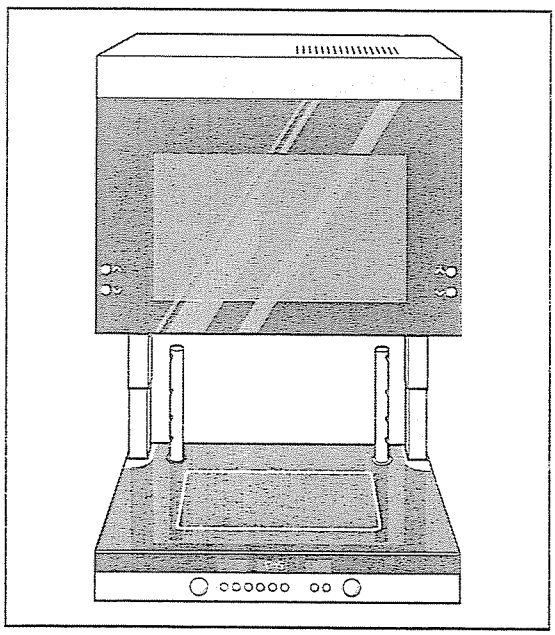
SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

HB 76P570

902177

Для того чтобы процесс приготовления еды доставлял 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 его 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 самостоятельно устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

НА ЧТО СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ 6

Важные указания по эксплуатации 7

Перед монтажом 7

Правила техники безопасности 7

Причины повреждений 8

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ 10

Настенный духовой шкаф 11

Стеклокерамическая поверхность 11

Подъемное устройство 12

Открывание и закрывание духового шкафа 12

Панель управления 14

Общий вид 14

Кнопки управления и индикаторы 15

Ручка выбора функций 16

Поворотный переключатель 17

Утапливаемые ручки выключателей 17

Духовой шкаф и принадлежности 18

Духовой шкаф 18

Освещение духового шкафа 18

Принадлежности 19

Держатели принадлежностей 20

Стеклокерамическая поверхность 21

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА 22

Перед первым использованием 23

Установка текущего времени 23

Нагревание духового шкафа 23

Предварительная чистка принадлежностей 24

Содержание

Включение и выключение духового шкафа . . . 24

Главный выключатель 24

Настройка духового шкафа 25

Установка 26

Автоматическое выключение духового шкафа . . . 27

Автоматическое включение и выключение духового шкафа 29

Контроль температуры 31

Текущее время 32

Установка 32

Таймер 33

Установка 33

Базовые установки 34

Изменение базовых установок 35

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ВАШЕГО ДУХОВОГО ШКАФА 36

Быстрый нагрев 37

Установка 37

Блокировка для безопасности детей 38

Установка 38

Автоматическое защитное отключение 39

Автоматическое приготовление блюд 40

Посуда 40

Приготовление блюда 41

Программы 42

Установка 44

Автоматическое включение и выключение духового шкафа 46

Содержание

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд 47

Автоматическая самоочистка 49

Перед самоочисткой 50

Одновременная очистка принадлежностей. 50

Установка 51

Автоматическое включение и выключение самоочистки 52

После завершения автоматической самоочистки 53

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ. 54

Уход 55

Как избежать сильного загрязнения духового шкафа. 55

Чистка 56

Чистящие средства 56

Снятие и установка стекол 58

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ?. 60

Самостоятельное устранение мелких неисправностей 61

Замена ламп в духовом шкафу 64

Верхняя лампа. 64

Боковые лампы 65

Замена стеклянного плафона. 65

Открывание духового шкафа вручную 66

Порядок действий. 66

Сервисная служба 68

Утилизация упаковки и старого прибора 69

Содержание

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 70

Таблицы и рекомендации 71

Пироги и выпечка 71

Рекомендации по выпеканию 74

Мясо, птица, рыба 75

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле 78

Щадящее приготовление блюд 79

Рекомендации по щадящему приготовлению 80

Запеканки, гратины, тосты 81

Сушка фруктов и зелени 81

Консервирование 82

Готовые блюда глубокой заморозки 84

Размораживание 85

Поддержание в теплом виде и растапливание . . . 85

Рекомендации по экономии электроэнергии 86

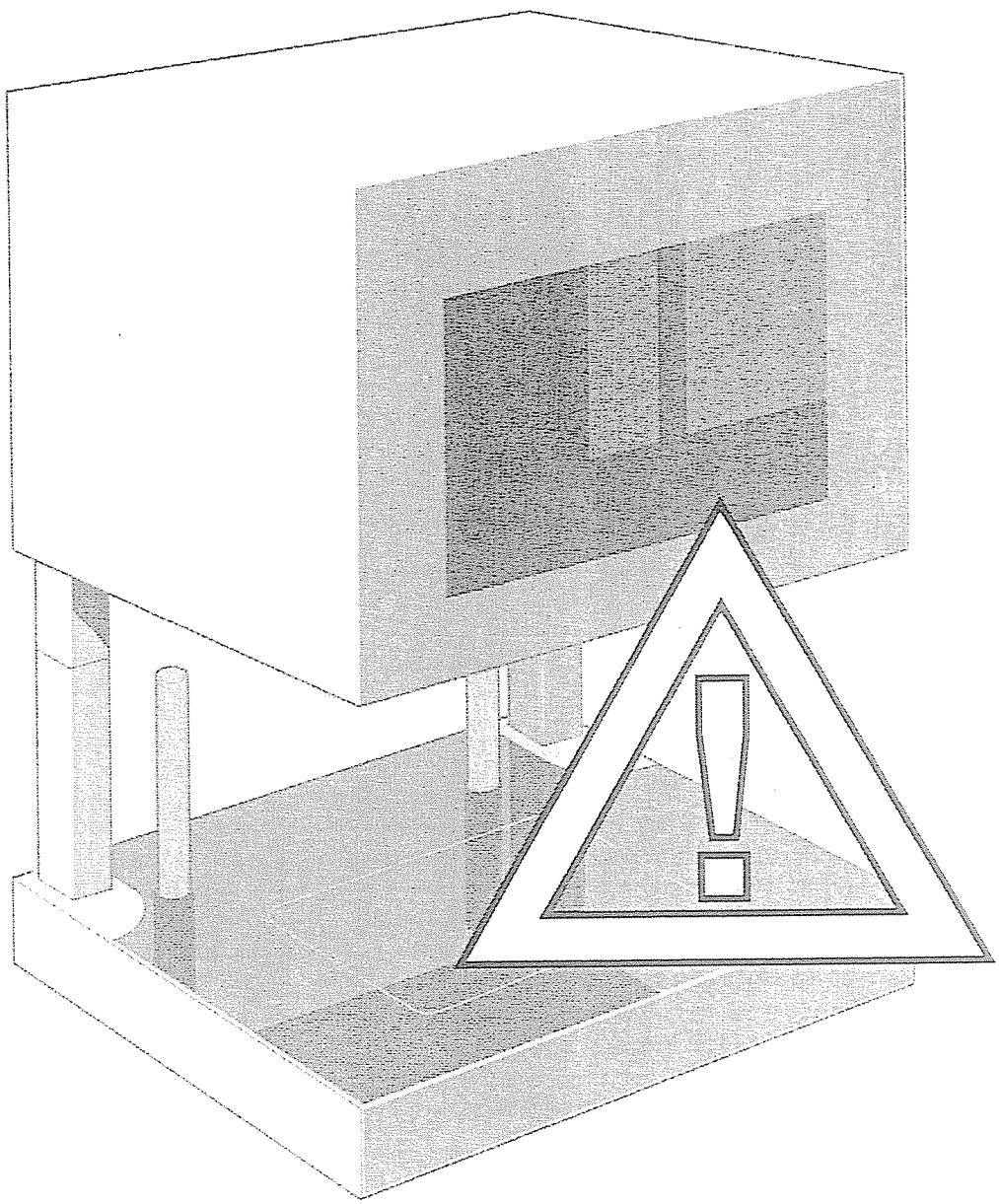
Акриламид в продуктах питания 87

Как этого избежать? 87

Контрольные блюда 88

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 90

На что следует обратить внимание



Чтобы правильно и безопасно управлять прибором и ухаживать за ним, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

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

Важные указания по эксплуатации

Для обеспечения безупречной работы прибора в течение длительного времени обратите внимание на следующие указания.

Перед монтажом

Обратите внимание на указания в инструкции по монтажу.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Если духовой шкаф не укомплектован шнуром электропитания с вилкой, то подключение духового шкафа к электросети должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, связанные с 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

Не прикасайтесь к горячей стеклокерамической поверхности, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко к включенному духовому шкафу.

При открывании духового шкафа из него может выйти горячий пар. Опасность ожога!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не кладите на стеклокерамическую поверхность бумагу для выпечки. Опасность возгорания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов в горячем духовом шкафу. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Остатки масла и жира

Масло и жир быстро воспламеняются. Опасность пожара!
Удалите крупные остатки масла и жира до следующего пользования духовым шкафом.

Трещины на стеклокерамической поверхности

При обнаружении на стеклокерамической поверхности трещин и сколов не следует больше пользоваться духовым шкафом. Опасность поражения электрическим током!
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт

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

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Опасность короткого замыкания! Вызовите специалиста Сервисной службы.

Автоматическая самоочистка

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

В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарное покрытие разрушается и начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Причины повреждений

Многих повреждений прибора можно избежать. Обратите внимание на следующие указания.

Духовой шкаф

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

Не устанавливайте посуду на край стеклокерамической поверхности. Посуда не должна выступать за держатели принадлежностей. В противном случае при закрывании прибора посуда ударится о духовой шкаф.

Для приготовления в духовом шкафу используйте подходящую посуду. Устанавливайте ее всегда в центре стеклокерамической поверхности.

Не закрывайте вентиляционные отверстия сверху. Иначе духовой шкаф перегреется.

Стеклокерамическая поверхность

Принадлежности и посуда с шероховатым дном могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте принадлежности и посуду.

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. При нагревании на поверхности могут образовываться пятна, которые не удаляются.
Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола или полки.

Не используйте пластмассовую посуду. Она расплавится и возникнут пятна, которые трудно удалить.
Используйте только подходящую посуду.

Подъемное устройство

При ударе подъемного устройства о предмет могут возникнуть повреждения подъемного устройства.
Оставляйте свободным пространство, необходимое для передвижения подъемного устройства.

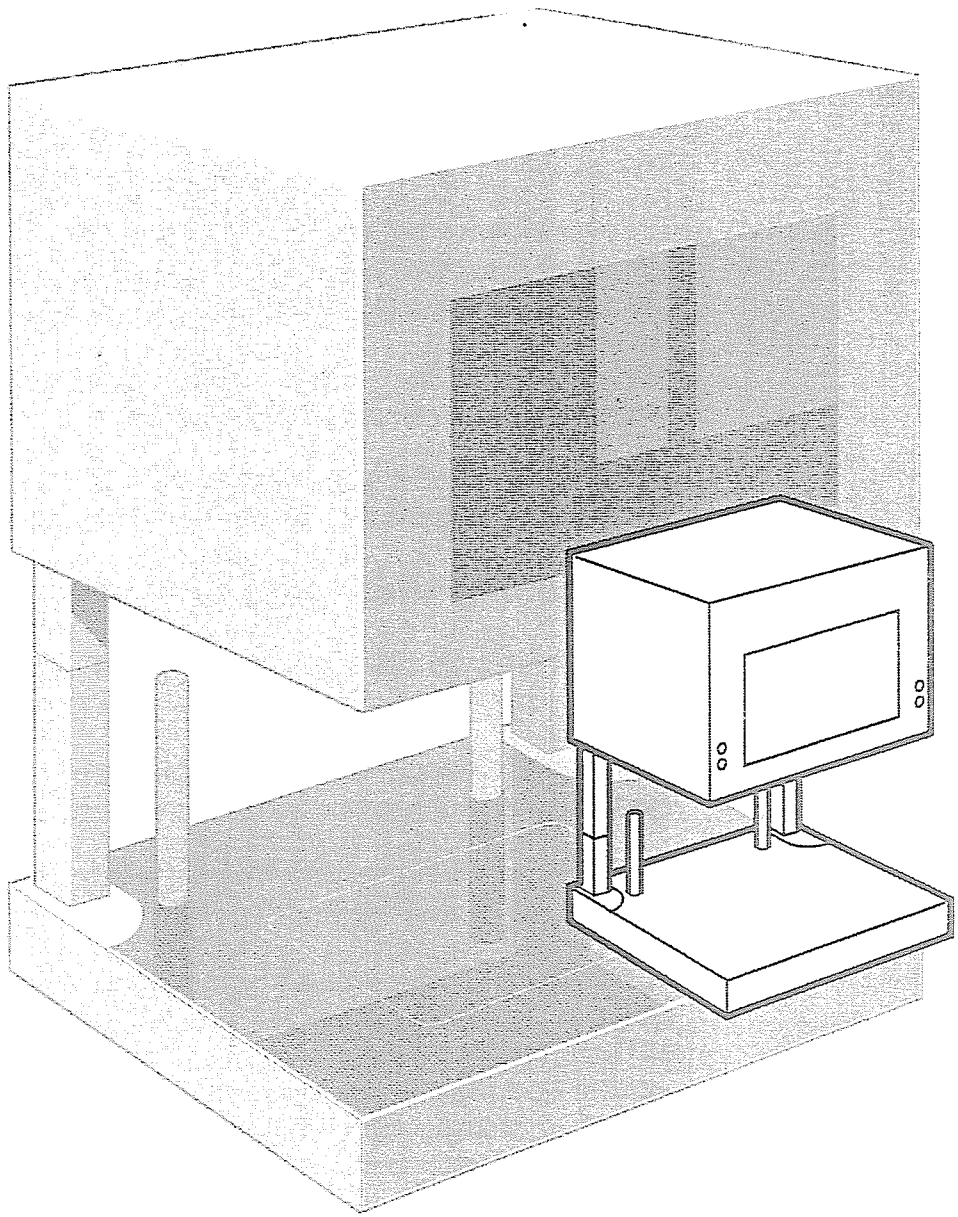
На стеклокерамическую поверхность не следует становиться, садиться или опираться.

Поверхности соседних кухонных шкафов

Если сильно загрязнен уплотнитель духового шкафа, духовой шкаф не будет плотно закрываться. Выходящий из прибора горячий воздух может повредить поверхности находящихся рядом кухонных шкафов. Следите за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

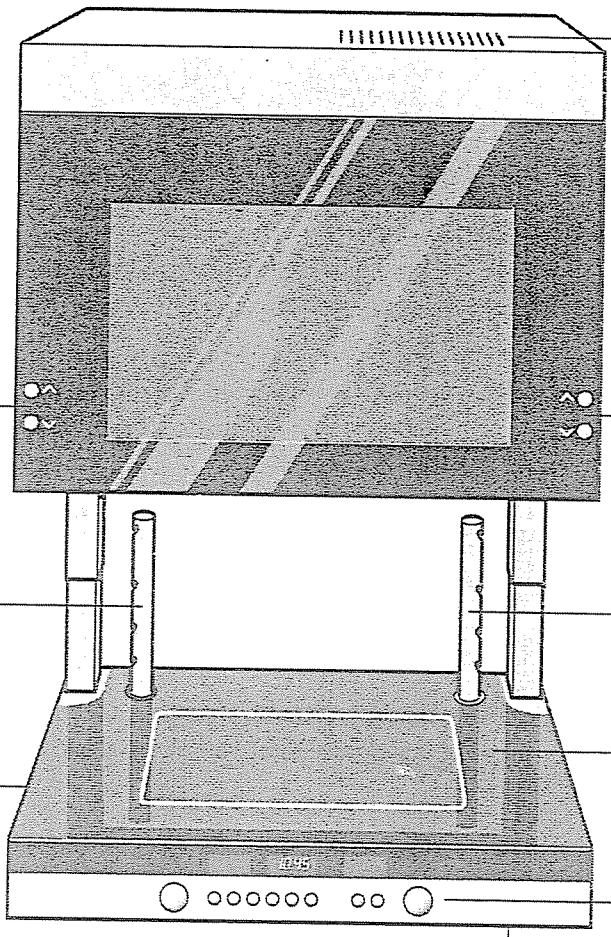
Духовой шкаф должен охлаждаться в закрытом или широко открытом состоянии. Если открытым остается лишь узкое отверстие, то со временем горячий воздух может повредить поверхности находящейся рядом мебели.

Ваш новый духовой шкаф

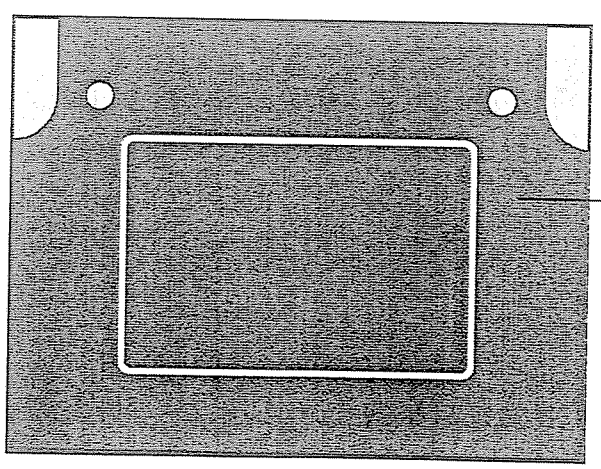


Этот раздел поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о подъемном устройстве и панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Настенный духовой шкаф



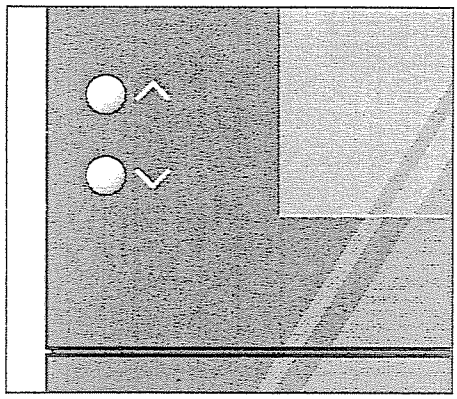
Стекло-керамическая поверхность



Подъемное устройство

С помощью подъемного устройства Вы открываете духовой шкаф для того, чтобы установить в него принадлежности и приготовить блюдо. Этот вид открывания очень эргономичен и удобен. Вам не нужно больше лезть в духовой шкаф, Вы можете самостоятельно определить удобную для Вас высоту прибора.

Открывание и закрывание духового шкафа



Управление подъемным устройством осуществляется с помощью кнопок подъемного устройства на передней панели духового шкафа.
Обе пары кнопок на левой и правой стороне передней панели духового шкафа имеют одинаковые функции.

Открывание духового шкафа:
нажмите кнопку открывания ∨.

Закрывание духового шкафа:
нажмите кнопку закрывания ∧.

Нажимайте кнопку до тех пор, пока дно подъемного устройства не достигнет нужного положения.

Запоминание положения подъемного устройства

Вы можете сохранить в памяти прибора предпочтительное положение дна подъемного устройства, подъемное устройство будет останавливаться в этом положении.

1. С помощью кнопки закрывания ∧ закройте духовой шкаф и выключите прибор с помощью главного выключателя ⏻.
2. Установите дно подъемного устройства в нужное положение.
3. Нажимайте кнопку OK на панели управления до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Положение подъемного устройства запомнено. Вы можете в любое время запомнить новое положение подъемного устройства.
После отключения напряжения в электросети положение подъемного устройства необходимо запомнить заново.

Защита от защемления

Если подъемное устройство на своем пути встретит сопротивление, оно остановится и отъедет немного назад.
Чтобы обеспечить дальнейшее нормальное функционирование подъемного устройства и защиты от защемления, закройте духовой шкаф.

Соблюдайте осторожность и во избежание защемления не подставляйте руки под движущееся подъемное устройство. Оставляйте свободным пространство, необходимое для передвижения подъемного устройства.

Скорость подъемного устройства

В базовых установках Вы можете изменить скорость, с которой движется подъемное устройство.
Подробную информацию об этом смотрите в главе «Эксплуатация духового шкафа», раздел «Базовые установки».

Примечание

Во время движения подъемного устройства панель управления заблокирована.

