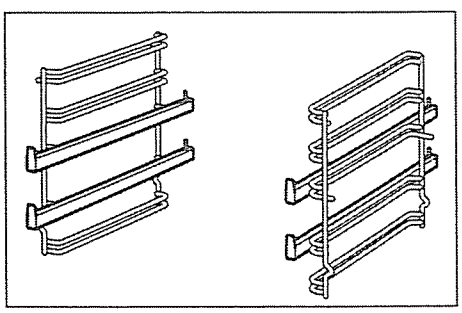
Телескопические направляющие HZ 338305
(только для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопические направляющие HZ 338300
(только для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.



Телескопические направляющие HZ 338200
(только для HB 380.60/HB 38L.60/HB 38R.60)

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Во-первых, убедитесь в том, что на дисплее мигают четыре ноля и имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen».

На дисплее имеется текстовое сообщение «Uhrzeit einstellen»

Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» ◷.
   Появятся цифры 12:00.
2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку «OK».

После этого прибор готов к эксплуатации.

Выбор языка текстовых сообщений

Текст появляется на дисплее Вашего прибора на немецком языке. Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 языков. Информация об установке языка содержится в главе «Базовые установки».

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Последовательность действий

1. Установите ручку выбора функций на «Верхний и нижний жар» ⊟.
   На дисплее высвечивается предлагаемая температура.
2. С помощью регулятора установите 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

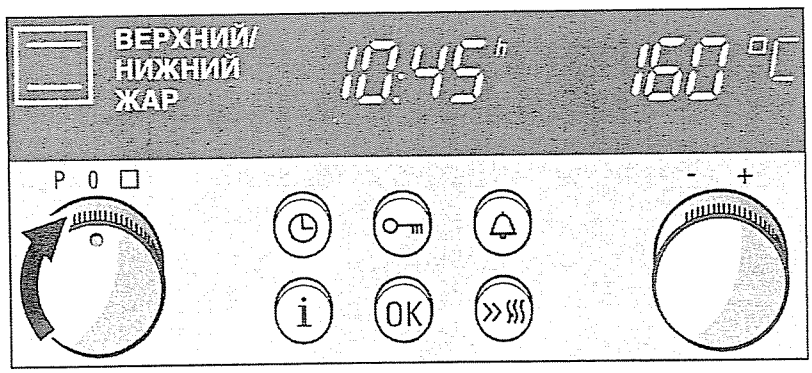
Таблицы и рекомендации

В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

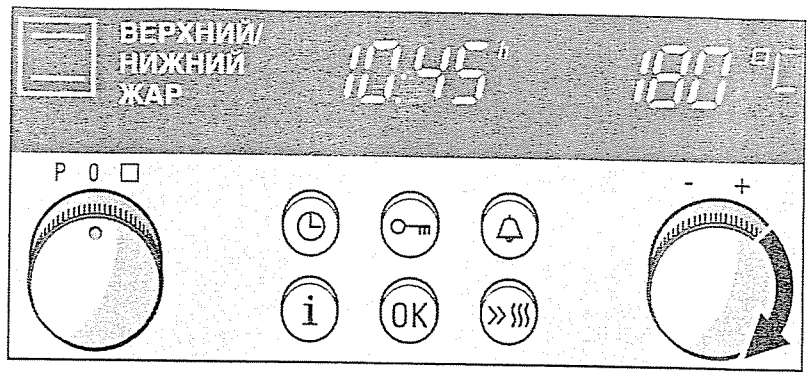
Выключение духового шкафа вручную

Пример: Верхний и нижний жар, 180°C.

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций. На дисплее высвечивается предлагаемая температура.



2. Поворотным переключателем выберите нужную температуру или режим гриля.



3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

Изменение настройки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Контроль за нагревом

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом в духовом шкафу. Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовой шкаф. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки «i». Оно высвечивается на несколько секунд в третьей текстовой строке справа.

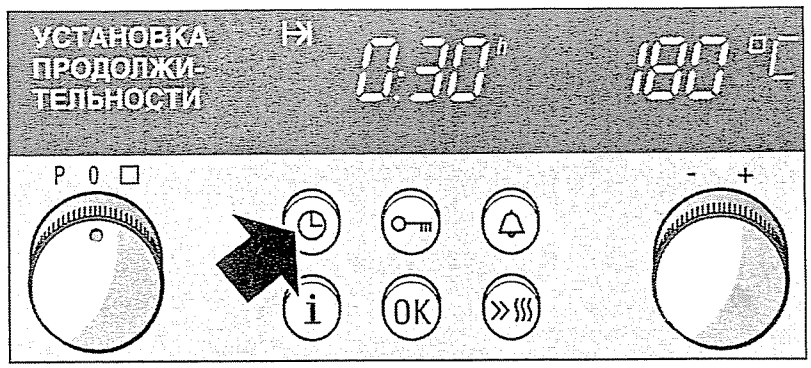
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность приготовления для Вашего блюда.

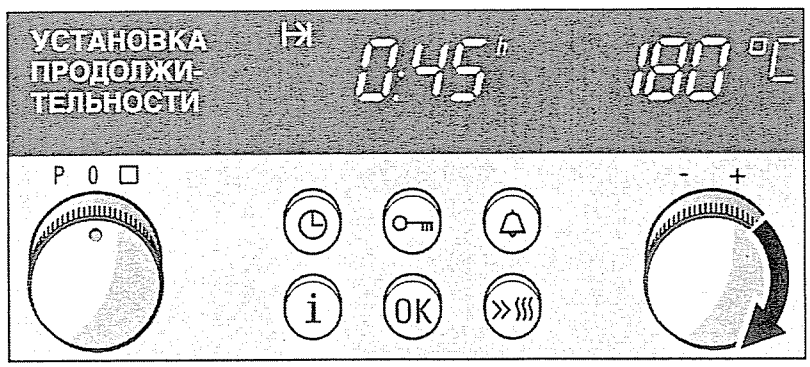
Пример: продолжительность 45 мин.

3. Нажмите кнопку «Часы» ◷.
На дисплее появится текст «УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ».



4. Установите продолжительность с помощью поворотного переключателя.

5. Нажмите кнопку «OK». Духовой шкаф начинает работать.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе появляются 3 нуля, и символ продолжительности I→I мигает. Выключите ручку выбора функций, на индикаторе снова появится текущее время.

Изменение настройки

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». Поворотным переключателем измените продолжительность приготовления. Нажмите кнопку «OK».

Отмена настройки

Выключите ручку выбора функций.

Вызов настроек

Вызов оставшегося времени приготовления, времени окончания или текущего времени: нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока не появятся «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ» или «ВРЕМЯ СУТОК». Вызываемое значение появляется на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф еще не готов к работе.

5. Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

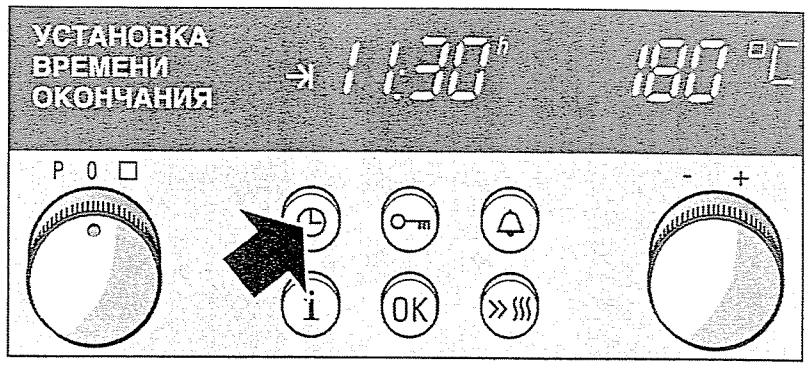
6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

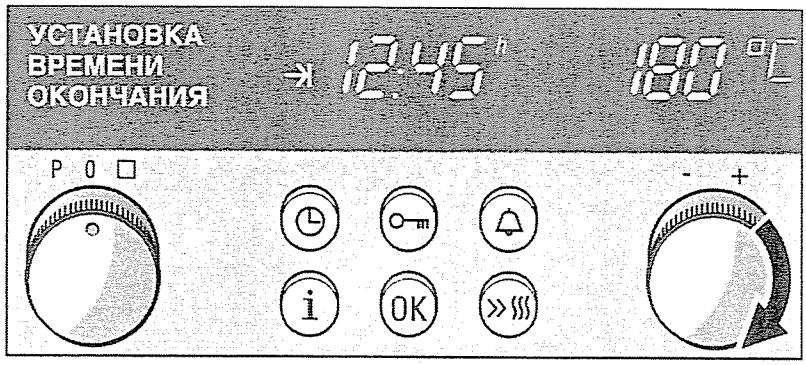
7. Нажмите кнопку «OK». Установка введена. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплей выводится время окончания.

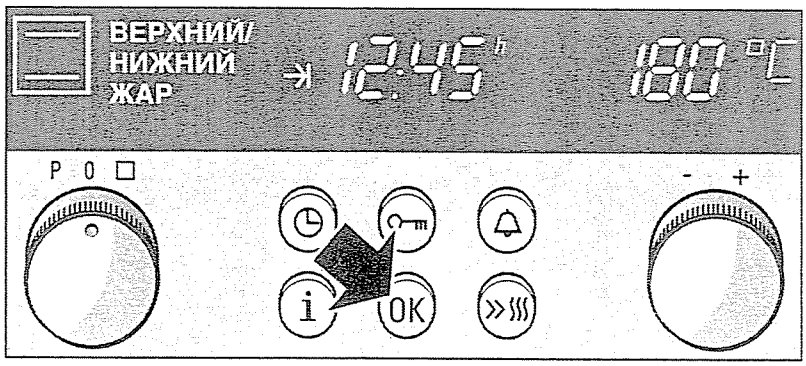
Время приготовления истекло

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.

Пример: сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 мин. и должно быть готово в 12:45.







Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. После выключения ручки выбора функций снова показывается текущее время.

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа по индикатору контроля за нагревом Вы можете определить количество остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C.

Когда температура опустится примерно до 60°C, индикатор гаснет.

Использование остаточного тепла

Воспользуйтесь остаточным теплом, чтобы сохранять блюда теплыми в духовом шкафу.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Неподходящие виды нагрева

= Нижний жар
= Гриль с конвекцией
= Варио-гриль, малая площадь
= Варио-гриль, большая площадь
= Размораживание
= Предварительный разогрев
= Поддержание в горячем состоянии

Установка

Сначала установите вид нагрева духового шкафа. Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» »≋. На дисплее будет гореть символ »≋. Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ »≋ гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Отмена «Быстрого нагрева»

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев» »≋. Символ гаснет. Быстрый нагрев отменен.

Примечания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100°C. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, «Быстрый нагрев» не требуется. Он не включается.

Во время работы режима «Быстрый нагрев» Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки «i».

Программа автоматического приготовления блюд

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что духовой шкаф останется чистым.

Посуда

Программа автоматического приготовления предназначена для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте сотейник с плотно прилегающей крышкой.

Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300°C) из стекла или стеклокерамики.

В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. Дно посуды должно быть заполнено жидкостью не менее чем на 5 мм. В этом случае блюдо подрумянится сильнее.

Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо не очень поджаристым.

Неподходящая посуда

Не подходит посуда из светлого, блестящего алюминия, неглазурованной глины и посуда с ручками из пластмассы.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так Вы сохраните сок, оставшийся после жарения.

Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо во время жарения может приподняться.

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

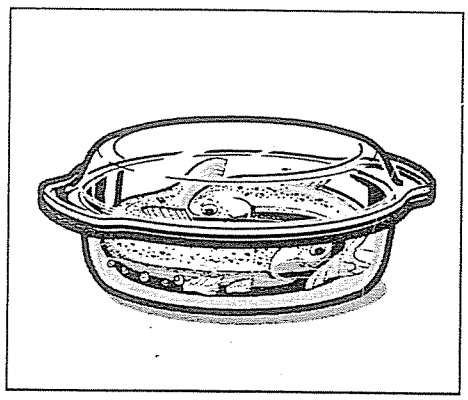
Всегда закрывайте посуду крышкой. Установите посуду на решетку на уровень 2.

Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды. Дно должно быть закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

Рыба



Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.

Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Указание: рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду животом вниз.

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Порежьте мясо на небольшие кусочки. Куриное мясо резать не нужно.

Добавьте в мясо равное ему по весу или вдвое большее количество овощей. Пример: для 0,5 кг мяса Вы можете взять 0,5 или 1 кг свежих овощей.

