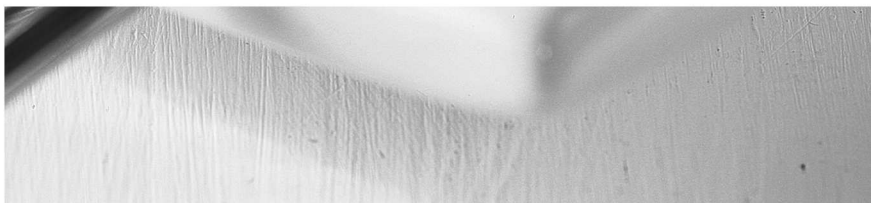




RU Правила пользования

**SIEMENS**



# Содержание

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Советы и правила техники безопасности .....</b> | <b>6</b>  |
| Перед установкой .....                             | 6         |
| Указания по безопасности .....                     | 7         |
| Причины повреждений .....                          | 8         |
| <b>Ваш новый духовой шкаф .....</b>                | <b>10</b> |
| Панель управления .....                            | 10        |
| Поля управления и индикаторы .....                 | 11        |
| Стрелки для выбора вида нагрева .....              | 12        |
| Поля для изменения установленных значений ...      | 14        |
| Рабочая камера .....                               | 14        |
| Дополнительное оборудование .....                  | 15        |
| <b>Перед первым использованием .....</b>           | <b>17</b> |
| Установка времени .....                            | 17        |
| Нагревание духового шкафа .....                    | 17        |
| Очистка противней и решеток .....                  | 18        |
| <b>Включение и выключение духового шкафа ....</b>  | <b>18</b> |
| <b>Настройка духового шкафа .....</b>              | <b>19</b> |
| Вид нагрева и температура .....                    | 19        |
| Индикатор остаточного тепла .....                  | 21        |
| Быстрый нагрев .....                               | 21        |
| <b>Установка функций времени .....</b>             | <b>23</b> |
| Звуковой таймер .....                              | 23        |
| Время приготовления .....                          | 24        |
| Время окончания .....                              | 26        |
| Время суток .....                                  | 28        |
| <b>Блокировка для безопасности детей .....</b>     | <b>29</b> |
| <b>Автоматическое ограничение времени .....</b>    | <b>30</b> |
| <b>Изменение базовых настроек .....</b>            | <b>30</b> |

# Содержание

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Уход и очистка .....</b>                                              | <b>32</b> |
| Моющие средства .....                                                    | 32        |
| Функция "Clean" .....                                                    | 35        |
| Снятие и установка навесных элементов .....                              | 36        |
| Снятие и установка дверцы духового шкафа ....                            | 37        |
| Установка и снятие стекол дверцы .....                                   | 39        |
| <b>Что делать при неисправности? .....</b>                               | <b>41</b> |
| Таблица неисправностей .....                                             | 41        |
| Замена лампы на верхней панели духового шкафа.....                       | 43        |
| Защитный колпак лампы .....                                              | 43        |
| <b>Сервисный центр .....</b>                                             | <b>44</b> |
| <b>Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b> | <b>45</b> |
| Экономия электроэнергии .....                                            | 45        |
| Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды .....     | 46        |
| <b>Программа автоматического приготовления блюд .....</b>                | <b>46</b> |
| Как долго будет готовиться блюдо? .....                                  | 46        |
| Установите .....                                                         | 47        |
| <b>Таблицы и рекомендации .....</b>                                      | <b>48</b> |
| Пироги и выпечка .....                                                   | 48        |
| Практические советы по выпеканию .....                                   | 52        |
| Мясо, птица, рыба .....                                                  | 54        |
| Практические советы по жариванию и использованию гриля .....             | 58        |
| Запеканки, суфле, тосты .....                                            | 59        |
| Размораживание .....                                                     | 60        |
| Сушение .....                                                            | 60        |

# Содержание

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Замороженные полуфабрикаты ..... | 61        |
| Приготовление варенья .....      | 62        |
| <b>Контрольные блюда .....</b>   | <b>64</b> |

---

# **Советы и правила техники безопасности**

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

---

## **Перед установкой**

### **Повреждения при транспортировке**

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

### **Подключение к электросети**

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

## Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

## **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей**

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

---

## **Причины повреждений**

### **Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа**

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °C, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

### **Вода в горячем духовом шкафу**

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

### **Жидкие продукты**

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

### **Фруктовый сок**

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

### **Охлаждение с открытой дверцей**

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

### **Загрязнение прокладки духового шкафа**

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

### **Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки**

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

### **Перенос прибора**

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

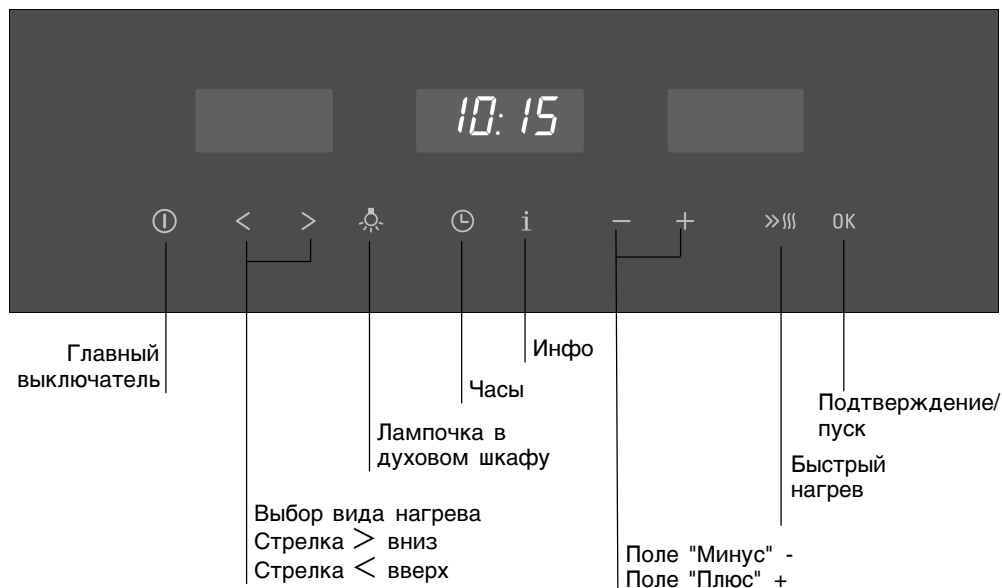
# Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Поля управления и индикаторы

Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Прикасайтесь к символам указательным пальцем.