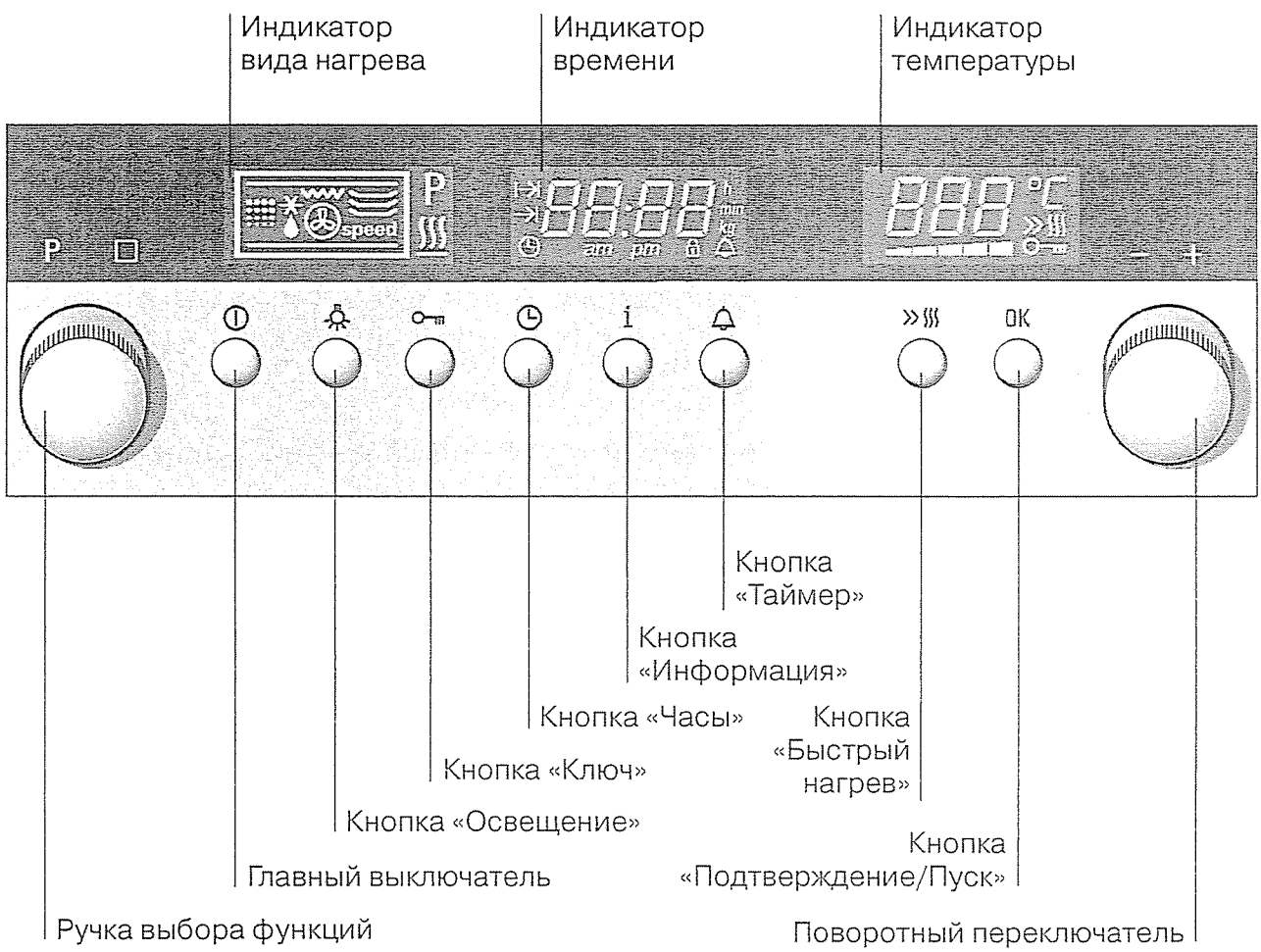
Подъемное устройство рассчитано на вес не более 10 кг.

Панель управления

С помощью панели управления Вы можете производить различные настройки прибора. Ниже мы рассказываем Вам о различных элементах управления.

Общий вид

Перед Вами общий вид панели управления. Все символы никогда не появляются на индикаторах одновременно.
Возможны некоторые различия в деталях в зависимости от модели прибора.



Кнопки управления и индикаторы

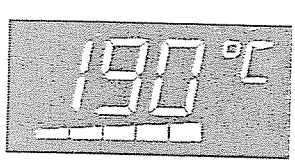
С помощью кнопок управления Вы включаете прибор и устанавливаете различные дополнительные функции.

На индикаторах отображаются установленные значения. Пока символ на индикаторе мигает, Вы можете изменять установки.

Кнопка		Функция
⏻	Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа
	Кнопка «Освещение»	Включение и выключение ламп в духовом шкафу
	Кнопка «Ключ»	Включение и выключение блокировки для безопасности детей
	Кнопка «Часы»	Установка текущего времени, продолжительности приготовления и времени окончания приготовления
i	Кнопка «Информация»	Вызов базовых установок, значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса
	Кнопка «Таймер»	Установка таймера
	Кнопка «Быстрый нагрев»	Особенно быстрый нагрев духового шкафа
OK	Кнопка «Подтверждение/Пуск»	Подтверждение установки или запуск духового шкафа

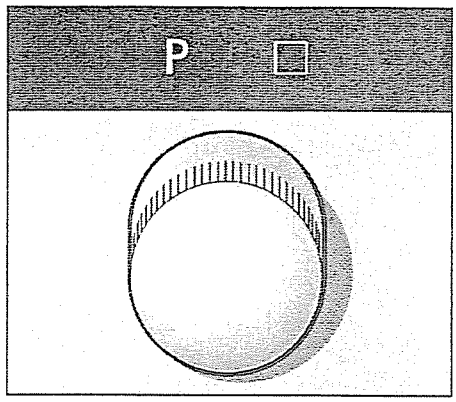
Символ		Значение
	Замок	Указывает на блокировку подъемного устройства

Контроль температуры



Полоска из пяти секторов на индикаторе температуры показывает увеличение температуры или уровень остаточного тепла в духовом шкафу.

Ручка выбора функций

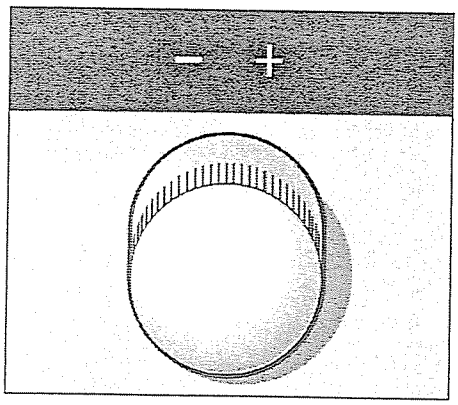


При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. На индикаторе вида нагрева появляется соответствующий символ.
Для каждого вида нагрева на индикаторе температуры отображается предлагаемое значение температуры.

Вид нагрева	Использование
Верхний и нижний жар	Для приготовления запеканок, жаркого из постного мяса, пирогов в формах и на противне.
Специальный верхний/нижний жар*	Для приготовления бисквитов, изделий из дрожжевого и заварного теста.
3D-горячий воздух	Для приготовления пиццы, пирогов, мелкого печенья и изделий из слоеного теста на двух уровнях; при выпекании на одном уровне устанавливайте принадлежность на 1 или 3 уровень.
speed Speed	Для приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного разогрева.
Нижний жар	Для допекания, консервирования и приготовления в водяной бане.
Гриль с конвекцией	Для приготовления мяса, птицы и рыбы целиком.
Плоский гриль	Для приготовления стейков, сосисок, тостов и рыбы.
Размораживание	Для размораживания при температуре 20-60°C.
Поддержание в теплом виде, открытый	Для поддержания в теплом виде блюд в открытом духовом шкафу, для растапливания шоколада и масла.
Предварительный разогрев	Для предварительного разогрева фарфоровой посуды до 60°C.
Поддержание в теплом виде	Для поддержания в теплом виде блюд в закрытом духовом шкафу.
Автоматическая самоочистка	Для автоматической самоочистки духового шкафа.
P Программы автоматического приготовления блюд	Программы для приготовления тушеных блюд, сочного жаркого и вкусного рагу.

* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электроэнергии в соответствии с EN50304.

Поворотный переключатель



С помощью поворотного переключателя Вы можете изменить установленные значения.

Диапазон	Значение
30-300°C	Температура при различных видах нагрева Исключения: 3D-горячий воздух от 30 до 275°C размораживание от 20 до 60°C предварительный разогрев от 30 до 60°C поддержание в теплом виде от 65 до 100°C
1-3	Режимы плоского гриля
1	Ступень поддержания в теплом виде при открытой духовке
1-3	Режимы автоматической самоочистки
1 минута – 23 ч 59 мин.	Продолжительность
5 секунд – 12 ч	Время таймера
P1-P26 0,3-3,0 кг	Программы автоматического приготовления блюд P Вес продуктов в автоматических программах. В некоторых программах вес продуктов меньше указанного диапазона.

Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или освободить ручку, просто нажмите на нее.

Ручки выключателей Вы можете вращать вправо или влево, они не имеют нулевого положения.

Духовой шкаф и принадлежности

В этой главе Вы найдете информацию о духовом шкафе и принадлежностях. Мы объясним Вам, как устанавливать принадлежности и пользоваться стеклокерамической поверхностью.

Духовой шкаф

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается при необходимости. Чтобы духовой шкаф охлаждался быстрее, вентилятор должен работать определенное время.
Теплый воздух выходит на верхней стороне духового шкафа и на нижней стороне подъемного механизма.
Внимание! Не закрывайте вентиляционные отверстия, иначе духовой шкаф перегреется.

Если духовой шкаф открыть во время работы, нагрев прерывается. Отсчет установленной продолжительности также прерывается. После закрывания духового шкафа снова нажмите кнопку «OK».

Освещение духового шкафа

Духовой шкаф имеет одну верхнюю и две боковые лампы.

Во время выполнения автоматической самоочистки ▦ лампы включить нельзя.

Кнопка «Освещение» ☼

С помощью кнопки «Освещение» ☼ Вы можете включить или выключить лампы духовки.

Освещение при эксплуатации духового шкафа

При включении духового шкафа с помощью главного выключателя ⏻ лампы загораются, при выключении – гаснут.

Настройки духового шкафа:
При установленной температуре духового шкафа менее 60°C и при включении режима автоматической самоочистки ▦ лампы выключаются.
Благодаря этому возможна более точная настройка.
Если духовой шкаф должен автоматически включиться и выключиться, лампы до включения духового шкафа не горят. Когда идет отсчет продолжительности приготовления, лампы горят. По истечении установленной продолжительности лампы гаснут.

Освещение при работе подъемного устройства

Если духовой шкаф открыт, горит только верхняя лампа духовки.

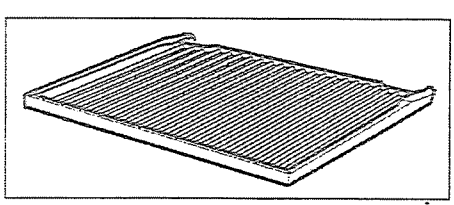
Лампы выключены:
При движении подъемного устройства верхняя лампа включается. При закрывании духового шкафа она выключается.

Лампы включены:
При движении подъемного устройства боковые лампы выключаются. При закрывании духового шкафа они включаются.

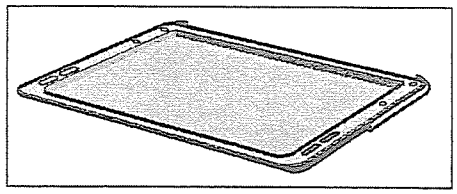
Принадлежности

В Сервисной службе или в хозяйственном магазине Вы можете приобрести принадлежности или дополнительные принадлежности. Укажите номер HZ.
Исчерпывающую информацию о принадлежностях и дополнительных принадлежностях Вы найдете в наших каталогах или в Интернете.

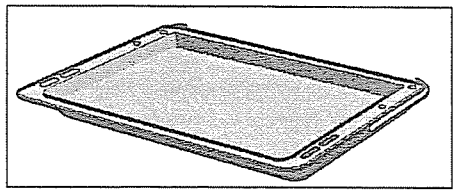
При нагревании принадлежность может деформироваться. После остывания принадлежности деформация исчезает. Это нормальное явление, оно никак не влияет на функции духового шкафа.



Решетка HZ 304000 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



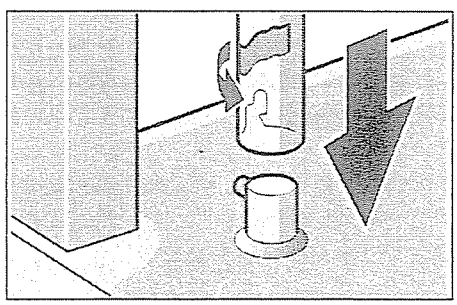
Эмалированный противень HZ 301070 для приготовления пирогов и круглого печенья.



Универсальный противень HZ 302070 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.

Спец. принадлежность	Использование
Решетка HZ 304001	Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень.
Стеклянная жаровня HZ 915000	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.
Металлическая жаровня HZ 26000	Для использования в духовом шкафу, снаружи имеет эмалевое покрытие, внутри – антипригарное.
XXL-жаровня HZ 390800	Для приготовления особенно больших порций продуктов; снаружи покрыта эмалью Granitemail, с крышкой из жаропрочного стекла.
Форма для выпечки HZ 26001	Для выпекания особенно сочных пирогов, широкие края препятствуют вытеканию начинки.

Держатели принадлежностей



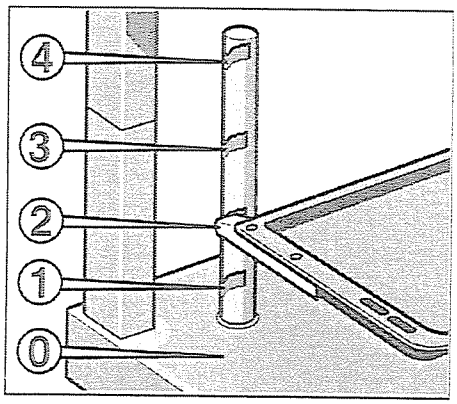
Перед первой установкой принадлежностей нужно установить держатели принадлежностей.

При их установке следует проследить, чтобы отверстия для принадлежностей были обращены наружу.

1. Установите держатели принадлежностей на опоры.
2. Поверните опоры наружу, чтобы выступы зафиксировались в вырезах.

Вы можете в любое время снова снять держатели принадлежностей. Для этого держатель принадлежностей слегка приподнимите, поверните внутрь и снимите вверх.

Установка принадлежностей

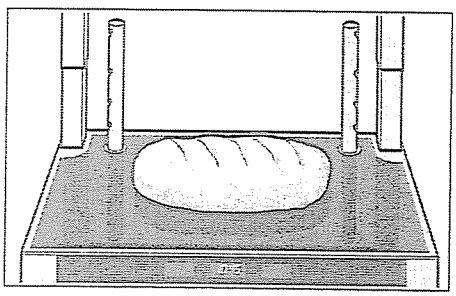


Принадлежности можно устанавливать в держатели на 4 различных уровнях.
Посуду дополнительно можно устанавливать на стеклокерамической поверхности дна подъемного устройства.

Принадлежность слегка наклоните в направлении отверстий для установки, вставьте в держатели и прочно зафиксируйте.
На дне подъемного устройства посуду устанавливайте непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Стеклокерамическая поверхность

Для приготовления многих блюд Вы можете использовать стеклокерамическую поверхность в качестве дополнительного места для установки посуды. При контакте с поверхностью нагрева жаркое и выпечка получаются особенно хорошо, принадлежности в этом случае Вам не понадобятся.

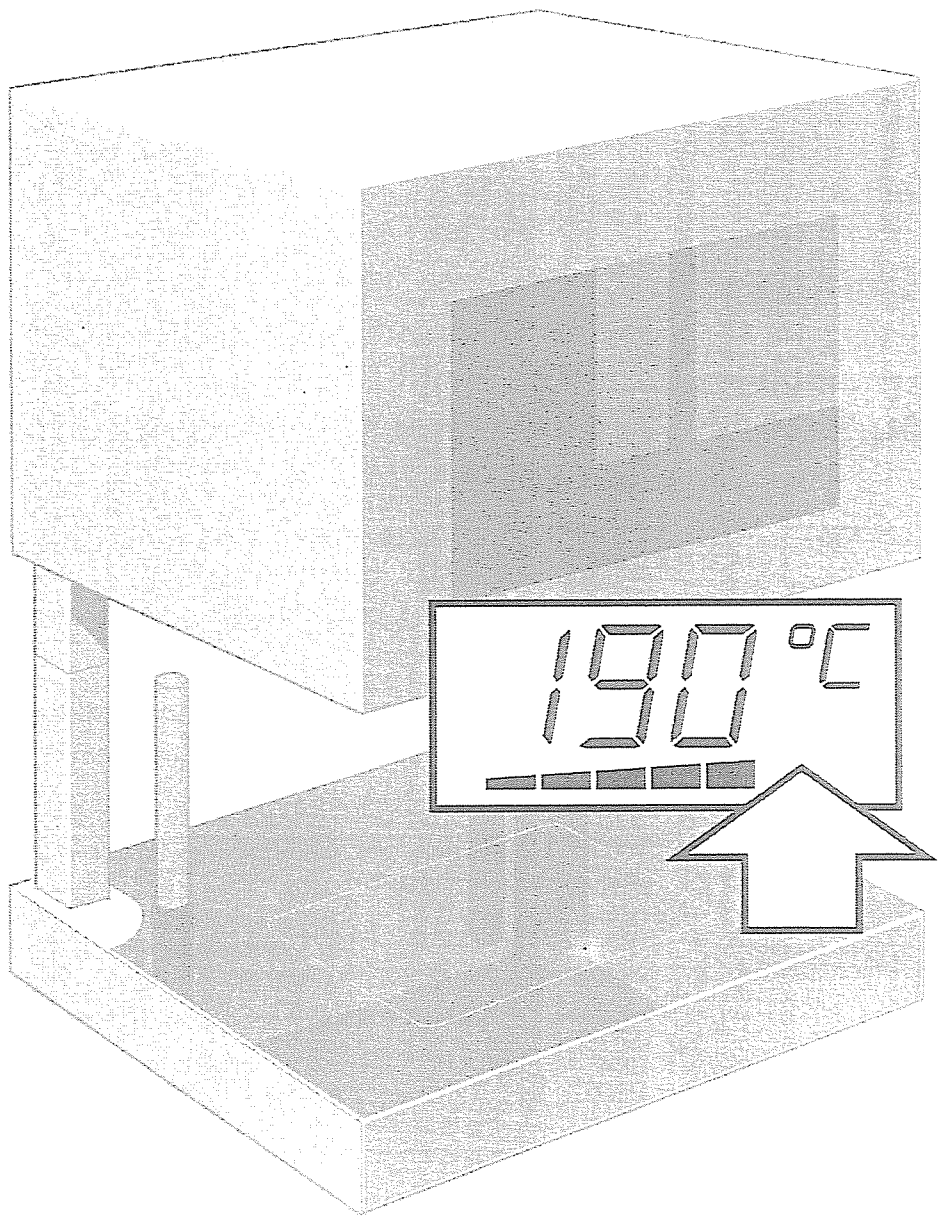


Установите посуду непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Готовые продукты глубокой заморозки также можно класть на стеклокерамическую поверхность без посуды.

Всегда размещайте блюда в центре стеклокерамической поверхности. В этом Вам поможет маркировка стеклокерамической поверхности.

Эксплуатация духового шкафа



Ваш духовой шкаф имеет множество различных функций. В этой главе мы расскажем Вам, как ими правильно пользоваться.
Вы найдете тут примеры установки текущего времени, таймера и изменения базовых установок.

Перед первым использованием

Перед первым пользованием духовым шкафом прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Когда духовой шкаф будет готов к эксплуатации, сначала нужно будет его нагреть и почистить принадлежности.

Установка текущего времени

Если на индикаторе времени мигает символ «Часы» ◷ и четыре нуля, значит, духовой шкаф еще не готов к эксплуатации.
Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» ◷.
   На индикаторе времени появится индикация 12:00 и мигающий символ ◷.
2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
3. Подтвердите установку, нажав на кнопку «Часы» ◷.