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Программы

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок, жаркое	01	0,5-3,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	02	0,5-2,5 кг	нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, тонкий край	03	0,5-2,5 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	04	0,5-3,0 кг	да
Жаркое с корочкой	Лопатка с кожей, грудинка	05	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	06	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	07	0,5-2,5 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	08	0,5-2,5 кг	нет
Птица	Курица, утка, гусь, молодая индейка	09	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	10	0,3-1,5 кг	нет
Грудка индейки	Грудка индейки, рулет	11	0,5-2,5 кг	да
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	12	0,5-2,5 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь	Нога косули, заячий окорочок	13	0,5-3,0 кг	да
Мясной рулет	«Ложный заяц»	14	0,3-3,0 кг	нет
Густые супы	Рулеты, мясное рагу, гуляш «по-сегедски»	15	0,3-3,0 кг	да
Рыба на пару	Форель, судак, карп, треска целая	16	0,3-1,5 кг	да
Рыба жареная	Форель, судак, карп, треска целая	17	0,5-1,5 кг	нет

Блюда из замороженных продуктов*	Подходит	Номер прог-раммы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Жаркое из говядины	Тонкий край, толстый край, окорок	18	0,5-2,0 кг	да
Ростбиф	Ростбиф, тонкий край	19	0,5-2,0 кг	нет
Жаркое из свинины	Зарез, шейная часть, шкурка, оковалок, рулька	20	0,5-2,0 кг	да
Жаркое из телятины	Лопатка, ножка, оковалок, окорок, фаршированная телячья грудинка	21	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога	Нога без кости	22	0,5-2,0 кг	да
Баранья нога, полупрожаренная	Нога без кости	23	0,5-2,5 кг	нет
Птичьи окорочка	Окорочка куриные, утиные, гусиные и молодой индейки	24	0,3-1,5 кг	нет
Баранина, оленина	Лопатка, шейная часть, грудинка	25	0,5-2,0 кг	да
Мясо косули, мелкая дичь, мороженая	Нога косули, заячий окорочок	26	0,5-2,0 кг	да

* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах **1**-**4**. На дисплее появляется время приготовления.

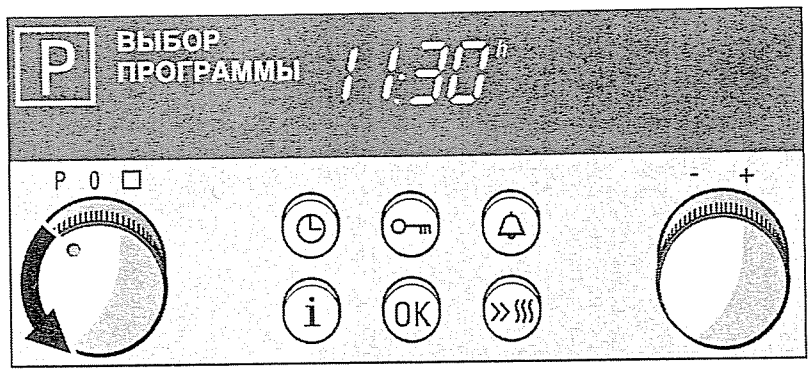
Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.

Установка

1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

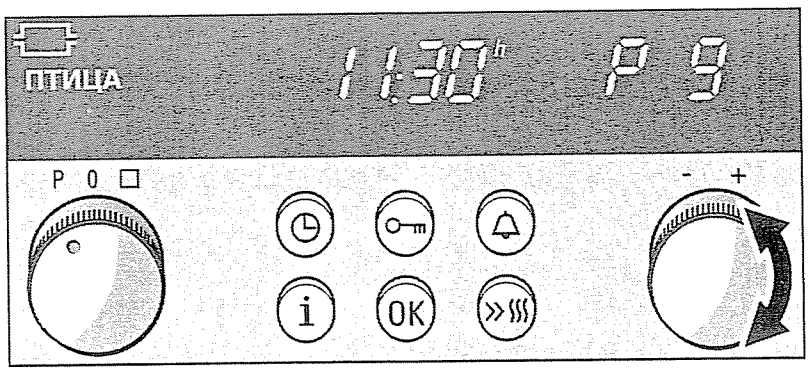
2. Вращайте ручку выбора функций, пока на дисплее не появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».

Пример: P 9. Птица, цыпленок весом 1,5 кг.



3. С помощью поворотного переключателя установите нужную программу.

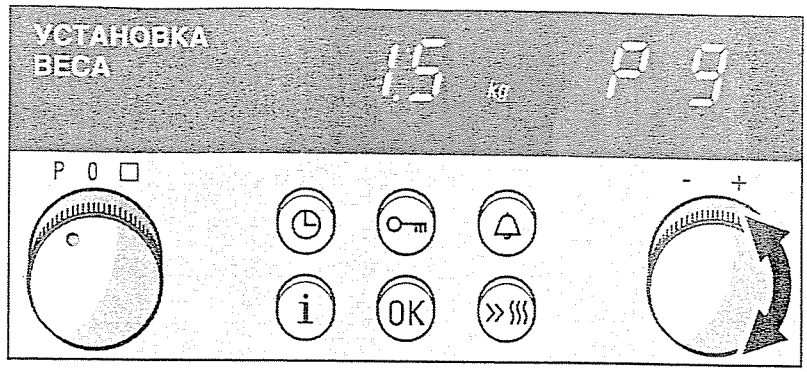
   Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На дисплее появится текст «УСТАНОВКА ВЕСА».



4. Поворотным переключателем установите нужный вес.

   Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА». С помощью поворотного переключателя Вы можете произвести индивидуальную настройку.

5. Нажмите кнопку «OK». Программа начинает выполняться.



Индивидуальные настройки

Если Вы хотите, чтобы блюдо получилось более светлым или более темным, в следующий раз Вы можете немного изменить программу. Перед началом выполнения программы на дисплее появится текст «ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА» и семь полей. Среднее поле темное. Если Вы повернете переключатель вправо, сместится темное поле. Блюдо получится более темным. Если Вы повернете переключатель влево, блюдо получится более светлым.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Отмена выполнения программы

Выключите ручку выбора функций.

Вызов информации

С помощью кнопки «i» Вы можете получать различную информацию о программах.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах **1**-**4**. Затем:

5. Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ». Значение на дисплее – время, когда блюдо будет готово.

6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

7. Нажмите кнопку «OK».

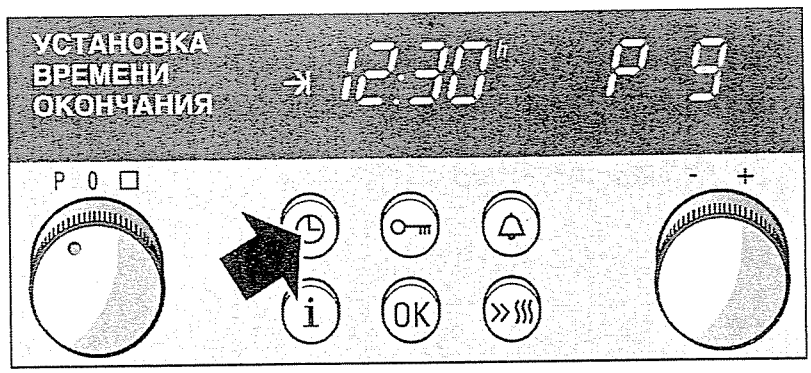
Через несколько секунд установка автоматически принимается. На дисплее – время окончания. Горит символ «Окончание» →I. В нужный момент времени духовой шкаф включится.

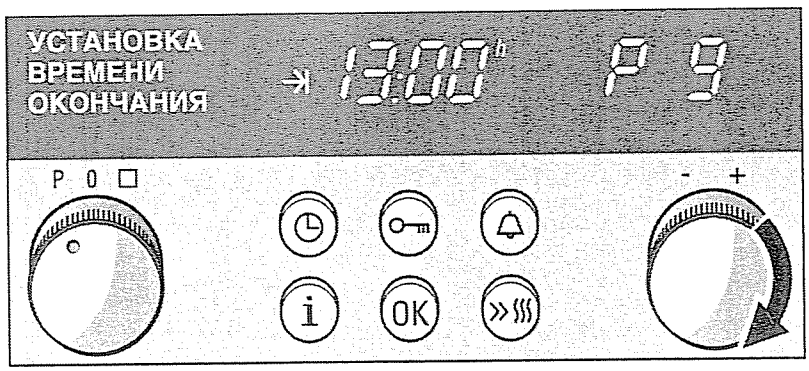
Время приготовления истекло

Выбирайте только свежее мясо или свежую рыбу.

Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. После размораживания мясо и рыба быстро портятся.

Пример: программа 9 Птица.
Блюдо должно быть готово в 13:00 ч.





Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций, на индикаторе снова появится текущее время.

Рекомендации по программе автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает приведенный диапазон веса.	Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах «Верхний и нижний жар» или «Гриль с конвекцией».
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
Жаркое сверху пересушено.	Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если Вы положите на него полоски сала.
Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.	Крышка посуды закрыта неправильно, или мясо увеличилось в объеме и подняло крышку. Поэтому всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.
Блюда из замороженного мяса.	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится в течение времени до принятия установки.
Вы хотите одновременно приготовить нескольких цыплят или окорочков птицы.	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.
Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин.	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: Две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
Приготовление фаршированной птицы.	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.

Мясо в рагу недостаточно подрумянилось.	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к бортику посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими.	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу.	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.
Использование жаровни из нержавеющей стали.	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку. При приготовлении мяса в режиме гриля 3 ⊓ дополнительно готовить от 8 до 10 минут.

Программа «Шабат»

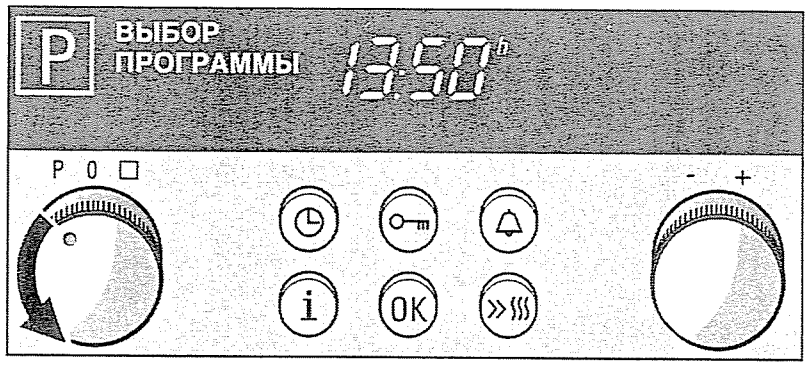
С помощью программы «Шабат» определенный режим нагрева поддерживается в духовом шкафу с 23.50 часов до 0.10 часов следующих суток.

В этот период Вы можете поддерживать определенную температуру блюд в духовом шкафу или подогревать, не производя операций включения или выключения.

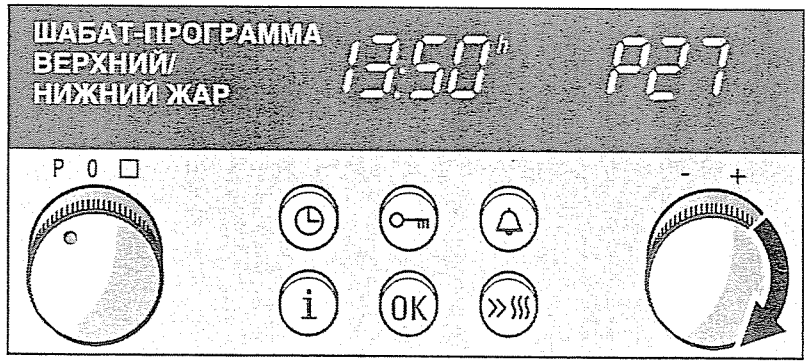
Установка

Условие: в базовых установках Вы должны активизировать настройку «ШАБАТ-ПРОГРАММА ДА».

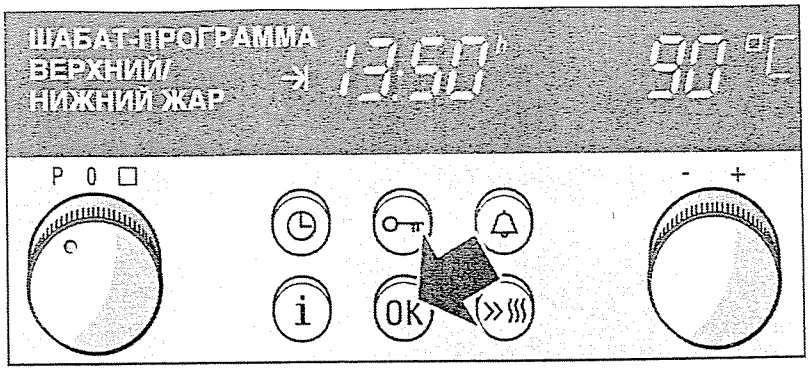
1. Установите ручку выбора функций на «Р». На дисплее появится текст «ВЫБОР ПРОГРАММЫ».



2. С помощью поворотного переключателя установите программу 27.

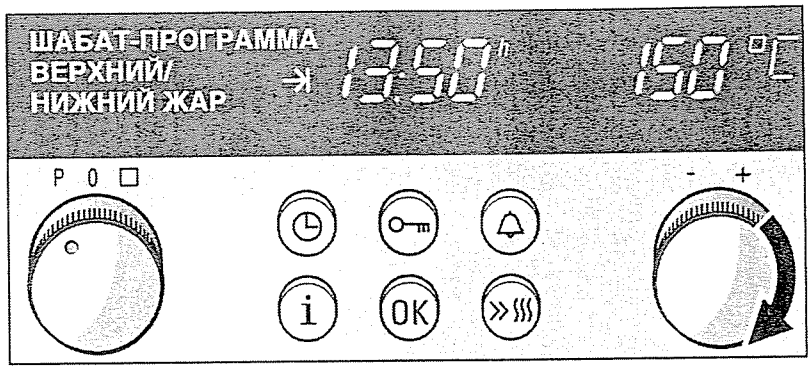


3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK». На индикаторе высвечивается предлагаемая температура 90°C.



4. Теперь Вы можете изменить температуру в пределах 30-150°C.

5. Нажмите кнопку «OK».



Духовой шкаф включится в 23:50. Через сутки, в 0:10 он отключится.