Символ

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Главный выключатель      | Включение и выключение духового шкафа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Стрелка вверх            | С их помощью выбирается вид нагрева.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Стрелка вниз             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Лампочка в духовом шкафу | Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Часы                     | Установка времени суток  , таймера  , продолжительности  и времени окончания  . |
|  Инфо                     | Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  -                        | Изменение предлагаемых и установленных значений.<br>Поле "Минус" - = уменьшить<br>Поле "Плюс" + = увеличить                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  +                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Быстрый нагрев           | С его помощью можно быстро нагреть духовой шкаф.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| OK Подтверждение/ пуск                                                                                   | Подтверждение установки или запуска духового шкафа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Дисплей отображает заданные значения. До тех пор пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.

Если Вы не запустите с помощью "OK", установка через несколько минут аннулируется. Всегда запускайте духовой шкаф с помощью "OK".

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

## Стрелки для выбора вида нагрева

При помощи стрелок вниз < или вверх > можно выбрать вид нагрева духового шкафа.

Прикасайтесь к одной из стрелок, пока не появится нужный вид нагрева.

Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

### Ajuste

### Utilización



Верхний и нижний жар\*

Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне.

Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.

Поддержание в горячем состоянии ∞∞∞: Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65 - 100 °C. Не подогревайте блюдо более двух часов.



Интенсивный жар

При сильном жаре снизу корж пиццы, получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, напр., запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж.

Интенсивный жар также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.



Горячий воздух

Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.



Горячий воздух интенсивный

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент.

Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.

| Ajuste                                                                                                         | Utilización                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Нижний жар                     | Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.                                                                                  |
|  Гриль с конвекцией             | Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов. |
|  Гриль, малая площадь нагрева   | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.                        |
|  Гриль, большая площадь нагрева | Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.                              |
|  Размораживание                 | Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.                                                  |
| <b>clean</b>                                                                                                   | Функция очистки                                                                                                                                                              |
| <b>P</b>                                                                                                       | Автоматические программы                                                                                                                                                     |
| * Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.          |                                                                                                                                                                              |

При выборе режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

## Поля для изменения установленных значений

При помощи полей "Плюс" + или "Минус" - Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.

Поле "Плюс" + = увеличить

Поле "Минус" - = уменьшить

### Режимы

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| 50 - 270            | Температура, °C               |
|                     | Размораживание при 20 - 60 °C |
| 1 - 3               | Режимы гриля                  |
| 1 - 3               | Режимы очистки                |
| 1 мин - 23 ч 59 мин | Продолжительность             |
| 1 сек - 23 ч 55 мин | Время таймера                 |
| P 1 - P 14          | Программы                     |

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Охлаждающий вентилятор

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Исключение:

При размораживании при температурах от 30 до 60 °C лампочка не включается.

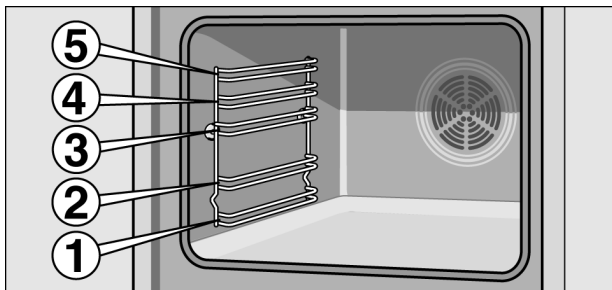
Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу включается перед пуском. При помощи символа лампочки в духовом шкафу  Вы можете включать и выключать лампочку.

Исключение: Размораживание при 20 °C.

## Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

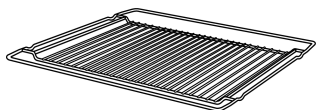
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.

Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



### Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

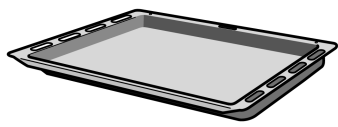
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



### Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



### **Глубокий эмалированный противень**

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

### **Особое дополнительное оборудование**

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Плоский эмалированный противень HZ 361000

Для пирогов, пирожков и печенья.

Глубокий эмалированный противень HZ 362000

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HZ 364000

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.

Стекланный противень HZ 366000

Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для сервировки.

Противень для пиццы HZ 317000

Идеально подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку и руководствуйтесь указаниями в таблицах.

Металлическая посуда HZ 26000

Предназначена для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Она подходит для использования как в сенсорном, так и в автоматическом режиме. Посуда имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.

Стекланная посуда HZ 915001

Стекланная посуда подходит для приготовления тушеных блюд и запеканок в духовом шкафу. Прекрасно подходит для использования в автоматическом режиме.

## Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.

### Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.

1. Прикоснитесь к символу "Часы" .  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** и **-**.
3. Подтвердите кнопкой "OK".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара  и установив температуру 240 °C.

Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Прикасайтесь к символу "Главный выключатель"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
2. Установите "Верхний и нижний жар" . Для этого прикасайтесь к стрелке вверх  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .

**3.** Прикасайтесь к полю "Плюс" + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 240 уС.

**4.** Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя ①.

---

## Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

---

## Включение и выключение духового шкафа

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.

### Включение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока на дисплее не появится ☐.

Если Вы не начнете настраивать духовой шкаф в ближайшие минуты, главный выключатель автоматически выключится. Символ ☐ гаснет.

### Выключение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока не погаснет установка.

Время суток

Отсчет времени таймера

или возможно индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

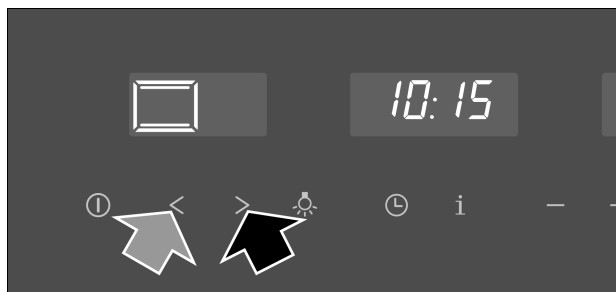
# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

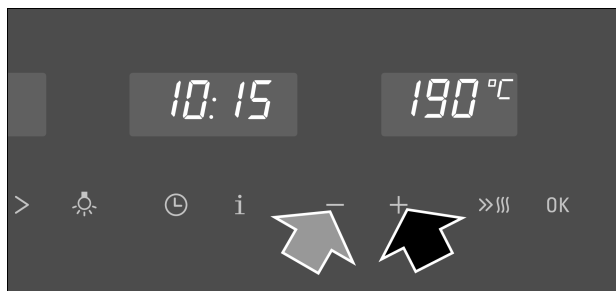
## Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °C.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз < или вверх > можно установить вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.



