

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Инструкция по эксплуатации

НВ 78Р.70, НВ 78Р.70 Е, НВ 78Р.70 S

ru

9000 451 537

Содержание

На это следует обратить внимание	6
Правила техники безопасности	7
Перед монтажом	7
Указания по безопасности	7
Причины повреждений	9

Это Ваш новый духовой шкаф ...	11
Настенный духовой шкаф	12
Стеклоке-рамическая поверхность	12
Панель управления	13
Панель управления	13
Кнопки	13
Поворотный переключатель	14
Дисплей	14
Контроль температуры	15
Подъемное устройство	16
Открытие и закрытие	16
Сохранение конечного положения подъёмного устройства	18
Духовой шкаф и принадлежности	19
Рабочая камера	19
Принадлежности	21
Держатель для принадлежностей	22
Стеклокерами-ческая поверхность	23

Обслуживание духового шкафа ...	24
Перед первым использованием	25
Базовые установки	25
Нагревание рабочей камеры	26

Содержание

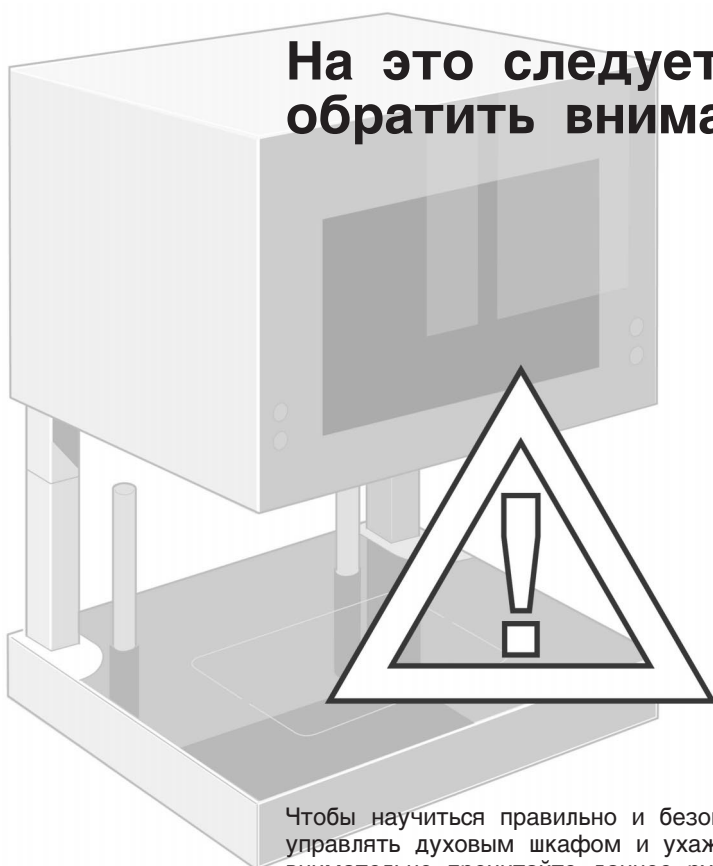
Предварительная очистка принадлежностей	26
Включение и выключение духового шкафа	27
Настройка духового шкафа	28
Виды нагрева	28
Установка вида нагрева и температуры	30
Советы по установкам	31
Установка быстрого нагрева	33
Функции времени	34
Установка таймера	34
Установка времени	35
Изменение времени окончания	37
Установка времени	39
Базовые установки	39
Изменение базовых установок	42
Специальные функции духового шкафа	43
Блокировка для безопасности детей	44
Программы автоматического приготовления ...	45
Посуда	45
Приготовление блюда	46
Программы	47
Выбор и настройка программы	51
Рекомендации по программам автоматического приготовления	53
Память	54
Сохранение установок в памяти	54
Запуск программ из памяти	54

Содержание

Самоочищение	55
Важные указания	55
Перед самоочисткой	56
Одновременная очистка принадлежностей	56
Установка режима очистки	57
После самоочистки	58
Автоматическое отключение	58
Очистка духового шкафа	59
Уход и очистка	60
Чистящие средства	60
Снятие и установка стекол	63
Что делать при неисправности? ..	65
Самостоятельное устранение небольших неисправностей	66
Таблица неисправностей	66
Замена лампочек в духовом шкафу	69
Верхняя лампочка	70
Боковые лампочки	70
Стеклянные колпаки	72
Открытие духового шкафа вручную	72
Последовательность действий	73
Сервисная служба	74
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	75
Экономия электроэнергии	75
Правильная утилизация упаковки	75