Программа выполнена

Выключите ручку выбора функций. На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Автоматическая установка

Если Вы выбираете блюдо по программе автоматической установки, оптимальные рекомендуемые значения уже заданы.

Для приготовления блюда необходимо пройти два или три уровня выбора.

Попробуйте выполнить эти операции. Изучите перечень блюд. Для отмены режима автоматической установки нужно просто выключить ручку выбора функций.

Установка

1. Установите ручку выбора функций на ▣ «ВЫБОР БЛЮДА».

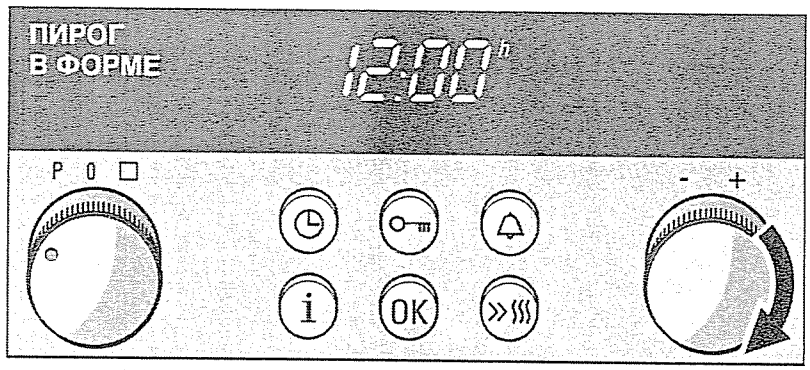
2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную группу программ.

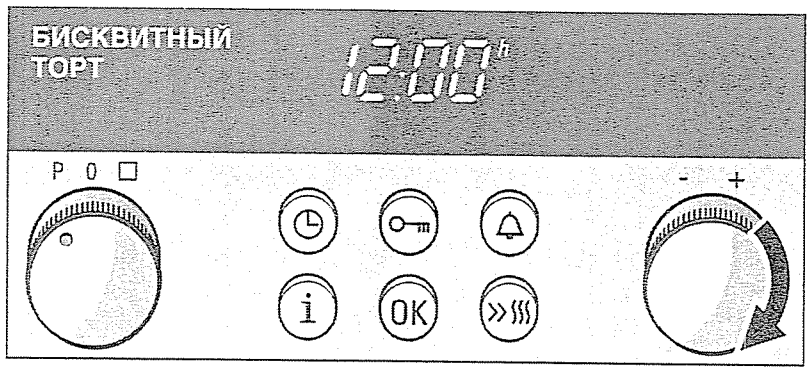
3. Нажав кнопку «OK», перейдите на следующий уровень.

4. С помощью поворотного переключателя выберите программу и, нажав на кнопку «OK», перейдите на следующий уровень.

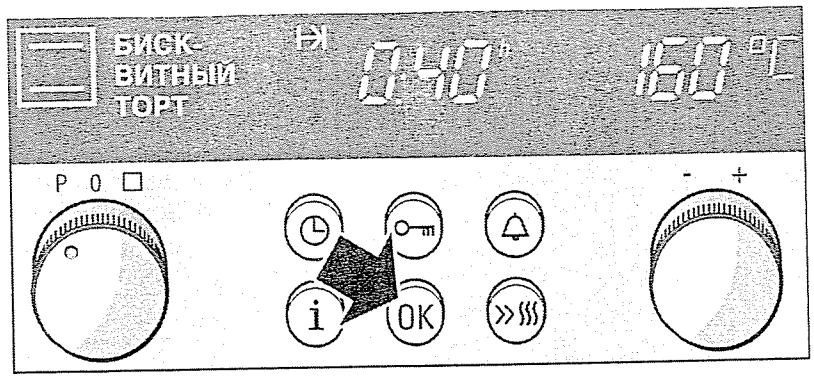
   В зависимости от вида блюда предусмотрены два или три уровня настройки.

Пример: бисквитный торт.





5. В заключение нажмите кнопку «OK». Духовой шкаф начинает работать.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Выключите ручку выбора функций.

Изменение

Температуру и продолжительность приготовления можно изменить в любой момент.

Возврат на один уровень

Вращайте поворотный переключатель, пока не появится надпись «НАЗАД». Затем нажмите кнопку «OK».

Вызов информации

После выбора блюда Вы можете с помощью кнопки «i» вызвать одну или две справки. Например, Вы можете получить информацию о принадлежностях и об уровне установки противня. Для получения каждой справки нажимайте кнопку «i». Нажав кнопку «OK», Вы вернетесь к выбранному блюду.

Указание

Некоторые блюда необходимо предварительно разогреть. Как только раздастся сигнал, поставьте блюдо в духовой шкаф. Программа автоматически продолжит работу.

Текущее время

После первого подключения или после отключения электроэнергии на дисплее мигают 3 нуля. На дисплее появляется текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».

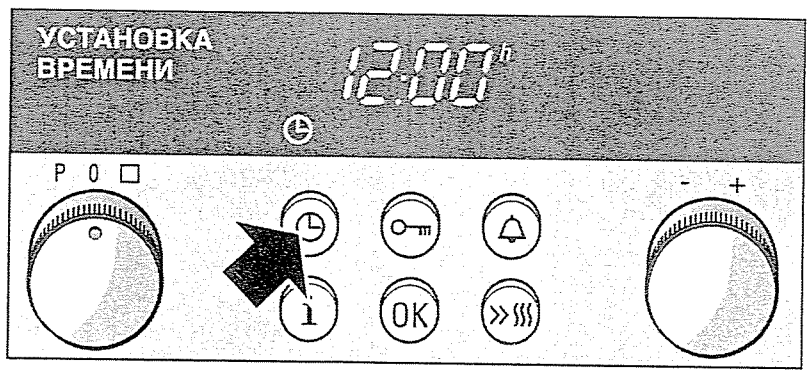
Установите текущее время.

Ручка выбора функций должна быть в положении «выключено».

Установка

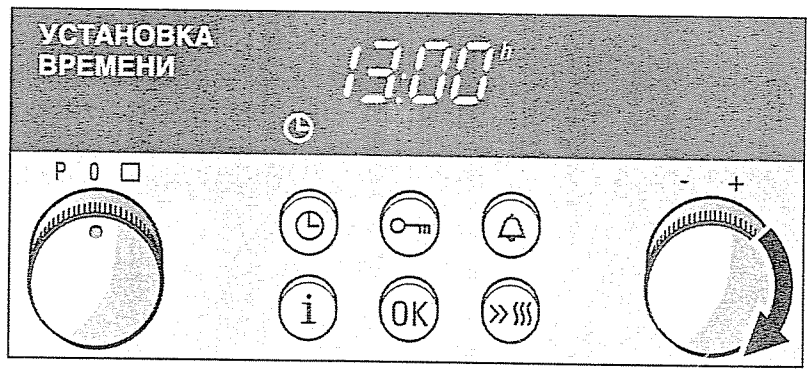
Пример: сейчас 13:00.

1. Нажмите кнопку «Часы» ◷.



2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.

3. Нажмите кнопку «OK». Время введено.



Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку «Часы» ◷, измените с помощью поворотного переключателя время и подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Выключение индикации текущего времени или уменьшение яркости индикации

Даже если духовой шкаф не используется, на индикаторе всегда высвечивается текущее время. Однако Вы можете уменьшить яркость индикации или вообще отключить ее. Информация об этом содержится в главе «Базовые установки».

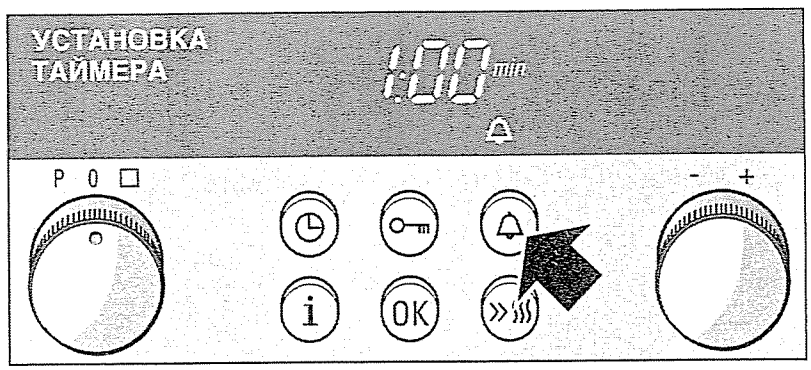
Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал.

Установка

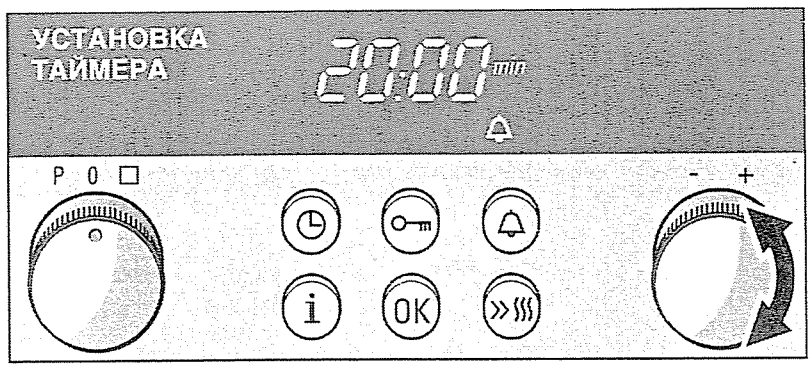
Пример: 20 мин.

1. Нажмите кнопку таймера 🔔. Появится текст «УСТАНОВКА ТАЙМЕРА».



2. Поворотным переключателем установите нужное время.

3. Нажмите кнопку «OK». Значение на дисплее – текущее время таймера.



Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку таймера 🔔. Индикация таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку таймера 🔔. Поворотным переключателем измените время. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

Отмена настройки

Нажимайте кнопку «Таймер» 🔔 до тех пор, пока индикация таймера не погаснет.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед самым первым использованием прибора необходимо установить язык текстовых сообщений. Базовая установка «deutsch» (немецкий).

Все остальные установки Вы можете изменять при необходимости в любое время.

Базовая установка	Функция	Изменение
«ВЫБОР ЯЗЫКА РУССКИЙ»	Язык текстовых сообщений	Доступны 19 языков
«ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО»	Индикация текущего времени	«ВРЕМЯ СУТОК ПРИ СЛАБОМ НОЧНОМ ОСВЕЩЕНИИ» «ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ» Исключение: текущее время появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.
«РАДИОТАЙМЕР НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»	Активизация радиочасов (специальная принадлежность)	«РАДИОТАЙМЕР НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ»
«ДИСПЛЕЙ ТЕКСТ С ГРАФИКОЙ»	Вид индикации	«ДИСПЛЕЙ ТОЛЬКО ГРАФИКА» «ДИСПЛЕЙ ТОЛЬКО ТЕКСТ»
«КОРОТКИЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 5 секунд	Сигнал по истечении продолжительности или времени таймера	«СРЕДНИЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 2 минуты «ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» = 5 минут
«ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЕРХ./НИЖН. ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ИНТЕНСИВНЫЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C

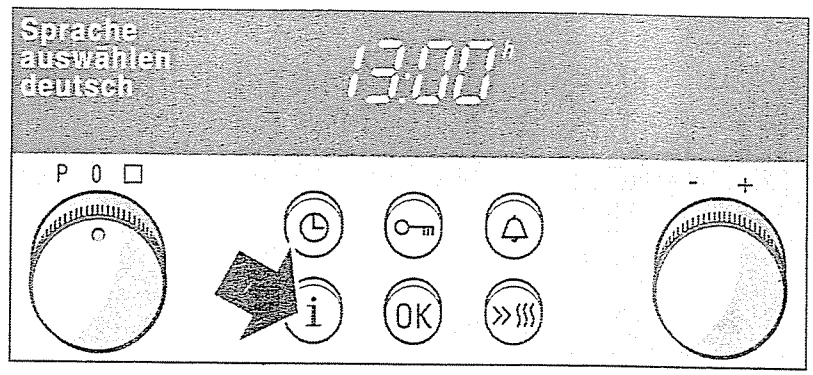
Базовая установка	Функция	Изменение
«3D-ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 160°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«НИЖНИЙ ЖАР РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 150°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 190°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию более 255°C
«РАЗМОРАЖИВАНИЕ РЕКОМЕНД.ТЕМПЕР: 20°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
«ПРЕДВАР. РАЗОГР./ ГОР. СОСТ. РЕКОМЕНД. ТЕМПЕР: 65°C»	Предлагаемая температура для вида нагрева	Изменяется по желанию
Для приборов SR: «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ БЕЗ ЗАПИРАНИЯ ДВЕРЦЫ»	Блокировка дверцы духового шкафа	«ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ С ЗАПИРАНИЕМ ДВЕРЦЫ»
«КРАТКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»	Продолжительность работы охлаждающего вентилятора	«СРЕДНЕЕ ОХЛАЖДЕНИЕ» «ДЛИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»
«ШАБАТ-ПРОГРАММА НЕТ»	Духовой шкаф начинает работать в 23.50 и выключается через сутки в 0.10.	«ШАБАТ-ПРОГРАММА ДА»

Изменение базовых установок

Ручка выбора функций должна находиться в положении «выключено».

Пример: установка русского языка.