Теперь прибор готов к работе.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Для этого установите на 1 час режим верхнего и нижнего жара ⊟ с температурой 240°C.

Последовательность действий

1. Нажимайте на главный выключатель ⏻ до тех пор, пока на индикаторе вида нагрева не появится символ □.
2. С помощью ручки выбора функций установите «Верхний и нижний жар» ⊟.
3. С помощью поворотного переключателя установите температуру 240°C.
4. Запустите духовой шкаф, нажав на кнопку «OK».

Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя ⏻.

Предварительная чистка принадлежностей

Для устранения загрязнений от транспортировки тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и губки.

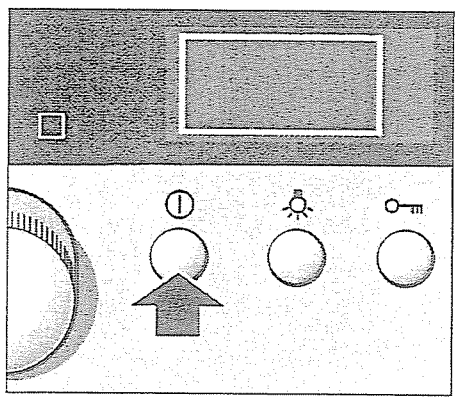
Включение и выключение духового шкафа

Чтобы исключить случайное включение духового шкафа в приборе имеется главный выключатель. Производить настройку духового шкафа можно только после его включения.

Главный выключатель

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ⏻.

Включение



Нажимайте на главный выключатель ⏻ до тех пор, пока на индикаторе вида нагрева не появится символ ▢.

Если настройки не были сделаны или не были подтверждены, через несколько минут духовой шкаф автоматически выключится.
Индикатор вида нагрева гаснет.

Выключение

Нажимайте на главный выключатель ⏻ до тех пор, пока не погаснет индикатор вида нагрева.

Настройка духового шкафа

В главе «Рекомендации по приготовлению» Вы найдете информацию по приготовлению различных блюд с соответствующими настройками.
У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вам не придется прерывать другую работу для того, чтобы выключить духовой шкаф. Время приготовления не будет увеличено по недосмотру.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

Примечания

Всегда запускайте духовой шкаф нажатием на кнопку «OK». Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд Вам напомнит об этом звуковой сигнал.

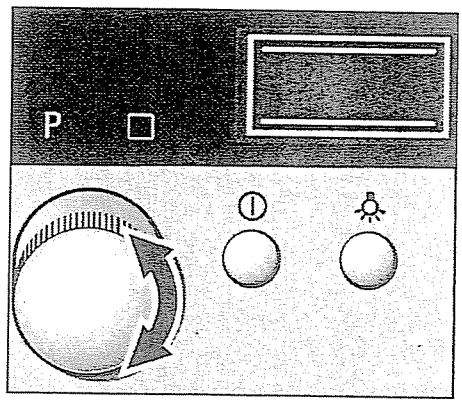
Вы можете запустить духовой шкаф, только когда он закрыт.

Исключение:
при выборе режима «Поддержание в теплом виде, открытый» духовой шкаф должен быть открыт. В течение этого времени подъемное устройство будет заблокировано, а на индикаторе температуры будет отображаться символ «Замок».

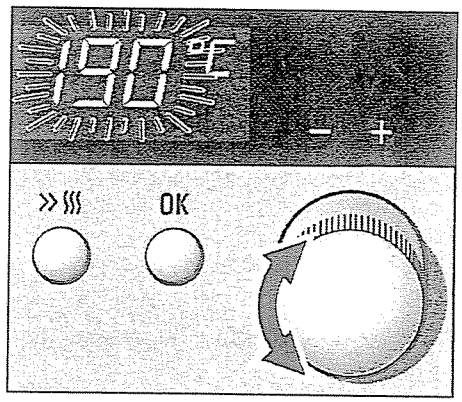
Установка

Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻. После этого Вы можете сделать настройки.

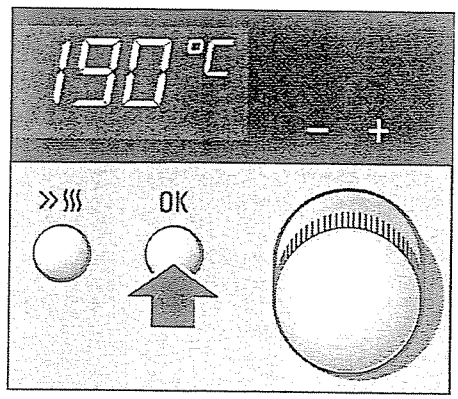
Пример: верхний и нижний жар ⊟, 190°C



1. С помощью ручки выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. С помощью поворотного переключателя установите требуемую температуру или режим гриля.



3. Запустите духовой шкаф, нажав на кнопку «OK».

На индикаторе времени отображается текущее время.

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

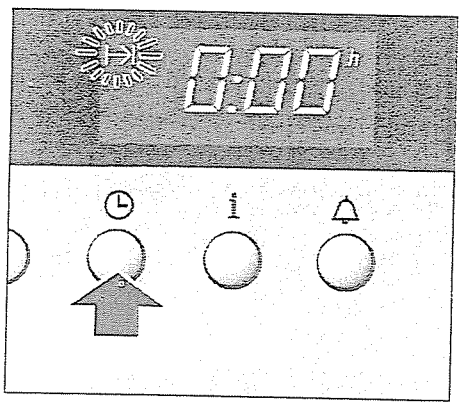
Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Снова запустите духовой шкаф, нажав на кнопку «OK».

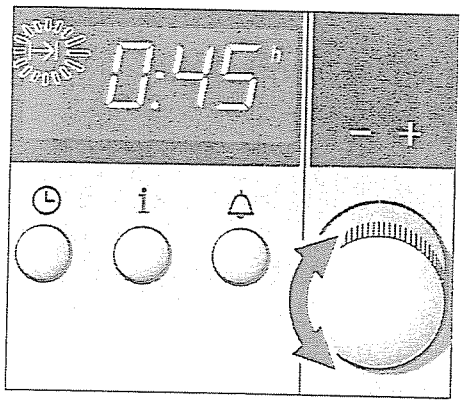
Автоматическое выключение духового шкафа

Пример:
продолжительность приготовления 45 минут

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-2. Перед тем, как запустить духовой шкаф, установите продолжительность приготовления блюда.



3. Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Продолжительность» |→|.



4. С помощью поворотного переключателя установите нужную продолжительность приготовления.

   «Плюс» +: предлагаемое значение = 30 мин.
   «Минус» –: предлагаемое значение = 10 мин.

5. Запустите духовой шкаф с помощью кнопки «OK».

На индикаторе времени загорается символ «Продолжительность» |→|, и отображается отсчет продолжительности приготовления.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф перестает нагревать, лампы выключаются. На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» |→|, и отображается продолжительность 0:00.
На индикаторе температуры мигает установленная температура или режим гриля.
Сигнал можно отключить досрочно с помощью кнопки «Часы» ◷.
С помощью главного выключателя ⏻ выключите духовой шкаф.

Изменение продолжительности приготовления

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Продолжительность» |→|.
С помощью поворотного переключателя измените продолжительность приготовления.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».

Сброс продолжительности

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Продолжительность» |→|.
С помощью поворотного переключателя измените продолжительность приготовления на 0:00.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».

Изменение настроек

При изменении вида нагрева происходит сброс установленной продолжительности приготовления. При изменении температуры или режима гриля отсчет продолжительности приостанавливается.
Снова запустите духовой шкаф, нажав на кнопку «OK».

Сброс настроек

Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

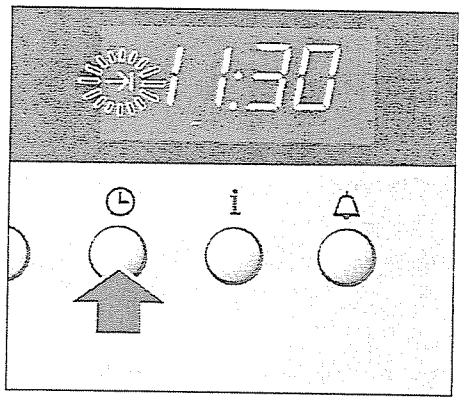
Вызов установок времени

Вызов времени окончания приготовления или текущего времени :
нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не загорится соответствующий символ.
Запрашиваемое значение отображается на индикаторе в течение нескольких секунд.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

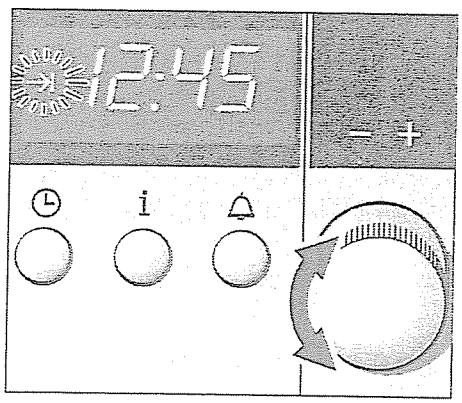
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.
Выполните настройку, как описано в п.п. 1-4.
Прежде чем запустить духовой шкаф, установите время окончания приготовления на более позднее.

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



5. Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →|.

   На индикаторе времени появляется время окончания приготовления.



6. С помощью поворотного переключателя установите время окончания на более позднее.

7. Подтвердите установку с помощью кнопки «ОК».

На индикаторе времени загорается символ «Окончание» →| и отображается время окончания. После запуска духовки на индикаторе загорается символ «Продолжительность» |→| и отображается отсчет продолжительности приготовления.
После запуска духового шкафа лампы духовки выключаются.

Достигнуто время окончания приготовления

Раздается сигнал. Духовой шкаф перестает нагревать, лампы выключаются.
На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» I→I, и отображается продолжительность 0:00.
На индикаторе температуры мигает установленная температура или режим гриля.
Сигнал можно отключить досрочно с помощью кнопки «Часы» ◷.
С помощью главного выключателя ⏻ выключите духовой шкаф.

Изменение времени окончания приготовления

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →I.
С помощью поворотного переключателя измените время окончания приготовления.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «ОК».

Сброс времени окончания приготовления

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →I.
С помощью поворотного переключателя изменяйте время окончания до тех пор, пока не будет установлено текущее время.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «ОК».
Духовой шкаф запускается.

Изменение настроек

При изменении вида нагрева происходит сброс установленной продолжительности приготовления и времени окончания приготовления. Температуру или режим гриля Вы можете изменить до истечения времени продолжительности приготовления.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «ОК».

Сброс настроек

Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

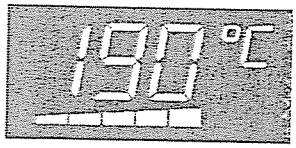
Вызов установок времени

Вызов продолжительности приготовления I→I, времени окончания приготовления →I или текущего времени ◷:
нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не загорится соответствующий символ.
Запрашиваемое значение отображается на индикаторе в течение нескольких секунд.

Контроль температуры

Контроль температуры показывает Вам повышение температуры или уровень остаточного тепла в духовом шкафу.

Повышение температуры

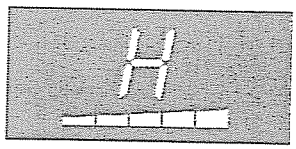


После запуска духового шкафа контроль температуры показывает Вам повышение температуры. При использовании предварительного нагрева устанавливайте блюдо в духовой шкаф после того, как будут заполнены все пять секторов контроля температуры.
В режимах плоского гриля, размораживания до 20°C, поддержания в теплом виде (открытый духовой шкаф) и автоматической самоочистки индикация контроля температуры не включается.

Во время нагрева духового шкафа с помощью кнопки «Информация» i Вы можете вызвать фактическое значение температуры нагрева. Оно появится на несколько секунд на индикаторе температуры.
В режиме нижнего жара Вы не можете вызвать фактическое значение температуры нагрева.

Вследствие тепловой инерции духового шкафа отображаемая на индикаторе температура может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Остаточное тепло



При выключении духового шкафа контроль температуры показывает Вам уровень остаточного тепла в духовом шкафу. Если духовой шкаф открыт, на индикаторе дополнительно отображается символ H, который указывает, что духовка еще горячая.
Если все сектора контроля температуры заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C. Когда температура опускается до 60°C, индикация контроля температуры гаснет.
С помощью остаточного тепла Вы можете поддерживать блюда в духовом шкафу в теплом состоянии.

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.

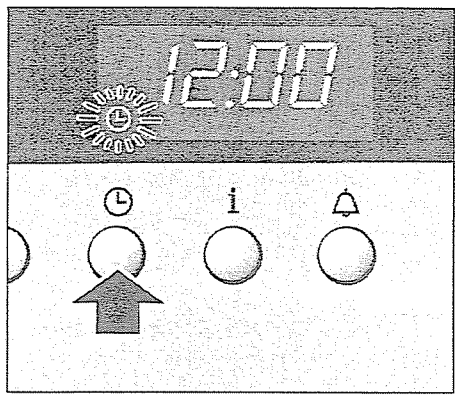
Текущее время

После первого подключения прибора или после отключения напряжения в электросети на индикаторе времени мигают символ «Часы» ◷ и четыре нуля. Установите текущее время.

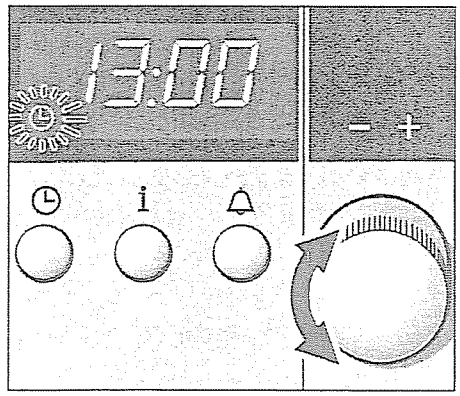
Установка

Духовой шкаф должен быть выключен, время таймера не должно быть установлено.

Пример: 13:00 часов.



1. Нажмите кнопку «Часы» ◷.
   На индикаторе времени появится индикация 12: 00 и мигающий символ «Часы» ◷.



2. Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.

3. Подтвердите установку, нажав на кнопку «Часы» ◷.

Текущее время принимается, символ «Часы» ◷ на индикаторе гаснет.

Изменение текущего времени

Вы можете изменить текущее время в любой момент.

Отключение индикации текущего времени

Вы можете изменить базовые установки таким образом, что текущее время будет отображаться только при включеннии духового шкафа (см. раздел «Базовые установки»).

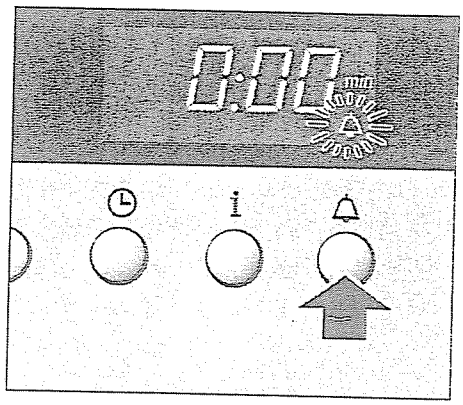
Таймер

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

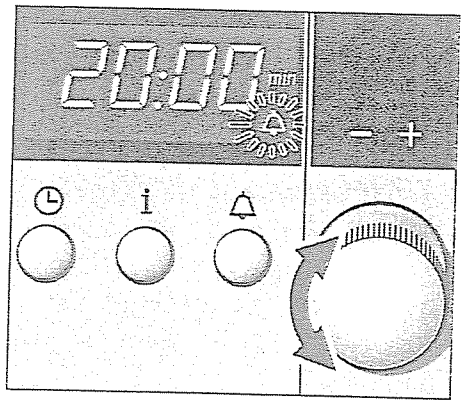
Установка

Вы можете установить таймер в любое время.

Пример: 20 мин.



1. Нажмите кнопку «Таймер» 🔔.
   На индикаторе времени появится время таймера 0:00 и мигающий символ «Таймер» 🔔.



2. Установите время таймера с помощью поворотного переключателя.
   «Плюс» +: предлагаемое значение = 10 мин.
   «Минус» –: предлагаемое значение = 5 мин.

3. Запустите таймер, нажав на кнопку «Таймер» 🔔.

На индикаторе времени загорается символ «Таймер» 🔔, и отображается отсчет установленного времени таймера.

Заданное время таймера истекло

Раздается сигнал. На индикаторе времени мигает символ «Таймер» 🔔, и отображается время таймера 0:00.
Выключите таймер, нажав на кнопку «Таймер» 🔔.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» 🔔. На индикаторе времени мигает символ «Таймер» 🔔.
Измените время таймера с помощью поворотного переключателя.
Подтвердите изменение, нажав на кнопку «Таймер» 🔔.

Сброс времени таймера

Три раза нажмите кнопку «Таймер» 🔔.

Одновременно установлены время таймера и продолжительность или время окончания приготовления

Оба символа горят на индикаторе времени. Отображается отсчет времени таймера.

Вызов продолжительности приготовления |→|, времени окончания приготовления →| или текущего времени 🕒: нажимайте на кнопку «Часы» 🕒 до тех пор, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Вызываемое значение появляется на индикаторе на несколько секунд.

Сброс настроек

Если Вы выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻, отсчет установленного времени таймера продолжается.

Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для Вас.

Базовая установка		Выбор 0	Выбор 1	Выбор 2
In 1	Возврат всех измененных значений	нет	да	–
In 2	Индикация текущего времени	отображается только во время работы прибора	отображается всегда*	–
In 3	Длительность сигнала по истечении установленного времени	короткий	средний*	длинный
In 4	Остаточный ход охлаждающего вентилятора	короткий	средний*	длительный

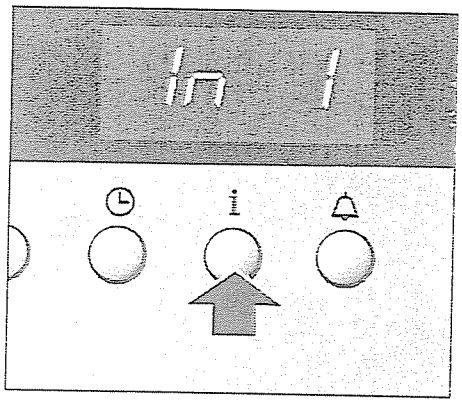
Базовая установка		Выбор 0	Выбор 1	Выбор 2
In 5	Яркость индикации	высокая	средняя*	низкая
In 6	Блокировка подъемного устройства при включенной блокировке для безопасности детей	нет*	да	–
In 7	Скорость подъемного устройства	низкая*	высокая	–
In 8	Формат текущего времени	24 часа*	12 часов	–

*заводская установка

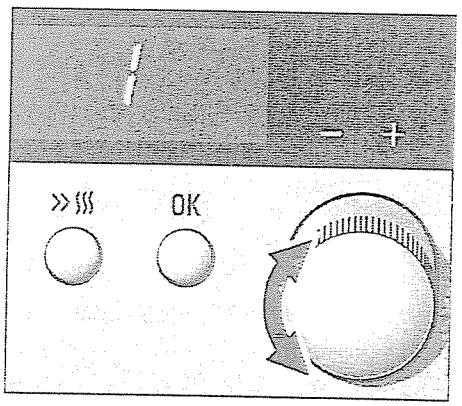
Изменение базовых установок

Духовой шкаф должен быть выключен, время таймера не должно быть установлено.

Пример: возврат всех измененных значений.



1. Нажимайте на кнопку «Информация» i до тех пор, пока не прозвучит сигнал. На индикаторе времени появится In 1, а на индикаторе температуры – базовая установка на данный момент.



2. С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.