#### **4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".**

Духовой шкаф начнет нагреваться.

#### **Короткий звуковой сигнал**

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, чтобы Вы запустили шкаф с помощью "ОК".

#### **Выключение духового шкафа**

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель ①.

#### **Изменение установки**

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение с помощью "ОК".

#### **Система контроля за**

Система контроля за нагревом позволяет проследить за повышением температуры в духовом шкафу. Когда все ячейки заполнены, значит, настал оптимальный момент для помещения продуктов в духовой шкаф.

При использовании функции поджаривания на гриле и размораживания (20 °C) контроль за нагревом не предусмотрен.

Во время предварительного разогрева можно увидеть:

- приблизительную температуру в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация" ⓘ.
- приблизительное время до достижения заданной температуры в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация" ⓘ два раза.

Значение времени, появляющееся на панели дисплея, будет точным, если разогрев духового шкафа происходит без помещения в него продуктов.

При зажаривании продуктов на гриле подобная информация недоступна.

---

## Индикатор остаточного тепла

### Использование остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 270 °C.

Когда температура опускается до 60 °C, индикатор контроля за нагревом гаснет.

С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать блюда в нагретом 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.

---

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Лучшее всего подходит для видов нагрева:

- Верхний и нижний жар 
- Интенсивный жар 
- Горячий воздух 
- Горячий воздух интенсивный 
- Гриль с конвекцией 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Прикоснитесь к символу "Режим быстрого нагрева" >>»».
3. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

На индикаторе температуры горит символ >>»». Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

## **Быстрый нагрев завершен**

Раздается сигнал. Символ »»» на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## **Прекращение быстрого нагрева**

Коротко нажмите кнопку »»». Символ »»» на индикаторе гаснет.

## **Указания**

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

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Во время нагрева можно получить следующую информацию:

- текущая температура (однократным нажатием кнопки информации i).
- время до достижения заданной температуры (двукратным нажатием кнопки i).

Температура появится на экране индикатора на несколько секунд.

---

# Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -.

---

## Звуковой таймер

Работа звукового таймера не зависит от других функций духового шкафа. Сигнал таймера можно легко распознать. Таким образом можно на слух различить, закончилось ли заданное таймеру время или произошло автоматическое отключение духового шкафа (окончилось запрограммированное время приготовления блюда).

1. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" .
2. Установите время таймера с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.  
Поле "Плюс" + предлагаемое значение 10 мин.  
Поле "Минус" - предлагаемое значение 5 мин.
3. Запустите таймер с помощью "ОК".

Через несколько секунд на экране появляется заданное время. Звуковой таймер начинает обратный отсчет времени. На индикаторной панели появляется символ  и показывается оставшееся время.

### По истечении заданного времени

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу "Часы" . Индикатор таймера погаснет.

### Изменение заданного таймеру времени

Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ  мигает.

Изменить значение времени можно при помощи полей "Плюс" + или "Минус" -. Запустите таймер с помощью "ОК".

## Отмена заданного таймеру времени

## Просмотр заданного времени

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу "Часы" ⌚. С помощью поля "Минус" - установите время 0:00. Подтвердите кнопкой "ОК". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

При одновременном использовании нескольких видов функции таймера на индикаторной панели загорятся соответствующие символы. На первом плане идет отсчет времени, заданного звуковому таймеру.

Вызов продолжительности I→J, времени окончания →J или времени суток ⌚: Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→J, "Окончание" →J или "Время суток" ⌚. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

---

## Время приготовления

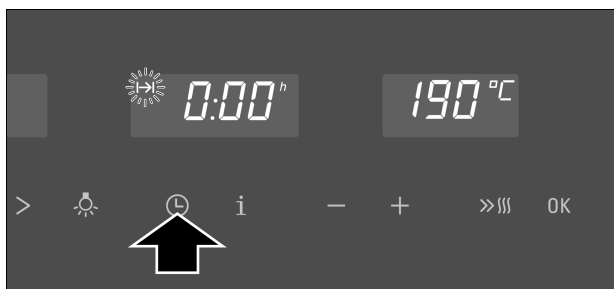
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ □.
2. С помощью стрелок вниз < или вверх > можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.

4. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" I→I.

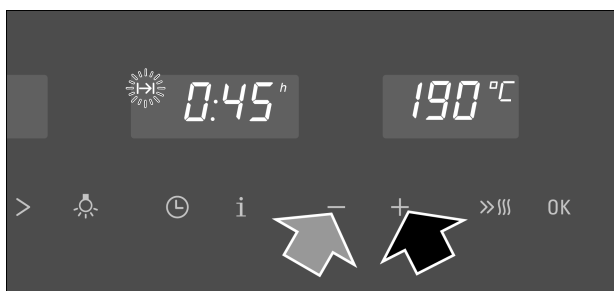
На дисплее высвечивается 0:00.



5. Установите время приготовления кнопками + или -.

Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут

Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



6. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ I→I и начнется обратный отсчет времени приготовления.

## Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "OK".

## Изменение времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Измените время приготовления кнопками + или -. Подтвердите кнопкой "ОК".  
Через несколько секунд установка будет принята.

## Сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I.  
Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Подтвердите кнопкой "ОК".  
Время приготовления сброшено.

## Запрос установок времени

Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток ⌚: Прикасайтесь к символу "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" ⌚.  
Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

---

## Время окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ ☐.
2. С помощью стрелок вниз < или вверх > можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.

4. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" I→I.  
На дисплее высвечивается 0:00.
5. Установите время приготовления кнопками + или -.
6. Прикоснитесь к символу "Часы" ⌚.  
Символ "Окончание" →I мигает.  
На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.



7. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.



8. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

### **Время приготовления закончилось**

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" I→I. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "ОК".

## Изменение времени приготовления

Измените время окончания кнопками **+** или **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

## Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой **-**. Подтвердите кнопкой "ОК". Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

## Запрос установок времени

Вызов продолжительности **I→I**, времени окончания **→I** или времени суток **☉**: Прикасайтесь к символу "Часы" **☉** до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" **I→I**, "Окончание" **→I** или "Время суток" **☉**. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

---

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ **☉** и три нуля. Установите время суток.

1. Прикоснитесь к символу "Часы" **☉**.  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток с помощью поля "Плюс" **+** или "Минус" **-**.
3. Подтвердите кнопкой "ok".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикасайтесь к символу "Часы" **☉** до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" **☉**.
2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.
3. Подтвердите кнопкой "ОК".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Скрыть время суток

Вы можете так настроить показ времени суток, что его будет видно только во время работы прибора. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---

# Блокировка для безопасности детей

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

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрева.

## Включение блокировки для безопасности детей

Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ .

Блокировка для безопасности детей выключена.

# Автоматическое ограничение времени

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе температуры появляется 5. Если нагрев прерывается, раздается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите главный выключатель ①. Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет отключаться к указанному времени. Ограничение времени отменено.

**Отмена  
автоматического  
ограничения времени**

## Изменение базовых настроек

Данный духовой шкаф имеет ряд базовых настроек. Эти настройки можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

| Базовая настройка                                                                                                                                                 | Вариант 1                    | Вариант 2                                         | Вариант 3     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|
| In1 Показ времени                                                                                                                                                 | всегда показывать индикатор* | Время суток показывается только во время работы** | –             |
| In2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления и отключении духового шкафа или по окончании времени, заданного звуковому таймеру | прибл. 10 с.                 | прибл. 2 мин.*                                    | прибл. 5 мин. |

| Базовая настройка                                                                                                        | Вариант 1           | Вариант 2          | Вариант 3               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------|
| In 3 Время ожидания до применения заданных настроек                                                                      | прибл. 20 с.        | прибл. 30 с.*      | прибл. 40 с.            |
| In 4 Охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока температура в духовом шкафу не опустится до определенного значения | Время работы малое* | Время работы малое | Время работы длительное |
| In 5 Яркость индикации                                                                                                   | малая               | малая              | большая*                |
| In 6 Звуковой сигнал при пуске                                                                                           | выключен            | выключен*          | -                       |

\* Начальные настройки производителя

\*\* Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Прикасайтесь к "Инфо" i до тех пор, пока на дисплее не появится In 1.  
На индикаторной панели появится текущая базовая настройка показа времени, например, In1, если установлен Вариант 1.  
И помощью "Инфо" i Вы можете просмотреть все уровни установки и изменить их с помощью полей "Плюс" + или "Минус" -.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и -.
3. В самом конце подтвердите изменения с помощью "OK".

Все базовые настройки при этом сохраняются.

Базовые настройки можно повторно изменить в любое время.

---

# Уход и очистка

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

## Советы и предостережения

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа. Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

---

## Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.

Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

| Участок                                          | Моющие средства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Передняя панель духового шкафа                   | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Нержавеющая сталь                                | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла.<br>В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой. |
| Стекло                                           | Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Стекла дверцы                                    | Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Прокладка (не снимать)                           | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Опорные решетки                                  | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Противни и решетки                               | Горячая вода с небольшим количеством мыла: Оставить отмочать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## **Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием**

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их во время работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Если после нескольких использований духового шкафа вся грязь не удалась, включите функцию автоматической очистки.

### **Советы и предостережения**

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.

Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.

Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

## **Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок**

Используйте салфетку для мытья посуды и горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой проволоки или специальным средством для очистки духовых шкафов. Производите эти операции только при остывшем духовом шкафу.

Не чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

## Функция "Clean"

Функция "Clean" - это программа восстановления элементов. Если самоочищающиеся элементы духового шкафа сами по себе очищаются недостаточно, эта функция позволяет их восстановить. После этого они будут функционировать нормально.

### Внимание!

Поверхности духового шкафа, которые не обладают способностью к самоочистке, необходимо предварительно тщательно вымыть. В противном случае, на них могут образоваться невыводимые пятна.

### Степень очистки

В зависимости от уровня загрязненности самоочищающихся элементов, можно выбрать разную степень очистки.

Степени очистки:

3 = 1 час 15 минут

2 = 1 час

1 = 45 минут.

### Включение функции

Включите главный выключатель ①.

1. С помощью символа > или < выберите **clean**. На индикаторе температуры появится рекомендуемая степень очистки: 2.

Нажатием + или - можно изменить заданную степень очистки.

2. Запустите программу нажатием ОК. На индикаторе появляется продолжительность программы.

После окончания очистки духовой шкаф выключится автоматически. На экране снова появятся часы.

Керамическое покрытие обновится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневый или белый налет с помощью воды и мягкой губки.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

## Продление времени очистки

Пока на экране мигает символ **clean**, время очистки можно продлить.

1. С помощью символа **>** или **<** выберите **clean**.
2. Несколько раз нажмите на символ часов **⌚**, пока не начнет мигать символ окончания цикла приготовления **→I**.
3. Продлите время очистки нажатием **+**.
4. Подтвердите Ваш выбор нажатием **OK**.

## Когда духовой шкаф остынет

Удалите остатки соли с самоочищающихся элементов с помощью влажной тряпочки.

