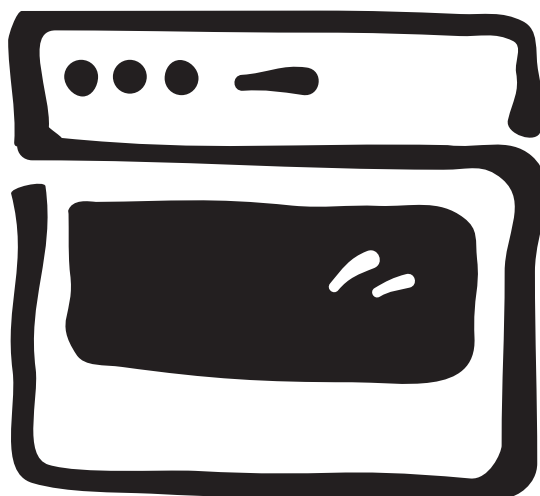


М н о г о ф у н к ц и о н а л ь н ы й  
в с т р а и в а е м ы й д у х о в о й ш к а ф д л я  
п р и г о т о в л е н и я п и щ е в ы х п р о д у к т о в  
н а п а р у

# Инструкция по монтажу и эксплуатации



EOB9897

## Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

### В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

**Предупреждение!** Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды


# Содержание

<b>Инструкция по эксплуатации</b> .....	5
<b>Указания по технике безопасности</b> .....	5
<b>Утилизация</b> .....	6
<b>Описание прибора</b> .....	7
Общий вид .....	7
Регулировочная панель .....	8
Основное оснащение духового шкафа .....	8
Принадлежности духового шкафа .....	9
<b>Перед первым использованием</b> .....	10
Установка и изменение времени суток .....	10
Установка языка .....	11
Регулирование яркости индикации .....	12
Первая чистка .....	13
<b>Управление духовым шкафом</b> .....	14
Электронное управление духовым шкафом .....	14
Функции духового шкафа .....	15
Включение и выключение духового шкафа .....	16
Установка решетки, противня и глубокого противня .....	18
Установка и снятие жирового фильтра .....	18
Функции приготовления на пару .....	19
Дополнительные функции .....	21
Термощуп для мяса .....	22
Функции часов .....	24
Другие функции .....	29
Отключение индикации времени .....	29
Защита духовки от доступа детей .....	30
Устройство блокирования кнопок .....	31
Аварийное отключение духового шкафа .....	31
Механическая блокировка дверцы .....	32
<b>Инструкции, таблицы и советы</b> .....	33
Приготовление на пару .....	33
Функция “Био-Пар” .....	34
Таблица “Био-Пар” .....	34
Последовательность применения функций “Горячий воздух” и “Био-Пар” .....	35
Последовательность применения функций “Горячий воздух” “Био-Пар” .....	35
Функция “Интервал-приготовление на пару” .....	36
Таблица “Интервал-приготовление на пару” .....	36
Приготовление выпечных изделий .....	37
Таблица “Выпекание” .....	39
Таблица Запеканки и запеченные блюда .....	43
Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда” .....	44
Жарка .....	45
Таблица “Жарка” .....	45
Таблица Термощуп для мяса .....	46
Плоскостное грилирование .....	47
Таблица для гриля .....	47
Турбогрилирование .....	48
Подсушивание .....	49
Размораживание .....	50
Таблица “Размораживание” .....	50

Биофункции . . . . .	51
Изготовление йогурта . . . . .	51
Подъем дрожжевого теста . . . . .	51
Низкотемпературное тушение . . . . .	52
Таблица “Низкотемпературное тушение” . . . . .	52
Консервирование . . . . .	53
Таблица “Консервирование” . . . . .	53
Запрограммированные функции и кулинарные рецепты . . . . .	54
<b>Мытье и уход . . . . .</b>	<b>58</b>
Наружные части духового шкафа . . . . .	58
Камера духового шкафа . . . . .	58
Оснащение . . . . .	58
Жировой фильтр . . . . .	58
Решетка для установки противней решётка . . . . .	59
Система пароприготовления . . . . .	61
Освещение духовки . . . . .	62
Дверца духового шкафа . . . . .	64
<b>Что делать, если ... . . . .</b>	<b>65</b>
<b>Инструкция по монтажу . . . . .</b>	<b>66</b>
Указания по технике безопасности для электромонтера . . . . .	66
<b>Сервисная поддержка . . . . .</b>	<b>71</b>

# Инструкция по эксплуатации

## Указания по технике безопасности

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

### Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

### Меры по обеспечению безопасности детей

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

### Техника безопасности при пользовании прибором

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

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



### Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

### Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.



### Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

# Утилизация



## Упаковочные материалы

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



## Старый прибор

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

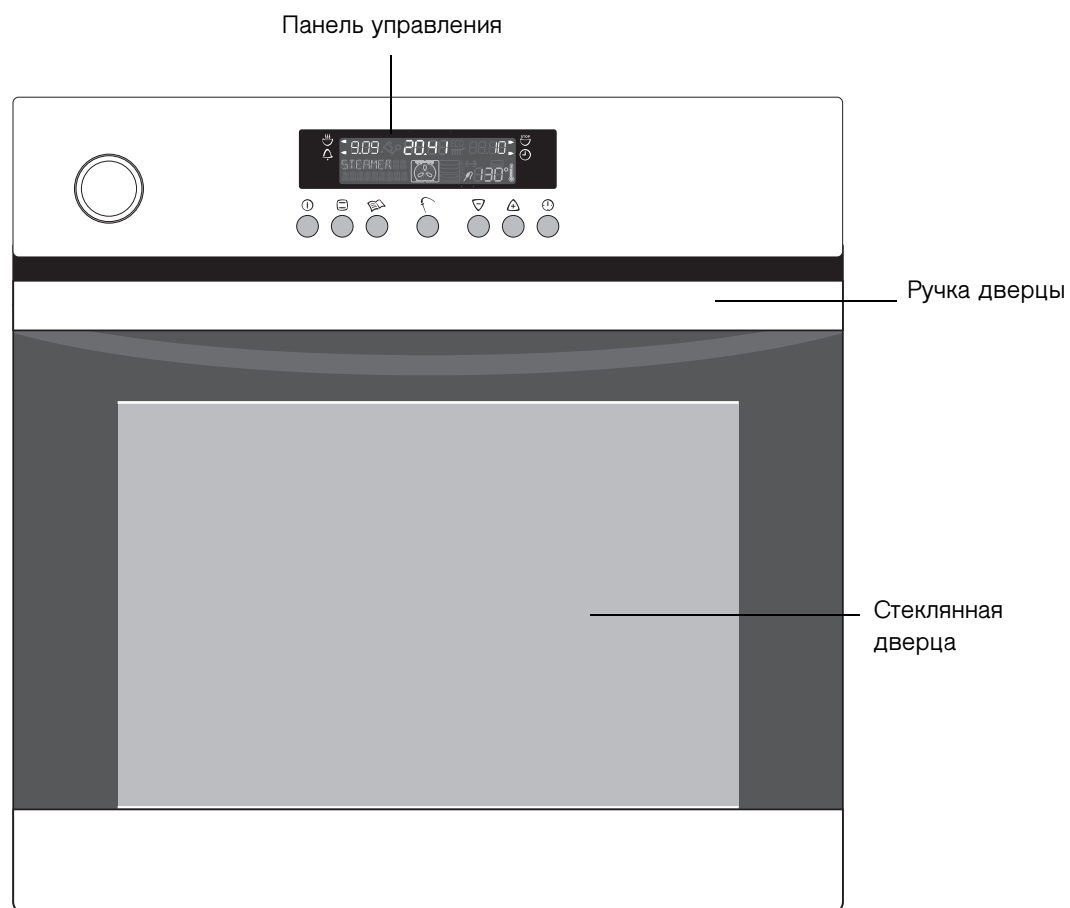


**Предупреждение:** Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

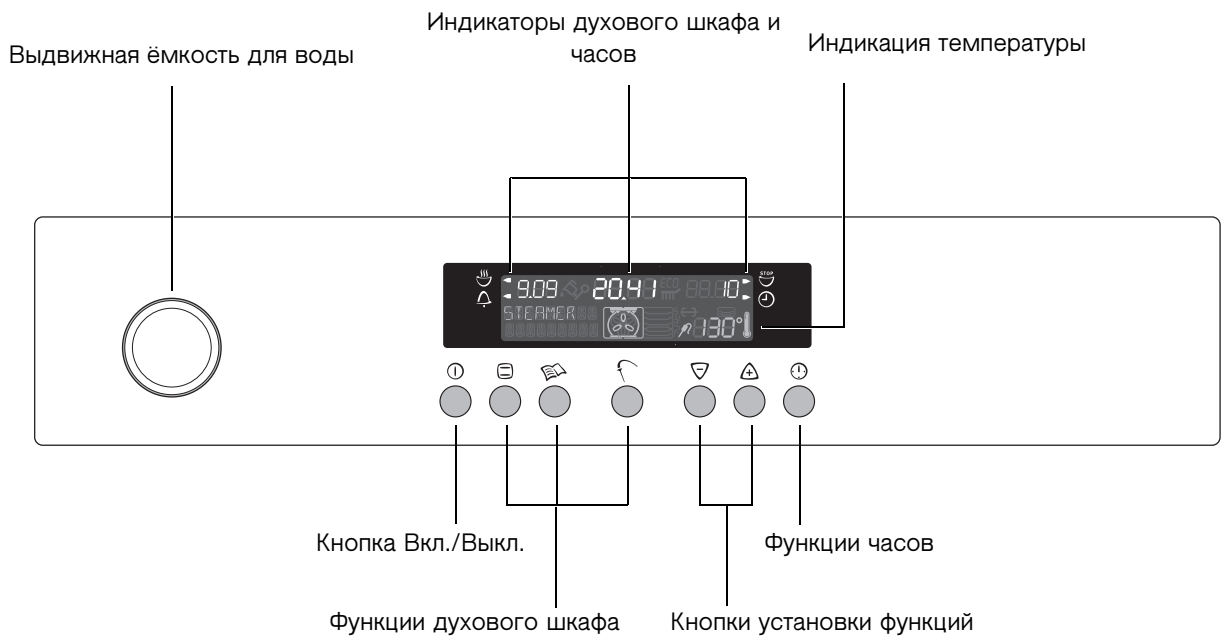
**Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.**