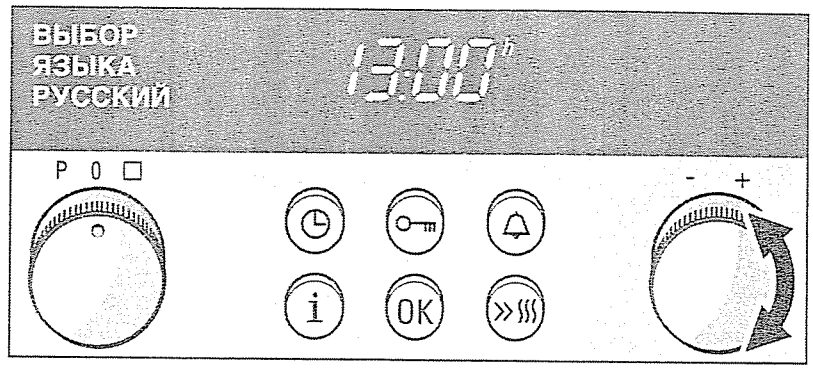
1. Нажимайте кнопку «i» до тех пор, пока на дисплее не появится текст «Sprache auswählen deutsch».



2. Поворотным переключателем измените базовую установку.

3. Подтвердите установку с помощью кнопки «OK».

   На дисплее появится следующая базовая установка «ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО».



Измените базовую установку, как описано в пункте 2, и подтвердите ее, нажав кнопку или подождите, пока не появится следующая базовая установка. Произведите таким образом все базовые установки. В заключение нажмите кнопку «OK».

Вы не хотите изменять все базовые установки

Если Вы не хотите изменять базовую установку, нажмите на кнопку «OK» или подождите, пока не появится следующая базовая установка.

Отмена

Включите ручку выбора функций и снова выключите. Все изменения введены.

Корректировка

Снова изменить настройку можно в любое время.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите кнопку «Ключ» ⊶ и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВНА» и символ ⊶. Это занимает примерно 4 секунды.

Теперь духовой шкаф больше не включится. Настройки также нельзя изменить.
Внимание! Если ручка выбора функций находится в положении «0» более 2 секунд, текущая установка аннулируется. Блокировка для безопасности детей остается активной.

Блокировка дверцы духового шкафа (только для HB 780.70)

Вы можете так изменить базовые установки, чтобы дополнительно блокировалась дверца духового шкафа. Как это сделать объясняется в главе «Базовая установка».
Если во время работы блокировка для безопасности детей активирована, дверца духового шкафа блокируется при температуре выше 50°C. На индикаторе дополнительно появляется символ 🔒.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку «Ключ» ⊶ и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока не погаснут текст и символ. После этого духовой шкаф снова можно включать.

Указания

Если Вы решили изменить установки духового шкафа, но блокировка для безопасности детей активна, на текстовом дисплее появится надпись «НАЖАТЬ КНОПКУ КЛЮЧ». Отмените блокировку.

Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до отключения духового шкафа на дисплее появится текст «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ». Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно подается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Индикация гаснет.
Теперь Вы можете снова установить режим работы духового шкафа.

Отмена автоматического защитного отключения

Задайте продолжительность, в этом случае произойдет автоматическое выключение духового шкафа.
Автоматическое защитное отключение отменено.

Автоматическая самоочистка

(только для HB 780.70)

В этом режиме духовой шкаф нагревается примерно до 500°C. Остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания могут загореться.

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	ок. 1 часа
2	средняя	ок. 1,5 часов
3	интенсивная	ок. 2 часов

Что необходимо знать

Для Вашей безопасности духовой шкаф автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как погаснет символ блокировки на дисплее.

Духовой шкаф сильно нагревается снаружи. Убедитесь в том, что передняя панель остается свободной. Не подпускайте детей близко!

Если Вы откроете духовой шкаф после начала программы очистки, Вы увидите в верхней части духового шкафа блокировочной крючок. Это нормально. Блокировочный крючок автоматически скроется как только Вы закроете дверцу. Нет необходимости задвигать его рукой.

При автоматической самоочистке лампочку в духовом шкафу включить нельзя. Индикатор контроля за нагревом не включается.

Перед самоочисткой

Не вынимайте подходящие принадлежности и всю посуду из духового шкафа.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть и вызвать пожар.

Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

Очистите дверцу духового шкафа и поверхность духового шкафа вокруг уплотнения. Уплотнение нельзя тереть.

Одновременная очистка принадлежностей

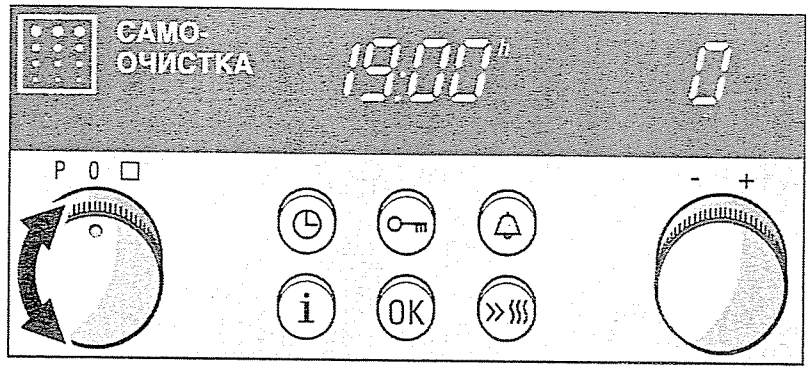
Вы можете одновременно с духовкой очищать универсальный противень или эмалированный противень, поставив на уровень 2.

Решетка и противень для приготовления пиццы не предназначены для автоматической самоочистки.

Установка

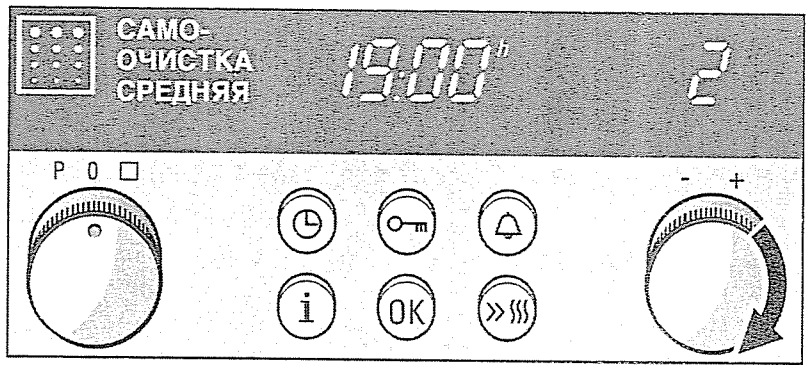
Пример: режим очистки 2.

1. Установите ручку выбора функций на ▦.



2. Поворотным переключателем установите нужный режим очистки.

   Через несколько секунд начинается самоочистка.



Горит символ «Блокировка» 🔒

Духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры и в целях Вашей безопасности блокируется. Загорается символ 🔒. Блокировка отключается только после того, как символ погаснет. В этом случае сначала выключите ручку выбора функций.

Вызов информации об оставшемся времени и времени окончания

Вызов информации об оставшейся продолжительности или времени окончания: нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока не появятся «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ».

Автоматическое включение и выключение самоочистки

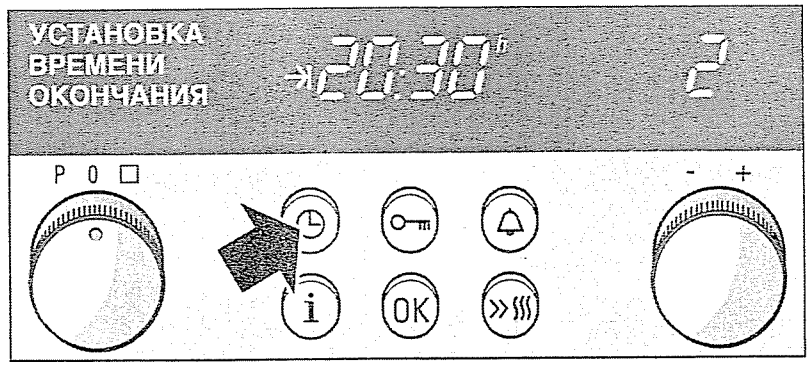
Вы можете произвести настройку духового шкафа таким образом, что очистка будет происходить, например, ночью. Это позволит Вам днем пользоваться духовым шкафом в любое время.

Выполните установки, как описано в пунктах **1** и **2**.

Пример: самоочистка должна быть закончена к 23.00.

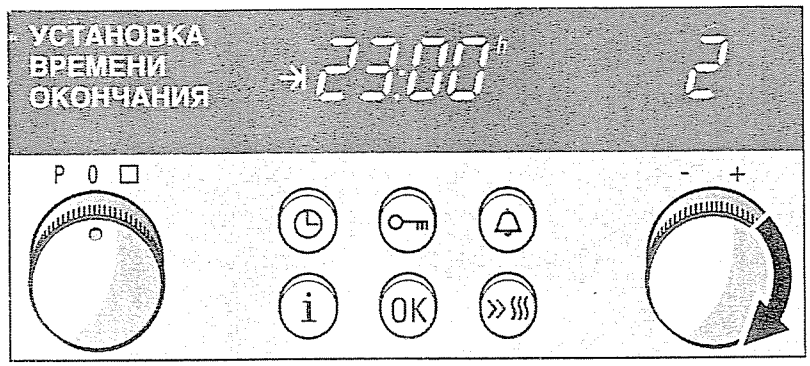
3. Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится текст «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ».

Значение на дисплее – время окончания самоочистки.



4. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени.
На дисплее снова появляется текущее время.



Время очистки истекло

Выключите ручку выбора функций, если погас символ 🔒.

Отмена настройки

Выключите ручку выбора функций. Подождите, когда погаснет символ 🔒, прежде чем открывать духовой шкаф.

Примечания

После того, как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.

Если духовой шкаф остыл

Вытрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпкой.

Прочее

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно очищать духовой шкаф каждые 2-3 месяца. При очистке прибор потребляет всего лишь 2,2-4,1 кВтч.

- Специальное термостойкое эмалевое покрытие и блестящие детали духового шкафа со временем могут потускнеть или изменить цвет. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

Чистка прибора снаружи

Протрите прибор влажной тряпкой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов – таких, как стекло, пластмасса или металл.

Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволокнистого материала.

Не подходят агрессивные очистители, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

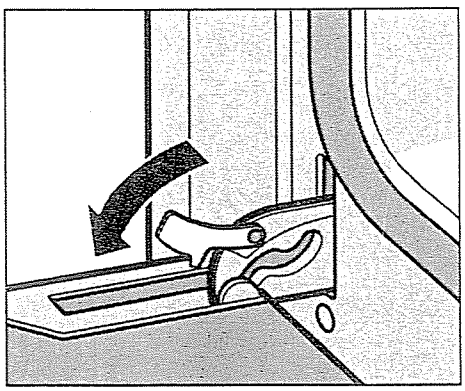
Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

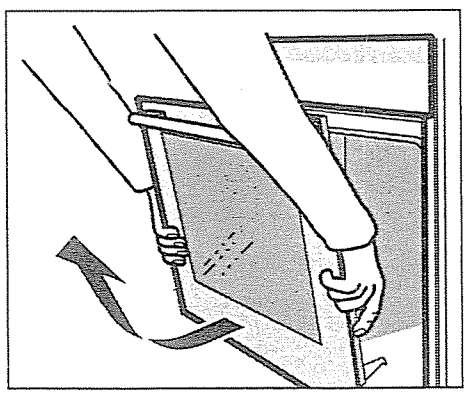
Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу духового шкафа.

Снятие дверцы духового шкафа (для HB 380.60/HB 780.70)

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.



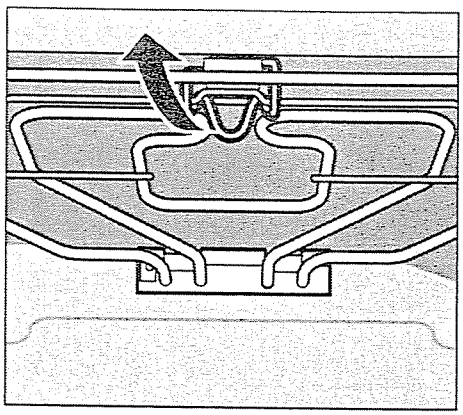
3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь за дверцу обеими руками слева и справа снизу. Немного прикройте и вытащите ее.

После чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполняя описанные выше действия в обратной последовательности.

Нагревательный элемент гриля (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)

Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

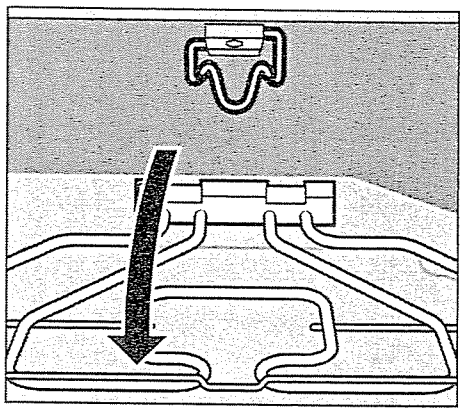
Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!



Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.

После чистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.



Чистка эмалированной поверхности духового шкафа (для HB 780.70)

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке.