Содержание

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	76
Установочные значения и рекомендации	77
Пироги и выпечка	78
Рекомендации по выпеканию	82
Мясо, птица, рыба	83
Рекомендации по жарению в гриле	89
Щадящее приготовление	90
Рекомендации по щадящему приготовлению	92
Запеканки, французские запеканки, тосты	92
Готовые продукты	93
Особенные блюда	95
Размораживание	96
Поддержание в горячем состоянии при открытом духовом шкафу и растапливание	96
Подсушивание	97
Консервирование	98
Акриламид в продуктах питания	100
Контрольные блюда	101



**На это следует
обратить внимание**

Чтобы научиться правильно и безопасно управлять духовым шкафом и ухаживать за ним, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Храните руководство по эксплуатации и указания по монтажу в надежном месте. При передаче духового шкафа новому владельцу не забудьте также передать эти документы.

Правила техники безопасности

Чтобы ваш духовой шкаф всегда доставлял радость и не стал источником неприятностей, необходимо соблюдать следующие правила.

Перед монтажом

Обратите внимание на данные, приведенные в указаниях по монтажу.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячей стеклокерамической поверхности, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа.

Открывайте дверцу духового шкафа с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.

Не подпускайте детей близко!

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не кладите пергаментную бумагу на стеклокерамическую поверхность.

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 духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Не лейте воду на горячую стеклокерамическую поверхность. 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 рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Остатки масла и жира

Опасность возгорания!

Масло и жир очень легко воспламеняются. Перед каждым использованием удаляйте большие пятна жира.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Опасность удара током!

При наличии сколов или трещин на стеклокерамической поверхности использовать духовой шкаф запрещается. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Самоочистка

Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время самоочистки могут вспыхнуть.

Перед каждым процессом самоочистки удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере прибора.

Опасность ожога!

Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не подпускайте детей близко!

Опасно для здоровья!

При самоочистке нельзя одновременно очищать противни и формы с антипригарным покрытием. Из-за очень сильного жара происходит разрушение антипригарного покрытия, и выделяются ядовитые газы.

Причины повреждений

Духовой шкаф

Чтобы предотвратить возникновение многих повреждений, соблюдайте следующие указания.

Никогда не брызгайте водой в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

Не ставьте посуду на край стеклокерамической поверхности. Она не должна выступать над держателем принадлежностей. Иначе при закрывании посуда ударится о духовой шкаф. Используйте подходящую по размеру посуду. Всегда ставьте её по центру стеклокерамической поверхности.

Не закрывайте вентиляционные прорези в духовом шкафу. Иначе духовой шкаф перегреется.

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

Стеклокерамическая поверхность

Посуда и принадлежности с неровным дном могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Всегда проверяйте принадлежности и посуду.

Соль, сахар или песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. При нагревании могут образоваться пятна, которые потом не удалить.

Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве полки или рабочего стола.

Не используйте пластиковую посуду. Она может расплавиться и оставить пятна, которые потом не удалить.

Используйте подходящую посуду.

Подъёмное устройство

Предметы, мешающие ходу подъёмного устройства, могут привести к его повреждению. Держите свободным пространство, необходимое для перемещения подъёмного устройства.

Ни в коем случае не становитесь, не садитесь и не опирайтесь на стеклокерамическую поверхность.

Фасады прилегающей мебели

При сильном загрязнении уплотнения духовой шкаф закрывается неплотно. Выходящий горячий воздух может повредить фасады соседней мебели.

Следите, чтобы уплотнения духового шкафа были чистыми.

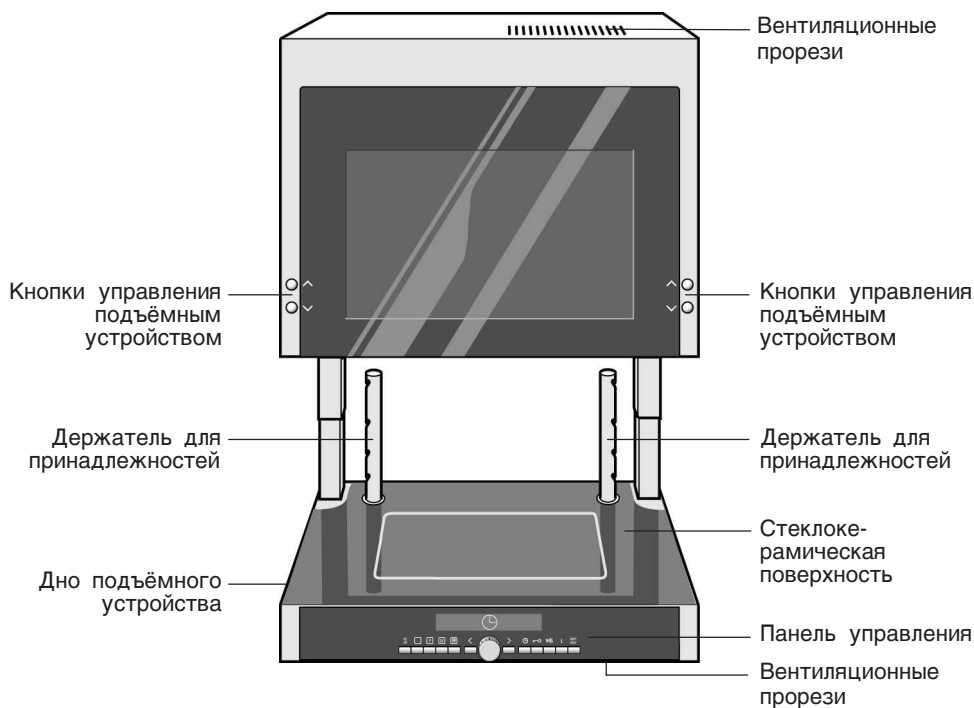
Для остывания духовой шкаф рекомендуется оставлять в полностью открытом или закрытом состоянии. Горячий воздух, выходящий из узкой щели приоткрытого шкафа, со временем может повредить фасады соседней мебели.