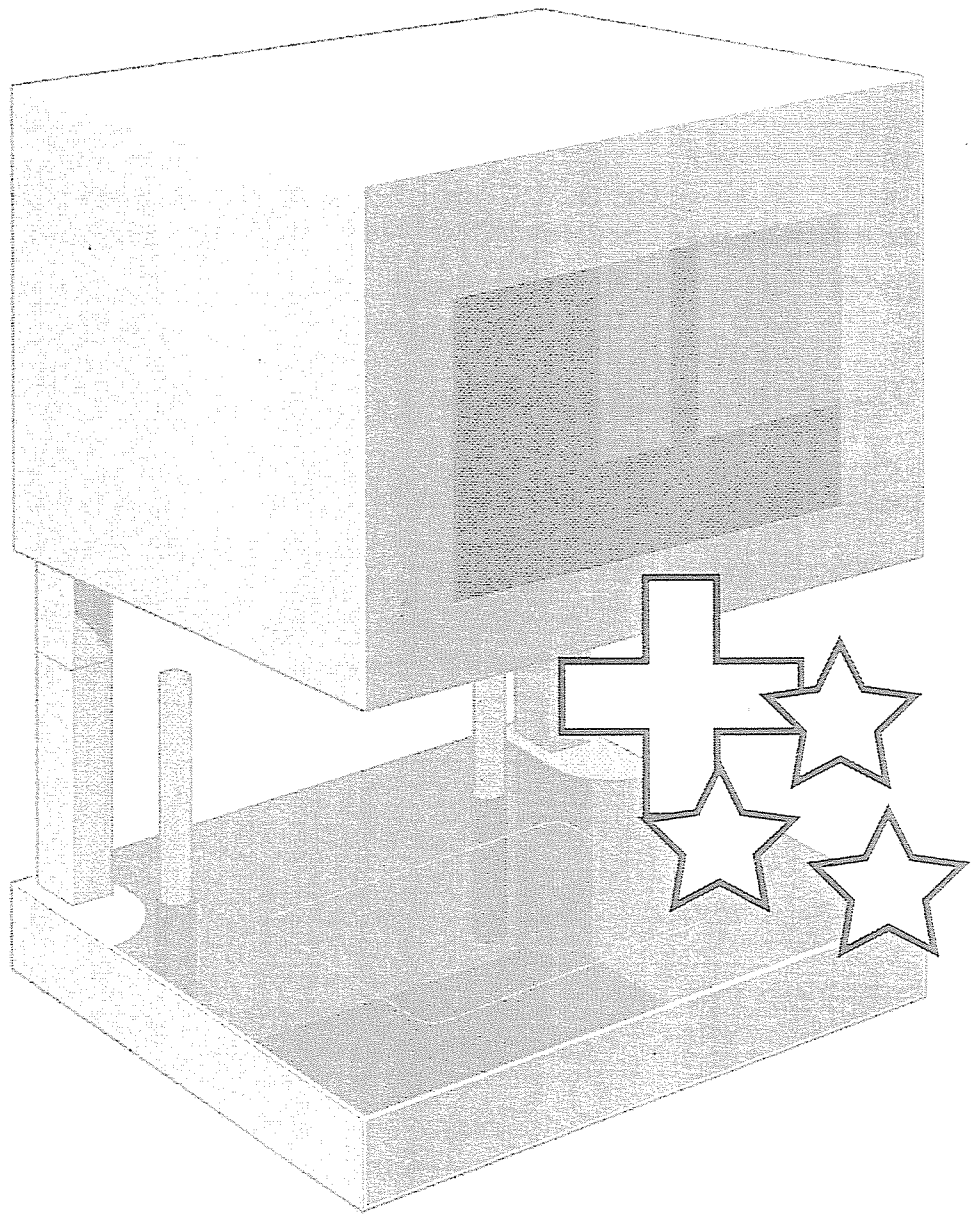
   С помощью кнопки «Информация» i Вы можете просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.

3. В заключение подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».

Корректировка

Вы можете в любое время снова изменить базовые установки.

Специальные функции Вашего духового шкафа



Ваш духовой шкаф дополнительно имеет несколько специальных функций.
Они очень полезны и облегчат Вам работу с прибором.

Быстрый нагрев

С помощью быстрого нагрева нужная температура в духовом шкафу достигается особенно быстро. Чтобы обеспечить равномерное приготовление блюда, ставьте его в духовой шкаф только после окончания быстрого нагрева.

Быстрый нагрев можно использовать при следующих видах нагрева:

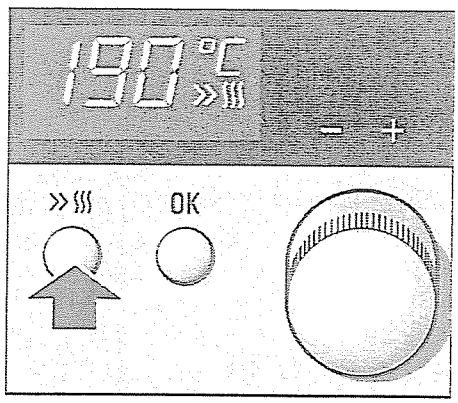
Верхний и нижний жар
Специальный верхний и нижний жар
3D-горячий воздух
Гриль с конвекцией

Быстрый нагрев можно включить, только если установленная температура составляет не менее 100°C, и заполнены не все сегменты контроля температуры.

Установка

Настройте и запустите духовой шкаф.

Пример:
быстрый нагрев до 190°C.



Нажмите кнопку «Быстрый нагрев» ».

На индикаторе температуры загорается символ «Быстрый нагрев» ».
Духовой шкаф нагревается, пока все сегменты контроля температуры не будут заполнены.

Быстрый нагрев завершен

Раздается звуковой сигнал и символ «Быстрый нагрев» » гаснет.
Все сегменты контроля температуры светятся.
Поставьте блюдо в духовой шкаф.

Прерывание быстрого нагрева

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

Изменение настроек

При изменении вида нагрева, температуры или режима гриля быстрый нагрев прерывается.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей. При включенной блокировке для безопасности детей кнопки управления не реагируют на нажатие за некоторыми исключениями:

Духовой шкаф включен

Звуковой сигнал по истечении времени таймера или установленной продолжительности можно выключить.
Можно вызвать все установки времени с помощью кнопки «Часы» ◷.
Духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻ можно выключить, но нельзя снова включить.

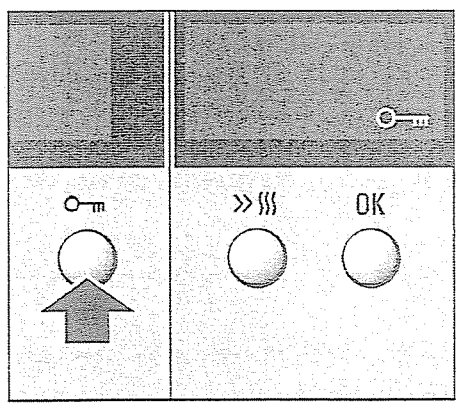
Духовой шкаф выключен

Звуковой сигнал по истечении времени таймера можно выключить.
Можно вызвать текущее время с помощью кнопки «Часы» ◷.

Установка

Вы можете активировать блокировку для безопасности детей в любое время.

Пример: блокировка для безопасности детей, духовой шкаф выключен



Нажимайте кнопку «Ключ» 🔑 до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится символ «Ключ» 🔑.

Блокировка для безопасности детей активирована, на индикаторе горит символ «Ключ» 🔑.

Выключение блокировки для безопасности детей

Нажимайте кнопку «Ключ» ⊶ до тех пор, пока на индикаторе температуры не погаснет символ «Ключ» ⊶.
Теперь Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Блокировка подъемного устройства

Вы можете изменить базовые установки таким образом, что при включенной блокировке для безопасности детей будет дополнительно блокироваться подъемное устройство (см. главу «Эксплуатация духового шкафа», раздел «Базовые установки»).

После этого при активированной блокировке для безопасности детей кнопки управления и подъемное устройство блокируются.
На индикаторе времени дополнительно появляется символ «Замок» 🔒.

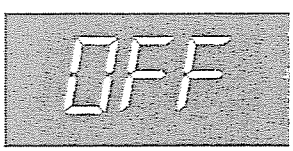
Автоматическое защитное отключение

Если духовой шкаф нагревается в течение длительного времени без изменения настроек, активизируется функция автоматического защитного отключения. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Лампы духового шкафа выключаются примерно через 2 часа.

При активации автоматического защитного отключения

Раздается звуковой сигнал и на индикаторе температуры появляется «OFF».
Духовой шкаф больше не нагревается.



Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.
После этого Вы можете снова включить духовой шкаф.

Установка продолжительности приготовления

Чтобы предотвратить нежелательную активацию автоматического защитного отключения, установите продолжительность приготовления.
Духовой шкаф будет нагреваться, пока не истечет установленная продолжительность приготовления.

Автоматическое приготовление блюд

В режиме автоматического приготовления блюд у Вас отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать, перемешивать или поливать. Так как блюда готовятся в закрытой посуде, духовой шкаф останется чистым.

Посуда

Программы автоматического приготовления предназначены только для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте посуду с плотно прилегающей крышкой.

Подходящая посуда

Посуда должна быть жаропрочной и выдерживать температуру до 300°C. Жаропрочными должны быть и ручки посуды. Лучше всего использовать посуду из стекла или стеклокерамики.
Обратите внимание на указания изготовителя посуды.

Чтобы продукты не подгорали, при приготовлении некоторых блюд дно посуды должно быть покрыто жидкостью.
В посуде из эмалированной стали, чугуна или алюминия продукты подрумяниваются сильнее, поэтому добавляйте в такую посуду больше жидкости.
При приготовлении замороженных продуктов жидкости добавляйте меньше.

Жаровни из нержавеющей стали использовать можно, но блюда получатся не слишком поджаристыми и на их приготовление потребуется больше времени.

Неподходящая посуда

Не подходит посуда из светлого, блестящего алюминия или из глины. Такая посуда плохо принимает тепло, а глина впитывает воду.

Размер посуды

Мясо должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Так Вы сохраните сок, оставшийся после жаренья.
Расстояние между стенками/крышкой посуды и мясом должно составлять минимум 3 см. Мясо во время приготовления может немного увеличиться в размере.
При приготовлении рагу расстояние до крышки тоже должно составлять не менее 3 см.

Приготовление блюда

Результат приготовления зависит от качества продукта.
Выберите подходящую посуду.
Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или же овощи для рагу. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

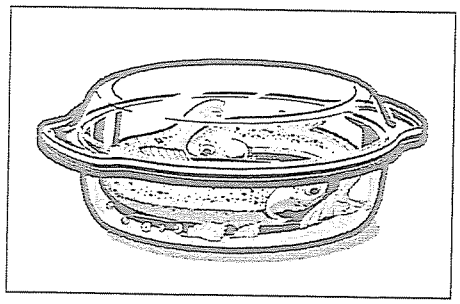
Мясо

Приправьте мясо, как обычно.
Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду жидкости (например, воды или соуса), чтобы дно было закрыто.
Положите мясо в посуду и накройте крышкой.

Высота ростбифа должна составлять примерно 8 см, он должен быть связан нитками. В этом случае он равномерно прожарится и сохранит свою форму.

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.



Рыба на пару: налейте в посуду жидкости (например, лимонный сок или вино), чтобы она закрыла дно.
Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

Положите рыбу в посуду и закройте подходящей крышкой.
Указание: рыба приготовится лучше всего, если будет уложена в посуду животом вниз.

Рагу

Приготовьте ингредиенты для рагу, как обычно, и положите их в посуду.
Дополнительно добавьте немного жидкости и закройте подходящей крышкой.

Программы

Поставьте посуду на стеклокерамическую поверхность. Предварительно разогревать духовой шкаф не нужно.

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

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

* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо разморозится до начала приготовления и станет непригодным для употребления в пищу.

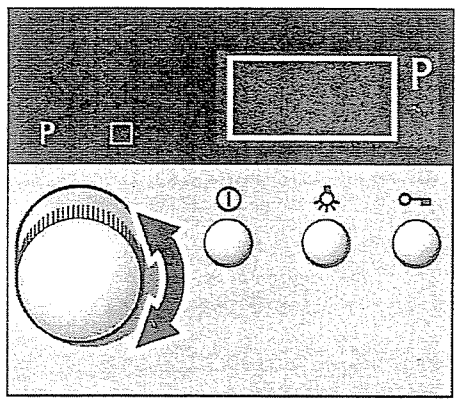
Время приготовления блюда

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-6. На индикаторе времени появляется время окончания приготовления.
После запуска духового шкафа на индикаторе будет отображаться отсчет продолжительности приготовления.

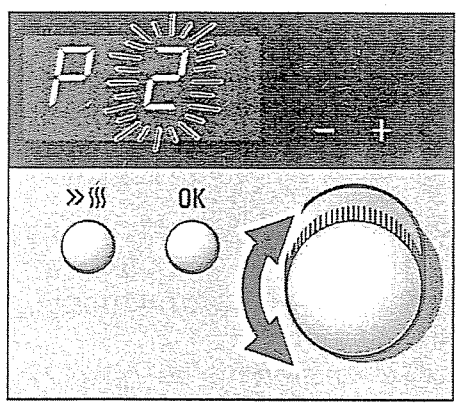
Установка

После подготовки продуктов выберите в таблице подходящую программу.
Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻ и произведите установки.

Пример:
ростбиф прожаренный,
1,2 кг, программа 2.
Сейчас 10:45 ч, продолжительность приготовления 65 мин.

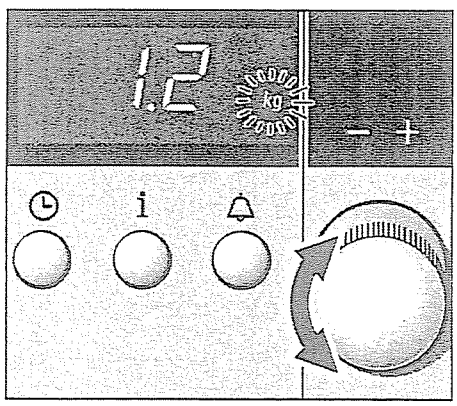


1. С помощью ручки выбора функций выберите режим автоматического приготовления блюд.

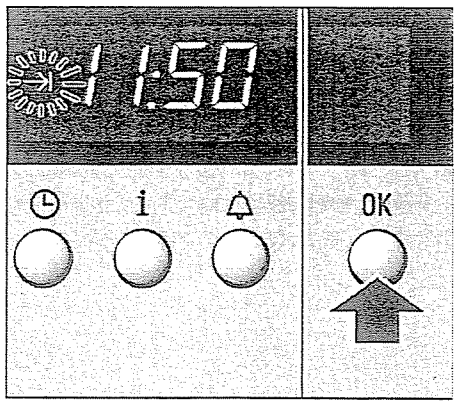


2. С помощью поворотного переключателя выберите номер нужной программы.

3. Подтвердите выбор, нажав на кнопку «OK».
На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.



4. С помощью поворотного переключателя установите вес.



5. Подтвердите установку, нажав на кнопку «OK».
На индикаторе времени мигает символ «Окончание» →| и время окончания приготовления.

6. Запустите духовой шкаф с помощью кнопки «OK».

На индикаторе времени загорается символ «Продолжительность» |→| и отображается отсчет продолжительности приготовления.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф перестает нагреваться, а лампы выключаются.
На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» |→| и отображается продолжительность приготовления 0:00.
Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки «Часы» ◷.
Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

Отмена выполнения программы

Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

Номер программы изменить нельзя.

Вызов установок

Вызов времени окончания приготовления →| или текущего времени ◷:
нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значения отображаются на индикаторе в течение нескольких секунд.

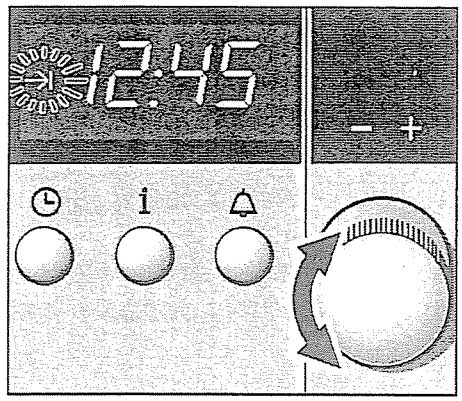
Вызов веса:
Нажмите кнопку «Информация» i. На индикаторе времени в течение нескольких секунд отображается установленный вес.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Проследите за тем, чтобы продукты не находились в духовом шкафу слишком долго, они могут испортиться.
Не готовьте замороженное мясо. После размораживания оно быстро портится.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-5.
Прежде чем запускать духовой шкаф, установите время окончания приготовления на более позднее.

Пример: блюдо должно быть готово в 12:45 ч.



6. С помощью поворотного переключателя установите время окончания приготовления на более позднее.

7. Подтвердите установку, нажав на кнопку «OK».

На индикаторе времени загорается символ «Окончание» →I и отображается время окончания.
После запуска духовки на индикаторе загорается символ «Продолжительность» I→I и отображается отсчет продолжительности приготовления.
После запуска духового шкафа лампы выключаются.

Достигнуто время окончания приготовления

Раздается сигнал. Духовой шкаф перестает нагревать, лампы выключаются.
На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» I→I и отображается продолжительность 0:00.
Сигнал можно отключить досрочно с помощью кнопки «Часы» ◷.
С помощью главного выключателя ⏻ выключите духовой шкаф.

Изменение времени окончания приготовления

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →|.
С помощью поворотного переключателя измените время окончания приготовления.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».

Сброс времени окончания приготовления

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →|.
С помощью поворотного переключателя изменяйте время окончания до тех пор, пока не будет установлено текущее время.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».
Духовой шкаф запускается.

Отмена выполнения программы

Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.
Номер программы изменить нельзя.

Вызов установок

Вызов продолжительности |→|, времени окончания приготовления →| или текущего времени ◷: нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значения отображаются на индикаторе в течение нескольких секунд.

Вызов веса:
нажмите кнопку «Информация» i. На индикаторе времени в течение нескольких секунд отображается установленный вес.

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

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 темный.	В следующий раз возьмите посуду поменьше и добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости (или не добавляйте ее вообще).
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/стенками посуды и мясом оставалось минимум 3 см.
Вы хотите одновременно приготовить несколько 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.	Рыба должна 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 главе «Рекомендации по приготовлению».
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 или разварились.	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, бобы, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть полностью покрыты жидкостью.
Использование жаровни из нержавеющей стали.	Жаровни из нержавеющей стали использовать можно, но блюда получатся не слишком поджаристыми, и на их приготовление потребуется больше времени. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку и дополнительно 8-10 минут готовьте мясо в режиме гриля 3 ⊓.

Автоматическая самоочистка

Режим автоматической самоочистки является удобным способом устранения загрязнений в Вашем духовом шкафу.
Духовой шкаф при этом нагревается примерно до 500°C, в результате чего сгорают остатки пищи после жаренья, приготовления на гриле или выпекания. После самоочистки Вам нужно будет только удалить из духовки пепел.

Режимы самоочистки

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	1 час
2	средняя	1 час 15 мин.
3	интенсивная	1,5 часа

Чем сильнее и старее загрязнение, тем выше должен быть режим самоочистки. При обычном режиме работы духового шкафа достаточно включать режим самоочистки один раз в 2-3 месяца. При очистке прибор потребляет всего лишь около 2,4-4,0 кВтч электроэнергии.

Примечания

Во время автоматической самоочистки лампы в духовом шкафу не включаются.

Индикация контроля температуры не загорается.

Для Вашей безопасности при достижении в духовом шкафу определенной температуры подъемное устройство автоматически блокируется.
На индикаторе времени появляется символ «Замок» 🔒. Вы сможете открыть духовой шкаф только после того, как символ «Замок» 🔒 на индикаторе погаснет.
Никогда не открывайте духовой шкаф вручную. Опасность ожога!

Пока подъемное устройство остается заблокированным, духовой шкаф нельзя запустить заново.

Перед самоочисткой

Почистите духовой шкаф и стеклокерамическую поверхность вокруг уплотнителя. Уплотнитель тереть не следует. При нагреве грязь может воспламениться и повредить уплотнитель.

Почистите область между держателями принадлежностей и их опорами. В противном случае пепел затруднит снятие держателей принадлежностей. Выньте из духового шкафа посуду и неподходящие принадлежности.

Оставшиеся кусочки пищи, капнувший жир или сок от жаренья могут вспыхнуть. Опасность пожара!

Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой.

Одновременная очистка принадлежностей

Вы можете одновременно с духовкой очищать универсальный противень или эмалированный противень, поставив их на уровень 3. Решетка не пригодна для самоочистки.

Сильно загрязненный духовой шкаф лучше чистить без принадлежностей и держателей принадлежностей. В этом случае будет обеспечен оптимальный результат самоочистки.

Принадлежности Вы можете почистить при повторном проведении сакмоочистки.