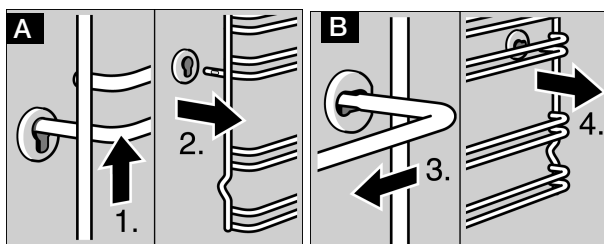
---

## Снятие и установка навесных элементов

### Снятие навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

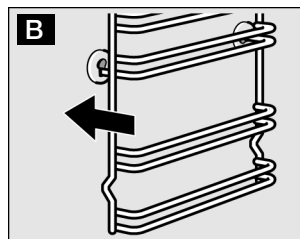
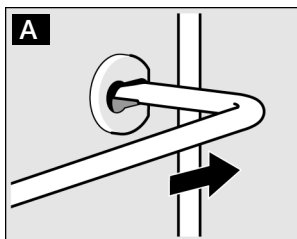
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

## Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отождмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



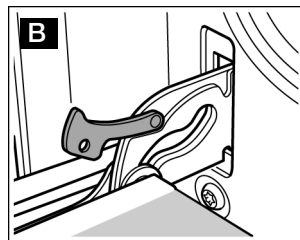
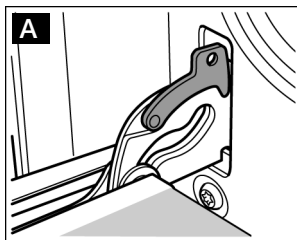
Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.

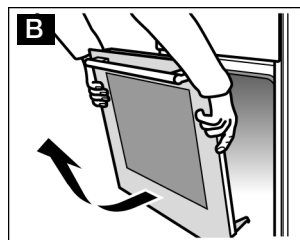
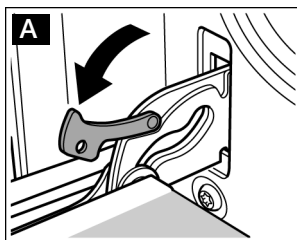


Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться.

Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

## Снятие дверцы

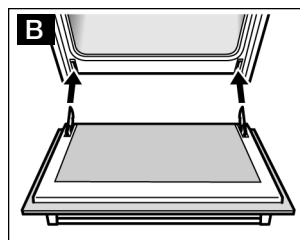
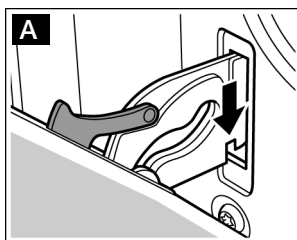
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



## Установка дверцы

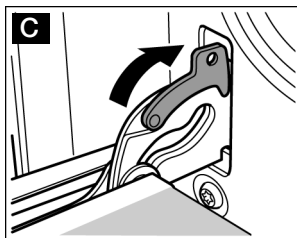
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

- 3.** Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).  
Закройте дверцу духового шкафа.



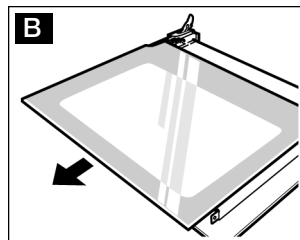
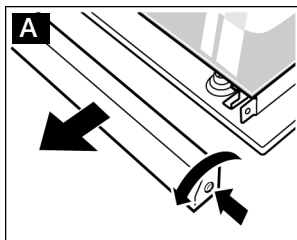
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.  
Свяжитесь с сервисным центром.

## Установка и снятие стекол дверцы

### Снятие стекол

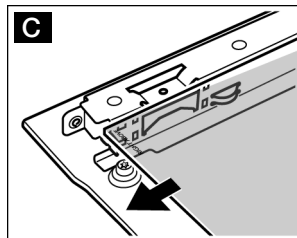
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

- 1.** Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
- 2.** Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
- 3.** Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

**4. Извлечь стекло (рисунок С).**



Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

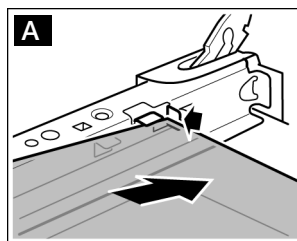
Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

## Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

**1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А).**

Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа вверх.



**2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.**

**3. Установите крышку и привинтите ее.**

**4. Установите дверцу духового шкафа на место.**

**Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.**

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

## Таблица неисправностей

| Неисправность                                                                | Возможная причина                                                                                                   | Устранение                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                                                          | Неисправен предохранитель.                                                                                          | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.                                                                                                                                           |
|                                                                              | При отключении электроэнергии                                                                                       | Проверьте, горит ли лампа на кухне.                                                                                                                                                                               |
|                                                                              | Прибор заблокирован.                                                                                                | Одновременно прикасайтесь к полям "Плюс" + и "ok" до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ"  .                       |
| Индикация времени мигает.                                                    | При отключении электроэнергии                                                                                       | Снова установите время суток.                                                                                                                                                                                     |
| Духовой шкаф не нагревается.                                                 | Дверца духового шкафа закрыта неправильно.                                                                          | Закройте дверцу духового шкафа.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                              | Духовой шкаф не запустился.                                                                                         | Прикоснитесь к "ok".                                                                                                                                                                                              |
| Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик. | Прибор работает в режиме демонстрации.                                                                              | Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с дисплея. |
| На индикаторе времени появляется "5".                                        | Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое ограничение времени. | Выключите главный выключатель ①.                                                                                                                                                                                  |

| Неисправность                             | Возможная причина                             | Устранение                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее высвечивается "E01" или "E04". | Термодатчик вышел из строя.                   | Вызовите специалиста Сервисной службы.                                                                                                                                                             |
| На дисплее высвечивается "E02".           | Неправильное подключение к электросети.       | Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.                                                                                 |
| На дисплее высвечивается "E03".           | Электроника перегрелась.                      | Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "E03" исчезает, и духовой шкаф продолжает нагреваться.                                                                                 |
| На дисплее высвечивается "E05".           | Ошибка передачи информации                    | Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы. |
| На дисплее высвечивается "E10".           | Ошибка данных                                 | Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы. |
| На дисплее высвечивается "E11".           | Слишком долго прикасались к какому-либо полю. | Прикоснитесь ко всем кнопкам управления по отдельности. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.                                                                 |
| На дисплее высвечивается "E15".           | Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.         | Дайте духовому шкафу остыть, а затем им снова можно пользоваться. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.                                                         |



**Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

---

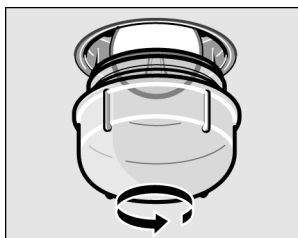
## Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!  
Отключите электроприбор от электросети.  
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

---

## Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.

Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

---

# Сервисный центр

## Серийный номер и заводской номер

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах. Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Серийный номер (E): | Заводской номер (FD): |
|---------------------|-----------------------|

|                  |
|------------------|
| Сервисный центр☎ |
|------------------|

---

# Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

---

## Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

---

## Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

---

## Программа автоматического приготовления блюд

Вы можете легко приготовить блюда по нашим рецептам, пользуясь программой автоматического приготовления.

Существует 14 программ. Каждая из них соответствует конкретному рецепту (сборник рецептов прилагается).

Вам необходимо лишь выбрать нужный Вам рецепт, посмотреть, какой номер программы ему соответствует (например, *P02*), взвесить исходные продукты и поместить их в духовку.

### Примечание

При приготовлении блюд с использованием данной функции необходимо принимать во внимание все условия, изложенные в прилагаемом сборнике рецептов. Программы автоматического приготовления нельзя использовать для приготовления блюд по рецептам, не включенным в данный сборник.

---

## Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На индикаторе появляется продолжительность.

Отмена выполнения программы: измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

## Установите

Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг,  
Программа P2.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вверх > или вниз < выберите вид нагрева "Приготовление блюд по программам".  
На дисплее появится "P".
3. При помощи поля "+" установите номер необходимой программы.



4. Подтвердите кнопкой "OK".  
На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.
5. При помощи полей "+" или "-" установите вес.



6. Подтвердите кнопкой "OK".
7. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

**Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ①, время суток появляется снова.

**Отмена выполнения программы**

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

---

## Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

---

### Пироги и выпечка

**Формы для выпечки**

Больше всего подходят металлические формы темного цвета. При выпекании в светлых формах с тонкими стенками или в стеклянных формах следует использовать режим конвекции. Тем не менее, даже в этом случае время приготовления блюда затягивается, и пирог как следует не подрумянится.

Всегда ставьте форму на решетку.

Если Вы хотите одновременно поставить в духовой шкаф три прямоугольных формы, установите их на решетку или противень по диагонали.

**Таблицы**

Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время запекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.

Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.

В разделе "Практические советы по выпеканию", приведенном после таблиц, дается дополнительная информация.

| <b>Пироги, выпекаемые в формах</b>                      | <b>Форма на решетке</b>                  | <b>Высота</b> | <b>Режим нагрева</b>                                                                | <b>Температура, °C</b> | <b>Время выпекания, мин.</b> |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| Пироги из простого бездрожжевого теста                  | Высокая форма/венчик/прямоугольная форма | 2             |    | 170–190                | 50–60                        |
|                                                         | 3 прямоугольных формы*                   | 2+3           |    | 150–170                | 70–100                       |
| Пироги из сдобного бездрожжевого теста (например, кекс) | Высокая форма/венчик/прямоугольная форма | 2             |    | 150–170                | 60–70                        |
|                                                         | 3 прямоугольных формы*                   | 2+3           |   | 140–160                | 70–100                       |
| Корж с бортиком из песочного теста                      | Разъемная форма                          | 1             |  | 170–190                | 25–35                        |
| Корж для торта из бездрожжевого теста                   | Форма для коржей фруктового торта        | 2             |  | 150–170                | 20–30                        |
| Бисквитный торт                                         | Разъемная форма                          | 2             |  | 160–180                | 30–40                        |

| Пироги, выпекаемые в формах                     | Форма на решетке                   | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C | Время выпекания, мин. |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Фруктовый или творожный пирог, песочное тесто** | Разъемная форма из темного металла | 1      |  | 170–190         | 70–90                 |
| Фруктовый пирог, сдобное бездрожжевое тесто     | Разъемная форма/высокая форма      | 2      |  | 160–180         | 50–60                 |
| Пикантные пироги**<br>(например, луковый пирог) | Разъемная форма                    | 1      |  | 180–200         | 50–60                 |

\* Обратите внимание на положение прямоугольной формы. Дополнительные решетки можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

\*\* Оставьте готовые пироги в духовом шкафу примерно на 20 минут.

| Пироги на противне                                                               |                           | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C | Время выпекания, мин. |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сухой начинкой<br>(например, фигурные пироги) | Противень                 | 2      |    | 170–190         | 20–30                 |
|                                                                                  | 2 эмалированных противня* | 2+4    |    | 150–170         | 35–45                 |
| Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сочной (фруктовой) начинкой                   | Противень                 | 3      |  | 170–190         | 40–50                 |
|                                                                                  | 2 эмалированных противня* | 2+4    |  | 150–170         | 50–60                 |
| Рулет (предварительный нагрев)                                                   | Противень                 | 3      |  | 170–190         | 15–20                 |
| Плетенка из 500 г муки                                                           | Противень                 | 2      |  | 170–190         | 30–40                 |

| Пироги на противне              |                           | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C | Время выпекания, мин. |
|---------------------------------|---------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Булка из 500 г муки             | Эмалированный противень   | 3      |  | 160–180         | 60–70                 |
| Булочки из 1 кг муки            | Эмалированный противень   | 3      |  | 150–170         | 90–100                |
| Сладкий пирог из слоеного теста | Эмалированный противень   | 2      |  | 180–200         | 55–65                 |
| Пиццы                           | Противень                 | 2      |  | 220–240         | 25–35                 |
|                                 | 2 эмалированных противня* | 2+4    |  | 180–200         | 40–50                 |

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

| Хлеб и хлебобулочные изделия                                          |                            | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C | Время выпекания, мин. |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)      | Эмалированный противень    | 2      |    | 270<br>200      | 8<br>35–45            |
| Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)     | Эмалированный противень    | 2      |   | 270<br>200      | 8<br>40–50            |
| Мелкие хлебобулочные изделия, напр., булочки (предварительный нагрев) | Противень                  | 3      |  | 180–200         | 15–20                 |
|                                                                       | 2 эмалированных противня** | 2+4    |  | 160–180         | 20–30                 |

\* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

\*\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

| Мелкая выпечка     |                                           | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C | Время выпекания, мин. |
|--------------------|-------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Печенье            | Противень<br>2 эмалированных<br>противня* | 3      |  | 150–170         | 10–20                 |
|                    |                                           | 2+4    |  | 130–150         | 25–35                 |
| Безе               | Противень                                 | 3      |  | 80–100          | 100–150               |
| Пончики            | Противень                                 | 2      |  | 200–220         | 30–40                 |
| Миндальное печенье | Противень<br>2 эмалированных<br>противня* | 3      |  | 100–120         | 30–40                 |
|                    |                                           | 2+4    |  | 100–120         | 35–45                 |
| Слоеная выпечка    | Противень<br>2 эмалированных<br>противня* | 3      |  | 190–210         | 20–30                 |
|                    |                                           | 2+4    |  | 190–210         | 30–40                 |