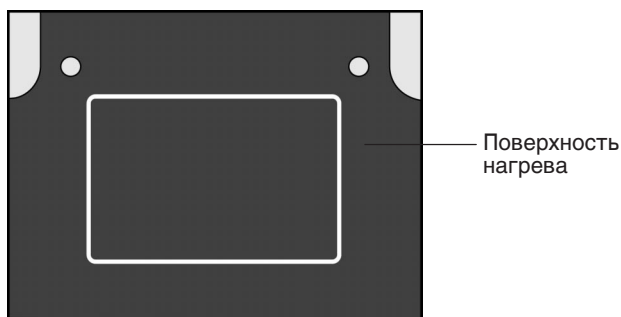
Это Ваш новый духовой шкаф

В этой главе мы ознакомим Вас с новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о подъемном устройстве, о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

Настенный духовой шкаф



Стеклокерамическая поверхность

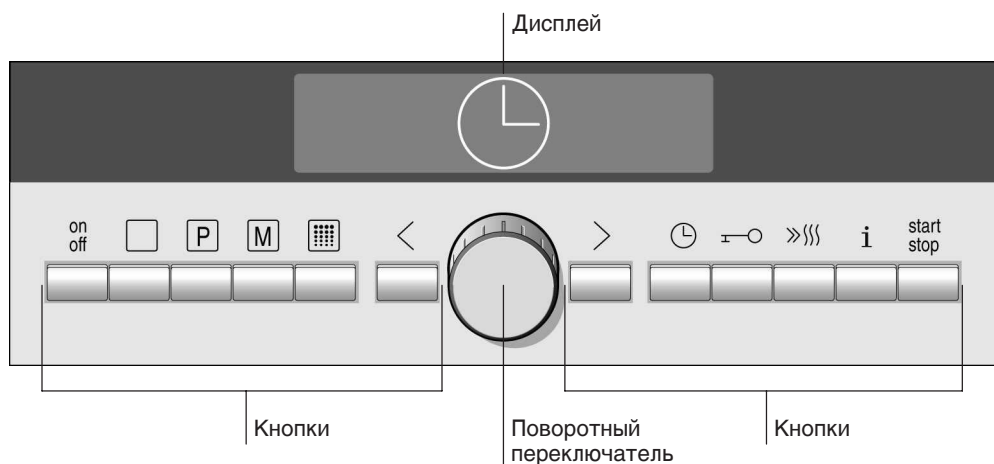


Панель управления

С помощью панели управления Вы можете настроить свой новый духовой шкаф. Здесь объясняется назначение отдельных элементов управления.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Кнопки

Символ	Функция кнопки
on off	Включение и выключение духового шкафа
	Выбор вида нагрева
	Выбор автоматической программы
	Короткое нажатие = вызвать из памяти Продолжительное нажатие = записать в память
	Выбор самоочистки

Символ	Функция кнопки
<	В зоне настроек идет налево
>	В зоне настроек идет направо
🕒	Открытие и закрытие меню функций времени
🔑	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
»⋈»	Подключение быстрого нагрева
i	Короткое нажатие = запросить информацию Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
start stop	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения.

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на поворотный переключатель.

Дисплей

Дисплей делится на разные зоны:

- Статусная строка
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения



Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В ней показываются время суток, выбранный режим, указания, информация и установленные функции времени.

Зона настроек

В обеих зонах настроек появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить.

Активная зона светлая с черным шрифтом.

В ней можно изменять установки.