В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать принадлежности с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарное покрытие разрушается и выделяются токсичные газы, опасные для здоровья!

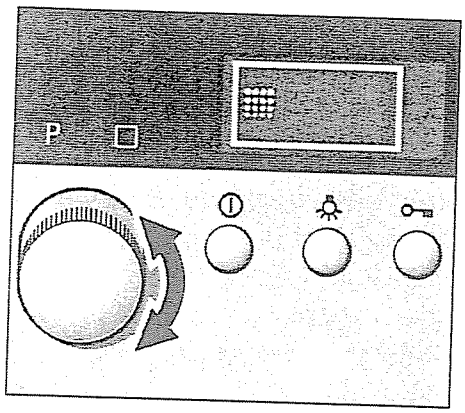
Держатели принадлежностей

При высоких температурах держатели принадлежностей меняют свой цвет. Однако появившиеся пятна другого цвета можно удалить горячим мыльным раствором и губкой.
Если Вы не собираетесь чистить принадлежности в режиме самоочистки, то держатели принадлежностей можно снять.

Установка

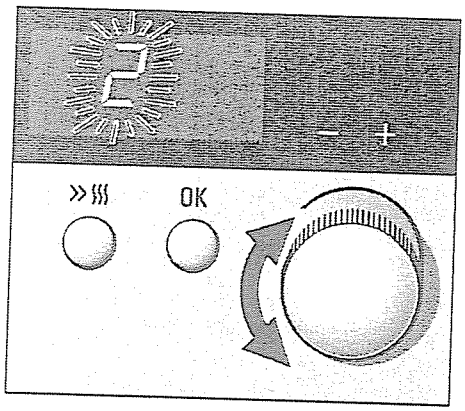
Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя , а затем произведите его настройку.

Пример:
режим очистки 2,
время 10:35.

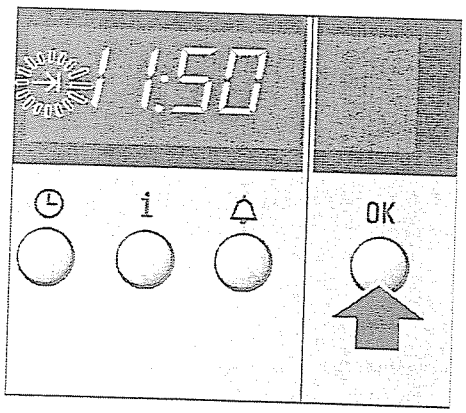


1. С помощью ручки выбора функций выберите режим самоочистки.

Чтобы режим самоочистки не включился по ошибке или недосмотру, на индикаторе температуры мигает предварительный режим 0.



2. С помощью поворотного переключателя установите нужный режим самоочистки.



3. Подтвердите установку, нажав на кнопку «ОК». На индикаторе времени мигает символ «Окончание» →|, и отображается время окончания процесса самоочистки.

4. Запустите процесс автоматической самоочистки, нажав на кнопку «ОК».

На индикаторе времени загорается символ «Продолжительность» |→|, и начинается отсчет продолжительности самоочистки.
При достижении в духовом шкафу определенной температуры подъемное устройство блокируется, и на индикаторе времени появляется символ «Замок» 🔒.

Время очистки истекло

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф перестает нагреваться.
На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» I→I, и отображается продолжительность 0:00.
Сигнал можно отключить досрочно с помощью кнопки «Часы» ◷.
С помощью главного выключателя ⏻ выключите духовой шкаф.

Отмена выполнения автоматической самоочистки

Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

Режим самоочистки изменить нельзя.

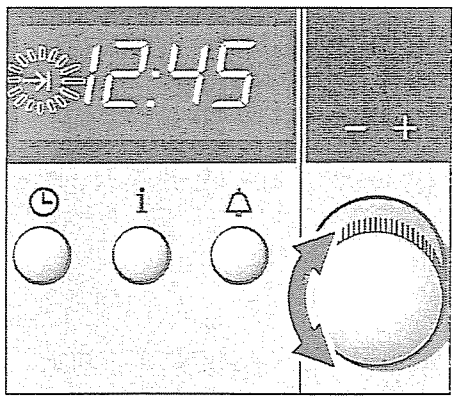
Вызов установок времени

Вызов времени окончания самоочистки →I или текущего времени ◷: нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значения отображаются на индикаторе в течение нескольких секунд.

Автоматическое включение и выключение самоочистки

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3. Прежде чем запускать духовой шкаф, установите время окончания самоочистки на более позднее.

Пример:
самоочистка должна быть закончена к 12.45.



4. С помощью поворотного переключателя установите время окончания самоочистки на более позднее.

5. Подтвердите изменения, нажав на кнопку «ОК».

На индикаторе времени загорается символ «Окончание» →I, и отображается время окончания. После запуска духовки на индикаторе загорается символ «Продолжительность» I→I, и отображается отсчет продолжительности самоочистки.

При достижении в духовом шкафу определенной температуры подъемное устройство блокируется, и на индикаторе времени появляется символ «Замок» 🔒.

Достигнуто время окончания самоочистки

Раздается сигнал. Духовой шкаф перестает нагревать.
На индикаторе времени мигает символ «Продолжительность» I→I, и отображается продолжительность 0:00.
Сигнал можно отключить досрочно с помощью кнопки «Часы» ◷.
С помощью главного выключателя ⏻ выключите духовой шкаф.

Изменение времени окончания самоочистки

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →I.
С помощью поворотного переключателя измените время окончания самоочистки.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».

Сброс времени окончания самоочистки

Нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не замигает символ «Окончание» →I.
С помощью поворотного переключателя изменяйте время окончания до тех пор, пока не будет установлено текущее время.
Подтвердите изменения, нажав на кнопку «OK».
Духовой шкаф запускается.

Отмена выполнения автоматической самоочистки

Измените вид нагрева или выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.
Режим самоочистки изменить нельзя.

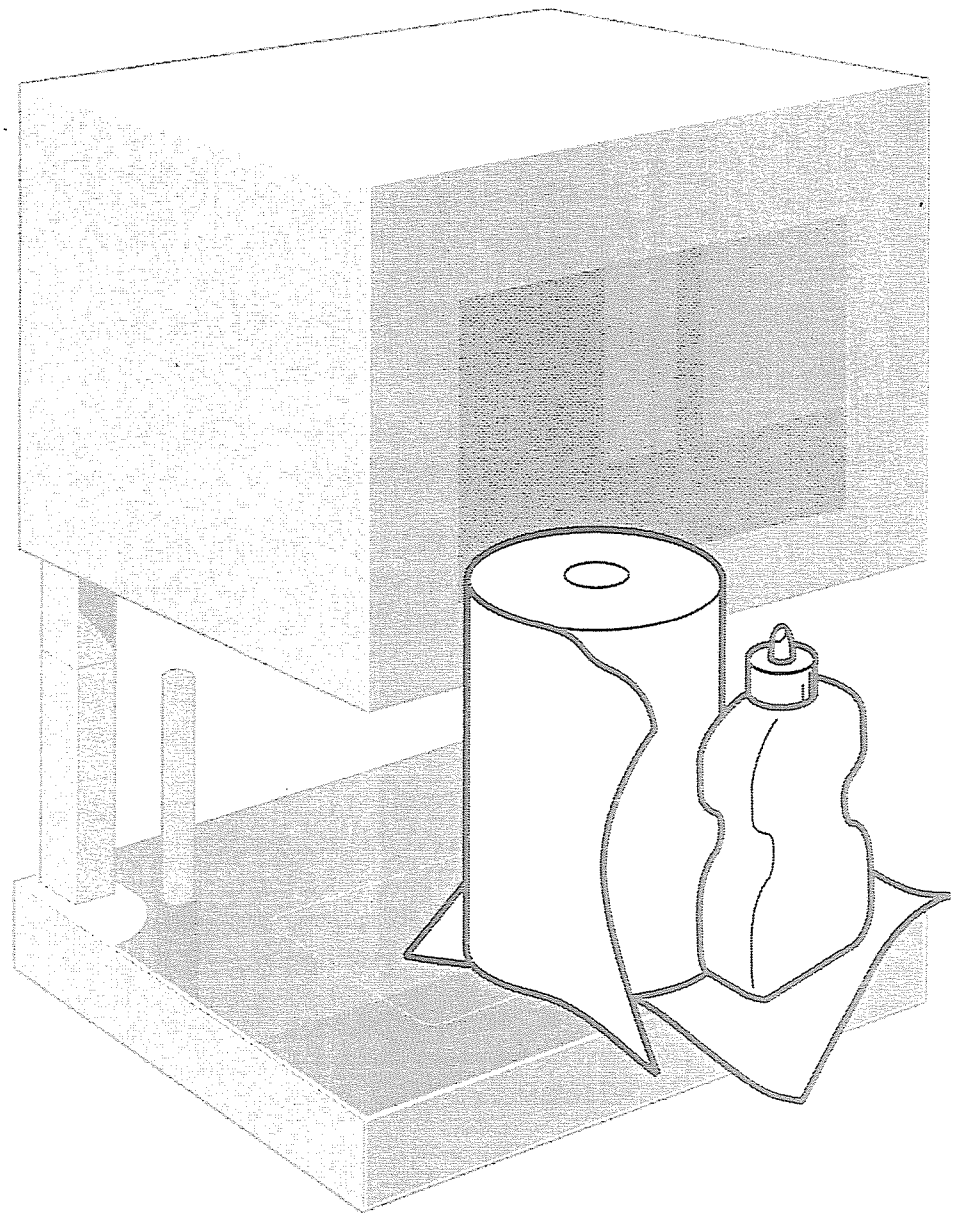
Вызов установок времени

Вызов продолжительности самоочистки I→I, времени окончания самоочистки →I или текущего времени ◷: нажимайте кнопку «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе времени не появится соответствующий символ.
Значения отображаются на индикаторе в течение нескольких секунд.

После завершения автоматической самоочистки

Подождите, пока духовой шкаф охладится.
После этого вытрите оставшийся в духовом шкафу пепел влажной тряпкой.

Уход за духовым шкафом



При хорошем уходе и чистке Ваш духовой шкаф долгое время будет прекрасно выглядеть и безупречно работать.
Не используйте для чистки паровые очистители и очистители высокого давления.
В этом разделе мы расскажем Вам, как правильно чистить прибор и ухаживать за ним.

Уход

При правильном уходе за духовым шкафом он будет долгое время прекрасно выглядеть, а чистка не будет отнимать у Вас много времени.

Как избежать сильного загрязнения духового шкафа

Если Вы будете обращать внимание на некоторые важные моменты, Вы сможете избежать сильного загрязнения Вашего духового шкафа.

Духовой шкаф

Удаляйте самые грубые загрязнения сразу же после охлаждения духового шкафа. В этом случае грязь не присохнет, и не будут образовываться трудноудалимые пятна.
Как можно чаще используйте универсальный противень для сбора жира при приготовлении.

Передняя панель духового шкафа

Когда Вы чистите что-то на кухне с помощью губки и мыльного раствора, протирайте одновременно и переднюю панель духового шкафа.
В этом случае грязь не присохнет.

Поверхности из нержавеющей стали

Сразу же удаляйте с этих поверхностей пятна накипи, жира, крахмала и яичного белка. В этом случае не будет возникать коррозия.

Чистка

Но даже и при хорошем уходе духовой шкаф следует периодически чистить. Чтобы не повредить поверхности из различных материалов неподходящим чистящим средством, обратите внимание на данные приведенной ниже таблицы.

Чистящие средства

Никогда не применяйте для чистки едкие и абразивные чистящие средства.

Область	Чистка
Наружные поверхности духового шкафа	Горячий мыльный раствор: промойте губкой и вытрите насухо мягкой тряпкой.
Стекла	Средство для чистки стекла: почистите губкой.
Внутренние поверхности духового шкафа	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: почистите губкой. Очиститель духовок при сильном загрязнении: используйте только в холодной духовке; никогда не чистите с помощью этого средства стеклокерамическую поверхность. Лучше всего пользоваться режимом автоматической самоочистки.
Стеклянные плафоны на лампах духового шкафа	Горячий мыльный раствор: почистите губкой.
Стеклокерамическая поверхность	Специальные чистящие средства для стеклокерамики (не содержащие силикона), для удаления пятен от воды используйте также лимонный сок или раствор уксуса: чистите губкой. Никогда не используйте очистители духовок или пятновыводители. При сильном загрязнении используйте скребок для чистки стекла (можно приобрести в Сервисной службе или специализированном магазине): раскройте скребок и чистите только лезвием. Будьте осторожны, лезвие очень острое. Опасность получения травмы. После чистки снова закройте лезвие скребка. Поврежденное лезвие сразу же замените.
Держатели принадлежностей	Горячий мыльный раствор: потрите губкой.

Область	Чистка
Уплотнитель (не снимать!)	Горячий мыльный раствор: почистите губкой, не трите.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем почистите губкой или щеткой. Универсальный и эмалированный противни можно чистить в режиме автоматической самоочистки.

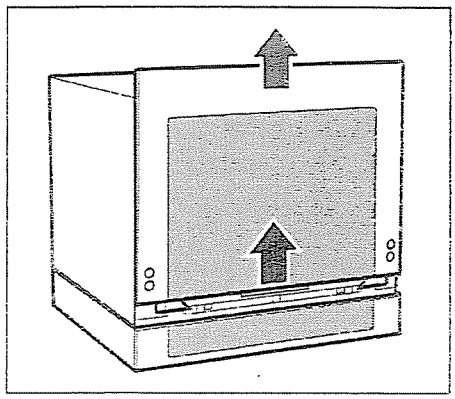
Примечание

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

Снятие и установка стекол

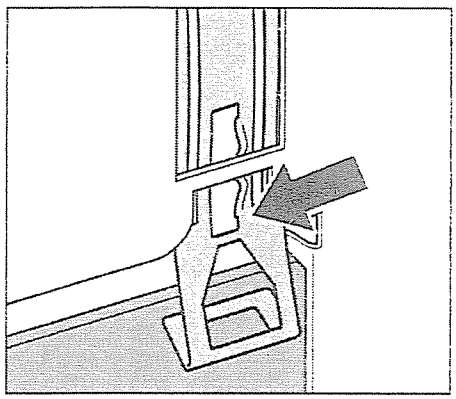
Для лучшего результата чистки Вы можете снять два наружных стекла на передней панели духового шкафа.

Снятие

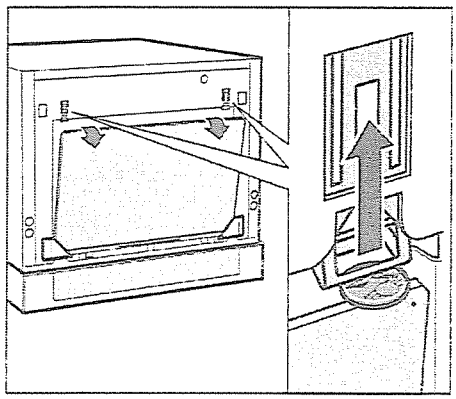


1. Переднее стекло сдвиньте вверх и снимите движением вперед.
   Внимание! После снятие с крючков переднее стекло остается незакрепленным. Держите его крепко.

   Вместе со стеклом вверх сдвигаются и кнопки подъемного устройства.



2. Нажимайте внутрь сначала правую, а затем левую пружинную защелку второго стекла до тех пор, пока их можно будет просунуть под перемычки.

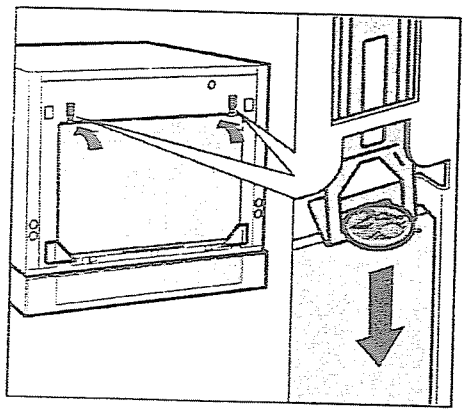


3. С помощью монеты сдвиньте пружинные защелки вверх и выньте стекло.
   Внимание! После того, как обе пружинные защелки сдвинуты вверх, стекло наклоняется вперед. Держите его крепко.

   Используйте монету, чтобы не пораниться об острый край.

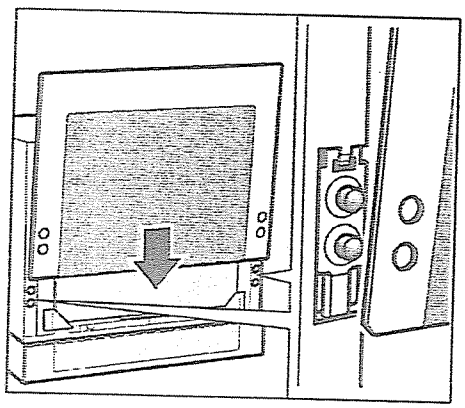
Чистите стекла средством для чистки стекол и мягкой тряпкой.

Установка



1. Вставьте второе стекло и с помощью монеты сдвиньте пружинные защелки вниз.

   Маркировка (маленькая точка) на наружной поверхности стекла должна быть сверху справа.

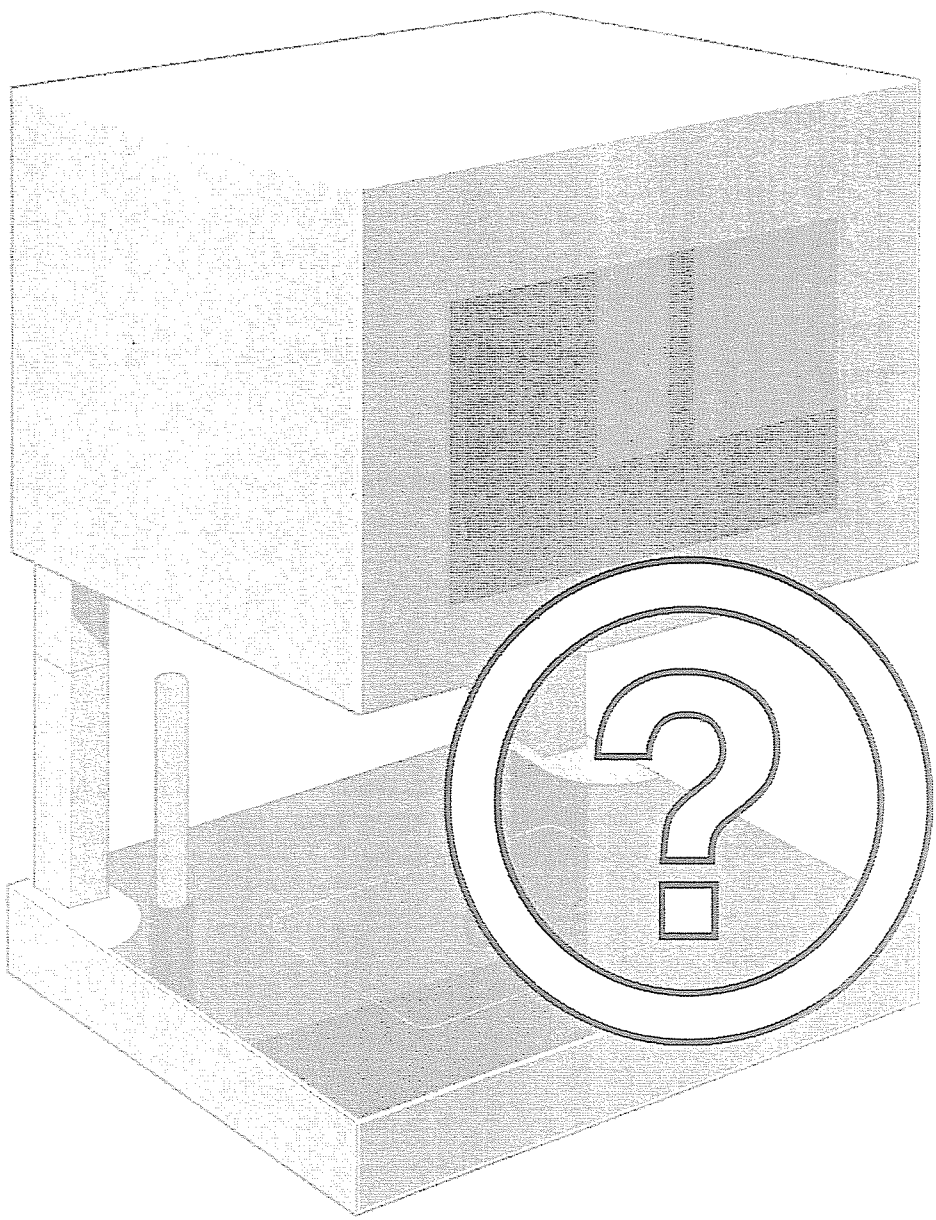


2. Установите переднее стекло и сдвиньте его вниз.