Прочее:
При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Чистка каталитической поверхности духового шкафа (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается чистить каталитическое покрытие задней стенки средством для чистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

Чистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:
При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

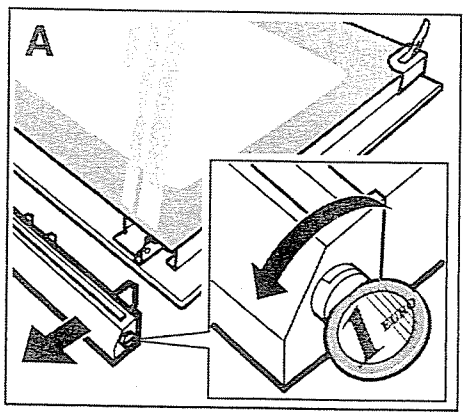
Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

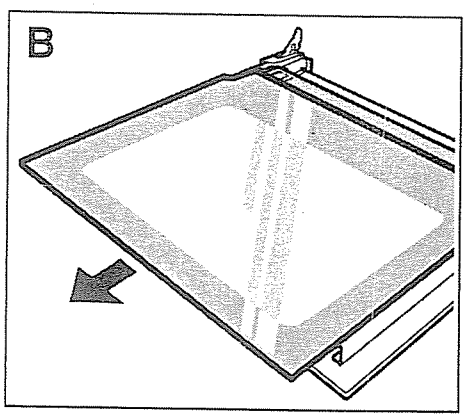
Чистка стекла
(для HB 380.60)

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.
При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

Снятие стекол

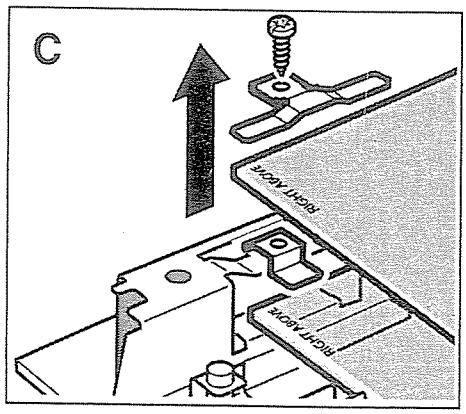


1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты влево и вправо (рис. A).



3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. B).

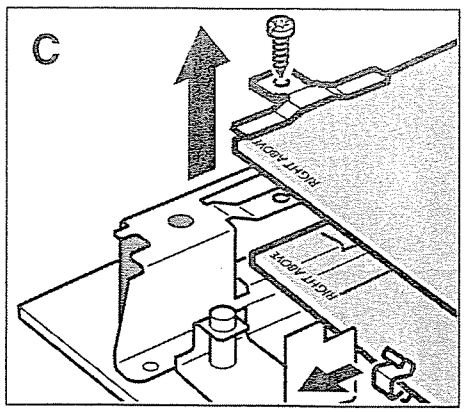
Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. C).

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

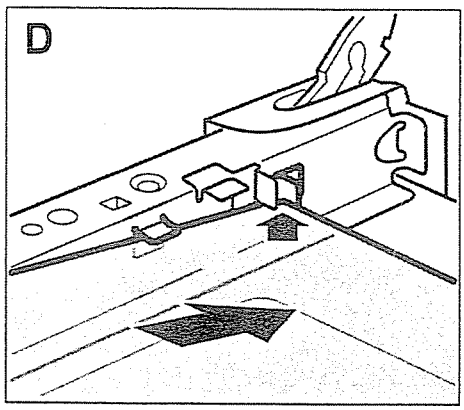
или



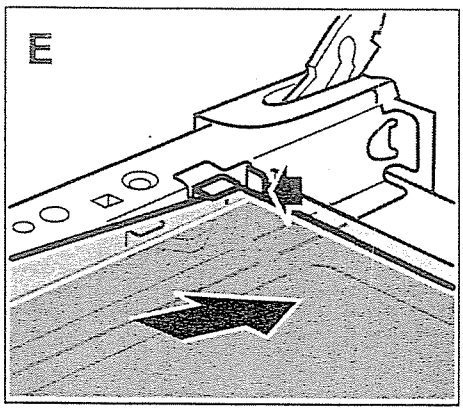
4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. C).

Установка стекол

Убедитесь, что надпись «Right above» в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.

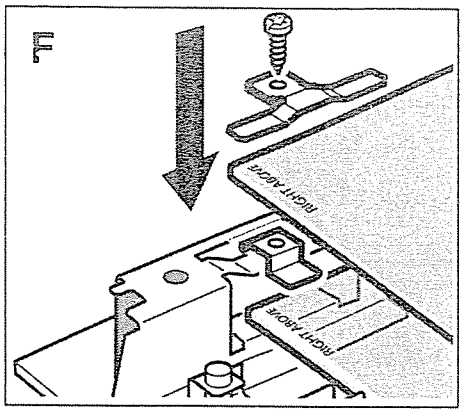


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



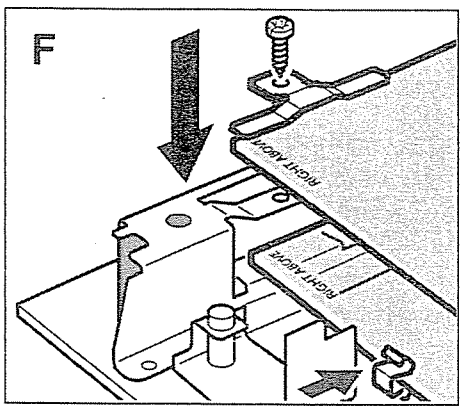
3. Установите среднее стекло (рис. E).

Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите (рис. F).

или



4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

6. Установите верхнее стекло. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Чистка стекла
(для HB 38L.60/ HB 38R.60)

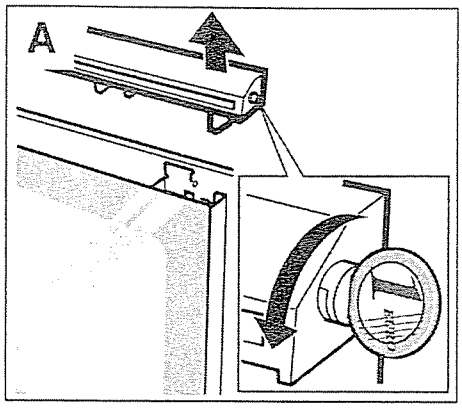
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

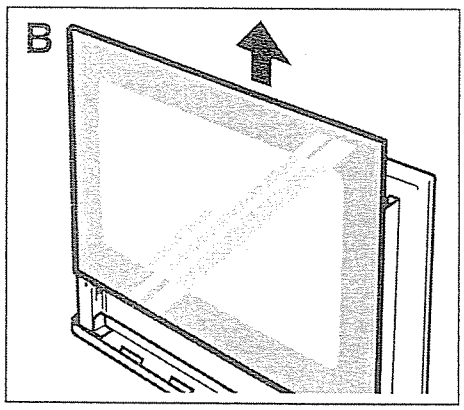
В зависимости от типа прибора Вы можете открывать дверцу духового шкафа вправо или влево.

Замена стекла действительна для правых и левых дверец духового шкафа.

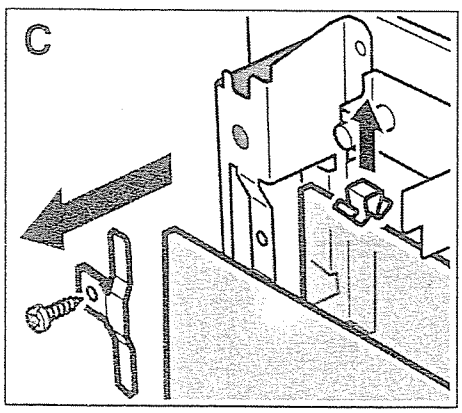
Снятие



1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо (рис. A). Надежно удерживайте стекло рукой.



3. Выньте самое верхнее стекло движением вверх (рис. B).

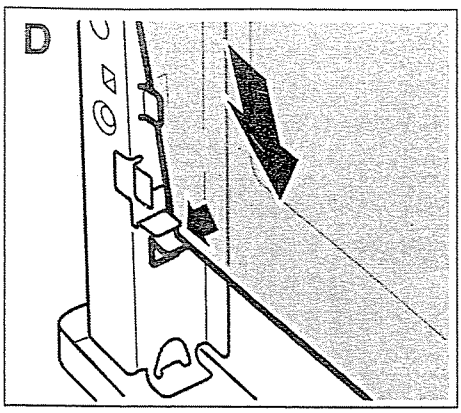


4. Поверните скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла (рис. C) и извлеките стекло движением вверх под углом.

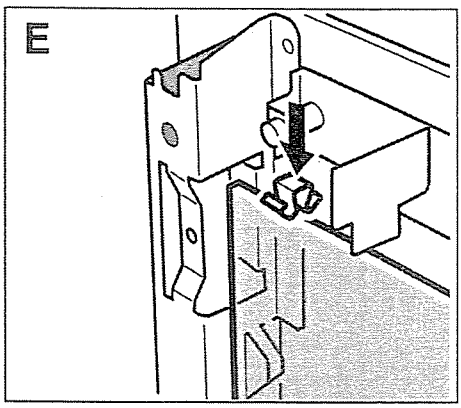
Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекол

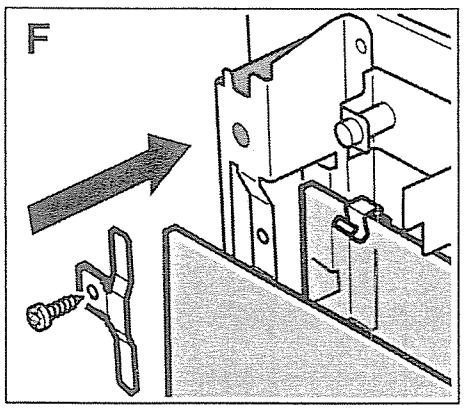
При установке стекол убедитесь, что надпись «Right above» на обоих стеклах расположена справа вверху.



1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).



2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло (рис. E).



3. Установите среднее стекло. Насадите скобы и закрепите их (рис. F).
4. Установите на место верхнее стекло и закрепите его. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи.
5. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
6. Закройте дверцу духового шкафа.

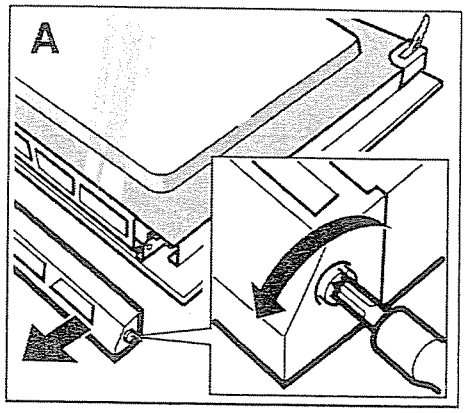
Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Чистка стекла
(для HB 780.70)

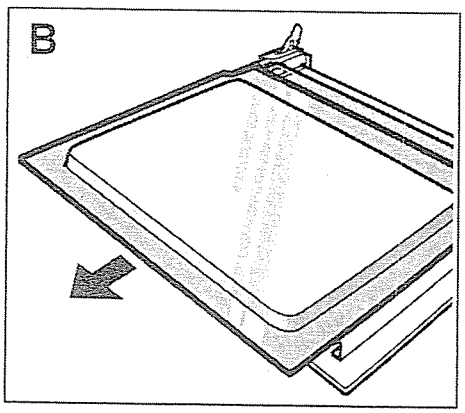
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекло дверцы духового шкафа.

При снятии внутренних стекол следите за тем, чтобы установить стекла на место в правильном порядке. Ориентируйтесь по номеру, указанному на каждом стекле.

Снятие

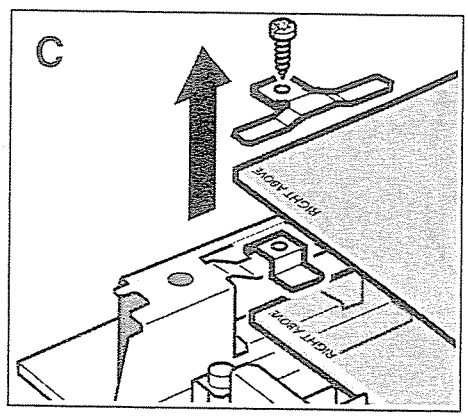


1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты влево и вправо (рис. A).



3. Приподнимите и выньте верхнее стекло (рис. B).

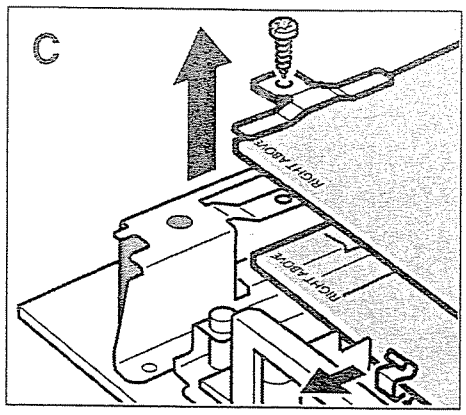
Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора.



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. C).

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

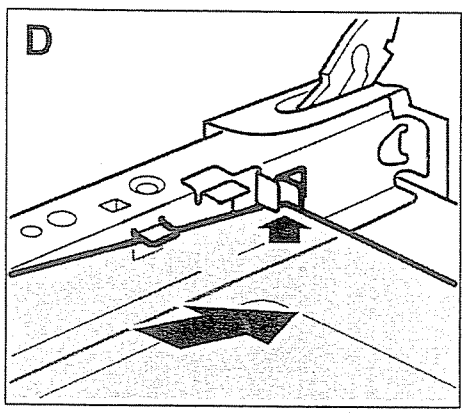
или



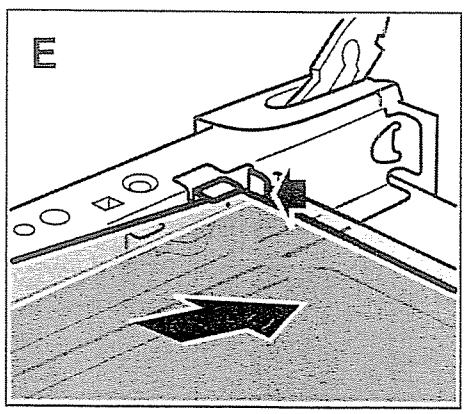
4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло (рис. C).