# Описание прибора

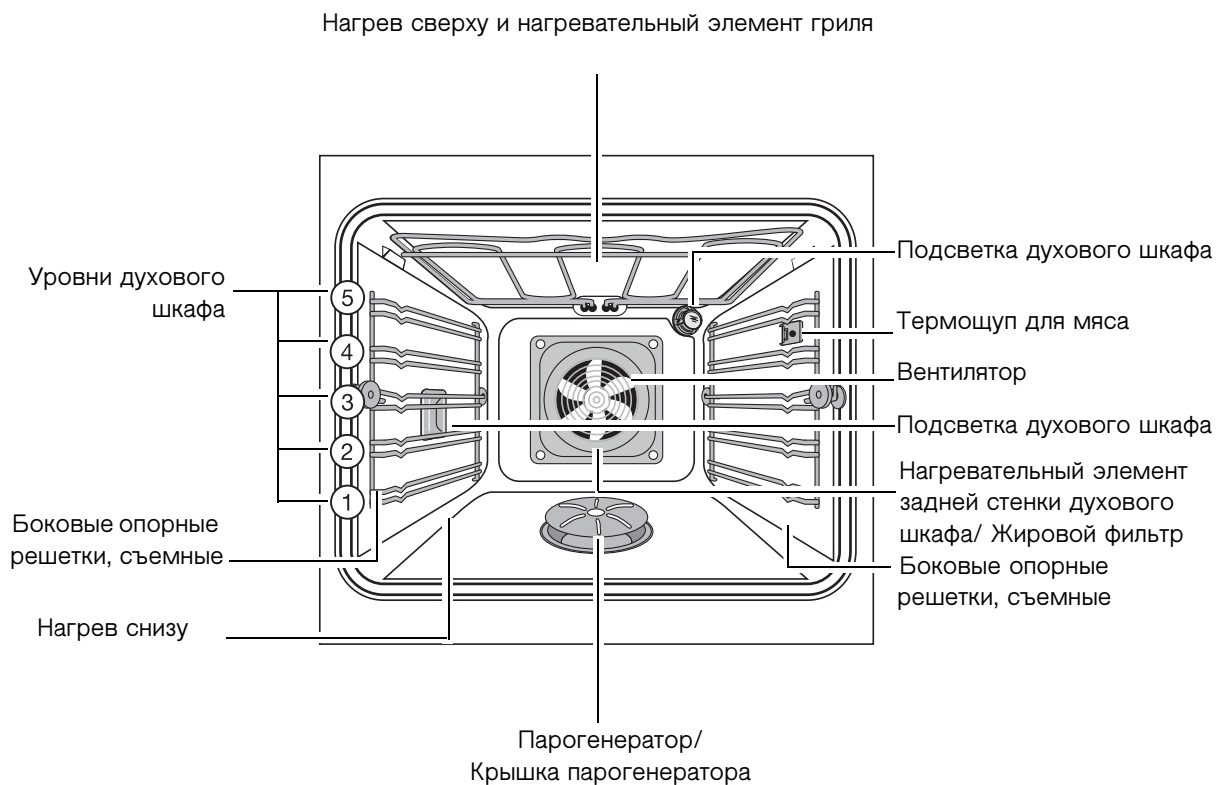
## Общий вид



## Регулировочная панель



## Основное оснащение духового шкафа

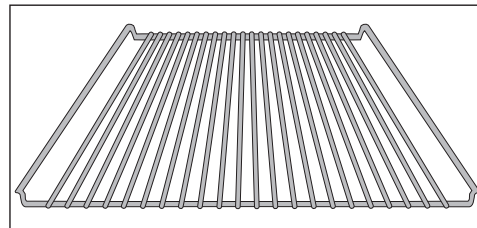




## Принадлежности духового шкафа

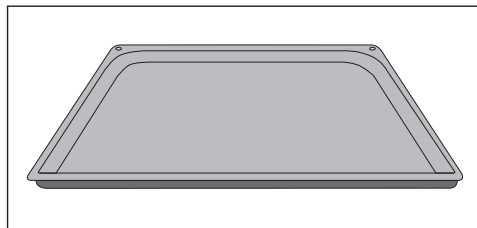
### Многоцелевая решетка

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



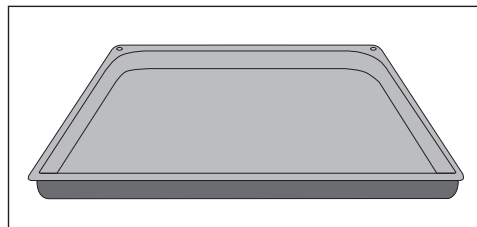
### Противень

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



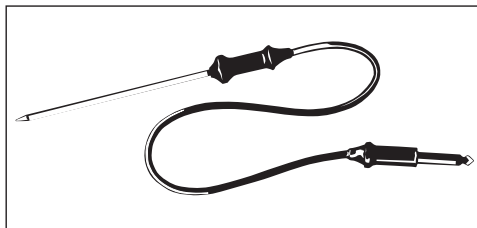
### Глубокий противень

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



### Термощуп для мяса

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



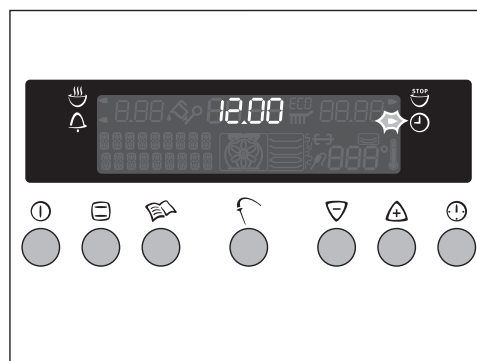
# Перед первым использованием

## Установка и изменение времени суток

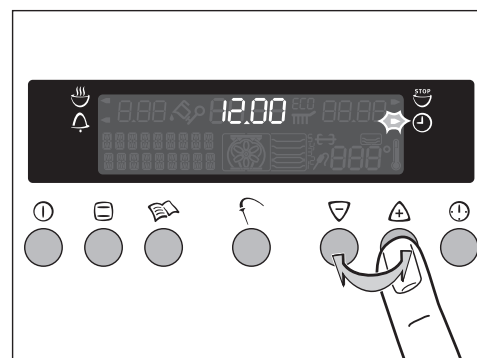
**i** Духовой шкаф работает только при установленном параметре времени.

После подключения к сети или прекращения подачи электроэнергии автоматически начинает мигать стрелка, указывающая на индикацию Время суток ⌚.

1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, сначала нажмите кнопку Вкл./Выкл. ⏻. Затем нажимайте кнопку Функции часов ⌚ до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Время суток ⌚.



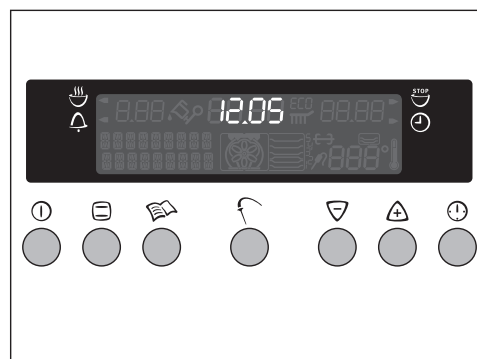
Кнопкой ⬇️ или ⬆️ установите текущее время суток.



Примерно через 5 секунд мигание прекратится и часы покажут установленное время суток.

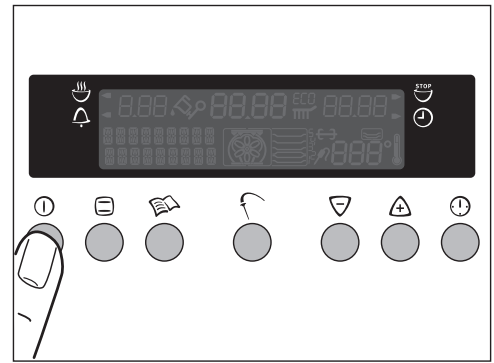
Прибор готов к работе.

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

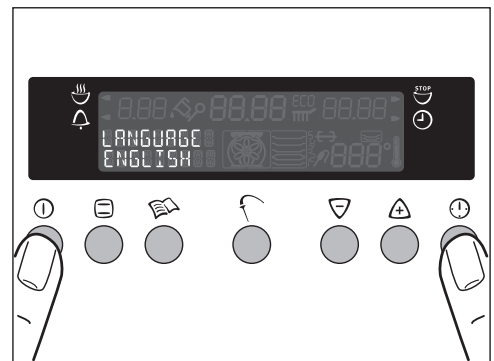


# Установка языка

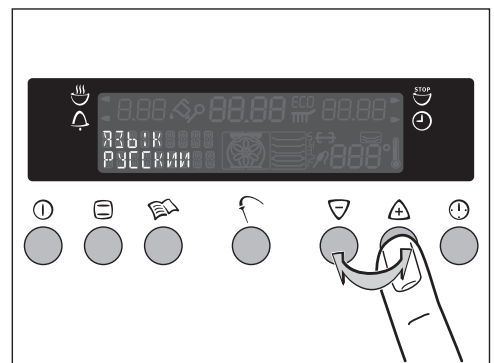
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.



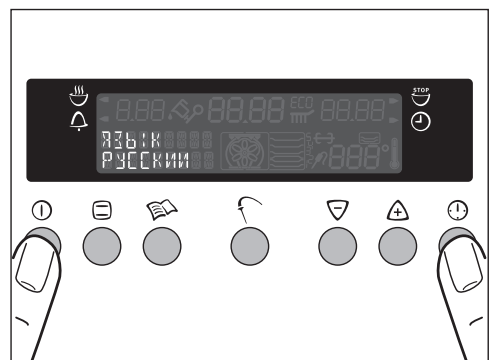
2. Одновременно нажмите кнопку Вкл./Выкл. ① и кнопку Функции часов ②.



3. Кнопкой ▲ или ▼ выберите один из предложенных языков.



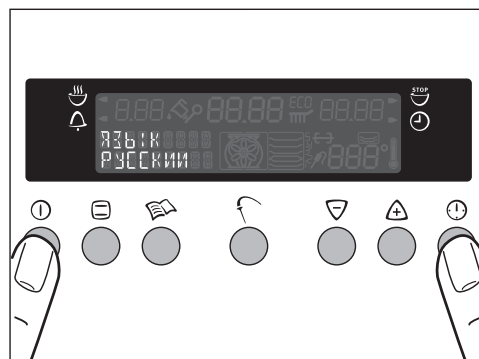
4. Одновременным нажатием кнопки Вкл./Выкл. ① и кнопки Функции часов ② сохраните выбранный язык в электронной памяти.



## Регулирование яркости индикации

Для улучшения читаемости в духовых шкафах, встроенных в высокую нишу, предусмотрена возможность регулирования яркости индикации.

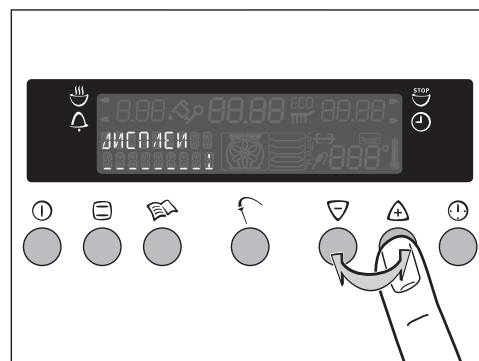
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Одновременно нажмите кнопку Вкл./Выкл. ① и кнопку Функции часов ⌚.



3. Однократно нажмите кнопку Функции духового шкафа 🍳.



4. Кнопкой ▲ или ▼ установите нужную яркость.



5. Одновременным нажатием кнопки Вкл./Выкл. ① и кнопки Функции часов ⌚, сохраните выбранную яркость в электронной памяти.

## Первая чистка

Перед первым использованием духового шкафа необходимо его вымыть.



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



Для чистки металлических лицевых частей прибора применяйте обычные средства, имеющиеся в торговле.

1. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится функция духового шкафа. Освещение духового шкафа включено.  
Откройте дверцу духового шкафа.
2. Извлеките все принадлежности и вставную решетку. Промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Духовой шкаф также вымыть теплым раствором щелочного моющего средства и просушить.
4. Протрите лицевую часть прибора влажной тканью.

# Управление духовым шкафом


## Электронное управление духовым шкафом



### Общие указания

- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.
- После выбора одной из функций духового шкафа немедленно включается подсветка духового шкафа.
- Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.

## Функции духового шкафа

 Функции **РИЦА** , **ТУРБО ГРИЛЬ**  и **ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ**  оснащены автоматикой быстрого нагрева, которая обеспечивает максимально быстрый набор заданной температуры.

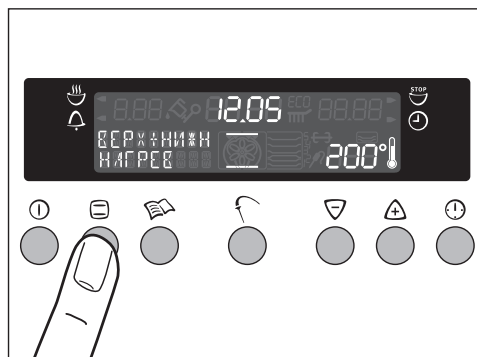
Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/вентилятор
<input type="checkbox"/> <b>ОСВЕЩЕНИЕ</b>	С помощью этой функции Вы можете включить <b>подсветку</b> камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.	—
 <b>БИО-ПАР</b>	Для фруктов, овощей, рыбы, картофеля, риса, изделий из теста и других гарниров	Парогенератор, нижний нагрев, вентилятор
 <b>Функция "Интервал-приготовление на пару"</b>	Для <b>приготовления выпечных изделий, жарки</b> и разогрева остывших или замороженных блюд.	Горячий воздух, парогенератор
 <b>ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ</b>	Для жарки и <b>выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
<input type="checkbox"/> <b>ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ</b>	Для <b>выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.</b>	Нагрев сверху, нагрев снизу
 <b>РИЦА</b>	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки.</b> Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
 <b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для <b>гратинирования и запекания различных продуктов</b>	Гриль, вентилятор
<input type="checkbox"/> <b>МАЛЫЙ ГРИЛЬ</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков.</b>	Гриль
<input type="checkbox"/> <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов в <b>значительных количествах</b> и для <b>поджаривания гренков.</b>	Гриль, нагрев сверху
 <b>ПОДСУШИВ/РАЗМОРАЖ</b>	Для <b>подсушивания</b> зелени, фруктов или овощей и для <b>оттаивания.</b>	Нагрев снизу, вентилятор
 <b>НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТ</b>	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор

# Включение и выключение духового шкафа

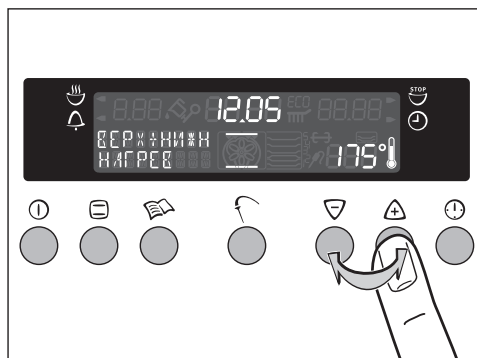
## Включение функции духового шкафа

1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Нажимайте кнопку Функции духового шкафа ② до тех пор, пока пока на дисплее не появится нужная функция.
  - В зоне индикации температуры отобразится рекомендуемая температура духового шкафа.
  - Если в течение примерно 5 секунд, рекомендуемая температура не будет изменена, духовой шкаф начнет нагреваться.



## Изменение температуры духового шкафа

Изменение температуры в сторону повышения или понижения выполняется нажатиями кнопки ▲ или ▼. Параметры устанавливаются в интервале 5 °С.