   При этом проследите, чтобы кнопки подъемного устройства вошли в отверстия переднего стекла.

Снова пользоваться духовым шкафом можно только после того, как стекла установлены надлежащим образом.

Что делать при неисправности?



Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. В этом разделе Вы узнаете, как можно самостоятельно устранить мелкую неисправность и как вызвать специалиста Сервисной службы.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Прежде чем вызывать Сервисную службу, попытайтесь с помощью данной таблицы самостоятельно устранить неисправность.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не включается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
	Включена блокировка для безопасности детей.	Нажимайте кнопку «Ключ» O-ш до тех пор, пока на индикаторе температуры не погаснет символ «Ключ» O-ш.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф закрыт неплотно.	Плотное закройте духовой шкаф.
	Духовой шкаф не запустился.	Нажмите кнопку «OK».
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры слева вверху появляется точка.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Установите в духовом шкафу режим верхнего и нижнего жара ⊟ и температуру 30°C. Нажимайте кнопку «Быстрый нагрев» ≫ ⦚ до тех пор, пока не прозвучит сигнал, и точка не замигает. Еще раз нажмите кнопку «Быстрый нагрев» ≫ ⦚.
Духовой шкаф не запускается.	Подъемное устройство заблокировано в результате проведения автоматической самоочистки.	Подождите, пока на индикаторе времени не погаснет символ «Замок» 🔒.
	Духовой шкаф закрыт неплотно	Еще раз откройте и снова закройте духовой шкаф.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не открывается.	Подъемное устройство заблокировано в результате проведения автоматической самоочистки.	Подождите, пока на индикаторе времени не погаснет символ «Замок» 🔒.
	Подъемное устройство заблокировано в результате включения блокировки для безопасности детей.	Нажимайте кнопку «Ключ» ⊶ до тех пор, пока на индикаторе температуры не погаснет символ «Ключ» ⊶.
На индикаторе температуры появляется «OFF».	Активировано автоматическое защитное отключение.	Выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

Любое сообщение об ошибке Вы можете выключить с помощью кнопки «Часы» 🕒. При этом духовой шкаф переходит в исходное состояние. Вам следует снова установить текущее время.
Если сообщение об ошибке не удаляется или начинает появляться часто, обратитесь в Сервисную службу.

Сообщение об ошибке на индикаторе времени	Возможная причина	Устранение
E005 или E305.	Ошибка связи между электронными модулями.	Нажмите кнопку «Часы» 🕒. Заново установите текущее время.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 или E701.	Ошибка данных в электронике.	Нажмите кнопку «Часы» 🕒. Заново установите текущее время.
E011	Кнопка управления была нажата слишком долго.	По одному разу нажмите все кнопки управления и проверьте, не запала ли какая-нибудь кнопка.
E101 или E104	Перегрузка температурного датчика.	Нажмите кнопку «Часы» 🕒. Заново установите текущее время.
E115	Слишком высокая температура в духовом шкафу.	Прежде чем снова пользоваться духовым шкафом, дайте ему остыть.
E702, E704, E705 или E706	Ошибка данных в электронике подъемного устройства.	Нажмите кнопку «Часы» 🕒. Заново установите текущее время.
E703	Не функционирует контакт двери.	Нажмите кнопку «Часы» 🕒. Заново установите текущее время.

Сообщение об ошибке на индикаторе времени	Возможная причина	Устранение
E 711	Кнопка подъемного устройства слишком долго была в нажатом положении.	Нажмите кнопку «Часы» ◷. Заново установите текущее время.
	Кнопка подъемного устройства запала.	По одному разу нажмите все кнопки управления и проверьте, не запала ли кнопка.
	Неправильно установлено переднее стекло.	Немного подвигайте переднее стекло, чтобы освободить запавшую кнопку подъемного устройства.

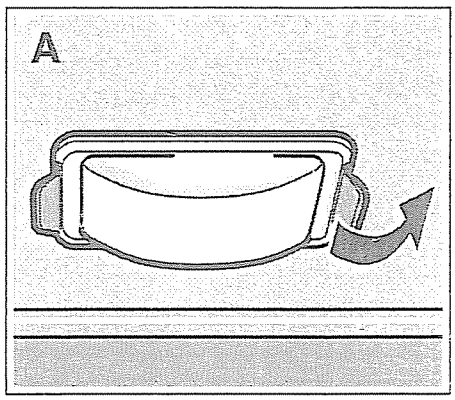
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена ламп в духовом шкафу

Если лампа в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить.
Устойчивые к высоким температурам лампы Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

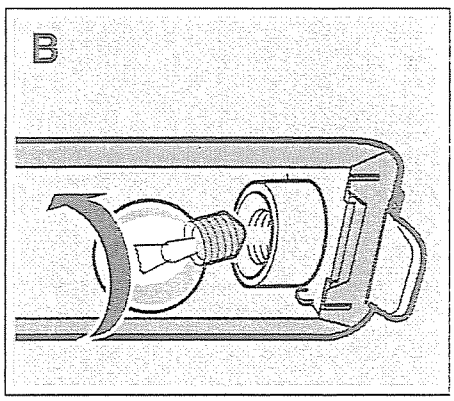
Заменяйте лампы только в остывшей духовке. Опасность ожога!

Верхняя лампа



Используйте только лампу мощностью 40 Вт.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на стеклокерамическую поверхность посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный плафон. Для этого большим пальцем отожмите назад металлический язычок (рис. A).
   Внимание! После отжатия металлического язычка плафон остается незакрепленным. Крепко держите его.

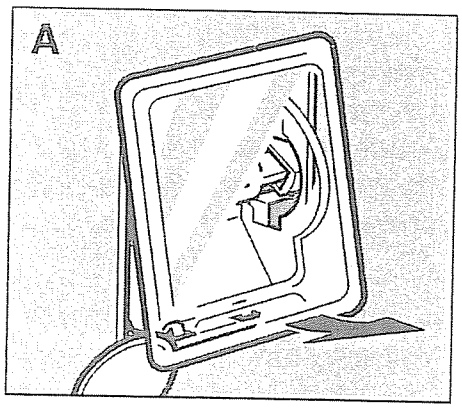


4. Вывинтите старую лампу (рис. B) и вставьте новую.
5. Установите на место стеклянный плафон. Для этого с одной стороны вставьте его под язычок, а с другой стороны прижмите, чтобы он зафиксировался.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

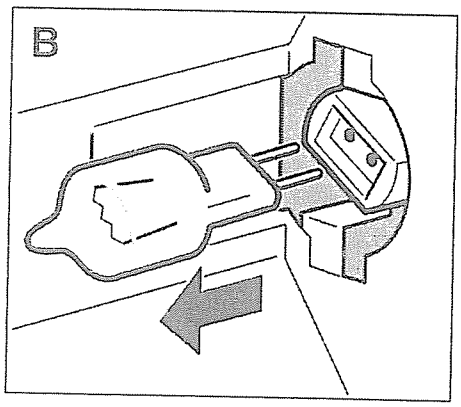
Боковые лампы

Используйте только галогенные лампы мощностью 10 Вт.
Держите галогенную лампу с помощью чистого сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампы.

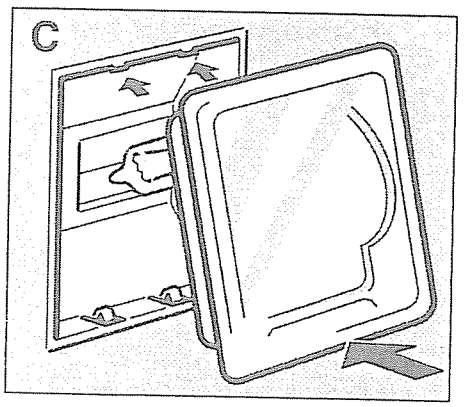
Левая и правая лампы заменяются одинаковым способом.



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на стеклокерамическую поверхность посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный плафон. Для этого рукой откройте плафон снизу.
   Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку (рис. A).



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



5. Установите на место стеклянный плафон. Следите, чтобы выпуклость на стекле находилась со стороны лампы.
   Стеклянный плафон сверху просто вставьте, а снизу защелкните (рис. C).
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

Замена стеклянного плафона

Если стеклянный плафон лампы духового шкафа поврежден, его следует заменить. Плафон можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Открывание духового шкафа вручную

Если подъемное устройство сломалось, Вы можете открыть духовой шкаф вручную. Например, в сети отключили напряжение, а в духовом шкафу еще находится блюдо.

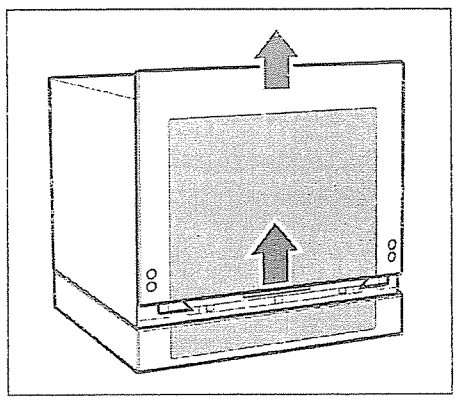
Перед открыванием

Духовой шкаф должен охладиться.
После эксплуатации внутри духовой шкаф остается очень горячим. Опасность ожога!
Никогда не открывайте прибор во время выполнения автоматической самоочистки. Опасность ожога!

Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Опасность поражения электрическим током!

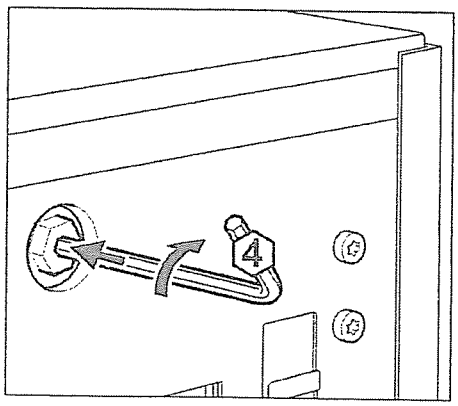
Порядок действий

Подъемное устройство вращайте только вниз. Иначе может сломаться мотор подъемного устройства.

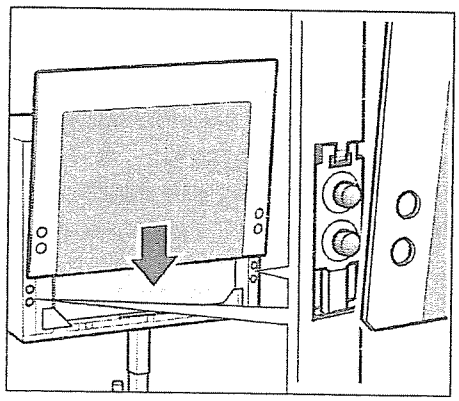


1. Переднее стекло сдвиньте вверх и снимите движением вперед.
   Внимание! После снятие с крючков переднее стекло остается незакрепленным. Держите его крепко.

   Вместе со стеклом вверх сдвигаются и кнопки подъемного устройства.



2. Вставьте ключ-шестигранник на 4 во втулку. Надавите на втулку и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока духовка не откроется в достаточной степени.



3. Установите переднее стекло и сдвиньте его вниз.

При этом проследите, чтобы кнопки подъемного устройства вошли в отверстия переднего стекла.

Если после этих действий кнопки подъемного устройства снова функционируют, то сначала закройте духовой шкаф. После этого Вы снова можете пользоваться подъемным устройством, как обычно.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

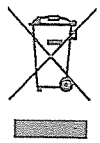
При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне дна подъемного устройства.
Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

E-Nr.	FD-Nr.

Сервисная служба ☎

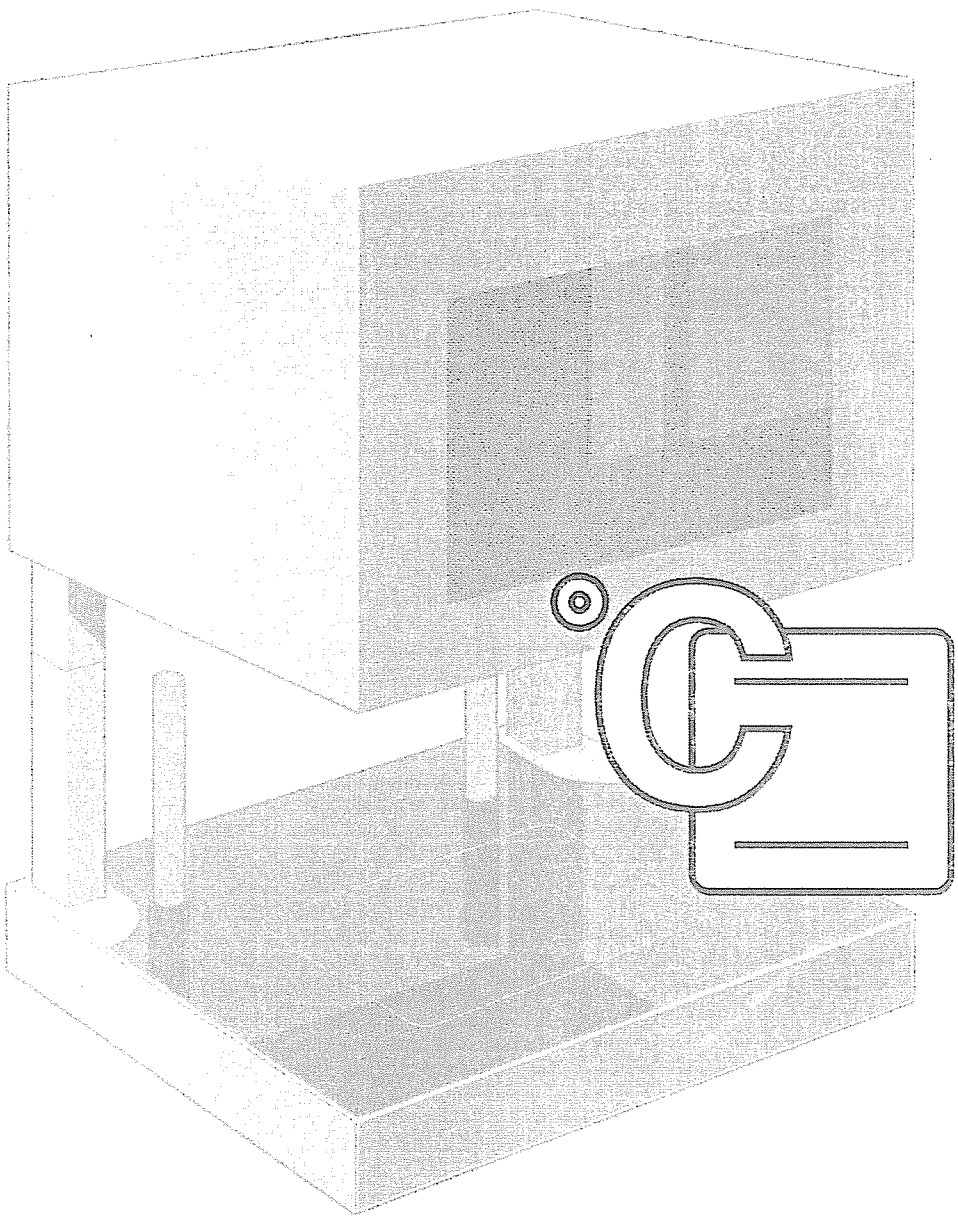
Утилизация упаковки и старого прибора

Утилизируйте упаковку в соответствии с положениями об охране окружающей среды.



Этот духовой шкаф имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электронных и электрических приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского союза.

Рекомендации по приготовлению



В этом разделе Вы найдете широкий выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если у Вас что-то не будет получаться сразу.

Таблицы и рекомендации

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.
Температура и продолжительность приготовления зависят от количества и свойств продуктов. Поэтому в таблицах указывается диапазон значений.

После таблиц Вы найдете дополнительные рекомендации, которые помогут Вам оптимизировать приготовление блюда.

Принадлежности

Используйте только поставляемые вместе с прибором принадлежности.
Дополнительные и специальные принадлежности Вы можете купить в Сервисной службе или специализированном магазине.

Лучше всего использовать противни и формы из темного металла. Посуду и принадлежности из светлого металла или стекла лучше устанавливать непосредственно на стеклокерамическую поверхность.
Обратите внимание на указания производителя.

Пироги и выпечка

Устанавливайте формы для выпечки на решетку. Тесто для хлеба кладите непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Выпечка в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	1		150-170	50-60
Сдобный пирог тонкий (например, песочный пирог)	Форма круглая/ венок/ прямоугольная	1		140-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	0		150-170	25-35

Выпечка в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Корж из сдобного теста	Форма для коржа фруктового пирога	0		160-180	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	1		160-180	30-40
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Разъемная форма	0		170-190	70-90
Фруктовый пирог тонкий, из сдобного теста	Разъемная/ круглая форма	1		150-170	50-60
Пикантные пироги* (например, луковый пирог)	Разъемная форма	0		170-190	50-60

* Оставьте пирог остывать в духовке примерно на 20 мин.

Выпечка на противне	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень Противень + универсальный противень*	1 3+1	 	180-200 140-160	20-30 40-50
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень Противень + универсальный противень*	2 3+1	 	160-180 140-160	40-50 50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	1		190-210	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		180-200	50-60
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2		170-190	60-80
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		180-200	60-70
Пицца	Универсальный противень Противень + универсальный противень*	1 3+1	 	210-230 190-210	25-35 40-50

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

Хлеб и хлебцы	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Без принадлежностей	0		300 200	8-10 35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Без принадлежностей	0		300 200	8-10 45-55
Хлебцы	Противень	2		220-240	25-35
Освежение зачерствелых хлебцев	Противень Противень + универсальный противень**	1 3+1		200-220 180-200	10-20 15-25

* Никогда не лейте воду непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

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

Мелкая выпечка	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Круглое печенье	Противень Противень + универсальный противень*	2 3+1		130-150 120-140	10-20 25-35
Безе	Противень	1		70-90	100-150
Пирожное со взбитыми сливками	Противень	1		210-230	30-40
Миндальное печенье	Противень Противень + универсальный противень*	1 3+1		110-130 100-200	30-40 40-50
Слоеное тесто	Противень Противень + универсальный противень*	1 3+1		180-200 170-190	25-35 35-45

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

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 выше 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 могут 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 двух уровнях: на верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на двух уровнях сразу всегда используйте режим «3D-горячий воздух». Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Вы хотите использовать противни или формы из светлого металла или стекла.	Устанавливайте посуду непосредственно на стеклокерамическую поверхность.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через вентиляционные отверстия 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 по центру стеклокерамической поверхности.

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

Рекомендации по жаренью

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.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

Кладите куски непосредственно на решетку.
Отдельный кусок мяса получится лучше, если его положить на середину решетки.
Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Мясо

Солите стейки только после приготовления на гриле, чтобы они не высыхали.

При жаренье переворачивайте куски мяса после истечения половины установленного времени, при приготовлении на гриле – по истечении двух третей времени приготовления.

Мясо		Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Продолжительность, мин.
Жаркое из говядины	1 кг	закрытая	0		200-220	100
	1,5 кг		0		190-210	120
	2 кг		0		180-200	140
Говяжье филе	1 кг	открытая	0		210-230	80
	1,5 кг		0		200-220	90
	2 кг		0		190-210	100
Ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	открытая	0		220-240	60
Стейки прожаренные		решетка***	4		3	20
Стейки розовые		решетка***	4		3	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	открытая	0		190-210	130
	1,5 кг		0		180-200	150
	2 кг		0		170-190	170
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	открытая	0		200-220	140
	1,5 кг		0		190-210	160
	2 кг		0		180-200	190
Корейка на косточке	1 кг	закрытая	0		210-230	70
Мясной рулет	750 г	открытая	0		200-220	100
Колбаски	ок. 750 г	решетка***	4		3	12
Жаркое из телятины	1 кг	открытая	0		180-200	100
	2 кг		0		170-190	120
Баранья нога без кости	1,5 кг	открытая	0		170-190	120

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

** Надрежьте свиную кожу, сначала положите мясо в посуду кожей вниз.

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

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

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица		Принадлежность	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	90-110
Гусь	3 кг	решетка*	2		160-180	120-140
Молодая индейка	3 кг	решетка*	2		180-200	100-120
2 окорочка индейки	по 800 г	решетка*	2		180-200	90-110

* Универсальный противень установите на 1 уровень.