Установка стекол

Убедитесь, что надпись «Right above» в левом нижнем углу обоих стекол расположена вверх ногами.

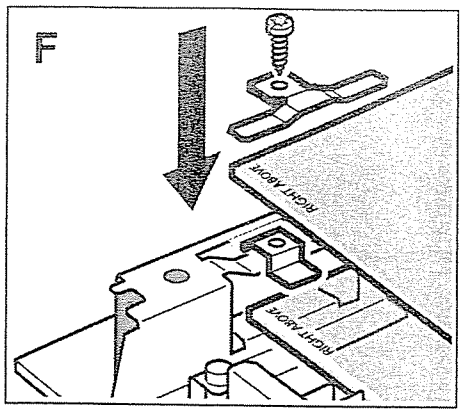


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



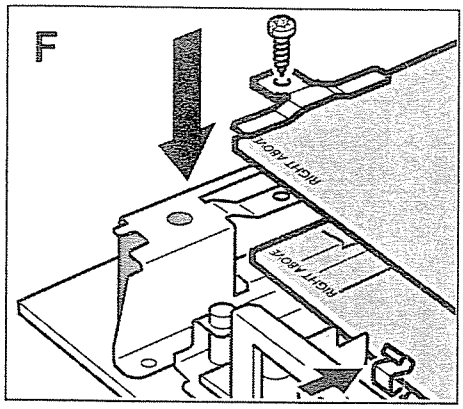
3. Установите среднее стекло (рис. E).

Пункты 4. и 5. в зависимости от типа прибора.



4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы на малые, выровняйте их и закрепите (рис. F).

или

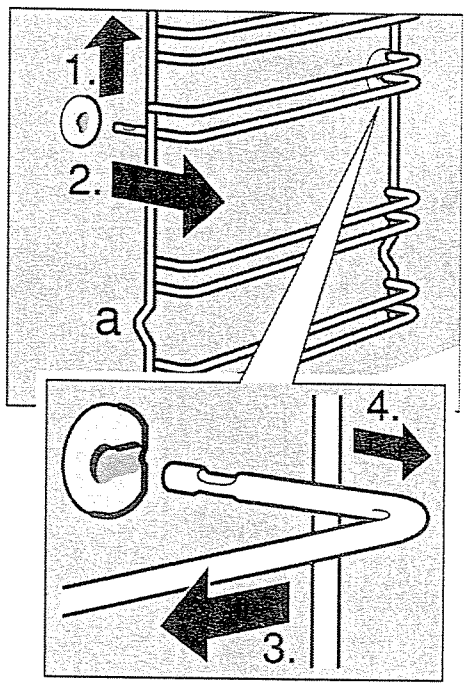


4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).

6. Наклоните верхнее стекло и установите его на место.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Чистка навесных элементов (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)



Навесные элементы можно снять для чистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:
вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад и установите на место.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

Уплотнение

Уплотнение духового шкафа чистите моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

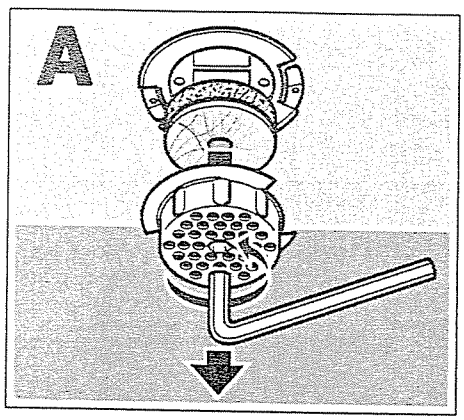
Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

При автоматической самоочистке Вы можете одновременно очищать универсальный противень или эмалированный противень.

Жиропоглощающий фильтр

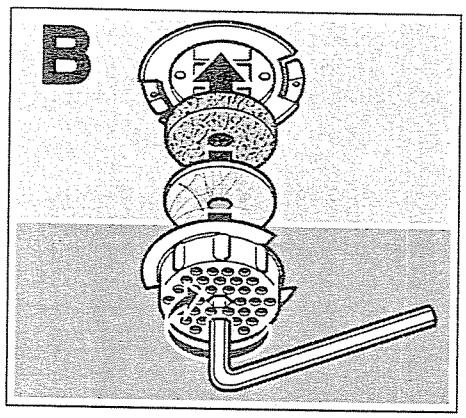
В верхней части духового шкафа находится жиропоглощающий фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

Последовательность действий:



1. Поверните фильтр влево вручную или при помощи шестигранного ключа (6 мм) и снимите его, см. рис. A.
2. Выньте оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный фильтрующий элемент можно мыть при помощи моющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый фильтрующий элемент чистить нельзя. Иначе можно повредить покрытие.



3. Вложите в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.

   Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. B. Его можно закрепить только в этом положении.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка духового шкафа.	Нажмите кнопку с изображением ключа и удерживайте ее до тех пор, пока символ ключа на индикаторе не погаснет.
Дверца духового шкафа не открывается (для HB 780.70).	Дверца духового шкафа заблокирована.	Символы и появляются на дисплее. Включена блокировка для безопасности детей. Нажимайте в течение 4 секунд кнопку с изображением ключа. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки на дисплее погаснет.
	Идет процесс самоочистки.	Дождитесь, когда погаснет символ.
	Самоочистка была прервана, например, из-за отключения электроэнергии.	Дождитесь, когда духовой шкаф остынет, и погаснет символ.
	Ручку выбора функций после самоочистки слишком рано выключили.	Дождитесь, когда духовой шкаф остынет, и погаснет символ.
Символ установленного вида нагрева и индикация времени мигают.	Отключение электроэнергии.	Сначала установите повторно текущее время, а затем выберите вид нагрева.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Прибор не нагревается. На дисплее появляется квадратик.	Духовой шкаф работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите около 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажимайте на 6 секунд кнопку «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На дисплее появляется текст «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее появляется «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе появляется «НЕПРАВИЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ» «Er2».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее появляется «Er3».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «Er3» исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На дисплее появляется «Er5».	Ошибка передачи информации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er6».	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите ручку выбора функций. Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На дисплее появляется «Er7».	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er10».	Ошибка в данных.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите прим. 20 секунд и затем снова включите его. Заново установите текущее время. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er11»	Одна из клавиш слишком долго нажата или запала.	Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение об ошибке не исчезает, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее появляется «Er15».	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть, затем Вы снова можете пользоваться им. В случае повторного возникновения данной неисправности вызовите специалиста Сервисной службы.

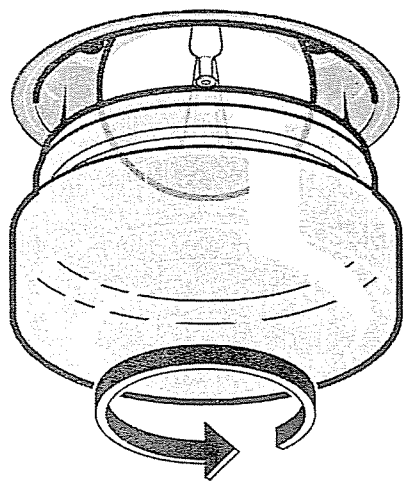
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки в духовом шкафу (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить.
Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий

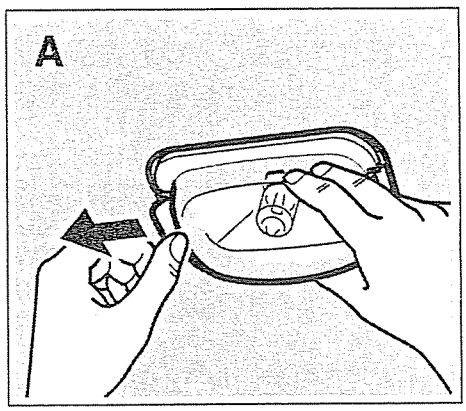


1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

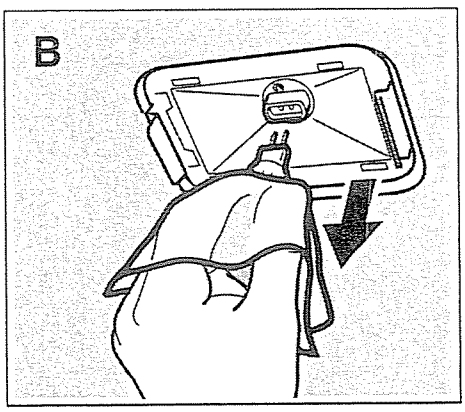
Замена лампочки в духовом шкафу (для HB 780.70)

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.
Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите в сторону металлический язычок (рис. A).

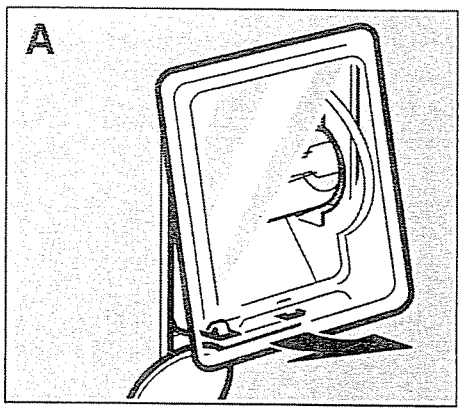


4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. B). При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена лампочки в духовом шкафу (для HB 380.60/ HB 38L.60/HB 38R.60)

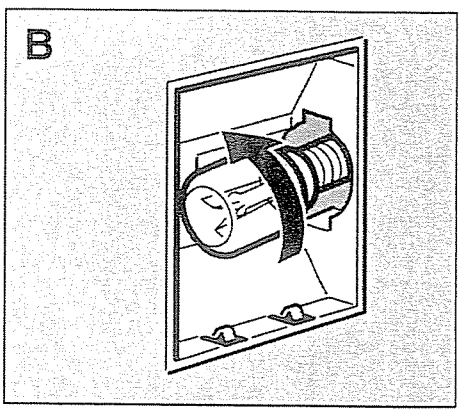
Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Используйте только такие лампочки.

Последовательность действий

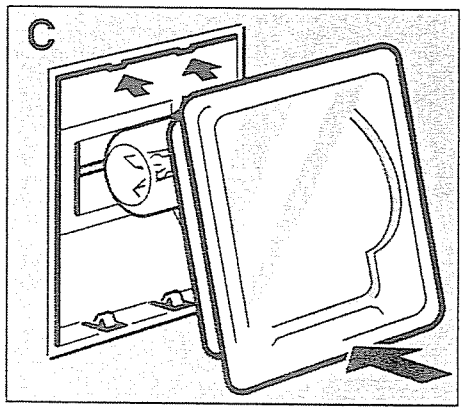


1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу (рис. A).

   Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку.



4. Выверните лампочку и замените ее на лампочку того же типа (рис. B).

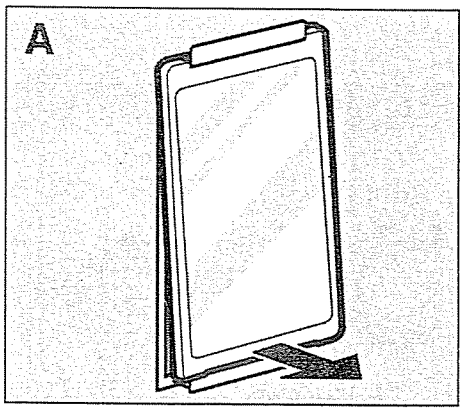


5. Установите на место стеклянный колпак. Следите, чтобы выпуклость в стекле находилась справа. Для этого стеклянный колпак сверху просто вставьте, а снизу защелкните (рис. C). Убедитесь, что стекло закреплено.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

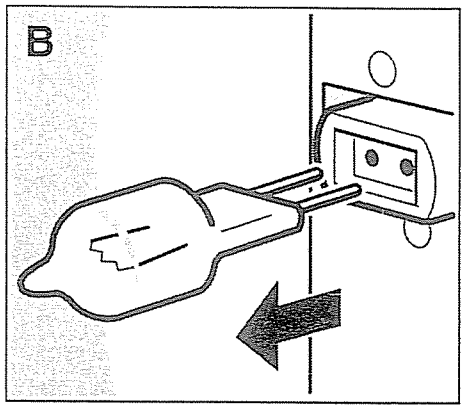
Замена левой лампочки в духовом шкафу (для HB 780.70)

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 10 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.
Используйте только такие лампочки.

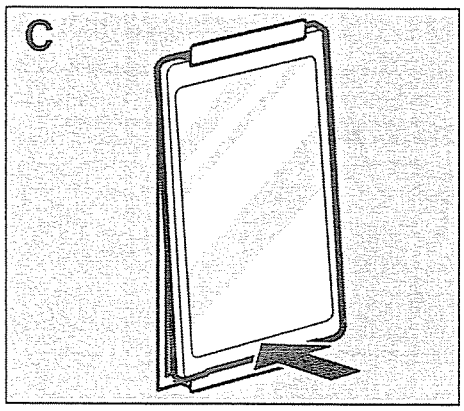
Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите вниз металлический язычок (рис. A).