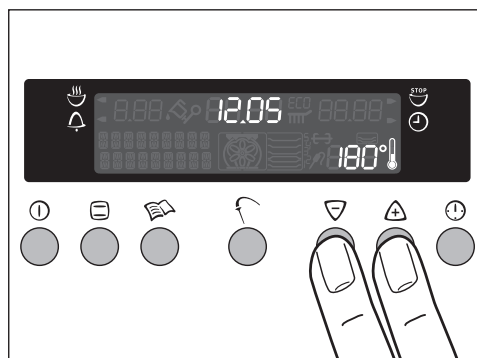


## Символ термометра

- Постепенно растущий столбик символа термометра показывает степень нагрева духового шкафа.
- Последовательное мигание трех сегментов символа термометра указывает на то, что действует функция быстрого нагрева.


## Выведение температуры на дисплей

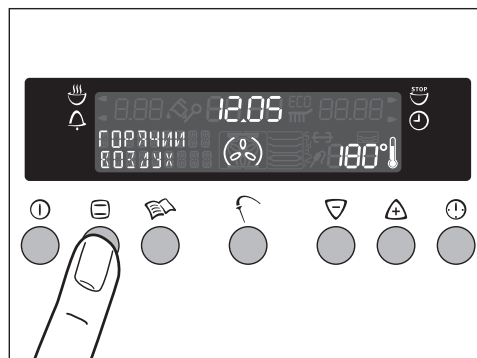
Одновременно нажмите кнопку ▲ и ▼. В зоне индикации температуры появится текущая температура духового шкафа.






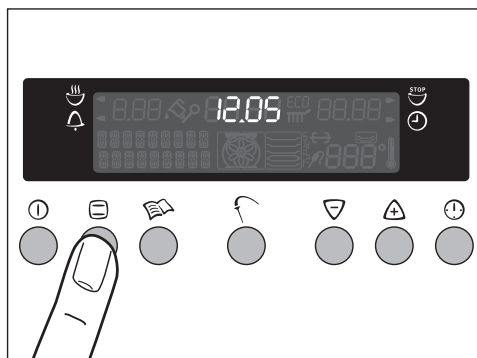
## Изменение функции духового шкафа

Нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция.



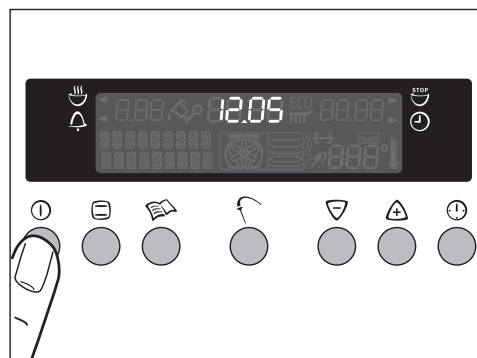
## Отключение функции духового шкафа

Чтобы отключить духовой шкаф, нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не прекратится появление функций духового шкафа.



## Отключение духового шкафа

Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. .



### **Воздушное охлаждение**

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

## Установка решетки, противня и глубокого противня

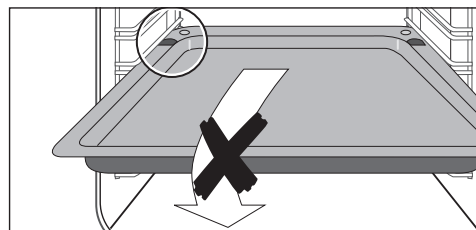
### Установка противня и глубокого противня:

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

Установите противни на нужные уровни духового шкафа.

### Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный Вам уровень духового шкафа.



## Установка и снятие жирового фильтра

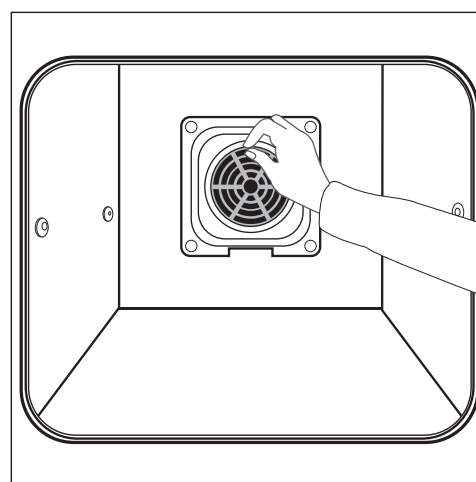
**Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов**, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

### Установка жирового фильтра






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


### Снятие жирового фильтра.


Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.




## Функции приготовления на пару

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

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

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


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



Дополнительное количество пара выходит и после открытия дверцы.

### ПОСТОЯНН ПАР

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

Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

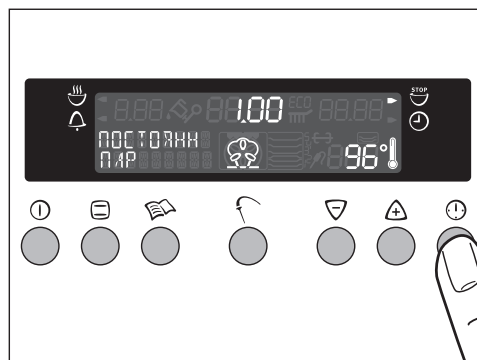
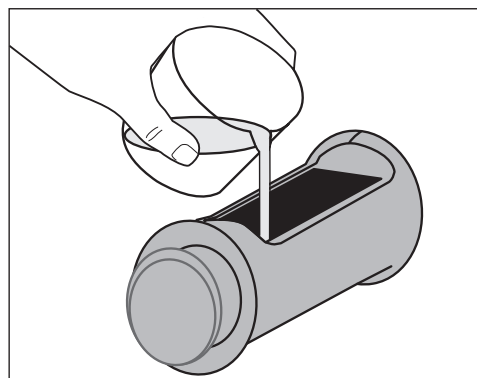
2. Главной кнопкой Вкл./Выкл.  включите духовой шкаф.

3. Кнопкой выбора Функции духового шкафа  задайте функцию ПОСТОЯНН ПАР .

4. Кнопкой Функции часов  задайте функцию Продолжительность  или функцию Конец  а кнопкой  или  установите желаемое время приготовления блюда, либо задайте время отключения духового шкафа.

Появление первого пара можно увидеть примерно через 2 минуты. Когда температура приготавливаемого продукта достигнет примерно 96 °С, раздастся одиночный звуковой сигнал.

Тройной звуковой сигнал оповещает об истечении времени приготовления блюда.












5. Главной кнопкой Вкл./Выкл. ① отключите звуковой сигнал и духовой шкаф.


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

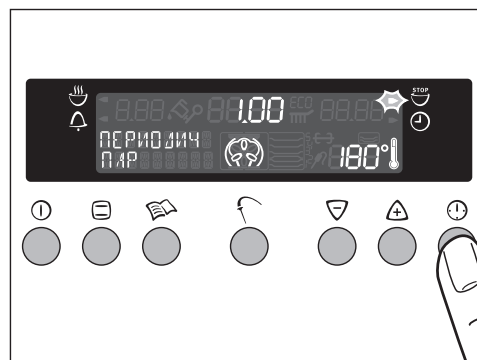
Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

## ПЕРИОДИЧ ПАР

Превращение горячего воздуха в пар происходит постоянно в автоматическом режиме.

1. Залейте воду в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды, расположенный** на панели управления.
2. Главной кнопкой Вкл./Выкл. ① включите духовой шкаф.
3. Кнопкой выбора Функции духового шкафа  выберите функцию ПЕРИОДИЧ ПАР , а кнопкой  или  задайте нужную температуру.
4. Кнопкой Функции часов  выберите функцию Продолжительность  или Конец , а кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта или время отключения духового шкафа.

Далее действуйте так же, как в режиме ПОСТОЯНН ПАР .



# Дополнительные функции

## Рецепты

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

### Выбор

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

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


2. В этот момент следует проверить результат приготовления продукта.

**i** **Недоступно** для функции духового шкафа ПОСТОЯНН ПАР !

- По истечении времени приготовления продукта раздается звуковой сигнал.  
На табло времени мигает индикация .


3. Сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

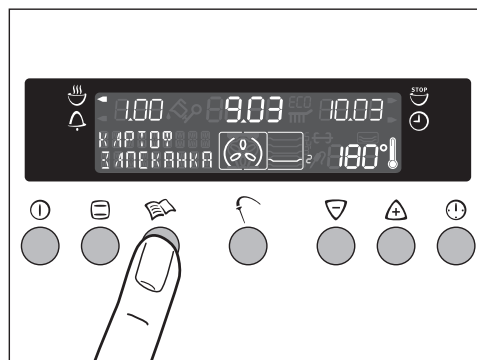
### Отложенный пуск

Начало приготовления продукта можно отложить на более поздний срок (см. раздел "Функции таймера ").

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

### Досрочное прекращение приготовления продукта

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



## Термощуп для мяса

Предназначен для немедленного отключения духового шкафа по достижении заданной температуры внутри продукта.

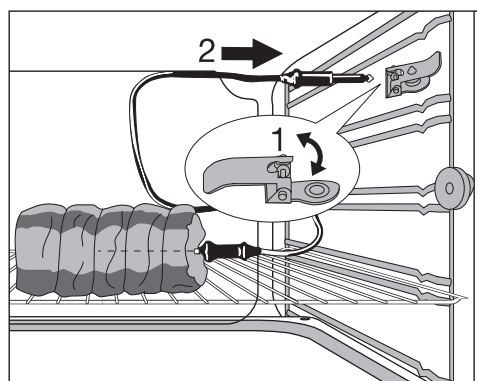
**Следует выдерживать следующие два параметра температуры:**

- температуру духового шкафа (см. таблицу “Жарка”)
- температуру внутри продукта (см. таблицу “Термощуп для мяса”)

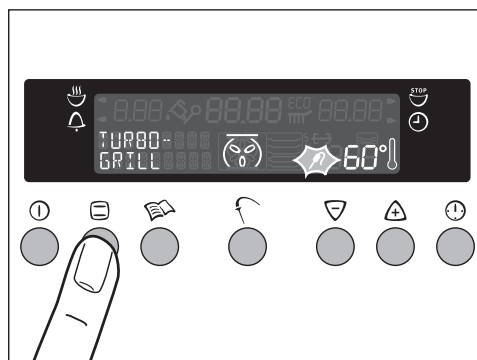


**Внимание:** Разрешается применять только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

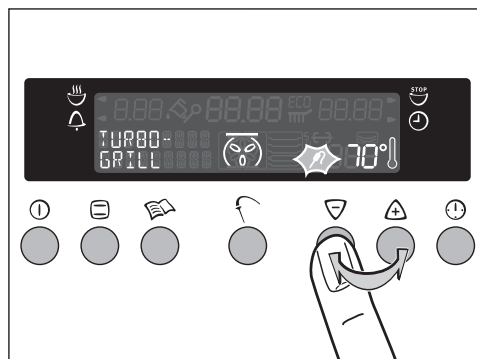
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Полностью введите конец термощупа в приготавливаемый продукт, так чтобы он находился в центре продукта.
3. Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.



4. Задайте нужную функцию духового шкафа.

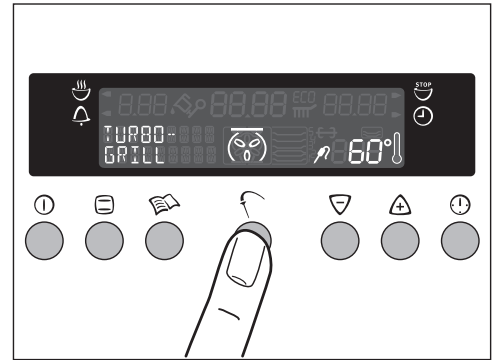


5. В течение 5 секунд кнопкой ▲ или ▼ задайте нужную температуру внутри продукта. На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта.

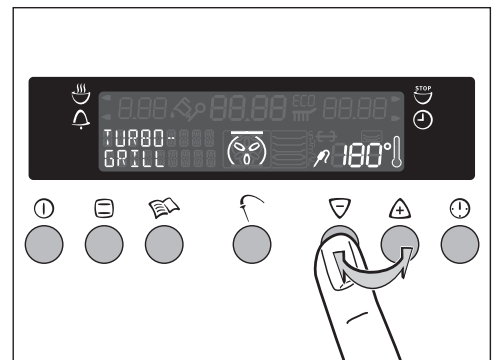




- Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.
- Если текущая температура внутри продукта появится на дисплее еще до выбора нужного параметра, нажмите кнопку Термощуп для мяса и установите соответствующий параметр.
- Чтобы задать температуру духового шкафа, дважды нажмите кнопку Термощуп для мяса .

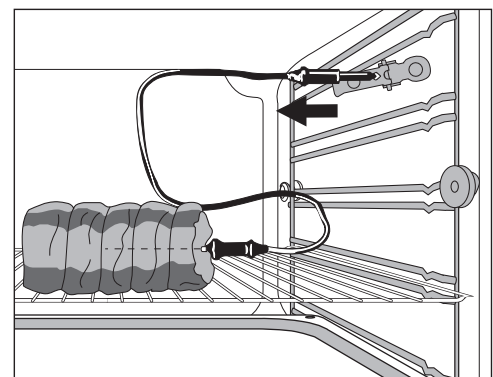


- В течение 5 секунд кнопкой или задайте нужную температуру духового шкафа.
  - По достижении заданной температуры внутри продукта сработает звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.
6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



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

7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.
8. При необходимости отключите прибор.