Рыба

Установки относятся к приготовлению рыбы без панировки.

Рыба		Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	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 жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет такого значения веса мяса.	Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.
Как узнать, готов ли кусок мяса.	Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или проведите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если мясо твердое, значит оно готово. Если мясо продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Мясо слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Мясо выглядит хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Мясо выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
При поливании жаркого мясным соком образуется пар.	Это явление обусловлено физическими законами. Большая часть пара выходит через вентиляционные отверстия. Горячий пар может сконденсироваться на расположенной рядом кухонной мебели. Вместо режима «Верхний и нижний жар» установите «Гриль с конвекцией». При этом сок не будет так сильно нагреваться, это уменьшит парообразование.

Щадящее приготовление блюд

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

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Включите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.
2. Выберите вид нагрева «Верхний и нижний жар» ⊟.
3. Установите температуру 90°C.
4. С помощью кнопки «OK» запустите духовой шкаф и предварительно разогрейте его с установленной на стеклокерамическую поверхность пустой посудой.
5. Сильно разогрейте жир в сковороде. Обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретую посуду.
6. Поставьте посуду 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 сохранять теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

Запеканки, гратины, тосты

Гратины – это запеканки из сырых ингредиентов, посыпанные сыром и хлебными крошками.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Продолжительность, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	0		170-190	45-55
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки или универсальный противень	0 1		180-200 170-190	30-40 25-35
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки или универсальный противень	0 1	* *	190-210 190-210	45-55 40-50
Поджаренные тосты, 8 шт.	Решетка	4		3	2-6
Тосты с начинкой, 8 шт.	Решетка**	3		3	5-10

* Высота запеканки не должна превышать 2 см.
Если высота запеканки больше, используйте режим «Верхний/нижний жар».

** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Сушка фруктов и зелени

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

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

Продукты		Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, ч.
Яблоки кружками	600 г	Решетка + универсальный противень*	3+1		80	ок. 5
Груши дольками	800 г	Решетка + универсальный противень*	3+1		80	ок. 8
Сливы	1,5 кг	Решетка + универсальный противень*	3+1		80	ок. 10
Зелень	200 г	Решетка + универсальный противень*	3+1		80	ок. 1,5

* Установите решетку над универсальным противнем.

Указание

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

Консервирование

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

Не устанавливайте одновременно 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 содержимое банок кипит.

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.

Наполните банки фруктами или овощами (не до краев). Затем закройте их надлежащим образом. Проследите за тем, чтобы края банок были чистыми.

Порядок действий

1. Поставьте универсальный противень на уровень 1. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень 1/2 литра горячей (ок. 80°C) воды.
3. Закройте духовой шкаф.
4. Установите вид нагрева «Нижний жар» ⊟.
5. Установите температуру 170-180°C.
6. Запустите духовой шкаф, нажав на кнопку «OK».

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите духовой шкаф с помощью главного выключателя ⏻.

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 круглых литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишня, 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. Через указанное в таблице время выключите прибор с помощью главного выключателя ⏻.

Через 30-35 минут дополнительного нагрева выньте банки из духового шкафа.

Овощи в холодной заливке в круглых литровых банках	После появления пузырьков при 120-140°C	Дополнительно греть
Огурцы	отключить	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

Ставьте горячие банки на сухое кухонное полотенце. Не ставьте их на холодную или влажную поверхность, иначе они могут лопнуть.

Готовые блюда глубокой заморозки

Устанавливайте готовые блюда глубокой заморозки непосредственно на стеклокерамическую поверхность или на противень. В этом случае будет использоваться контактный нагрев режима «Speed» speed.

Не кладите на стеклокерамическую поверхность бумагу для выпечки. Опасность пожара!

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Пицца	Пицца с тонким коржом	0	speed	270-300	10-20
	Пицца с толстым коржом, пицца-багет	0	speed	230-280	15-25
	Минипицца	0	speed	230-280	8-15
	Пицца на 2 уровнях	1+3	speed	200-220	15-30
Изделия из картофеля	Картофель фри	0	speed	250-280	15-25
	Крокеты, картофель по-герцогински	0	speed	250-280	10-20
	Жареный картофель, фаршированный картофель	0	speed	250-280	10-20
Выпечка	Булочки	0	speed	220-250	5-15
	Крендели	1	speed	220-250	5-15
Котлеты	Рыбные палочки	0	speed	250-280	5-15
	Куриные ножки	0	speed	250-280	10-20
	Овощной бургер	0	speed	250-280	15-25

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	Принадлежность	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	1		20°C
Прочие продукты глубокой заморозки*, например, цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	1		50°C

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

Примечание

При температуре до 30°C включаются лампы духового шкафа.

Поддержание в теплом виде и растапливание

На поверхности нагрева Вы можете в открытом духовом шкафу поддерживать готовые блюда в телом состоянии и растапливать шоколад, масло или желатин.

Вид нагрева

Поддержание в теплом виде (духовой шкаф открыт) ⨌:
этот режим имеет ступень нагрева и включается только при открытой духовке. Подъемное устройство на это время блокируется, а на индикаторе температуры загорается символ «Замок» .

Этот вид нагрева лучше всего подходит для поддержания в теплом виде блюд в закрытой посуде. Благодаря щадящему разогреву блюдо не перегревается и остается сочным.

Время растапливания зависит от вида и количества продукта.
Не растапливайте продукты в алюминиевой фольге или пластмассовой посуде, так как фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

	Уровень	Вид нагрева	Ступень нагрева
Поддержание в теплом виде при открытом духовом шкафу	0	≋	1
Растапливание, например, шоколада, сливочного масла, желатина	0	≋	1

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 или эмалированные металлические 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.

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.

В каких блюдах образуется акриламид?

Акриламид образуется в основном в приготавливаемых при высоких температурах блюдах из зерновых и картофеля – таких, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, выпечка из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать

Общие рекомендации	Сокращайте, насколько это возможно, время приготовления. «Золотистая корочка вместо коричневой» – избегайте сильного подрумянивания блюд. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. Для приготовления по возможности используйте свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.
Выпекание	Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.
Круглое печенье	Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.
Картофель фри	Равномерно разложите картофель на противне в один ряд. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высыхал.

Контрольные блюда

Эти таблицы разработаны для различных институтов, чтобы облегчить тестирование различных духовых шкафов.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Выпекание

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

Блюдо	Принадлежности/формы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин.
Фигурное печенье	Противень Противень + универсальный противень*	1 3+1	 	160-180 140-160	20-30 35-45
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	2		160-180	25-35
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + универсальный противень*	3+1		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Универсальный противень Противень + универсальный противень*	2 3+1	 	160-180 140-160	40-50 50-60
Закрытый яблочный пирог	2 разъемные формы из белой жести ∅ 20 см	0		190-210	70-80

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

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 (предварит. разогрев 10 мин.)	Решетка	4		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	3		3	25-30

* По истечении 2/3 времени переверните.
Устанавливайте универсальный противень всегда на уровень 1.

Инструкция по монтажу

Иллюстрации см. на стр. 92-98.

На что следует обратить внимание

Прибор следует подключать к электросети только через установленную в соответствии с предписаниями заземленную розетку. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учетом действующих предписаний.

Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области (рис. 3) или за пределами области монтажа прибора.

Если после монтажа прибора розетка становится недоступной, то при установке следует предусмотреть размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.

Подключение к электросети должно осуществляться только после настенного монтажа.

Подготовка к монтажу

Рис. 1-5

Крепите прибор только на гладкой ровной стене.

Не закрывайте вентиляционные отверстия.

При монтаже прибора над столешницей следует обеспечить наличие свободного пространства между поверхностью столешницы и прибором.

Установка варочных панелей под прибором запрещается.

Перед креплением монтажной планки обратите внимание на монтажные размеры.

Рекомендация: для монтажа нужны 2 человека.

Монтаж

Рис. 6-10

Внимание! Прибор можно монтировать только при поднятом подъемном устройстве. Закрепите монтажную планку на стене.

Внимание! Планка должна выдерживать груз не менее 100 кг. См. рис. 6.

Не приподнимайте прибор за переднее стекло, стекло может сдвинуться.

Выверните регулировочные винты минимум на 10 мм (рис. 7):

- для облечения монтажа;
- для вставления стопорных шайб.

Навесьте духовой шкаф, рис. 8. Для этого приподнимите прибор минимум на 7 мм выше требуемой монтажной высоты.

Вставьте стопорные шайбы, рис. 9.

Подключите прибор к электросети.

Выравнивание прибора

Рис. 11-13

Выровняйте прибор, как показано на рис. 11-13 и привинтите крышку.

Демонтаж

Внимание, прибор можно демонтировать только при поднятом подъемном устройстве.

Отсоедините прибор от электросети.

Снимите крышку. Наклоните духовой шкаф вперед.

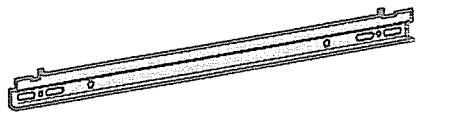
Удалите 2 стопорные шайбы.

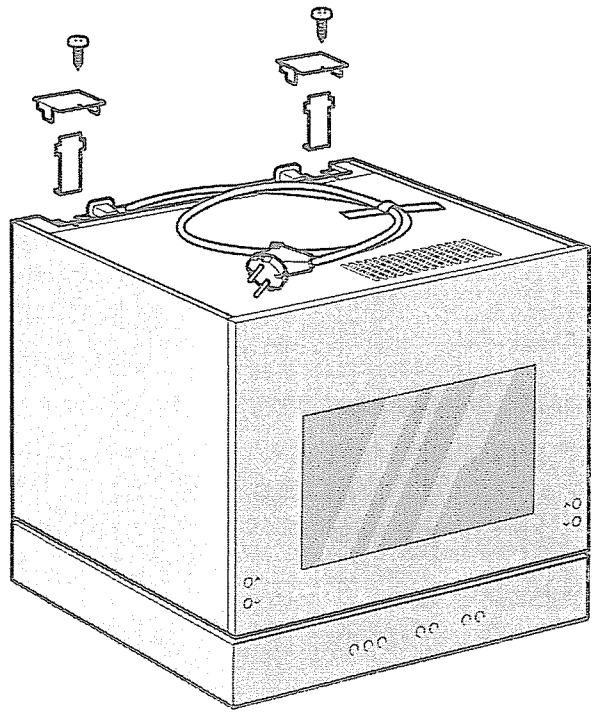
Слегка приподнимите духовой шкаф и снимите его.

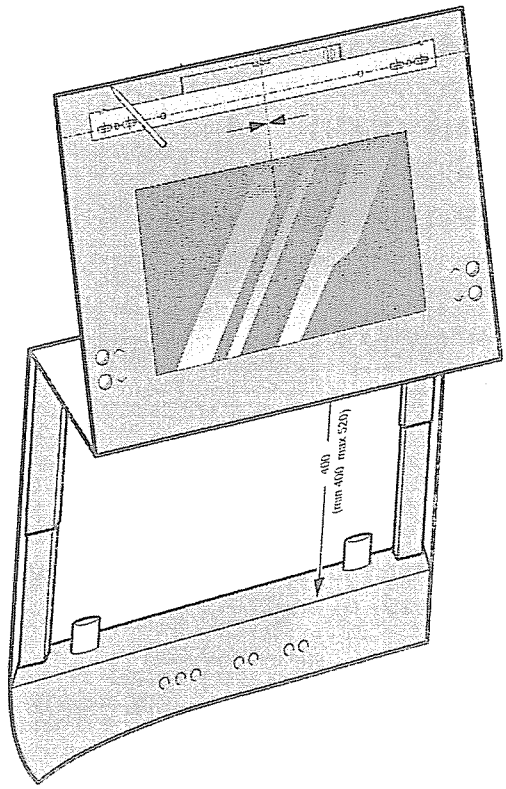
Безопасное расстояние до подъемного устройства

Стенки соседних кухонных шкафов в области подъемного устройства должны быть сплошными и находиться на расстоянии 10 см от подъемного устройства.