4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. B). При этом обращайте внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.



5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого поместите стекло под язычок и защелкните книзу. Крышка фиксируется (рис. C).
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

E-№	FD

Служба сервиса ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.
Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или обозначьте наклейкой «Внимание, металлолом!».

Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Таблицы и рекомендации

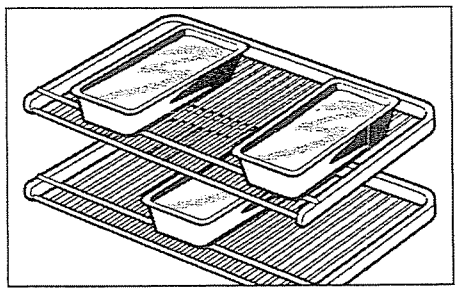
В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах или стеклянных формах используйте режим «Интенсивный нагрев» ⊟.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.



Если Вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решетках так, как показано на рисунке.

Таблицы

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5-10 минут.

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: из-за высокой влажности при выпекании в режиме «Специальный верхний и нижний жар» изнутри на стеклянной дверце/тележке духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу/тележку, пар будет выходить.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».

Выпечка в форме	**Форма на решетке**	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура, °C**	**Продолжительность выпекания, мин.**
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2		160-180	50-60
	3 прямоугольных формы*	1 + 3		140-160	70-100
Сдобный пирог тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/венок/ прямоугольная	2		140-160	60-70
	3 прямоугольных формы*	1 + 3		140-160	70-100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто**	Темная разъемная форма	2		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/ круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантные пироги** (напр., луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	40-50

* Учитывайте расположение прямоугольных форм. Вы можете приобрести решетки дополнительно в специализированном магазине.

** Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 минут.

Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		140-160	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		170-190	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		170-190	25-35
Кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		190-210	55-65
Пицца	Противень	2		190-210	25-35
	Противень + универсальный противень*	2 + 4		170-190	40-50

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 190	5 30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 200	8 35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	4		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень	3		150-170	10-20
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		130-150	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		130-150	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочки	Противень	2		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		100-120	35-45
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		100-120	40-50
Слоеное тесто	Противень	3		180-200	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		180-200	25-35
	2 противня* + универсальный противень ***	2 + 3 + 5		170-190	35-45

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.	За 10 мин. до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Перемешивайте тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только посередине, а по краям – нет.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний и нижний жар» ⊟ на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.

При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух» . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдет и универсальный противень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют, в зависимости от количества, от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса весит больше, его нужно перевернуть по истечении половины времени.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить пищу на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.
Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг 1,5 кг 2 кг	закрытая	2 2 2		200-220 190-210 180-200	100 120 140
Говяжье филе	1 кг 1,5 кг 2 кг	открытая	2 2 2		200-220 190-210 180-190	80 90 100
Ростбиф розовый*	1 кг	открытая	1		230-240	60
Стейки прожарен. Стейки розовые		решетка*** решетка***	5 5		3 3	20 15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг 1,5 кг 2 кг	открытая	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 150 170
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг 1,5 кг 2 кг	открытая	1 1 1		190-210 180-200 170-190	130 160 190
Корейка на косточке	1 кг	закрытая	2		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	1		180-200	70
Колбаски	ок. 750 г	решетка***	4		3	12
Жаркое из телятины	1 кг 2 кг	открытая	2 2		180-200 160-180	110 130
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	1		160-180	120

* По истечении половины времени переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если Вы будете переворачивать мясо, сначала положите его в посуду кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Значения веса, приведенные в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1.

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 шт.	по 400 г	решетка	2		210-230	40-50
Куски курицы	по 250 г	решетка	2		210-230	30-40
Цыпленок целиком, 1-4 шт.	по 1 кг	решетка	2		200-220	50-80
Утка	1,7 кг	решетка	2		180-200	90-100
Гусь	3 кг	решетка	2		160-180	110-130
Молодая индейка	3 кг	решетка	2		180-200	80-100
2 окорочка индейки	по 800 г	решетка	2		180-200	90-110

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин.
Рыба, приготовленная на гриле	по 300 г	решетка*	2		2	20-25
	1 кг		2		200-220	40-50
	1,5 кг		2		190-210	50-60
Куски рыбы, например, котлеты	по 300 г	решетка*	3		2	20-25

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если мясо упругое, значит блюдо готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
При поливании жаркого мясным соком образуется пар.	Горячий пар может сконденсироваться на холодной панели управления или расположенной рядом кухонной мебели. Данное явление устранить невозможно, т.к. оно обусловлено физическими законами.

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, гриль	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)		Форма для запеканки	2		170-190	50-60
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)		Форма для запеканки, универсальный противень	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)		Форма для запеканки, универсальный противень	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Поджаренные тосты	4 шт.	Решетка	5		3	6-7
	12 шт.		5		3	4-5
Тосты с начинкой	4 шт.	Решетка**	4		3	7-10
	12 шт.		4		3	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходит	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пицца*	Пицца с тонким коржом	2		200-220	15-25
	Пицца с толстым коржом	2		180-200	20-30
	Пицца-багет	2		180-200	20-30
	Минипицца	2		190-210	10-20
Изделия из картофеля*	Картофель-фри	2		200-220	20-30
	Картофель по-герцогински	2		200-220	20-30
	Жареный картофель	2		200-220	20-30
	Фаршированный картофель	2		200-220	15-25
Мучные изделия*	Булочки	3		190-210	10-20
	Круассаны	2		200-220	5-15
	Крендели	3		200-220	10-20
Овощные котлеты*	Рыбные палочки	2		200-220	5-15
	Куриные ножки	2		200-220	10-25
	Овощной бургер	2		200-220	15-30
Штрудель*	Яблочный штрудель	3		190-210	30-40

* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым или его нужно очень точно приготовить. Мясо остается очень сочным и нежным, как сливочное масло. Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню для одновременного приготовления нескольких блюд, так как нежное мясо можно долго держать в духовке теплым.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Выберите режим «Верхний и нижний жар» ⊟ с помощью ручки выбора функций и установите температуру 90°C с помощью поворотного переключателя. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовку и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого не нужно ждать, пока оно остынет.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остается розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на конфорке (мин.)	Доведение до готовности в духовке (мин.)
Небольшой кусок мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
Средний кусок мяса		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
Большой кусок мяса		
Филе куском (от 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

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жареное обычным способом.	Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым?	По окончании приготовления поверните поворотный переключатель обратно на температуру 70°C. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать от 20 до 300°C. При этом сливочный йогурт при температуре 40°C приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 300°C. Попробуйте что-либо приготовить.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1	⊟	40	6-8 часов
Вскипятите молоко (3,5% жирность) и остудите его до 45°C. Добавьте 150 г йогурта и хорошо размешайте, разложите по чашкам или небольшим баночкам, накройте крышками и поставьте на решетку. Нагревайте духовой шкаф в течение 5 минут до 45°C, затем готовьте, как указано.					
Пицца	Форма для пиццы или универсальный противень	1	⊟	300	7-12 мин.
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто), с предварительным нагревом		3	⊟	300	7-12 мин.
Мясо, запеченное в хлебе (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2	⊟	170-190	110-120 мин.
От 750 г до 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.					
2 кг целой рыбы, (например, свежий лосось)	Решетка*	2	⊟	280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложите на решетку. Духовой шкаф следует предварительно нагреть до 280-300°C. Рыбу поджаривайте в течение 10 минут при этой температуре, а затем уменьшите температуру до 95°C.					

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
«Нежные» продукты, например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20°C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50°C

* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей. Птицу положите на тарелку грудкой вниз.

Сушка фруктов и зелени

Используйте только фрукты и овощи в идеальном состоянии, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Продукты	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность в часах
Яблоки кружками, 600 г	2 + 4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2 + 4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2 + 4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2 + 4		80	ок. 1,5

Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снимите с бумаги.

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.
Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Края банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что на стенках банок оседают капли воды.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Вылейте в универсальный противень $^1/_2$ литра горячей (ок. 80°C) воды.
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на ⊟.
5. Установите регулятор температуры на 170-180°C.

Консервирование фруктов

Как только на стенках банок начнут оседать капли воды, т.е. через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки – приблизительно через 40-50 минут, выключите ручку выбора функций.

Через 25-35 минут дополнительного нагрева обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	При стекании капель	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите поворотный переключатель назад примерно на 120-140°C. Когда можно выключать прибор, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	При стекании капель при 120-140°C	Дополнительно греть
Огурцы	–	ок. 35 минут
Свекла	ок. 35 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 45 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 60 минут	ок. 30 минут
Горошек	ок. 70 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную поверхность. Иначе они могут лопнуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приготовлении на гриле.

Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления.

«Золотая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

1 Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: http://www.aid.de

2 Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: http://www.verbraucherministerium.de

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	30-40
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		140-160	40-50
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	5		3	1-2
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварит. разогреть)	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	25-35
	2 противня* + универсальный противень***	2 + 3 + 5		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки* + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см****	2 + 4		180-200	70-80
	Универсальн. противень + 2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см****	1		190-210	70-80

* Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.

** Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

*** Универсальный противень всегда ставьте вниз. Его можно вынимать раньше.

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Приготовление на гриле

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (10 мин. предварительно разогреть)	Решетка	5	⊓	3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4	⊓	3	25-30

* По истечении половины времени переверните.
Устанавливайте универсальный противень всегда на уровень 1.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (495) 737-2833.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	*(495) 737-2961*
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	*(495) 737-2962*
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гаггенау»:	*(495) 737-2965*
Технические консультации по телефону:	*(495) 737-2975*
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	*(495) 737-2982 (факс)*

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

Адреса сервисных центров на территории России:

АБАКАН, Предприниматель Кобылянский Р.С., 655017, ул. Вяткина, 12, тел/факс: (39022) 2-65-64

АРХАНГЕЛЬСК, ПБОЮЛ Сергушов А.И., 163045, ул. Гагарина, 1, тел/факс: (8182) 27-60-66

АСТРАХАНЬ, ПБОЮЛ Кузнецов А.Ф., 414041, ул. Яблочкова, 1Б, тел/факс: (8512) 36-84-10

БАРНАУЛ, ЗАО «Региональный Сервисный Центр», 656044, ул. Попова, 55-106, тел/факс: (3852) 48-50-67

БАРНАУЛ, ООО «Хелми-Сервис», 656049, ул. Пролетарская, 113, тел: (3852) 63-59-88, факс: (3852) 63-94-02

БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, пр. Ленина, 32, тел: (4722) 32-65-92, факс: (4722) 32-69-29

БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Сервисный центр «Контур», 675000, ул. Пионерская, 32, тел: (4162) 52-86-38, 52-73-98, факс: (4162) 52-73-98

БОРИСОГЛЕБСК, ООО «Кондор-72», 397160, ул. 40-лет Октября, 29, тел/факс: (47354) 9-12-81

БРАТСК, ИП Шмаков Ю.В., 665719, ул. Южная, 103, тел/факс: (3953) 47-92-59

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, пр-т Станке Димитрова, 28А, тел: (4832) 41-82-54, 72-17-42, факс: (4832) 72-17-42

ВЛАДИВОСТОК, ПБОЮЛ Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, 11, тел/факс: (4232) 20-66-00, 20-77-00

ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, пр. Коста, 15, тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, пр-т Строителей, 36, тел: (4922) 36-45-18, 36-45-19, факс: (4922) 36-45-19

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600022, ул. Ново-Ямская, 73, тел: (4922) 24-08-19, факс: (4922) 24-23-37

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, ул. Кузнецова, 49, тел: (8442) 27-05-06, 27-05-07, факс: (8442) 27-05-07

ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов М.А., 347387, ул. К. Маркса, 30, тел/факс: (86392) 5-29-29

ВОЛОГДА, ООО «Скерцо-СВ», 160002, ул. Ленинградская, 134, тел: (8172) 24-16-67, факс: (8172) 51-90-56

ВОРОНЕЖ, ПБОЮЛ Михайлов И.Н., 394055, ул. Ворошилова, 38А, тел: (4732) 72-36-66, 25-71-72, 25-92-44, факс: (4732) 72-36-66

ГЛАЗОВ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 427628, ул. Калинина, 6, тел: (34141) 4-07-37

ДАНКОВ, МУП «Бытсервис», 399850, ул. Льва Толстого, 36, тел: (265) 6-44-83

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, ул. Бардина, 28, тел: (343) 240-98-26, 359-50-50, факс: (343) 243-26-11

ЕЛЕЦ, ООО «Оптима ЛТД», 399770, ул. Ордженикидзе, 55, тел: (905) 684-66-73

ЗЛАТОУСТ, ООО «БТМ-Сервис», 455044, ул. Таганайская, 204, тел: (3513) 55-59-40, 65-37-47

ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, ул. Генерала Хлебникова, 36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10

ИВАНОВО, ООО «Луч-Сервис», 153024, ул. Заводская, 13, тел: (4932) 47-29-84, факс: (4932) 47-29-85

ИЖЕВСК, ООО Служба сервиса «Ваш Дом», 426063, ул. Ключевой поселок, 63А, тел: (3412) 75-77-77, 75-34-64, факс: (3412) 75-33-77

ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, ул. Карла Маркса, 393, тел/факс: (3412) 43-16-62

ИРКУТСК, ПК «Телетон», 664056, ул. Академическая, 74, тел: (3952) 42-66-27, факс: (3952) 42-70-15