С помощью кнопок навигации < и > можно переходить из одной зоны настроек в другую. Направление перехода указывают стрелки < и > в зонах настроек.

После запуска обе зоны темные со светлым шрифтом.

Индикатор направления вращения

Индикатор  показывает направление вращения поворотного переключателя.

 = поворачивайте переключатель вправо

 = поворачивайте переключатель влево

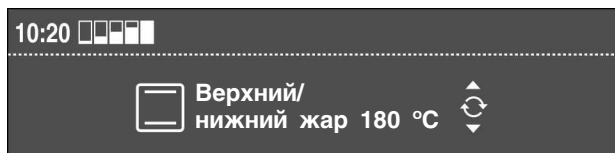
Если видны обе стрелки, значит, переключатель можно поворачивать в обе стороны.

Контроль температуры

Фазы нагрева

Пять индикаторных столбиков температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

После пуска в статусной строке появляются пять индикаторных столбиков. Заполнение последнего столбика сигнализирует о достижении установленной температуры.



При режимах гриля и самоочистки индикаторные столбики не загораются.

Во время нагрева Вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева с помощью кнопки **i**.

Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда заполнен последний индикаторный столбик заполнены, температура в рабочей камере достигает около 300 °C. Когда температура опустится ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Подъемное устройство

Откройте с помощью подъемного устройства духовой шкаф, чтобы установить принадлежности и начать приготовление Ваших блюд.

Такой тип открытия очень эргономичен и обеспечит Вам удобную работу с духовым шкафом. Вам больше не придется совать руки в духовой шкаф, и Вы сами можете выбирать оптимальную рабочую высоту.

Открывание и закрывание

Подъемное устройство опускается и поднимается с помощью кнопок на лицевой панели духового шкафа.

Обе пары кнопок с левой и правой сторон лицевой панели имеют аналогичные функции.

Чтобы открыть духовой шкаф:
нажмите кнопку открывания **∨**.

Чтобы закрыть духовой шкаф:
нажмите кнопку закрывания **∧**.



Держите соответствующую кнопку нажатой, пока дно подъёмного устройства не достигнет требуемого положения.

Защита от заземления

Если подъёмное устройство встречает на своем пути препятствие, оно останавливается и слегка возвращается назад.

Чтобы подъёмное устройство и настройка защиты от заземления снова начали работать, закройте духовой шкаф.



Чтобы избежать травм и поломок, следите за тем, чтобы не защемить себе руки. Держите свободным пространство, необходимое для перемещения подъёмного устройства.

Скорость хода подъёмного устройства

Вы можете изменить скорость, с которой перемещается подъёмное устройство, с помощью базовых установок.

См. главу "Эксплуатация духового шкафа", раздел *Базовые установки*.

Указания

На время перемещения подъёмного устройства панель управления блокируется.

Загрузка подъёмного устройства не должна превышать 10 кг.

Сохранение конечного положения подъёмного устройства

Вы можете сохранить удобное для вас положение дна подъёмного устройства. В этом случае при нажатии кнопки открывания $\vee$ в течение прим. 1 с подъёмное устройство будет автоматически перемещаться в заданное положение. Чтобы закрыть духовой шкаф, нажмите и удержите кнопку закрывания $\wedge$ в течение 1 с.

Сохранение

Конечные положения подъёмного устройства сохраняются в базовых установках. Подробную информацию об изменении базовых установок можно найти в главе "Эксплуатация духового шкафа", в разделе *Базовые установки*. Перед выполнением сохранения конечных положений подъёмного устройства изучите также указания в разделе "Перед первым использованием".

Необходимые условия: Духовой шкаф должен быть включен и плотно закрыт.

1. Нажмите и удержите кнопку i в течение прим. 4 с, пока в строке статуса не появится "Базовые установки".
2. Выберите базовую установку "Подъёмное устройство движется при" и "Короткое нажатие кнопки".

В случае выбора "Продолжительное нажатие кнопки" для выполнения перемещения подъёмного устройства нажмите кнопку устройства. Подъёмное устройство остановится в конечном положении, сохраненном в памяти.

3. Выберите "Конечное положение подъёмного устройства", а затем "Актуализировать".
4. Переместите дно подъёмного устройства в требуемое положение.
5. Перейдите в левую зону настройки на дисплее нажатием кнопки $<$.
Конечное положение подъёмного устройства сохраняется в памяти.
6. Нажмите и удержите кнопку i в течение прим. 4 с, пока индикатор не погаснет.

Указания

Вы можете в любое время изменить сохраненное положение подъемного устройства. В случае отключения электроэнергии или внесения изменений в базовые установки (переключение между "Короткое нажатие кнопки" и "Продолжительное нажатие кнопки") следует заново сохранить конечное положение подъемного устройства в памяти.