### Вывод на дисплей и изменение температуры внутри продукта

- Кнопкой Термощуп для мяса можно по желанию выводить на дисплей текущую или заданную температуру внутри продукта, либо температуру духового шкафа.
- При необходимости измените температуру кнопкой или .

## Функции часов

### Будильника:

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

### Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

### Конец:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.



### Время суток

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

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





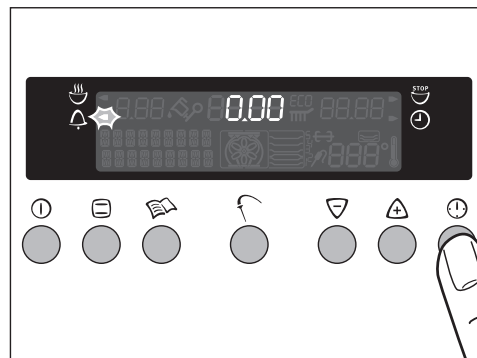
### Общие указания



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

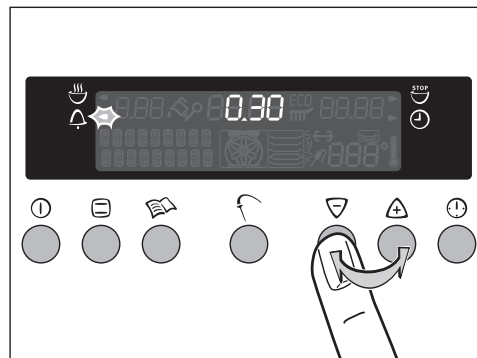


## Будильника


1. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Будильника .

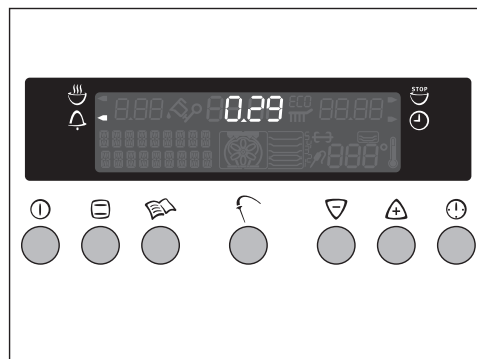


2. Кнопкой  или  задайте нужный параметр функции "Будильник" (макс. 99 минут).




Примерно через 5 секунд на дисплее появится остающееся время.

Стрелка, указывающая на индикатор Будильника  перейдет в режим непрерывного свечения.

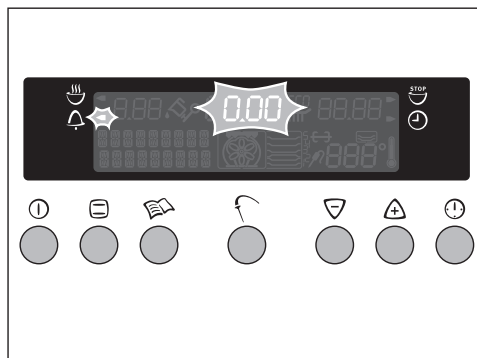


По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал.



Начнет мигать индикация "0.00" и стрелка, указывающая на индикатор Будильника .

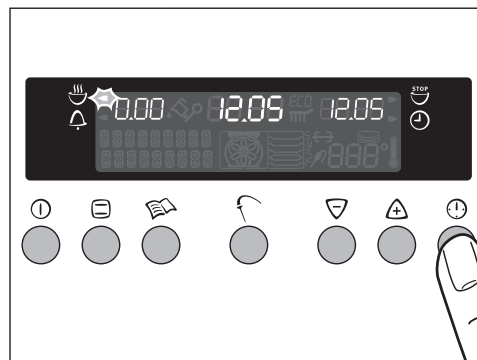
Отключение звукового сигнала:

Нажмите любую кнопку.

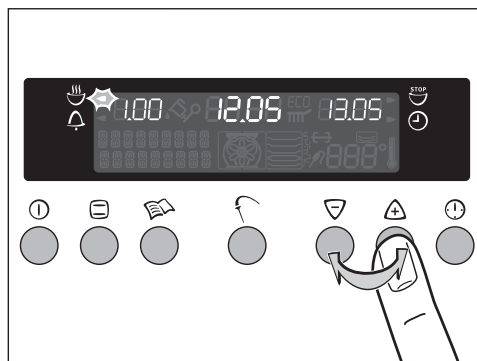



## Продолжительность

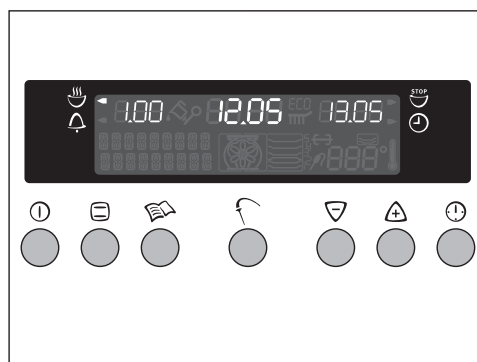
1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность .




3. Кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта.



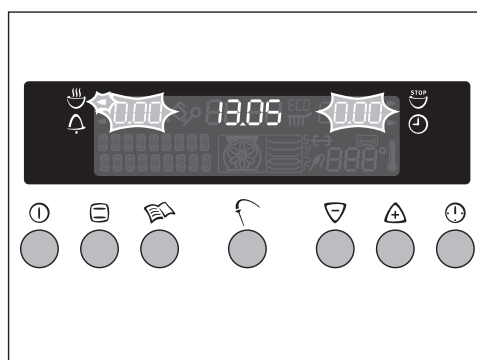
Стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  перейдет в режим непрерывного свечения.





По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.

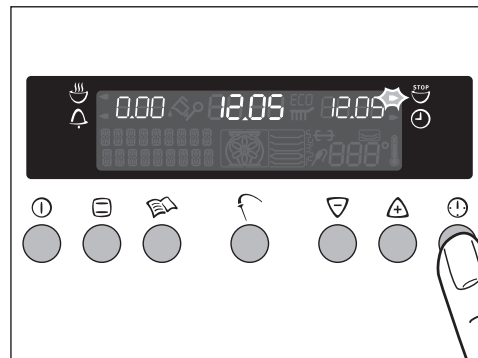
Начнут мигать индикация "0.00" на дисплее и стрелка, указывающая на Продолжительность .



Отключение звукового сигнала:  
Нажмите любую кнопку.

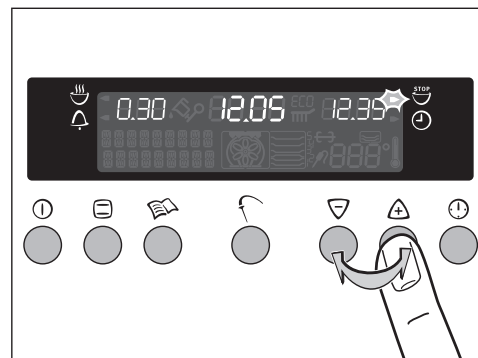



## Конец

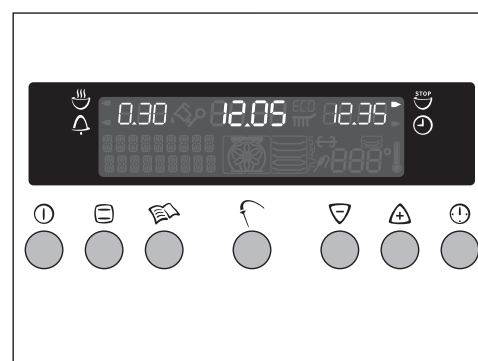
1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Конец .



3. Кнопкой  или  установите нужное время отключения.



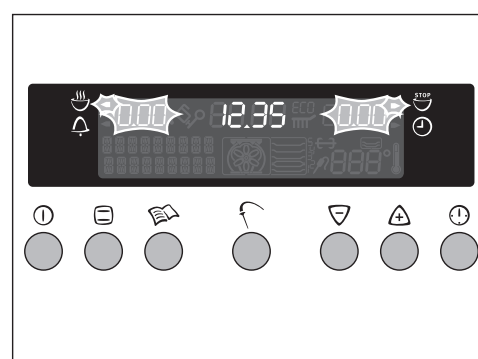
Стрелка, указывающая на индикатор Конец  перейдет в режим непрерывного свечения.






По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.


Начнут мигать индикация "0.00" на дисплее и стрелка, указывающая на Конец .

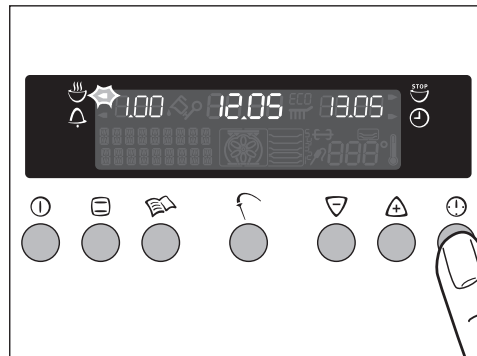
Отключение звукового сигнала:  
Нажмите любую кнопку.




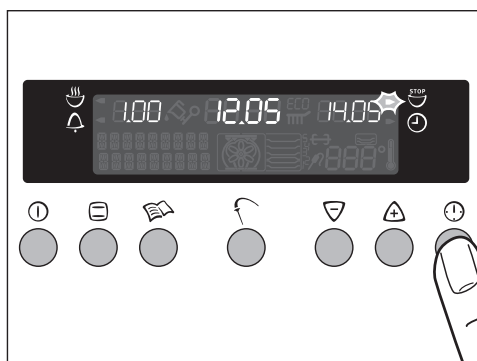
## Комбинированное использование функций Продолжительность и Конец



 Функции Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовой шкаф должен быть автоматически включен и выключен в более **позднее время**.

1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. С помощью функции Продолжительность  установите время, которое требуется для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.



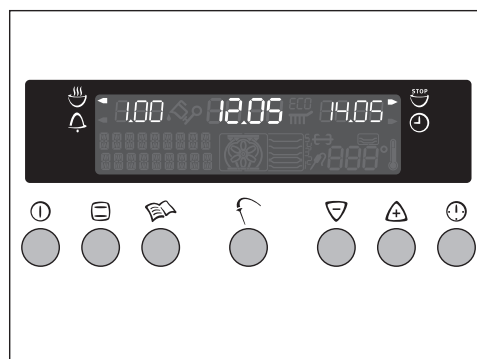
3. С помощью функции Конец  задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.




Светятся стрелки, указывающие на индикаторы Продолжительность  и Конец .

Духовой шкаф автоматически включится в заданное время, например в 13:05.


По истечении заданного времени сначала в течение 2-х минут слышится звуковой сигнал, а затем духовой шкаф отключается, например в 14:05.






## Другие функции

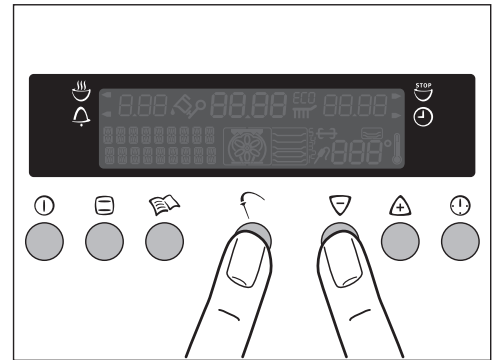
 В период с 22:00 до 6:00 яркость дисплея автоматически снижается.

### Отключение индикации времени



 Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

1. При необходимости выключите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Одновременно нажмите кнопки Термощуп для мяса  и  не отпускайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет (примерно 2 секунды).

 Дисплей автоматически включится при очередном пуске прибора. При первом же отключении индикация текущего времени снова гаснет. Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, Вы должны снова включить индикацию времени.



### Включение индикации времени

1. При необходимости кнопкой Вкл./Выкл. ① **отключите** прибор.
2. Одновременно нажмите кнопки Термощуп для мяса  и  и не отпускайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее (примерно 2 секунды).

## Защита духовки от доступа детей



После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.



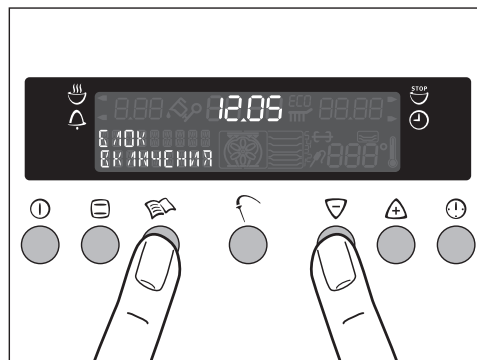
Защита от доступа детей предназначена только для духового шкафа, но не для конфорок.

### Включение защиты от доступа детей



Ни одна функция духового шкафа не должна быть задана.

– Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ.

Теперь защита от доступа детей активизирована.



### Отключение защиты от доступа детей



– Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ.

Теперь устройство блокирования доступа детей отключено и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

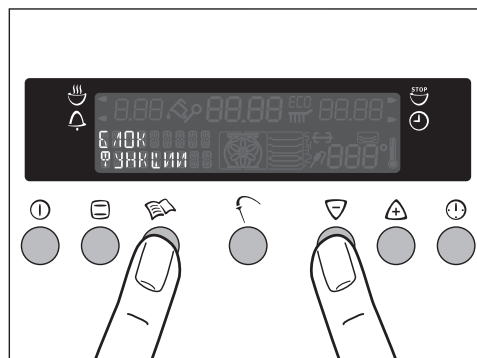
## Устройство блокирования кнопок

Предназначено для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.



### Включение устройства блокирования кнопок

1. При необходимости включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ФУНКЦИЙ.

Теперь устройство блокирования кнопок активизировано.



### Отключение устройства блокирования кнопок

- Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их примерно 2 секунды.

Блокирование кнопок автоматически снимается при отключении прибора.

## Аварийное отключение духового шкафа



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

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

### Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

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

### Пуск после аварийного отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

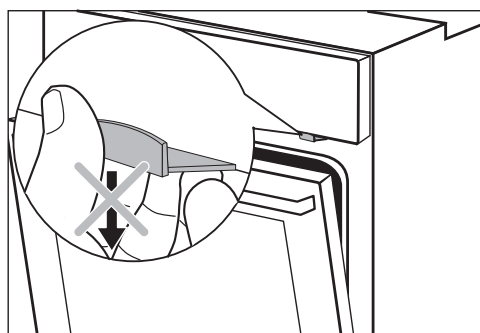
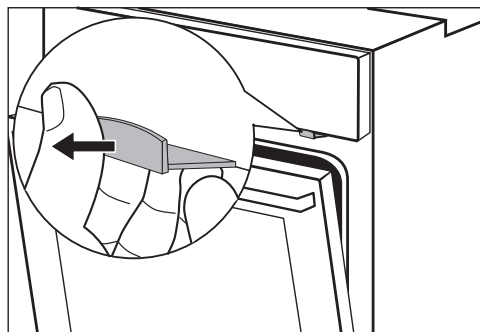
Теперь его можно запускать снова.

## Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

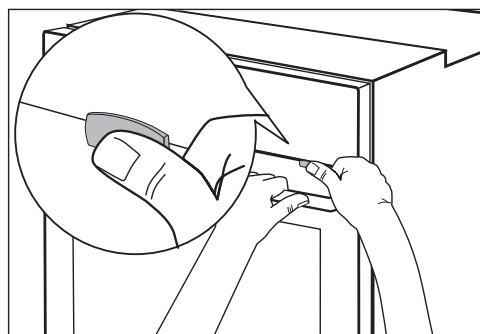
### Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



### Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



### Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

### Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.





Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.




# Инструкции, таблицы и советы

## Приготовление на пару

Для приготовления блюд на пару используйте функции духового шкафа ПОСТОЯНН ПАР  или ПЕРИОДИЧ ПАР .



**Предупреждение:** Во время приготовления пищи в режиме ПОСТОЯНН ПАР  ни в коем случае нельзя открывать дверцу духового шкафа!



**Внимание:** В качестве жидкости используйте только воду!


### Посуда для приготовления на пару

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

### Уровни духового шкафа

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

### Общие указания


- При времени приготовления продукта более 30 минут или при большом количестве продукта, по мере необходимости доливайте воды.
- При использовании функции духового шкафа ПОСТОЯНН ПАР  извлеките **жировой фильтр**, иначе приготовление продукта будет продолжаться дольше.
- После продолжительного перерыва в эксплуатации тщательно промойте ёмкость для воды, шланговые соединения и парогенератор (см. главу “Чистка и уход”).

## Указания к таблице “Приготовление на пару”

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

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


## Функция “Био-Пар”

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




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



Соответствующие указания даны в таблице.

### Таблица “Био-Пар”


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

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



Комбинируя режимы ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  и ПОСТОЯНН ПАР , можно **по очереди**, а в режиме ПОСТОЯНН ПАР  и вместе, приготовить в духовом шкафу мясо, овощи и гарниры таким образом, что все продукты будут готовы к сервированию в одно время.

- Обжарьте продукт с помощью функции ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ .
- Подготовленные овощи и гарниры на жаростойкой посуде поставьте для жарки в духовой шкаф.
- Включите функцию ПОСТОЯНН ПАР  и доведите всё вместе до готовности.




Чтобы можно было включить функцию ПОСТОЯНН ПАР , духовой шкаф должен остыть примерно до 85°C (следите за показаниями температурного табло). Для ускорения охлаждения откройте дверцу духового шкафа.

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


Вид продукта	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 		ПОСТОЯНН ПАР  (700 мл воды)	
	Темп. в °C	Мясо время в мин.	Мясо и гарниры время в мин.	Уровень духового шкафа
Жаркое из свинины 1 кг, картофель, овощи, сок от жаркого	180	40-50	30-35	1 3
Жаркое из телятины 1 кг, рис, овощи	180	40-50	30-35	1 3

## Функция “Интервал-приготовление на пару”

Способ приготовления блюд ПЕРИОДИЧ ПАР  особенно подходит для обжаривания больших кусков мяса, а также для оттаивания и разогрева ранее приготовленных порционных блюд.

### Таблица “Интервал-приготовление на пару”

#### Приготовление продуктов на нескольких уровнях духового шкафа

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

На крупных кусках для жарки перед нагреванием сделайте надрезы.

\* Предварительно разогрейте духовой шкаф.

# Приготовление выпечных изделий

Для приготовления выпечных изделий применяйте функции духового шкафа ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ (🔥), РИЦЦА (🌀) или ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ (☐).

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

## Формы для выпечки

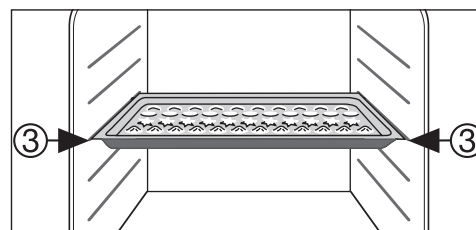
- Для использования в режиме ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ (☐) пригодны формы из темного металла и формы с покрытием.
- В режимах ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ (🔥) и РИЦЦА (🌀) применяются также светлые металлические, стеклянные и керамические формы.

## Уровни духового шкафа

- В режиме ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ (☐) выпечку можно готовить только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ (🔥) сухую и плоскую выпечку можно готовить одновременно на 3-х противнях.

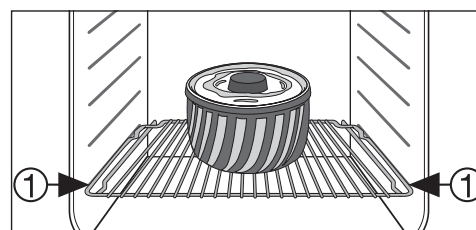
1 противень:

например, 3-й уровень духового шкафа



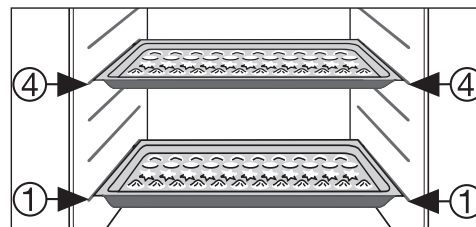
1 выпечная форма:

например, 1-й уровень духового шкафа



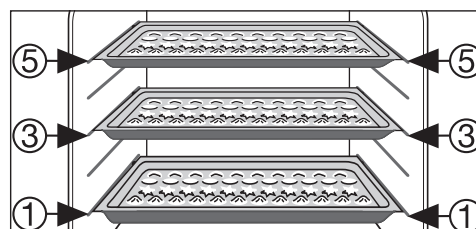
2 противня:

1-й и 4-й уровни духового шкафа





3 противня:

1-й, 3-й и 5-й уровни духового шкафа



## Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ  или ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого время выпекания увеличивается незначительно.



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

## Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в следующих ниже таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- Рекомендуем в первый раз установить температуру поменьше, и лишь по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда выпекание продукта продолжается слишком долго, выбирать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.
























При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку прилб. за 10 минут до окончания программы, чтобы использовать остаточное тепло.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

## Таблица “Выпекание”

### Выпекание на одном уровне духового шкафа

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
<b>Выпечка в формах</b>					
Кулич или баба		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	2	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см, )		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см, )		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например. «киш лорен»)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	170-190	1:00-1:30
<b>Выпечные изделия на противнях</b>					
Батон-плетенка/батон-венок		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	2	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Бисквитный рулет		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>2)</sup>		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>2)</sup>		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	160-170	0:40-1:20



Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»).	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) <sup>2)</sup>		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэxэ» (Швейцария)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	180-200	0:35-0:50
<b>Мелкие выпечные изделия</b>					
Круглое печенье из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Булочки		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Булочки	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне



## Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 	Температура °С	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу			
	2 уровня	3 уровня		
<b>Выпечные изделия на противнях</b>				
Корзиночки с кремом/эклеры	1 / 4	—	160-180 <sup>1))</sup>	0:35-0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
<b>Мелкие выпечные изделия</b>				
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	—	170-180 <sup>1))</sup>	0:30-0:50
Булочки	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Маленькие булочки (20 штук на противне)	1 / 4	—	140 <sup>1))</sup>	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Практические советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым.	Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. <b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.</b>
	В тесте слишком много жидкости.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура выпекания.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Выпекание продолжается слишком долго.	Сократите время выпекания.
Пирог зарумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
В установленное время пирог не доходит до готовности.	Слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

## Таблица РИЦЦА

Вид выпечного изделия	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пицца (тонкая)	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Пицца (с обильной начинкой)	1	180 - 200	20 - 30
Пирог "Вэхе"	1	180 - 200	45 - 60
Торт со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
"Киш лорен"	1	170 - 190	40 - 50
Торт с творожной начинкой, круглый	1	140 - 160	60 - 90
Торт с творожной начинкой, выпеченный на противне	1	140 - 160	50 - 60
Торт с яблочной начинкой	1	150 - 170	50 - 70
Пирог с овощами	1	160 - 180	50 - 60
Хлеб-лепешка	1	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25
Торт из слоеного теста	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Пирог с мясом, сыром и луком	1	210 - 230 <sup>1)</sup>	18 - 25
Пирожки	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица Запеканки и запеченные блюд"

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Темпе-ратура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка		1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи <sup>1)</sup>		1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты <sup>1)</sup>		1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		1	180-200	0:30-1:00
Начиненные овощи		1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

**Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”**

Приготавливаемый продукт	Функция духового шкафа		Уровень духовки	Температура °С	Время
Глубокоохлажденная пицца	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” <sup>1)</sup> (300-600 г)	<input checked="" type="checkbox"/>	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	200-220	15-25 мин.
Багеты	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Фруктовый пирог	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель «фри» во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть

# Жарка

## Функция духового шкафа ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

### Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой.** В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки.**

## Таблица “Жарка”


Глубокий противень следует помещать соответственно на 1-й уровень духового шкафа.




### Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг.**
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Продукт для жарки	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 			
	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
<b>Свинина</b>				
1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины	150-160	2	—	14-20
Солонина “касселер”, на см толщины	150-160	2	—	10-15
Рубленое мясо для жаркого	160-170	2	—	60-70
<b>Говядина</b>				
Говядина для жаркого, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200 <sup>1)</sup>	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200 <sup>1)</sup>	2	—	8-10
<b>Телятина</b>				
Телятина для жаркого, на см толщины	170-180	2	—	14-17
<b>Барашек</b>				
Нога барашка (1800 г)	170-180	2	—	90
<b>Продукты для быстрой жарки на противне</b>				
Колбаски “кордон блё”	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	5-8
Колбаски для жарки	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	12-15
Шницель или свиная отбивная, панированные	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
Фрикадели	210-220 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
<b>Рыба</b>				
Форель, рыба весом по 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 филе форели (весом по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес - прибл. 1 кг)	190-200	3	—	25-30



Продукт для жарки	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 			
	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
<b>Птица</b>				
Цыпленок	150-160	2	—	55-60
1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица Термощуп для мяса

Продукт	Температура внутри продукта
<b>Говядина</b>	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-2 кг
внутри розовый (средней готовности)	60-6 кг
внутри хорошо прожаренный	75-6 кг
<b>Свинина</b>	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82 °С
Свиная отбивная (спина), солонина “касселер”	75 - 80 °С
Жаркое из рубленого мяса	75 - 80 °С
<b>Телятина</b>	
Жаркое из телятины	75 - 80 °С
Телячьи ножки	85 - 90 °С
<b>Баранина / Барашек</b>	
Баранья нога	80 - 85 °С
Баранья спина	80 - 85 °С
Жаркое из барашка, нога барашка	75 - 80 °С
<b>Дичь</b>	
Спинка зайца	70 - 75 °С
Заячьи лапки, заячьи окорочка	70 - 75 °С
Заяц целиком	70 - 75 °С
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °С
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °С

## Плоскостное грилирование

**Функция духового шкафа: МАЛЫЙ ГРИЛЬ**  или **БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ**  с установкой максимальной температуры














**Внимание:** Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.





Пустой духовой шкаф с **всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!**

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

### Таблица для гриля

Продукт для гриля	Функция	Температура в °C	Поддон	Решетка гриля	Время приготовления гриля в минутах		
			Уровень духового шкафа		1-я сторона	2-я сторона	
4-8 свиных отбивных		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	15	12
2-4 свиных отбивных		“МАЛЫЙ ГРИЛЬ”	230	1	4	14	12
Маринованные свиные стейки		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	12	14
Филе-стейк с кровью		“МАЛЫЙ ГРИЛЬ”	230	1	4	5-7	6-8
4 филе-стейка средних		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	6-8	7-9
2 половины цыпленка		“МАЛЫЙ ГРИЛЬ”	230	1	4	15-20	18-22
4 половины цыпленка		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	3	15-20	18-22
1-4 куриных бедра		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	20	14
4-6 куриных бедер		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	20	18
Колбаски для гриля, до 6 шт.		“МАЛЫЙ ГРИЛЬ”	230	1	4	5-10	7
Колбаски для гриля, более 6 шт.		БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	230	1	4	5-10	7

Продукт для гриля	Функция	Температура в °С	Поддон	Решетка гриля	Время приготовления гриля в минутах	
					Уровень духового шкафа	1-я сторона
Спиральная жареная колбаса, до 4 шт.		230	1	4	10	11
Спиральная жареная колбаса, до 6 шт.		230	1	4	10	12
Целая рыба		230	1	3	12	—
Хлеб для тостов (без начинки)		230	1	4	1-2	1-2

## Турбогрилирование

### Функция духового шкафа ТУРБО ГРИЛЬ

Кулинарное блюдо	Температура в °С	Глубокий противень	Решетка для гриля	Время грилирования в минутах	через сколько минут перевернуть
		Уровень духового шкафа			
Цыпленок (900-1000 г)	160	1	2	50-60	25-30
Начиненный свиной рулет для жарки (2000 г)	160	1	2	90-95	45
Макаронная запеканка	180	—	2	30	—
Гратинированная картофельная запеканка	200	1	3	20-23	—
Гратинированные клецки гночч	180	1	3	20-23	—
Цветная капуста под голландским соусом	200	—	3	15	—



# Подсушивание

## Функция духового шкафа:

- Используйте решетки, покрытые бумагой для бутербродов или выпекания.
- Результат будет лучше, если по истечении половины времени подсушивания выключить духовой шкаф, открыть и дать ему остыть за ночь.
- Затем досушите продукт до готовности.

Продукт для подсушивания	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочное значение)
		1 уровень	2 уровня	
<b>Овощи</b>				
Бобовые	60-70	3	2 / 4	6-8
Паприка (соломка)	60-70	3	2 / 4	5-6
Суповые овощи	60-70	3	2 / 4	5-6
Грибы	50-60	3	2 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	2 / 4	2-3
<b>Фрукты</b>				
Сливы	60-70	3	2 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	2 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-70	3	2 / 4	6-8
Груши	60-70	3	2 / 4	6-9

# Размораживание

## Функция духового шкафа: ПОДСУШИВ/ РАЗМОРАЖ

(установив температуру на 30 °С)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время оттаивания.
- Для оттаивания установите решетку на **1-й уровень духового шкафа**.

## Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Продукт не накрывать.
Земляника, 300 г	20-30	10-20	Продукт не накрывать.
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

## Биофункции

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



**Внимание:** Измените параметры рекомендуемой температуры для всех биофункций!

### Изготовление йогурта

Для приготовления йогурта воспользуйтесь функцией духового шкафа ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ .

#### Посуда

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

#### Уровень духового шкафа

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

### Подъем дрожжевого теста

Для обеспечения подъема теста применяйте функцию духового шкафа ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ .

#### Посуда

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

#### Уровень духового шкафа

- Установите решетку на **2-м снизу уровне духового шкафа**.
1. Миску с замешанным тестом накройте прозрачной пленкой и поместите на решетку духового шкафа.
  2. Кнопкой выбора Функции духового шкафа  задайте функцию ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ  и **переставьте рекомендуемую температуру на уровень 40 °С**.
  3. Оставьте тесто всходить до тех пор, пока оно не увеличится в 2 раза.

## Низкотемпературное тушение

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



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



**Внимание:** Перед проведением жарки установите жировой фильтр!

### Посуда

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

### Уровни духового шкафа и время приготовления продукта

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

### Указания по низкотемпературному тушению

- За первые 10 минут выполнения программы пустой духовой шкаф нагревается до 120°C. Один за другим мигают 3 сегмента символа термометра. По окончании периода разогрева раздаётся звуковой сигнал.
- Духовой шкаф автоматически переключается на температуру 80°C. Эта температура сохраняется неизменной в течение всего периода приготовления продукта.
- В это время обжарьте предназначенный для жарки продукт на очень горячей сковороде, **выложите его в сотейник или прямо на решетку, подставив глубокий противень**, и доведите до готовности в предварительно разогретом духовом шкафу.



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



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

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

## Таблица “Низкотемпературное тушение”

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

# Консервирование

Для консервирования применяйте функцию духового шкафа ПЕРИОДИЧ ПАР .

## Посуда для консервирования

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



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

## Уровни духового шкафа

- Для консервирования применяйте нижний уровень духового шкафа.


## Указания по консервированию

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

## Таблица “Консервирование”

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

# Запрограммированные функции и кулинарные рецепты

Прибор оснащен 12 запрограммированными функциями и кулинарными рецептами, которые можно последовательно выбирать кнопкой Рецепты .


1. ОЧИСТКА (Программа мытья)
2. ОВОЩИ 500-1000 Г (Овощное ассорти)
3. КАРТОФ ЗАПЕКАНКА
4. БЕЛЫЙ ХЛЕБ
5. БУЛОЧКИ ПО 40 Г (Хлебцы)
6. РЫБНОЕ ФИЛЕ (Запеченное)
7. ФОРЕЛЬ 250-300 Г
8. РИЦЦА
9. QUICHE LORRAINE
10. ЦЫПЛЯТА 1000 Г
11. ТЕЛЯТИНА
12. ПОДОГРЕВ

## 1. ОЧИСТКА (Программа мытья)

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

2. Включите автоматический режим мытья.

По окончании программы мытья раздастся тройной звуковой сигнал.

3. Кнопкой Вкл./Выкл.  отключите звуковой сигнал и духовой шкаф.

Протрите духовой шкаф влажной тряпкой.

Удалите из парогенератора остатки воды.

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

## Рецепты

### 2. ОВОЩИ 500-1000 Г (Овощное ассорти)

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

Вымыть цветную капусту и разделить ее на отдельные кочешки.

Очистить морковь, кольраби и нарезать их небольшими кусочками.

Помыть и нарезать полосками сладкий перец.

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

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

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
----------------------	-----------------------	------------------------------------

ОВОЩИ 500-1000 Г	1 и 3	700 мл
------------------	-------	--------

### 3. КАРТОФ ЗАПЕКАНКА

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

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

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

Посыпать запеканку хлопьями сливочного масла.

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

КАРТОФ ЗАПЕКАНКА	2	200 мл
------------------	---	--------

## 4. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

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

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

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

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

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

Задаваемая программа	Уровеньдухового о шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
БЕЛЫЙ ХЛЕБ	2	200 мл

## 5. БУЛОЧКИ ПО 40 Г

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

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

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

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

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

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
БУЛОЧКИ ПО 40 Г	2 и 4	200 мл

## 6. РЫБНОЕ ФИЛЕ (Запеченное)

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

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

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

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

Задаваемая программа	Уровеньдухового о шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
----------------------	-------------------------	------------------------------------

РЫБНОЕ ФИЛЕ	3	200 мл
-------------	---	--------

## 7. ФОРЕЛЬ 250-300 Г

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

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

Сервировать с обжаренной до золотисто-коричневого цвета миндальной стружкой.

### Вариант с использованием отварной форели:

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

Задаваемая программа	Уровни духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
----------------------	-----------------------	------------------------------------

ФОРЕЛЬ 250-300 Г	1 и 3	700 мл
------------------	-------	--------

## 8. РИЦЦА

1 противень

### Ингредиенты - Тесто:

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

### Приготовление теста:

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

Накрыть и оставить тесто всходить в течение 30 минут.

### Ингредиенты - Начинка:

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

Как вариант для начинки можно взять шампиньоны или вареную ветчину.

### Приготовление:

Раскатать тесто, поместить на противень и последовательно обложить ингредиентами начинки. Оставить тесто всходить еще прибл. 20 минут.

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

## 9. QUICHE LORRAINE

### Ингредиенты - Тесто:

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

### Приготовление:

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

В течение 1 часа охлаждать тесто в холодильнике.

### Ингредиенты - Начинка:

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

### Приготовление:

Слегка потушить ветчину с луком.

Как следует перемешать вместе молоко, сливки, яйца и специи, затем добавить в эту массу сыр.

### Приготовление:

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

Задаваемая программа	Уровень духового шкафа	Объем воды, заливаемой в резервуар
QUICHE LORRAINE	1	-



## 10. КУРИЦА 1200 Г

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

Вымыть цыпленка и осушить с помощью бумажного полотенца.

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

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

Примерно через 25 мину перевернуть цыпленка.

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

<b>Задаваемая программа</b>	<b>Уровень духового шкафа</b>	<b>Объем воды, заливаемой в резервуар</b>
КУРИЦА 1200 Г	2	200 мл

## 11. ТЕЛЯТИНА

### Ингредиенты:

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

### Приготовление:

Вымыть телячью спинку и осушить с помощью бумажного полотенца.

Смешать специи с маслом и полученной смесью равномерно промазать мясо.

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

<b>Задаваемая программа</b>	<b>Уровень духового шкафа</b>	<b>Объем воды, заливаемой в резервуар</b>
ТЕЛЯТИНА	2	200 мл

## 12. ПОДОГРЕВ

### Подготовительная стадия:

Выложить продукт на тарелку.

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

<b>Задаваемая программа</b>	<b>Уровни духового шкафа</b>	<b>Объем воды, заливаемой в резервуар</b>
ПОДОГРЕВ	1, 3, 5	200 мл

# Мытье и уход



**Предупреждение:** Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

**Предупреждение:** Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

**Внимание:** **Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.**

## Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

## Камера духового шкафа

### Программа мытья

Функция ОЧИСТКА подробно описана в разделе “Запрограммированные функции и кулинарные рецепты”.



### Ручное мытье



**Предупреждение:** До начала чистки духовой шкаф должен остыть.



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

4. Нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция ОСВЕЩЕНИЕ  Освещение духового шкафа включено.  
Откройте дверцу духового шкафа.
5. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте. Не пользуйтесь абразивными средствами. При необходимости сначала размягчайте загрязнения или на короткое время включайте ПОСТОЯНН ПАР .



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



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

## Оснащение

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

## Жировой фильтр

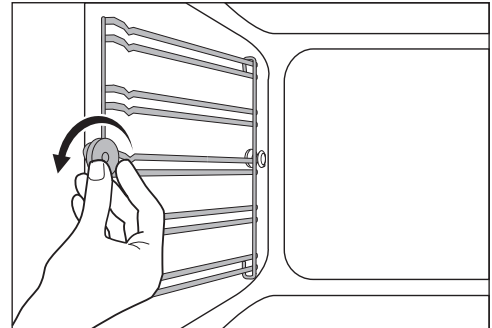
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

## Решетка для установки противней решётка

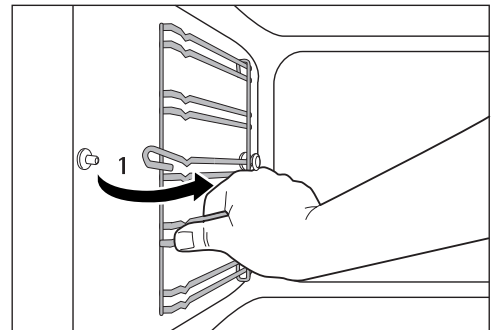
Для чистки от загрязнений решетки для установки противней снимаются в духовом шкафу как с левой, так и с правой стороны.

### Снятие решетки для установки противней

1. Отверните винт.



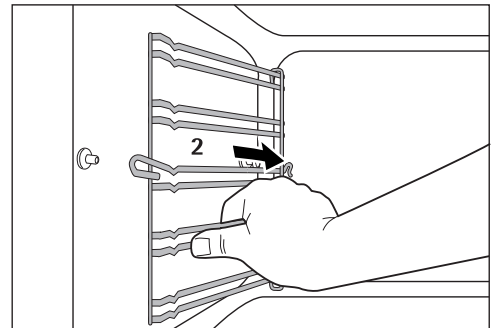
2. Потяните решётку в сторону (1).