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

## Практические советы по выпеканию

**Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.**

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

**Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.**

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

**Пирог получился плоским.**

В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

**Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.**

Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пирог слишком подрумянился сверху.</b>                                                                                                    | Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Пирог вышел слишком сухим.</b>                                                                                                            | Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.                                                                                                                                                      |
| <b>Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).</b> | В следующий раз используйте меньше жидкости и поддержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.    |
| <b>Печенье подрумянилось неровно.</b>                                                                                                        | Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара  . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня. |
| <b>При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.</b>                                         | При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции  . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.                                                                                                      |
| <b>При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.</b>                                                                 | При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.                                                                                           |

# **Мясо, птица, рыба**

## **Посуда**

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

## **Практические советы по зажариванию**

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

## **Практические советы для зажаривания на гриле**

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.

По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

## Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

| Мясо                                                           | Вес    | Посуда     | Высота | Режим нагрева | Температура, °С, степень нагрева гриля | Время, мин. |
|----------------------------------------------------------------|--------|------------|--------|---------------|----------------------------------------|-------------|
| Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)                    | 1 кг   | закрытая   | 2      |               | 200–220                                | 80          |
|                                                                | 1,5 кг |            | 2      |               | 190–210                                | 100         |
|                                                                | 2 кг   |            | 2      |               | 180–200                                | 120         |
| Филейная часть говядины                                        | 1 кг   | открытая   | 2      |               | 210–230                                | 70          |
|                                                                | 1,5 кг |            | 2      |               | 200–220                                | 80          |
|                                                                | 2 кг   |            | 2      |               | 190–210                                | 90          |
| Мало прожаренный ростбиф*                                      | 1 кг   | открытая   | 1      |               | 210–230                                | 40          |
| Хорошо прожаренные бифштексы                                   |        | Решетка*** | 5      |               | 3                                      | 20          |
|                                                                |        | Решетка*** | 5      |               | 3                                      | 15          |
| Мало прожаренные бифштексы                                     |        |            |        |               |                                        |             |
|                                                                |        |            |        |               |                                        |             |
|                                                                |        |            |        |               |                                        |             |
| Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)          | 1 кг   | открытая   | 1      |               | 190–210                                | 100         |
|                                                                | 1,5 кг |            | 1      |               | 180–200                                | 140         |
|                                                                | 2 кг   |            | 1      |               | 170–190                                | 160         |
| Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок) | 1 кг   | открытая   | 1      |               | 180–200                                | 120         |
|                                                                | 1,5 кг |            | 1      |               | 170–190                                | 150         |
|                                                                | 2 кг   |            | 1      |               | 160–180                                | 180         |

| Мясо                                     | Вес          | Посуда     | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °С, степень нагрева гриля | Время, мин. |
|------------------------------------------|--------------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| Копченая реберная часть свинины на кости | 1 кг         | закрытая   | 2      |  | 210–230                                | 70          |
| Жаркое из мясного фарша                  | 750 г        | открытая   | 1      |  | 170–190                                | 70          |
| Колбаски                                 | прибл. 750 г | Решетка*** | 4      |  | 3                                      | 15          |
| Жаркое из телятины                       | 1 кг         | открытая   | 2      |  | 190–210                                | 100         |
|                                          | 2 кг         |            | 2      |  | 170–190                                | 120         |
| Баранья ножка без кости                  | 1,5 кг       | открытая   | 1      |  | 150–170                                | 120         |

\* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

\*\* Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

\*\*\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.

По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

| Птица                         | Вес                      | Посуда  | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C | Время, мин. |
|-------------------------------|--------------------------|---------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Половинки цыпленка, 1-4 штуки | 400 г каждая             | Решетка | 2      |  | 200–220         | 40–50       |
| Разделанная курица            | куски весом 250 г каждый | Решетка | 2      |  | 200–220         | 30–40       |
| Целая курица, 1-4 штуки       | 1 кг каждая              | Решетка | 2      |  | 190–210         | 50–80       |
| Утка                          | 1,7 кг                   | Решетка | 2      |  | 170–190         | 90–100      |
| Гусь                          | 3 кг                     | Решетка | 2      |  | 150–170         | 110–130     |
| Молодая индейка               | 3 кг                     | Решетка | 2      |  | 170–190         | 80–100      |
| 2 ножки индейки               | 800 г каждая             | Решетка | 2      |  | 180–200         | 90–110      |

## Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

| Рыба          | Вес          | Посуда   | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C, степень нагрева гриля | Время, мин. |
|---------------|--------------|----------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| Рыба на гриле | 300 г        | Решетка* | 3      |  | 2                                      | 20–25       |
|               | 1 кг         |          | 2      |  | 180–200                                | 45–50       |
|               | 1,5 кг       |          | 2      |  | 170–190                                | 50–60       |
| Куски рыбы    | 300 г каждый | Решетка* | 4      |  | 2                                      | 20–25       |

\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Практические советы по зажариванию и использованию гриля

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите зажарить.</b> | Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.                                                                                                                                            |
| <b>Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?</b>                                            | Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на жарящийся продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу. |
| <b>Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.</b>                    | Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.</b>                                               | В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.</b>                   | В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>При приготовлении подливки образуется водяной пар.</b>                                         | Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.                                   |

## Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

| Блюдо                                                                      | Посуда                          | Высота     | Режим нагрева                                                                     | Температура, °С, степень нагрева гриля                                              | Время приготовления, мин. |      |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|
| Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)                       | Форма для суфле                 | 2          |  | 180–200                                                                             | 40–50                     |      |
| Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)  | Форма для запеканки,            | 3          |  | 210–230                                                                             | 30–40                     |      |
|                                                                            | эмалированная форма для выпечки | 3          |  | 210–230                                                                             | 20–30                     |      |
| Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка) | Форма для запеканки,            | 2          |  | 160–180                                                                             | 50–60                     |      |
|                                                                            | 2 формы для запеканки**         | 2+3        |  | 160–180                                                                             | 60–80                     |      |
| Поджаривание тостов                                                        | 4 куса хлеба<br>12 кусков хлеба | Решетка    | 5                                                                                 |  | 3                         | 6–7  |
|                                                                            |                                 |            | 5                                                                                 |  | 3                         | 4–5  |
| Подрумянивание корочки                                                     | 4 куса хлеба<br>12 кусков хлеба | Решетка*** | 4                                                                                 |  | 3                         | 7–10 |
|                                                                            |                                 |            | 4                                                                                 |  | 3                         | 5–8  |

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Установите нижнюю форму для запеканки на эмалированный противень, а верхнюю форму для запеканки на решетку.