Чтобы остановить подъемное устройство во время его автоматического перемещения, нажмите кнопку подъемного устройства.

Чтобы возобновить перемещение подъемного устройства в конечное положение, нажмите кнопку открывания $\vee$ и удерживайте до тех пор, пока требуемое положение не будет достигнуто.

Духовой шкаф и принадлежности

Здесь Вы получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях. Мы объясним Вам, как устанавливаются принадлежности, и как Вы можете использовать стеклокерамическую поверхность.

Рабочая камера

В духовой шкаф встроены лампочки и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

При открывании духового шкафа во время работы, нагревательный элемент отключается. Отсчет времени приготовления прекращается. После закрывания следует снова включить духовой шкаф нажатием кнопки start
stop.

Лампочки в духовом шкафу

Во время работы лампочки в духовом шкафу горят. При установленной температуре до 60 °C и при режиме самоочистки лампочки выключаются. Благодаря этому возможна оптимально точная регулировка.

Когда духовой шкаф открыт, горит только верхняя лампочка (боковые лампочки выключены).

Вы можете изменить базовые установки "Лампочка в духовом шкафу при работе" и "Альтернативная система освещения":

- С помощью настройки "Лампочка в духовом шкафу при работе" можно установить, должны ли лампочки быть включены или выключены при работающем духовом шкафу.
- При активной функции "Альтернативная система освещения" включение и выключение лампочек осуществляется с помощью главного выключателя ^{on} _{off}.
Исключения: Если настройка "Лампочка в духовом шкафу при работе" установлена на "Выкл.", включение освещения с помощью главного выключателя возможно только при открытой дверце духового шкафа.
Во время перемещения подъёмного устройства верхняя лампочка всегда горит.

О внесении изменений в установки, см. главу "Эксплуатация духового шкафа", раздел *Базовые установки*.

Охлаждающий вентилятор

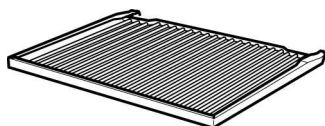
Духовой шкаф имеет охлаждающий вентилятор. Во время работы духового шкафа он, при необходимости, включается и выключается. Чтобы духовой шкаф охлаждался быстрее, вентилятор работает некоторое время после выключения духового шкафа.

Теплый воздух выходит из прорезей сверху духового шкафа и снизу подъёмного приспособления.
Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

Принадлежности

Вы можете приобрести принадлежности через сервисную службу или через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер HZ.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. После охлаждения принадлежности деформация исчезает. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.



Решетка HZ 304000

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



Эмалированный противень HZ 301070

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.



Универсальный противень HZ 302070

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Спецпринадлежности

Использование

Решетка HZ 304001

для приготовления блюд на гриле в универсальном противне

Стекланная посуда HZ 915000

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд

Спецпринадлежности

Металлическая посуда
HZ 26000

XXL-посуда для жарения
HZ 390800

Форма для выпекания
HZ 26001

Использование

для использования в духовке, снаружи покрыта эмалью, а внутри - антипригарным покрытием

для приготовления большого количества или больших порций. Посуда имеет специальное покрытие GranitEmail и жаропрочную стеклянную крышку

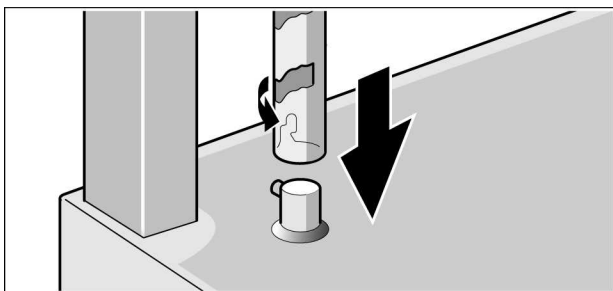
для приготовления особенно сочных пирогов, препятствует вытеканию

Держатель для принадлежностей

Перед первой установкой принадлежностей следует установить сами держатели.

Обратите внимание на то, что пазы для установки принадлежностей должны быть направлены наружу.

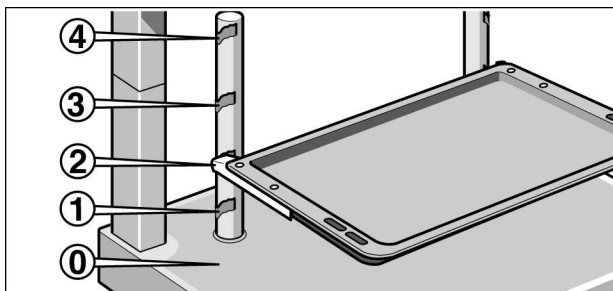
1. Установите держатели на специальные крепления.
2. Поверните держатели для принадлежностей немного наружу, чтобы небольшая втулка полностью зафиксировалась в выемке.