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

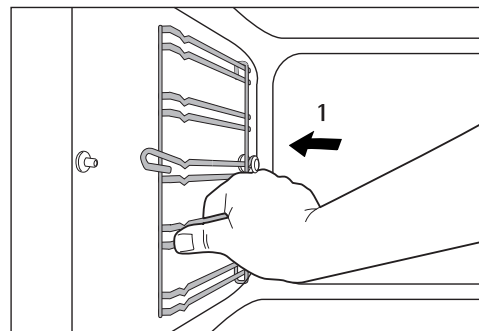
**i** Силиконовые держатели (для защиты эмалированной поверхности) должны охватывать стержни решётки.

Для удаления и установки правой решётки снимите крышку гнезда Термошуп для мяса.

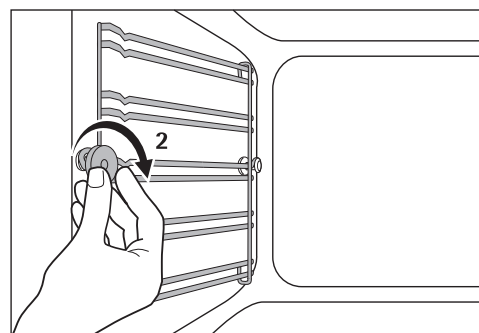


### Как установить решётку в духовку


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





2. Установите и заверните винт (2).



## Система пароприготовления

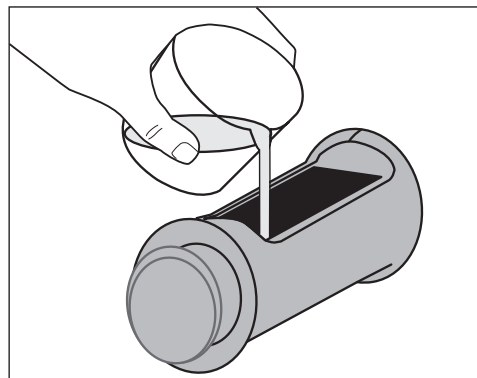
 **Внимание!** Парогенератор **после каждого использования** следует вытереть насухо. Воду соберите губкой.

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


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

### Выдвижной резервуар для воды и парогенератор


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



## Освещение духовки

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

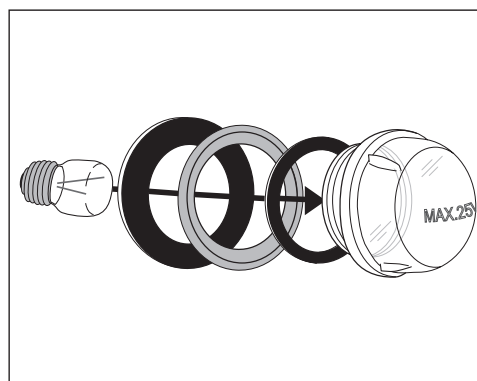
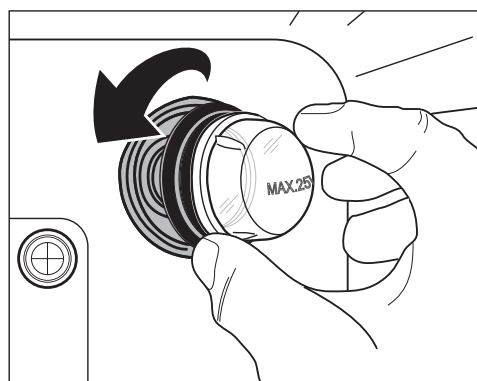
- Отключите духовку.
- Выверните или отключите предохранители в распределительном шкафу.

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

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

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

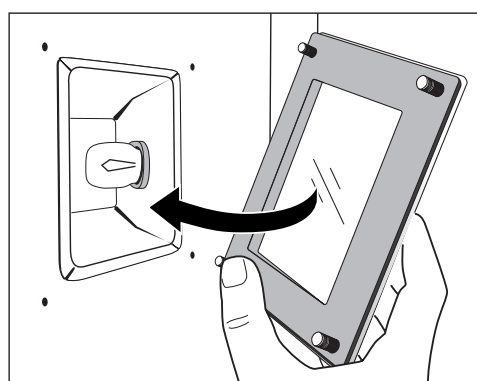
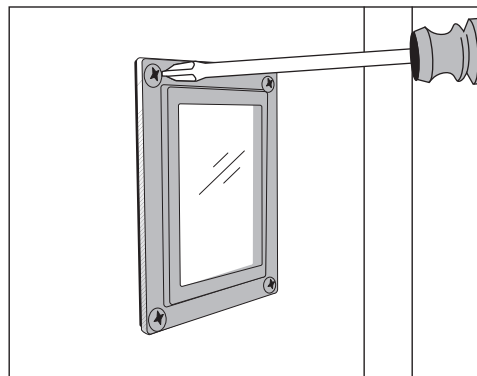
4. Наденьте уплотнительные шайбы и металлическое кольцо на защитное стекло.
5. Установите защитное стекло на прежнее место.



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

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

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

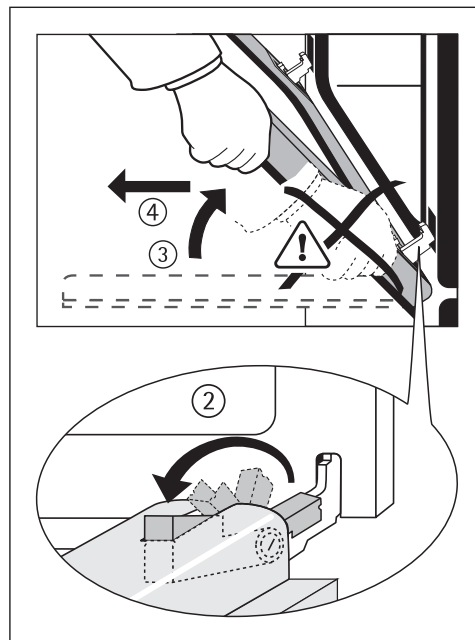


## Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

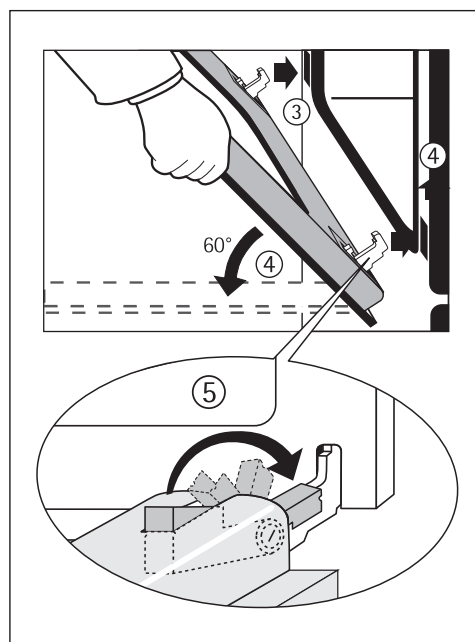
### Как снять дверцу духового шкафа

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









### Как навесить дверцу духового шкафа

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





## Что делать, если ...

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

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



**Предупреждение!** Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибором.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



**Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**

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

# Инструкция по монтажу



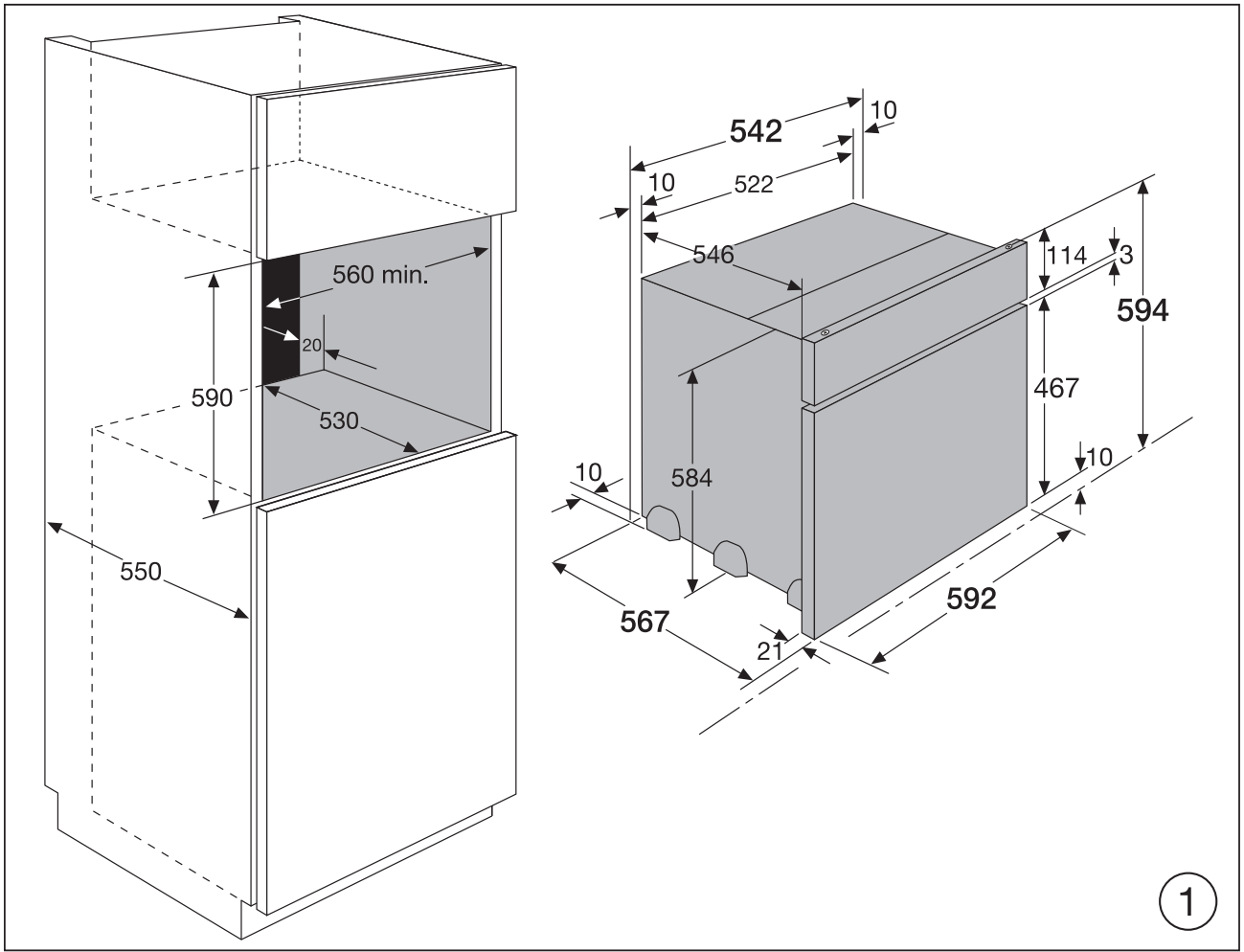
**Внимание:** монтаж и подключение нового прибора могут производиться **только уполномоченными на это специалистами.**