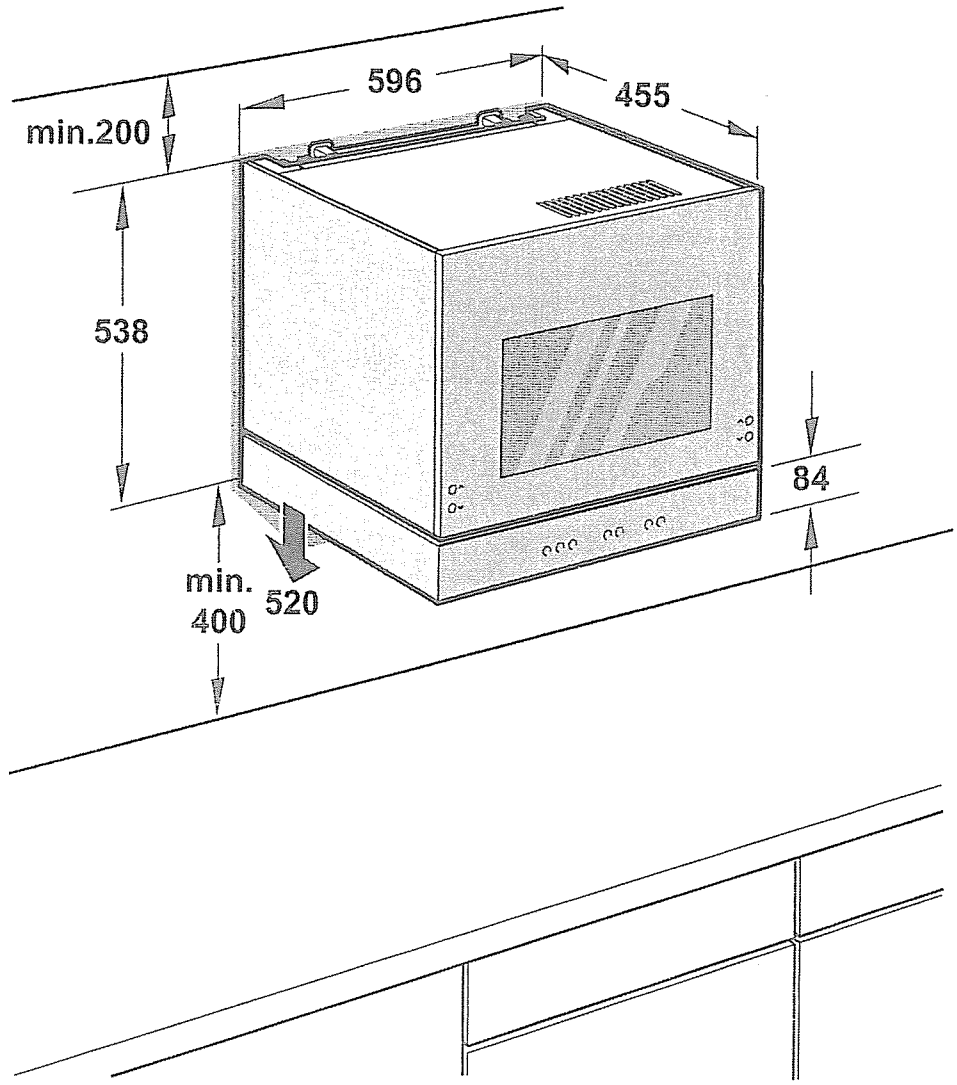
1



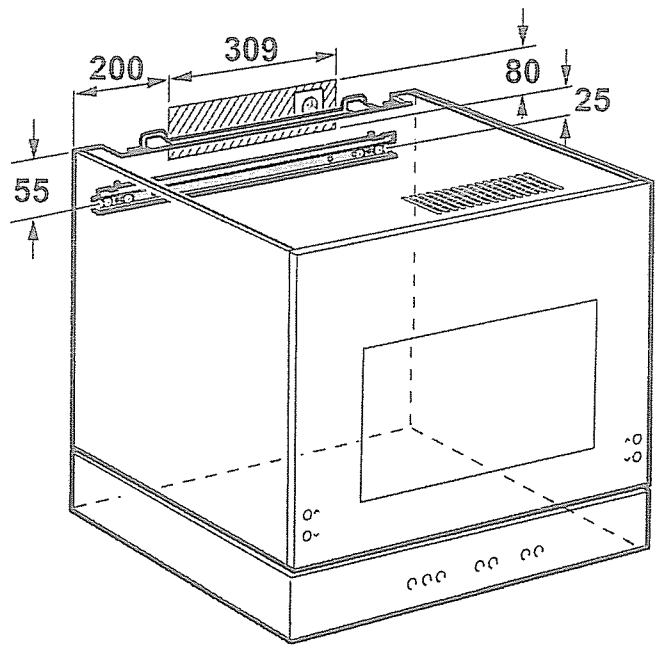




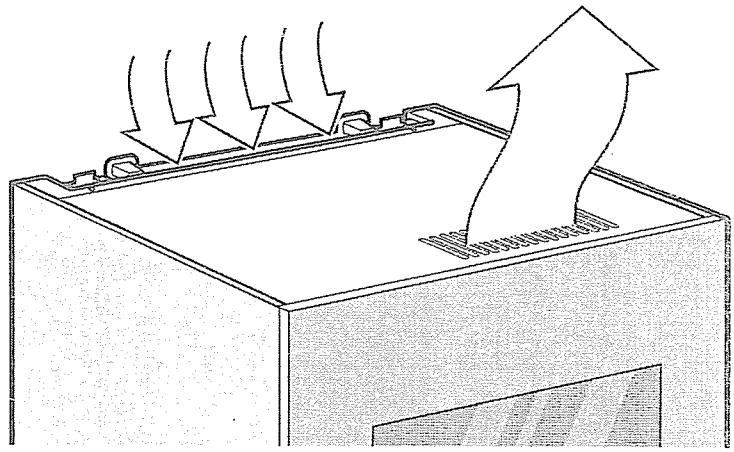
2



3

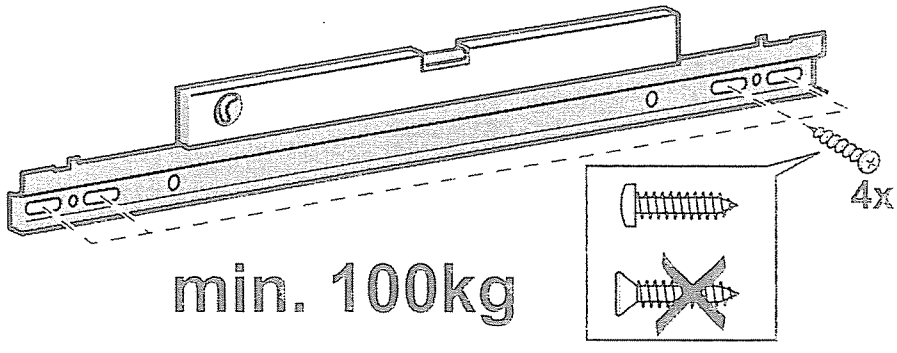


4

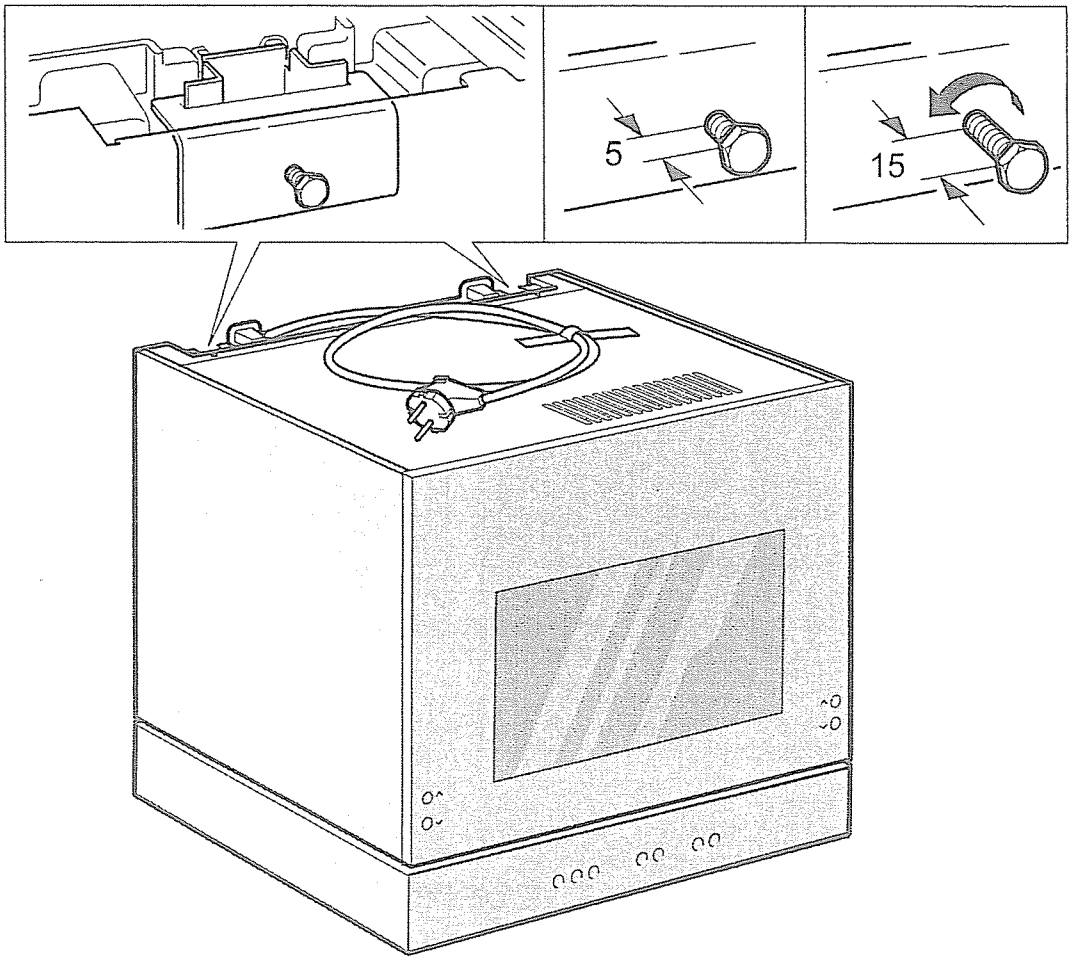


5

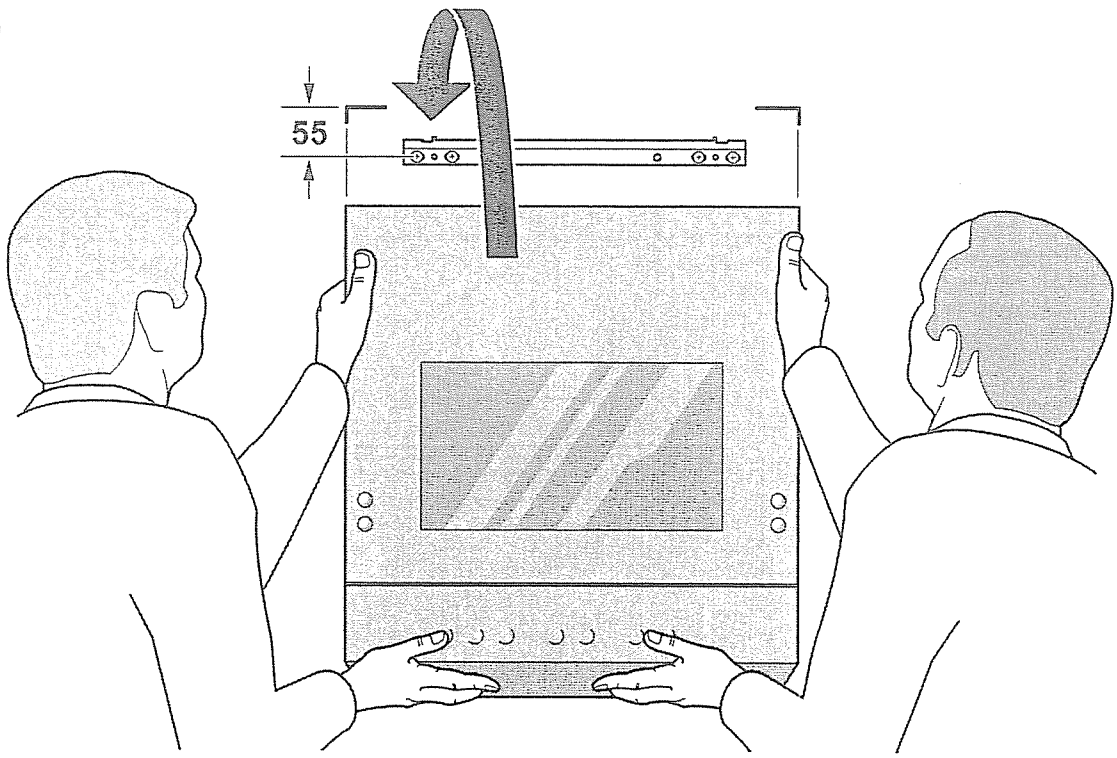
6



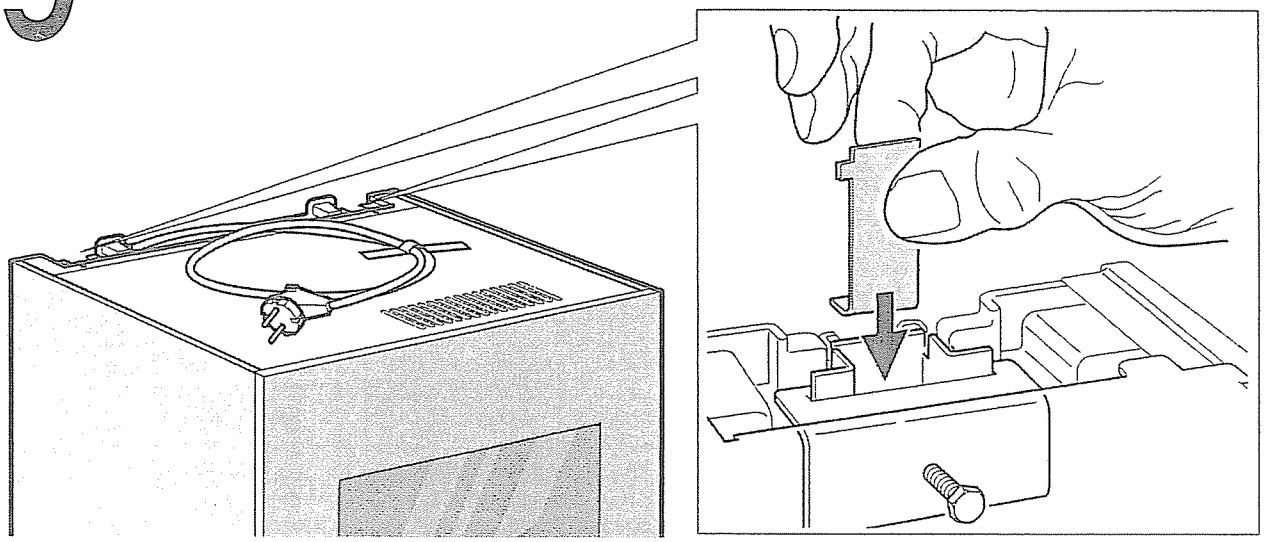
7



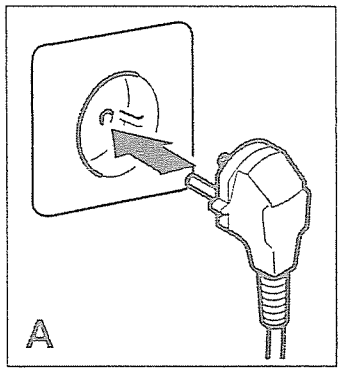
8

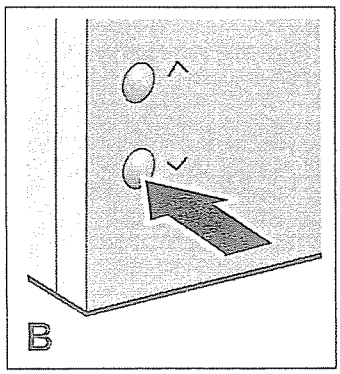


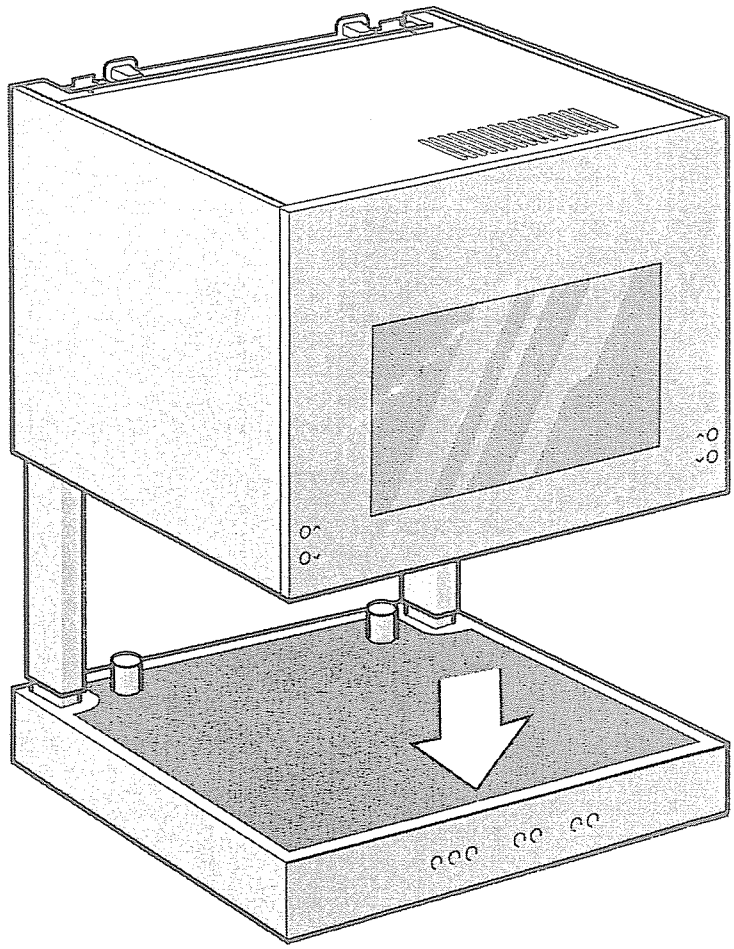
9



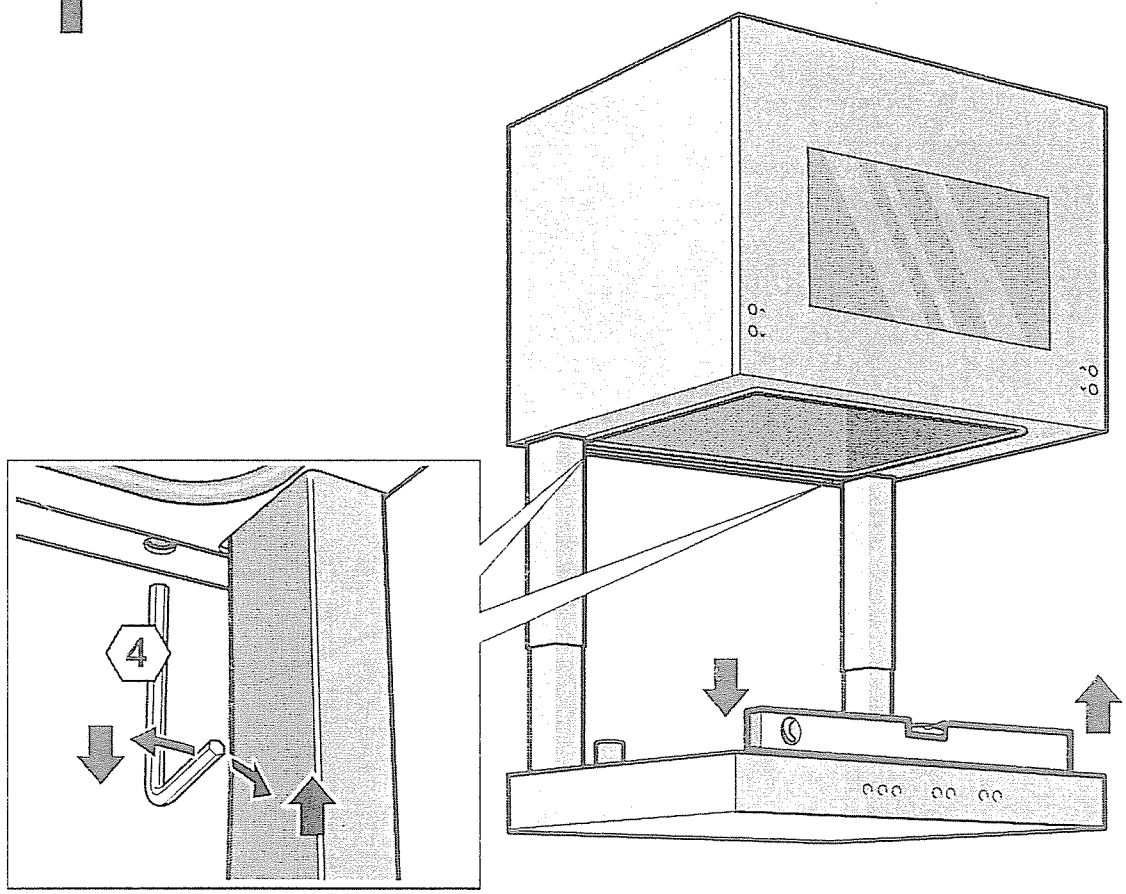
10



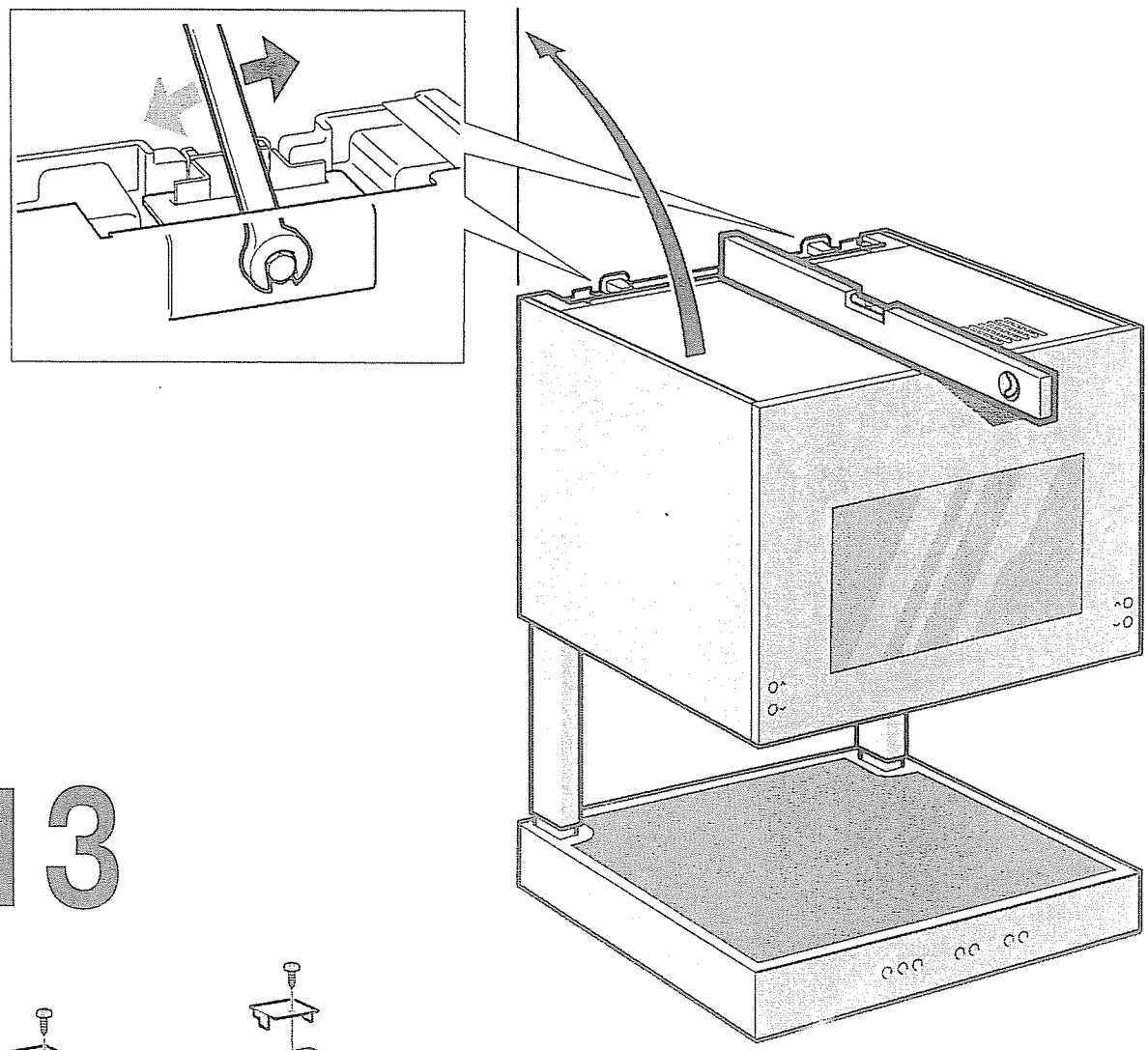




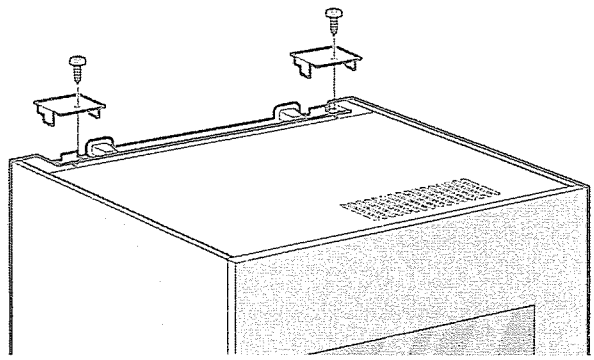
11



12



13



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) 206-600, 207-700

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

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

ЗЛАТОУСТ, ООО «БТМ-Сервис», 455044, ул. Завенягина, 6а, тел: (3519) 31-95-68, 31-97-00

ИВАНОВО, ООО Фирма «Сканер-Инвест СЕРВИС», 153004, ул. 1-ая Сибирская, 15, тел: (4932) 37-19-03, факс: (4932) 43-11-00

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: (4012) 27-20-54, 27-31-51, 27-34-32, факс: (4012) 51-65-65

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

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, ул. Октябрьский пр-т, 116а, тел/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) 252-12-84, 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, подъезд 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

ЛИВНЫ, ООО «Белая техника», 303850, ул. Гайдара, 2Г, тел: (48677) 7-31-88, факс: (48677) 7-10-61

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

МАГАДАН, ПБОЮЛ Шантиленко П.М., 685024, ул. Парковая, 21, тел: (41322) 7-58-44, 5-99-03, 5-70-48, факс: (41322) 7-58-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Рембыттехника-Сервис», пр. Автозаводец, 8, тел: (3513) 55-59-40

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

МИАСС, ООО «Рембыттехника-Сервис», 456228, ул. Таганайская, 204, 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: (3832) 337-36-96, 337-16-16, факс: (3832) 337-36-26

НОВОСИБИРСК, ООО «Эн-студио», 630049,
ул. Железнодорожная, 14, тел/факс: (3832) 637-637

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) 77-55-05,
77-65-54, 77-91-89, 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, 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 «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

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-сервис»,
193148, ул. Седова, 37а, тел/факс: (812) 336-40-13

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

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

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

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

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

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

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

Напечатано в России / май 2006 / 100 / GM2263

Оригинал: **9000 104 905 de**