Вы можете снять держатель для принадлежностей в любое время. Для этого слегка приподнимите держатель, поверните вовнутрь и выньте его из отверстия, потянув вверх.

Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях. В качестве дополнительного места для размещения посуды используется стеклокерамическая поверхность на подъёмном устройстве.

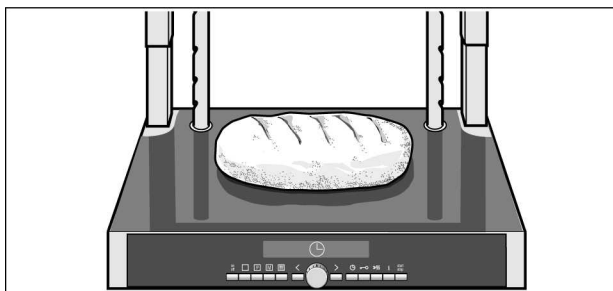


Слегка наклоните принадлежности в направлении паза и установите их, зафиксировав на держателе.

Размещайте посуду на дне подъёмного устройства непосредственно на стеклокерамике.

Стеклокерамическая поверхность

Стеклокерамическую поверхность можно использовать в качестве дополнительного места для размещения многих блюд. Для приготовления жаркого и мучных изделий благодаря хорошему контакту с поверхностью нагрева принадлежности не требуются.



Размещайте посуду непосредственно на стеклокерамике.

Для выпечки хлеба выложите тесто без посуды прямо на стеклокерамику.

Готовые блюда глубокой заморозки также выкладываются непосредственно на стеклокерамику.

Размещайте посуду всегда точно посередине поверхности нагрева. В качестве ориентира используйте маркировку на стеклокерамике.



Духовой шкаф имеет много различных функций. Здесь приводятся общие рекомендации по его правильному обслуживанию. Вы сможете найти примеры настройки духового шкафа, а также времени суток, таймера и базовых установок.

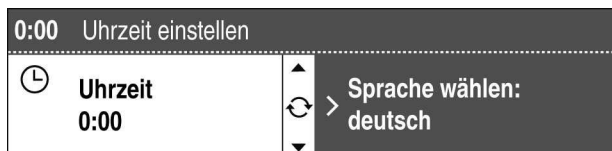
Перед первым использованием

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

- Установите время суток.
- При необходимости измените язык текстового дисплея.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Базовые установки

При подключении нового прибора в верхней части статусной строки появляется сообщение «Uhrzeit einstellen» (Установка времени). Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



Установка времени суток и изменение языка

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Кнопкой > перейдите в правую часть зоны настройки, к сообщению «Sprache wählen: deutsch» (Выбрать язык: немецкий).
3. Установите необходимый язык с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку ⌚.

Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее показывается текущее время суток.

Язык можно изменить в любое время (см. раздел «Базовые установки»).

Нагревание рабочей камеры

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

Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Во время нагрева духового шкафа проветрите кухню.

Установите вид нагрева  «Верхний/нижний жар» и температуру 240 °C.

1. Нажмите кнопку ^{on}_{off}.
Появляется логотип Siemens.
2. После этого сразу нажмите кнопку .
В качестве рекомендации появляется вид нагрева  3D-горячий воздух и температура 160 °C.
3. Поворотным переключателем измените вид нагрева на  Верхний/нижний жар.
4. Кнопкой  перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем на 240 °C.
5. Нажмите кнопку ^{start}_{stop}.
Режим включается.
6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой ^{on}_{off}.
На дисплее появляется время суток.
Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Процесс установки вида нагрева и температуры подробно описан в разделе «*Настройка духового шкафа*».

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Включение и выключение духового шкафа

Кнопка $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$ служит для включения и выключения духового шкафа.

Включение

Нажмите кнопку $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.

Появляется логотип Siemens.

Выберите нужный режим работы.

- Кнопка  = виды нагрева
- Кнопка  = программы автоматического приготовления
- Кнопка  = установка, введенная в память
- Кнопка  = самоочистка

Если в течение нескольких секунд Вы не выбрали режим работы, в качестве рекомендации появляется вид нагрева 3D-горячий воздух, 160 °C.



В любой момент Вы можете выбрать другой режим.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку $\begin{smallmatrix} \text{on} \\ \text{off} \end{smallmatrix}$.

Духовой шкаф выключается, на дисплее появляются часы.