\*\*\* Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Размораживание

Извлеките продукты из упаковки, положите в соответствующую посуду и установите ее на решетку.

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Время размораживания зависит от того, какой продукт или какое количество продуктов Вы хотите разморозить.

| Блюдо                                                                                                                                                                         | Дополнительное оборудование | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Замороженные продукты*</b><br>например, сливочные торты, торты с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, курица, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка | Решетка                     | 2      |  | 20-60 °C        |
| * Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.                                           |                             |        |                                                                                   |                 |

## Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

| Блюдо                            | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура °C | Время, ч.      |
|----------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 600 г нарезанных ломтиками яблок | 2+3    |  | 80             | прибл. 5       |
| 800 г нарезанных ломтиками груш  | 2+3    |  | 80             | прибл. 8       |
| 1,5 кг слив                      | 2+3    |  | 80             | прибл. 8–10    |
| 200 г чистых пряных трав         | 2+3    |  | 80             | прибл. 1½ часа |

Примечание:

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

| Блюдо                                  | Подходящие варианты          | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C | Время, мин. |
|----------------------------------------|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Пицца*                                 | Пицца на тонкой основе       | 2      |    | 190–210         | 15–25       |
|                                        | Пицца на толстой основе      | 2      |    | 170–190         | 20–30       |
|                                        | Пицца-багет                  | 2      |    | 170–190         | 20–30       |
|                                        | Минипицца                    | 3      |    | 180–200         | 10–20       |
| Блюда из картофеля*                    | Картофель-фри                | 2      |    | 190–210         | 20–30       |
|                                        | Запеченные шарики            | 2      |    | 190–210         | 20–30       |
|                                        | Картофельное пюре            |        |                                                                                     |                 |             |
|                                        | Картофельные оладьи          | 2      |    | 190–210         | 20–30       |
|                                        | Картофельные зразы           | 2      |    | 190–210         | 15–25       |
| Хлебобулочные изделия*                 | Мелкие хлебобулочные изделия | 3      |   | 190–210         | 10–20       |
|                                        | Соленые хлебные палочки      | 3      |  | 200–220         | 10–20       |
| Полуфабрикаты из рыбы, птицы и овощей* | Рыбные палочки               | 2      |  | 180–200         | 5–15        |
|                                        | Куриные палочки              | 2      |  | 180–200         | 10–20       |
|                                        | Овощные котлеты              | 2      |  | 180–200         | 15–30       |
| Пироги из слоеного теста*              | Пирожки с яблоками           | 3      |  | 190–210         | 30–40       |

\* Положите на эмалированный противень бумагу для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

# Приготовление варенья

## Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

## Программирование

1. Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку .
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

## Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

| Фрукты в банках емкостью один литр    | С момента появления пузырей | Выстойка в теплом духовом шкафу |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Яблоки, смородина, клубника           | Отключение                  | прибл. 25 мин.                  |
| Черешня, абрикосы, персики, смородина | Отключение                  | прибл. 30 мин.                  |
| Яблочное, грушевое или сливовое пюре  | Отключение                  | прибл. 35 мин.                  |

## Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

| Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр | С момента появления пузырей 120–140 °С | Выстойка в теплом духовом шкафу |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|
| Огурцы                                               | —                                      | прибл. 35 мин.                  |
| Свекла                                               | прибл. 35 мин.                         | прибл. 30 мин.                  |
| Брюссельская капуста                                 | прибл. 45 мин.                         | прибл. 30 мин.                  |
| Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста     | прибл. 60 мин.                         | прибл. 30 мин.                  |
| Зеленый горошек                                      | прибл. 70 мин.                         | прибл. 30 мин.                  |

## Извлечение банок из духового шкафа

После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

# Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

| Блюдо                                                         | Противни, советы и предостережения                   | Высота | Режим нагрева                                                                       | Температура, °C | Время приготовления, мин. |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Масляное печенье                                              | Эмалированный противень                              | 3      |    | 160–170         | 20–30                     |
|                                                               | 2 эмалированных противня*                            | 2+4    |    | 140–160         | 20–30                     |
| Мелкая выпечка, 20 штук                                       | Эмалированный противень                              | 2+4    |    | 160–180         | 20–30                     |
| Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев) | 2 эмалированных противня*                            | 2+4    |    | 150–170         | 25–35                     |
| Бисквит на воде                                               | Разъемная форма                                      | 1      |    | 160–180         | 30–40                     |
| Пирог из дрожжевого теста на листе                            | Эмалированный противень<br>2 эмалированных противня* | 3      |   | 170–180         | 25–35                     |
|                                                               |                                                      | 2+4    |  | 150–170         | 30–45                     |

| Блюдо                   | Противни, советы и предостережения                                      | Высота | Режим нагрева                                                                     | Температура, °C | Время приготовления, мин. |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Закрытый яблочный пирог | 2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести<br>Ø 20 см**               | 2+3    |  | 190–210         | 70–80                     |
|                         | Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести<br>Ø 20 см** | 1      |  | 200–220         | 70–80                     |

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

\*\* Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

## Зажаривание на гриле

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

| Блюдо                                                | Дополнительное оборудование | Высота | Режим нагрева                                                                       | Степень нагрева гриля | Время приготовления, мин. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.) | Решетка                     | 5      |    | 3                     | 1–2                       |
| Говяжьи котлеты, 12 штук*                            | Решетка                     | 4      |  | 3                     | 25–30                     |

\* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

[www.siemens-international.com](http://www.siemens-international.com)

9000419511 (1WOCHW)00-8902