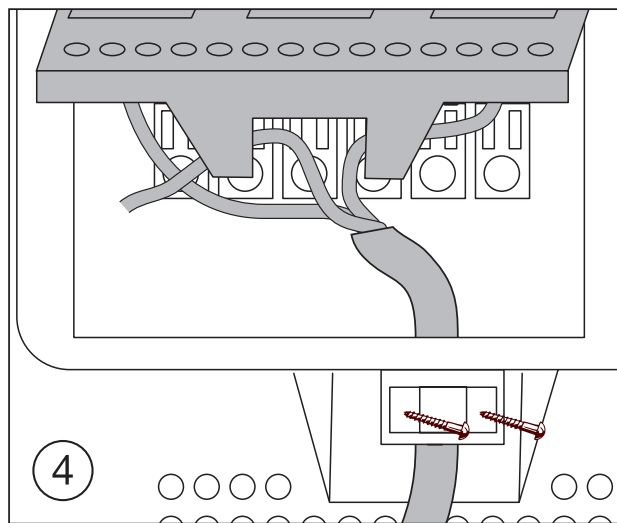
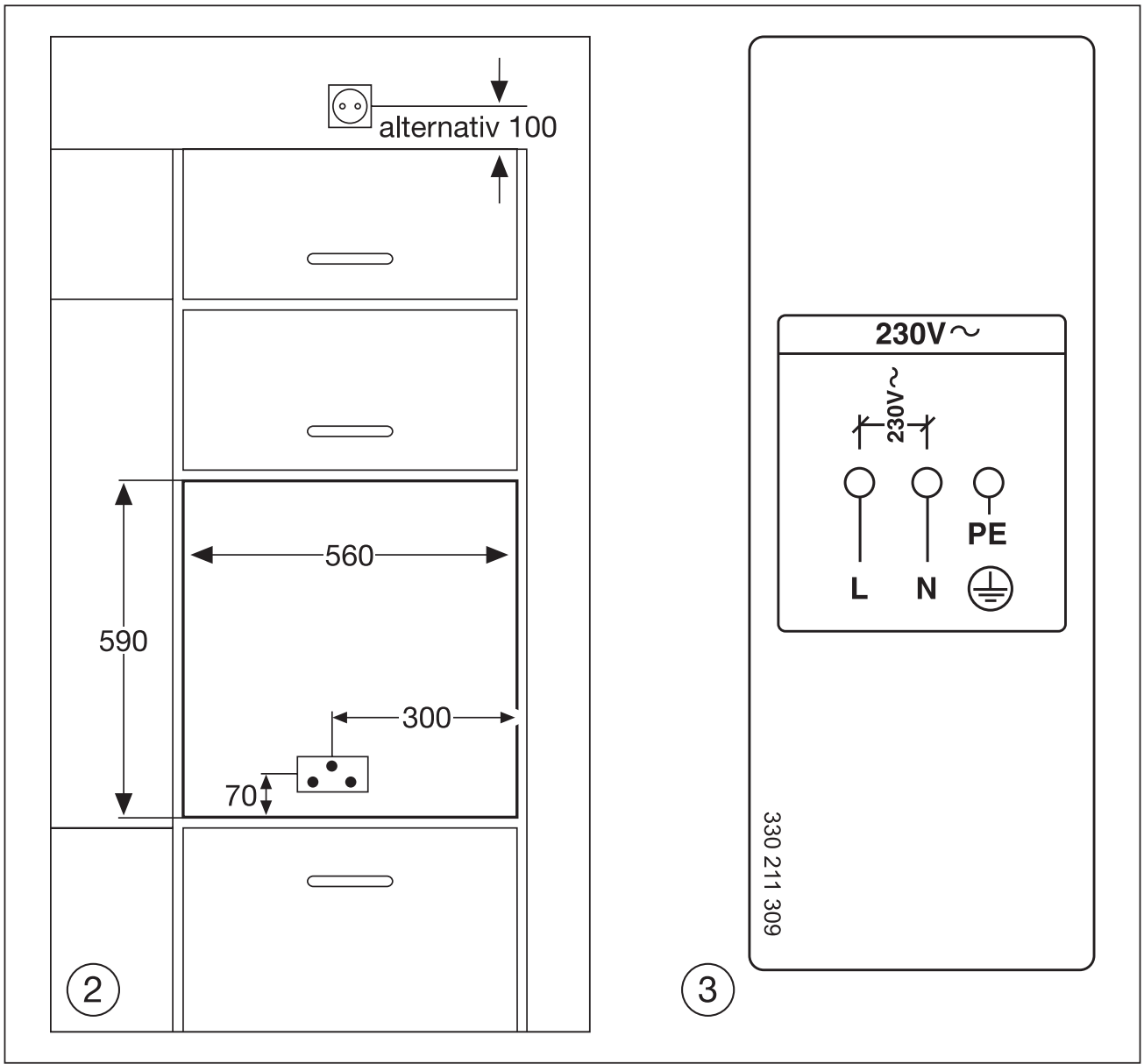
При несоблюдении данного указания возникшие повреждения не подлежат гарантийному ремонту.

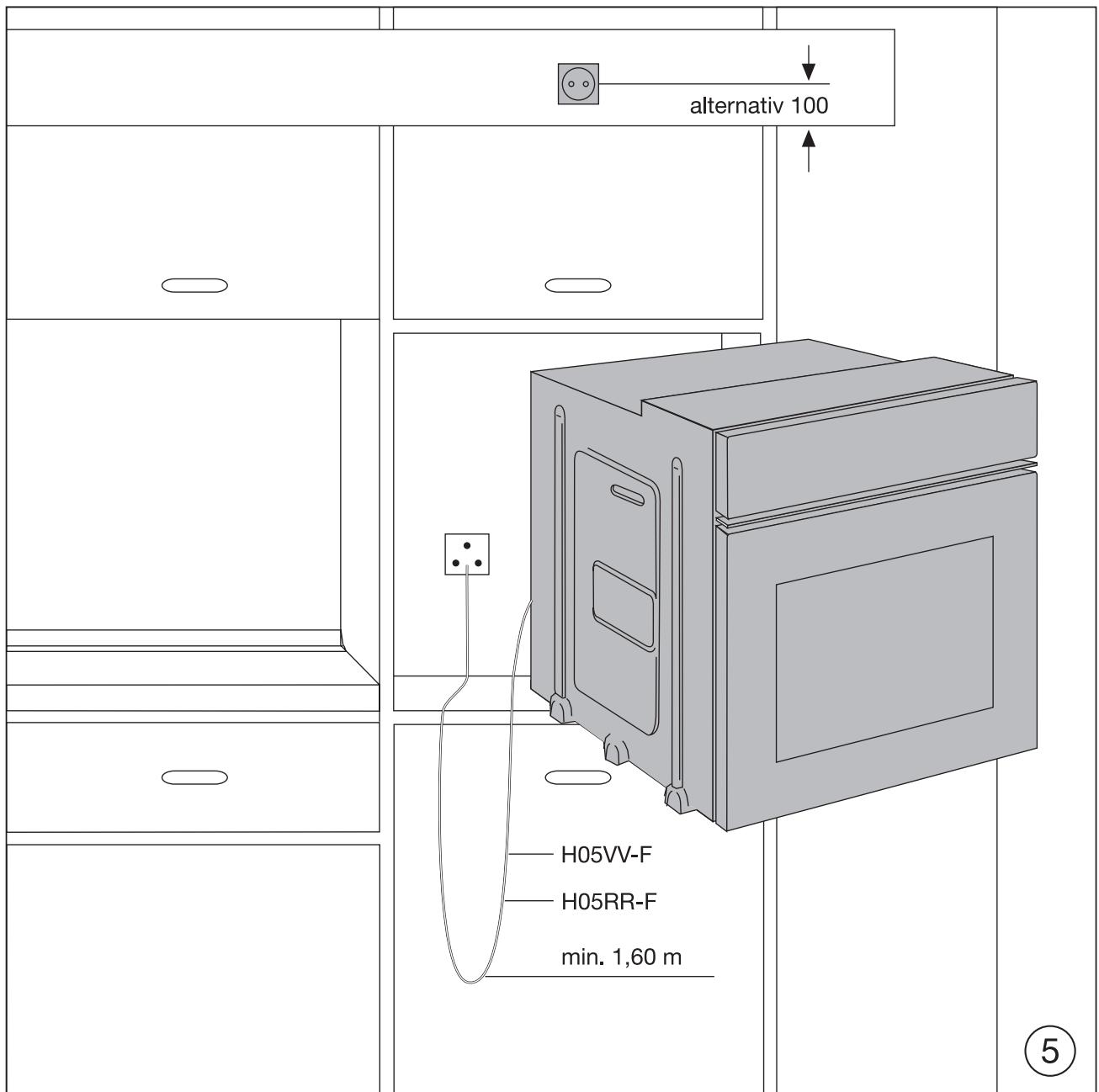


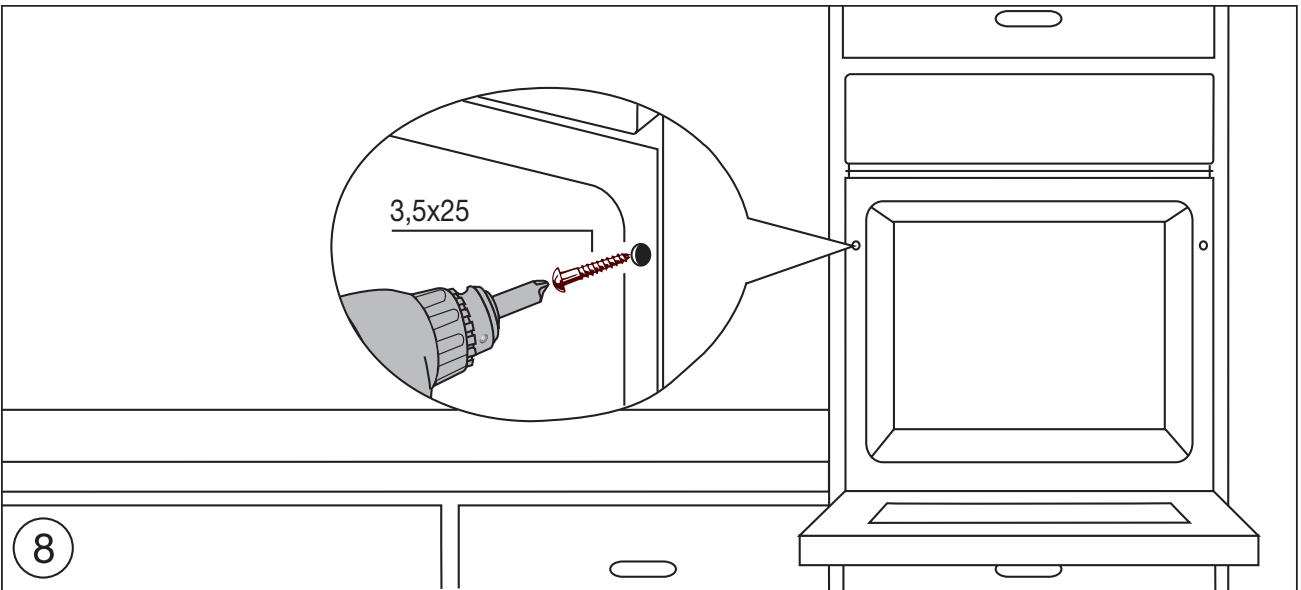
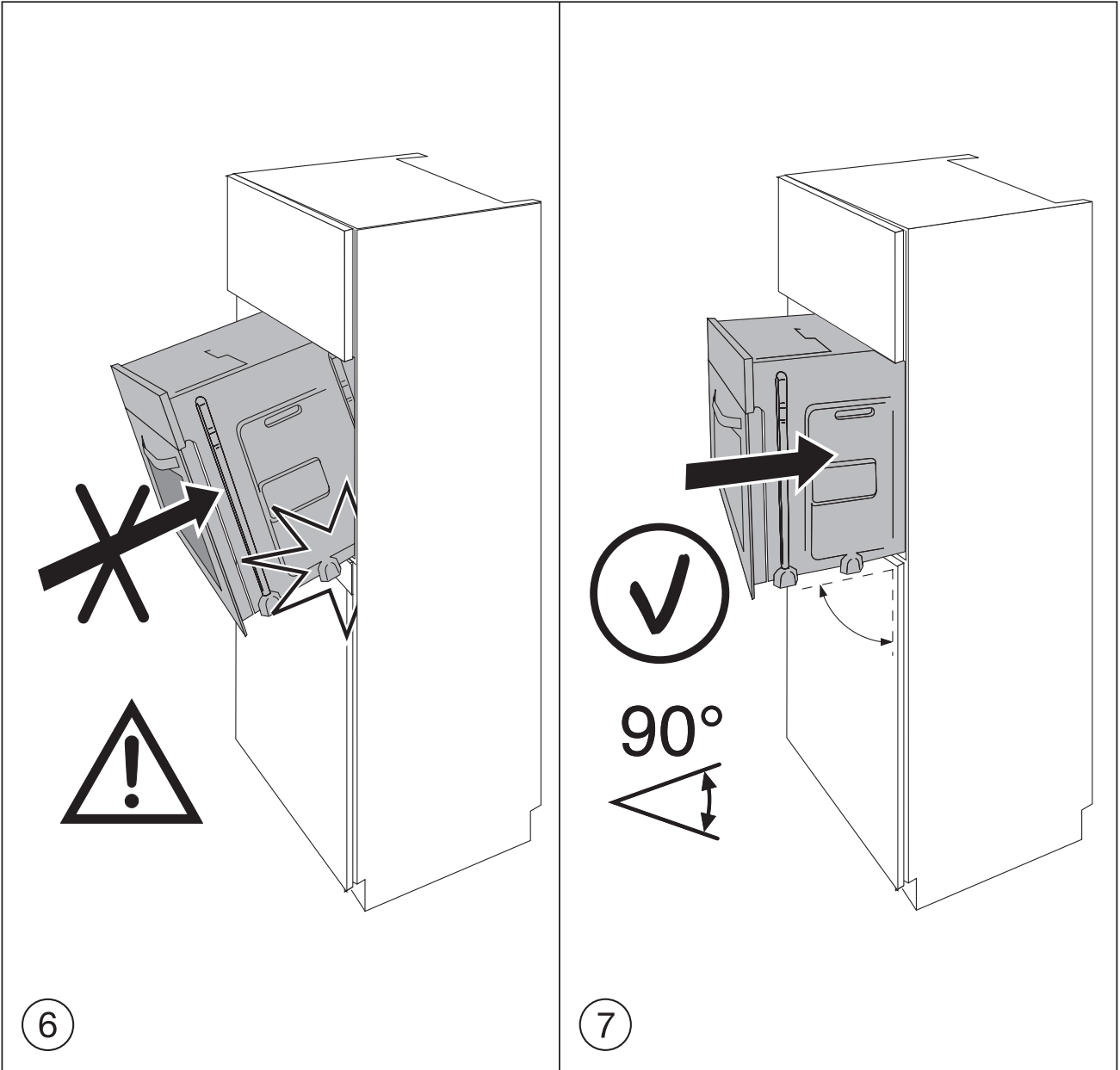
## Указания по технике безопасности для электромонтера

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









# Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....