Настройка духового шкафа

- В этой главе вы получите информацию о том,
- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
 - как настроить вид нагрева и температуру;
 - как выбрать блюдо в советах по установкам
 - и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Вид нагрева и диапазон температур	Использование
3D-Горячий воздух 30-275 °C	Для приготовления пирогов и другой выпечки на одном или двух уровнях, установите принадлежности на уровне 1 и/или 3. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри рабочей камеры.
Верхний/нижний жар 30-300 °C	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого на одном уровне, например говядины или дичи. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
Режим нагрева hydro* 30-300 °C	Для изделий из дрожжевого теста, например, хлеба, булочек или плетёнок, а также для выпечки из заварного теста, например, заварных булочек, или бисквита. Жар поступает равномерно сверху и снизу. Влага, содержащаяся в продуктах, превращается в рабочей камере в водяной пар.
Режим Speed 30-300 °C	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки, например, пиццы, картофеля фри или яблочного пирога прямо на стеклокерамической поверхности без предварительного нагрева. Духовой шкаф нагревается особенно быстро, а вентилятор равномерно распределяет тепло внутри рабочей камеры.

Вид нагрева и диапазон температур

Использование

 Нижний жар
30-300 °C

Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования.
Жар поступает снизу.

 Гриль с конвекцией
30-300 °C

Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

 Гриль
Режимы гриля: 3 (сильный), 2 (средний), 1 (слабый)

Для приготовления на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов.
Под нагревательным элементом гриля нагревается вся поверхность.

 Щадящее приготовление
70-90 °C

Для приготовления нежных кусочков рыбы. В этом режиме при невысоких температурах тепло распределяется равномерно над блюдом и под ним.

 Размораживание
30-60 °C

Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов.
Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся теплым воздухом.

 Предварительный разогрев
30-60 °C

Предварительный разогрев посуды, например, из фарфора или стекла.
При низкой температуре жар поступает сверху.

 Поддержание в горячем состоянии, духовой шкаф закрыт
65-100 °C

Для поддержания готовых блюд в горячем состоянии при закрытом духовом шкафу. Жар поступает преимущественно сверху.

 Поддержание в горячем состоянии, духовой шкаф открыт

Для поддержания готовых блюд в горячем состоянии при открытом духовом шкафу, а также для растапливания шоколада, масла и желатина. Нагревается стеклокерамическая поверхность.

 Советы по установкам

Советы по установке для многих блюд.

* Вид нагрева, определяющий затраты энергии и эффективность по EN50304.

Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: установка режима 
«Верхний/нижний жар», 180 °C.

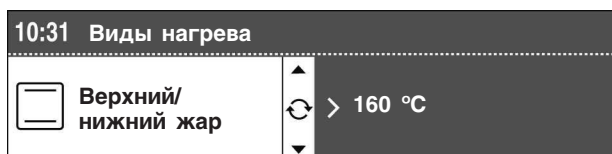
1. Нажмите кнопку .

В качестве рекомендации на дисплее появляется:  3D-горячий воздух, 160 °C.

Можно сразу запустить эту установку, нажав кнопку .

Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

2. Установите необходимый вид нагрева поворотным переключателем.

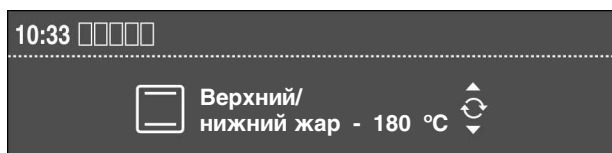


3. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку .

Режим включается. В статусной строке появляются индикаторные столбики температуры.



5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой  или выберите и установите другой вид нагрева.

Рекомендации по настройке:

Приостановка работы прибора

Нажмите кнопку ^{start}_{stop}. Духовой шкаф находится в режиме паузы, ^{start}_{stop} мигает. Чтобы продолжить работу, повторно нажмите кнопку ^{start}_{stop}.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент времени. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Отмена режима

Удерживайте кнопку ^{start}_{stop} нажатой, пока на дисплее не появится надпись «3D-горячий воздух», «160 °C». После этого можно заново выполнить установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку **i**. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку **i**. Перед запуском можно получить информацию по видам нагрева, об уровнях установки и принадлежностях. После запуска можно запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

Установка времени

См. раздел «*Функции времени*», «Установка времени».

Изменение времени окончания

См. раздел «*Функции времени*», «Изменение времени окончания».

Советы по установкам

Когда вы выбираете блюдо из советов по установкам, оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам вы найдёте рекомендации по выпечке для пирогов, хлеба, птицы, приготовлению мяса, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но вид нагрева изменить невозможно.

Существует несколько уровней установок для всего блюда. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку .
 В качестве рекомендации на дисплее появляется: 3D-горячий воздух, 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на  «Советы по установкам».
3. Кнопкой  сначала выберите категорию блюда, а затем уточните его поворотным переключателем.