ЙОШКАР-ОЛА, СЦ «Мидас» (ПБОЮЛ Бешкарева), 424000, ул. Советская, 173, тел: (8362) 45-73-68, 66-00-65, факс: (8362) 45-73-68

КАЗАНЬ, ООО «Парус», 420030, ул. Кожевенная, 46, тел: (843) 554-15-41, 554-00-25, 554-0035, факс: (843) 554-15-41

КАЗАНЬ, ООО «КлиентСервис», 420034, ул. Декабристов, 113, тел: (843) 518-09-99, 518-12-44, факс: (843) 518-12-44

КАЛИНИНГРАД, ООО «Вестер-Сервис», 236029, ул. Горького, 50, тел: (4112) 93-04-30, 93-51-51, 93-54-35, факс: (4112) 93-54-35

КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248600, ул. Рылеева, 39, корп. 2, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 54-75-61

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, пр-т Ленина, 137/3, тел/факс: (3842) 51-05-33

КИНЕШМА, ООО «Луч-Сервис», 155800, ул. Релеевская, 1 «Красные ряды», тел: (49331) 5-35-28

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, ул. Октябрьский пр-т, 116а, тел: (8332) 54-69-56, факс: (8332) 54-69-56

КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, пр. Кирова, 15, тел/факс: (261) 4-14-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис», 156000, ул. Молочная гора, 3, Рыбные ряды, к.1, тел/факс: (4942) 31-25-01

КРАСНОДАР, ПБОЮЛ Пузенко С.В., 353200, ул. Московская, 5, тел: (861) 252-12-81, факс: (861) 252-11-60

КРАСНОЯРСК, ИП Близницов И.Л., 660020, ул. Дудинская, 12А, тел: (3912) 27-67-20, 65-34-41, 29-65-95, факс: (3912) 29-65-95

КУРСК, ООО «Юлия-Сервис», 305000, пл. Красная, 2/4, подъзд 4, тел/факс: (4712) 56-41-87

КУРСК, ПБОЮЛ Сунцов, 305004, ул. Л. Толстого, 9, тел: (4712) 52-13-40, факс: (4712) 53-35-97

ЛЕБЕДЯНЬ, МУБ «Дом быта», 399610, ул. Почтовая, 33, тел: (266) 5-21-66

ЛИПЕЦК, ООО «Оптима ЛТД», 398001, ул. Советская, 66а, тел/факс: (4742) 23-82-58

ЛЫСЬВА, ООО «Импорт-Сервис», 618960, ул. Ленина, 48, тел: (34249) 2-25-53

МАГНИТОГОРСК, ООО «Рембыттехника-Сервис», ул. Правды, 11, тел: (3519) 31-95-68

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, ул. Строителей, 48, тел: (3519) 22-09-33, факс: (3519) 32-62-90

МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 358018, ул. Димитрова, 25, тел/факс: (8772) 55-62-38

МАХАЧКАЛА, ПБОЮЛ Шалимов И.Д., 367026, пр. Имама Шамиля, 20, тел: (8722) 64-71-33, 64-28-95, факс: (8722) 64-71-33

МАХАЧКАЛА, ПБОЮЛ Аблав З.А., 367000, ул. Нурадилова, 52, тел: (8722) 67-64-88, 78-04-14

МАХАЧКАЛА, ТК «Люком», 367002, ул Ленина, 113А, тел/факс: (8722) 67-95-87

МИАСС, ООО «Рембыттехника-Сервис», 456228, пр. Автозаводцев, 8, тел: (3513) 55-59-40

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», 119071, ул. Малая Калужская, 19, тел: Bosch (495) 737-29-61, Siemens (495) 737-29-62, Neff (495) 737-29-64, Gaggenau (495) 737-29-65, факс: (495) 737-29-82

МУРМАНСК, ООО «Си Пи Эс Мурманск Тех. Центр», 183038, ул. С. Перовской, 37, тел: (8152) 45-09-49, факс: (8152) 45-50-31

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 423810, пр-т Московский, 2/01А, тел: (8552) 53-14-71

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПБОЮЛ Мамедова Т.А., 423831, пр-т Мира, 46, кв. 112, тел/факс: (8552) 38-24-96

НАЛЬЧИК, ИП Мирзоева Л.С., 360051, пр-т Ленина, 24, тел/факс: (8662) 42-04-30

НИЖНЕВАРТОВСК, ПБОЮЛ Олейник, ул. Жукова, 5, тел: (9222) 50-81-62

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона», 603074, Сормовское шоссе, 15А, тел: (8312) 41-47-20, факс: (8312) 41-38-85

НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО Евротехника-сервис, 622034, пр. Строителей, 16, тел: (3435) 41-00-09, 41-00-08

НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654006, ул. Ленина, 9, тел: (3843) 37-18-48

НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис»,
353905, ул. Серова, 14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95,
факс: (8617) 63-03-95

НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса»,
630030, ул. Первомайская, 220, тел: (383) 337-36-96,
337-16-16, факс: (383) 337-36-26

НОВОСИБИРСК, ООО «Эн-студио», 630049,
ул. Железнодорожная, 14, тел/факс: (3832) 63-76-37

НОРИЛЬСК, ИП Сергеенко О.В., 663300,
ул. Комсомольская, 48-22, тел/факс: (3919) 48-10-43

ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249020, пл. Треугольная, 1,
тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, факс: (48439) 6-44-14

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024,
ул. Маршала Жукова, 91, тел: (3812) 53-08-81,
58-06-87, факс: (3812) 58-06-87

ОРЕЛ, ПБОЮЛ Кожухов, ТД «ГРАНД»,
302030, пл. Мира, 3, тел/факс: (4862) 43-67-65

ОРЕНБУРГ, ООО «Ликос-Сервис плюс»,
460006, ул. Невельская, 8А, тел: (3532) 57-24-91,
57-24-94, 57-26-68, 79-23-68, факс: (3532) 79-23-68

ОРСК, ООО «Аста-Сервис», 462420, ул. Краматорская, 50,
тел: (3537) 28-28-78, 28-38-11, факс: (3537) 28-28-78

ПЕНЗА, ЗАО «Техсервис», 440044, ул. Коммунистическая,
28, тел: (8412) 55-85-98, 49-16-10, факс: (8412) 55-85-98

ПЕНЗА, ООО «ТехноСервис»,
440600, ул. Пушкина, 10, тел/факс: (8412) 54-43-01

ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, ул. Инженерная, 10,
тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66-12-60

ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614022, ул. Карпинского, 27,
тел: (342) 219-05-00, 229-81-21, факс: (342) 219-05-00

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант-Сервис»,
185002, ул. Суоярвская, 8, тел: (8142) 72-20-56,
72-49-26, факс: (8142) 72-20-71

ПЯТИГОРСК, ПБОЮЛ Соколова С.Т., 357500, пр. Калинина, 19, тел: (87933) 3-97-97, факс: (8793) 97-35-98

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Адис-Сервис»,
344006, ул. Социалистическая, 141, тел: (863) 263-43-98,
263-17-70, факс: (863) 263-43-98

РЫБИНСК, ООО Транс-экспедиция,
152920, пр-т Серова, 8, тел/факс: (4855) 28-65-10

РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046,
ул. Яхонтова, 19, м-н «Арктика», тел: (4912) 21-13-97,
21-05-70, 21-57-20, 25-40-96, факс: (4912) 21-05-70

САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090,
ул. Советской Армии, 148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40,
факс: (846)224-53-39

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр»,
443030, ул. Желябова, 7, тел: (846) 263-74-74, 263-75-75,
факс: (846) 263-74-74

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая Техника»,
195009, Свердловская наб., 4Б, тел: (812) 449-31-61,
факс: (812) 449-31-62

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Точно в срок»,
198092, ул. Благодатная, 6, кв. 3, тел: (812) 389-00-72,
370-94-16, 389-20-13, факс: (812) 375-55-64

САРАНСК, ООО «Верона»,
430000, ул. Пролетарская, 36, тел/факс: (8342) 48-31-11

САРАТОВ, ООО «Сар-сервис»,
410600, ул. Ульяновская, 7, тел/факс: (8452) 51-00-99

САСОВО, ИП Гусев В. А., 391430, ул. Малышева, 49,
тел: (49133) 5-14-31, 2-03-11, факс: (49133) 5-14-31

САЯНОГОРСК, ООО «Молодежная биржа труда», 655600,
Енисейский микрорайон, 36, тел/факс: (39042) 2-78-18

СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, ул. Раевского, 2А, тел: (4812) 55-27-56, факс: (4812) 65-94-53

СТАВРОПОЛЬ, ООО «Норд-Сервис»,
355044, пр. Кулакова, 24, тел/факс: (8652) 39-55-30

СТЕРЛИТАМАК, ООО «Сервис-ТЕХНОС»,
453118, ул. Худайбердина, 158, тел: (3473) 20-12-13,
20-27-70, 79-90-70, факс: (3473) 79-90-70

СУРГУТ, ПБОЮЛ Олейник,
628405, пр. Комсомольский, 44, к. 2, тел: (3462) 25-25-63,
25-69-70, 25-95-40, факс: (3462) 25-69-70

СЫЗРАНЬ, ООО «Сервис-электро», 446000,
пер. Пролетарский, 7, тел/факс: (8464) 91-06-92

СЫКТЫВКАР, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом»,
167023, ул. Морозова, 115, тел: (8212) 31-68-48

ТАГАНРОГ, ПБОЮЛ Казарян В.А., 347900, пер. Спартаковский, 2, маг. «Сименс», тел/факс: (8634) 38-38-65

ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»,
392000, ул. Московская, 23А, тел: (4752) 72-63-46,
72-91-19, факс: (4752) 72-91-19

ТВЕРЬ, ООО «СТЭКО-СЕРВИС», 170002, пр-т Чайковского, 100, тел: (4822) 33-00-23, факс: (4822) 42-63-58

ТЕЙКОВО, ООО «Центр ремонтных услуг»,
155040, ул. Першинская, 2а, тел: (49343) 41-298, 41-232

ТОЛЬЯТТИ, ООО «Хелена-Сервис», 445039,
ул. Дзержинского, 25а, тел/факс: (8482) 511-777

ТОМСК, ПБОЮЛ Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, 72,
тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42

ТУЛА, ООО «АРХИМЕД-С»,
300004, ул. Кутузова / Р. Зорге, 24/25,
тел: (4872) 41-55-52, 41-90-30, факс: (4872) 41-90-30

ТУЛА, ООО «БАВИКС», 300045, ул. Морозова, 1Б,
тел: (4872) 36-44-48, факс: (4872)36-00-89

ТЮМЕНЬ, ООО «АЮЗиК», 625002, ул. Свердлова, 5,
тел: (3452) 45-19-72, 45-19-73, факс: (3452) 45-19-73

ТЮМЕНЬ, ООО «Евротехника-сервис»,
625048, ул. Мельничная, 79, тел: (3452) 29-72-36,
факс: (3452) 40-27-40

УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А.,
670000, ул. Ербанова, 28, тел/факс: (3012) 21-89-63

УЛЬЯНОВСК, ООО ТТЦ «ЛИДИНГ»,
432072, пр. Ульяновский, 10, тел: (8422) 20-97-81,
29-47-10, факс: (8422)29-47-10

УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис»,
432017, ул. Минаева, 42, тел/факс: (8422) 32-07-33

УССУРИЙСК, ООО «Полукс», 692519, ул. Советская, 29,
тел: (4234) 32-10-35, 33-92-59, факс: (4234) 32-10-35

УФА, ООО «Мегабытсервис», 450081, ул. Сочинская, 8,
тел: (3472) 73-44-85, факс: (3472) 37-90-65

УХТА, ПБОЮЛ Коновалов А.С.,
169300, ул. Бушуева, 18, тел/факс: (82147) 4-70-99

ХАБАРОВСК, ООО «Контур-Сервис»,
680021, ул. Ким-ю-Чена, 43, тел: (4212) 70-10-00,
75-21-37, факс: (4212) 75-21-36

ХАБАРОВСК, ООО СЦ «Народная Компания»,
680007, ул. Волочаевская, 8, тел: (4212) 23-33-33,
21-60-39, факс: (4212) 21-60-39

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис»,
428000, пр. И. Яковлева, 4/2, тел: (8352) 20-65-94,
63-73-24, факс: (8352) 63-73-24

ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, пр-т Победы,
292, тел: (351) 741-34-03, факс: (351) 793-61-49

ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника»,
454081, ул. Артиллерийская, 102, тел: (351) 771-17-12,
факс: (351) 772-52-41

ЧЕРЕПОВЕЦ, ПБОЮЛ Стариков,
162622, пр. Советский, 98, тел/факс: (8202) 55-32-42

ЧИТА, ИПБОЮЛ Любин А.В., 672010, ул. Ингодинская, 35,
тел: (3022) 32-55-22, 35-26-26, факс: (3022) 32-55-22

ШУЯ, ООО «Центр ремонтных услуг», 115900,
ул. Малахия Белова, 7, тел: (49351) 27-073, 33-048

ЯКУТСК, ООО СЦ «Физтех-Сервис», 677007,
ул. Октябрьская, 1, оф. 113, тел/факс: (4112) 33-69-44

ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, ул. Свободы, 101/6,
тел: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79,
факс: (4852)79-66-77

ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервис центр ВИРТ», 150049,
ул. Свободы, 91, тел: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-12-86