Кнопкой  перейдите на следующий уровень. Поворотным выключателем осуществите выбор установки.

В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов.

4. Нажмите кнопку .

Режим включается. В статусной строке начнется отсчет заданного времени приготовления I→I.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается.

В статусной строке высвечивается I→I 0:00.

Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Изменение времени выполнения

Нажмите кнопку  и кнопкой  перейдите к установке времени приготовления. Поворотным переключателем измените время приготовления. Нажмите кнопку .

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку  i. Для каждой следующей информации коротко нажмите кнопку  i.

Изменение времени окончания

См. раздел «*Функции времени*», «Изменение времени окончания».

Установка быстрого нагрева

Подходящие виды нагрева

С помощью функции быстрого нагрева можно быстро нагреть пустой духовой шкаф. Однако она подходит только для определенных видов нагрева.

3D-горячий воздух
Верхний/нижний жар
Режим Hydro

Подходящие температуры

Функция быстрого нагрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C. Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Установка быстрого нагрева

Нажмите кнопку »»» быстрого нагрева. В статусной строке появляется символ »»». Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздаётся короткий сигнал. Символ »»» гаснет. Поставьте блюдо в рабочую камеру.

Выключение режима «Быстрый нагрев»

Нажмите кнопку »»». Символ гаснет.

Указания

При изменении вида нагрева или открывании дверцы духового шкафа режим быстрого нагрева прерывается.

Отсчёт установленного времени приготовления начинается сразу после запуска независимо от быстрого нагрева.

Во время быстрого нагрева кнопкой i можно запросить текущую температуру рабочей камеры.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:

Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени

Если духовой шкаф включен:

- Установка таймера
- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Откройте меню кнопкой .
2. С помощью кнопки < или > перейдите к нужной функции. Зона настроек светлая, шрифт темный.
3. Установите время суток и время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню, нажав кнопку .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте меню нажатием кнопки .

Дисплей возвращается в предыдущее состояние. На нём отображаются символ таймера  и отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал.

На индикаторе высвечивается 🔔 0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ⌚. Закройте меню функций времени кнопкой ⌚.

Рекомендации по настройке:

Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой ⌚ и сразу же измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте меню нажатием кнопки ⌚.

Отмена времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой ⌚. Включите таймер нажатием кнопки > или <. Удерживайте кнопку ⌚ нажатой в течение прим. 4 секунд, пока время не будет установлено на 0:00. Закройте меню нажатием кнопки ⌚.

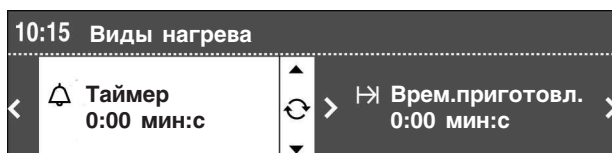
Установка времени

Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим автоматически завершится по истечении данного времени. Духовой шкаф больше не нагревается.

Необходимые условия:
вид нагрева и температура должны быть установлены.

Пример на рисунке: установка режима «Верхний/нижний жар», 180 °C, время приготовления 45 мин

1. Нажмите кнопку ⌚.
Открывается меню функций времени.



2. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените её поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку ⌚.
Меню функций времени закроется.
4. Если режим еще не запустился, нажмите кнопку ^{start}_{stop}.
В статусной строке начнется отсчет времени I→I.



По истечении времени

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке высвечивается I→I 0:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ⌚.

Рекомендации по настройке:

Изменение времени выполнения

Откройте меню функций времени кнопкой ⌚. Перейдите к установке времени приготовления нажатием кнопки > или < и измените её с помощью поворотного переключателя. Закройте меню нажатием кнопки ⌚.

Отмена времени приготовления

Откройте меню функций времени кнопкой . Перейдите к установке времени приготовления нажатием кнопки  или . Удерживайте кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд, пока время приготовления не будет установлено на 0:00. Закройте меню нажатием кнопки . На дисплее будет высвечиваться установленный вид нагрева и температура. Чтобы продолжить работу без установки времени приготовления, повторно нажмите кнопку .

Изменение времени окончания

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

Изменение времени окончания возможно при

- всех видах нагрева
- различных программах
- режиме самоочистки

Например: Вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45.

Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

Эта функция также подходит для режима самоочистки. Для того чтобы свободно пользоваться духовым шкафом целый день, выполняйте очистку в ночное время.

Необходимые условия: Выбранный режим не запущен. время приготовления установлено, Меню функций времени  открыто.

1. Кнопкой  перейдите к настройке времени окончания.
Показывается время окончания.



Изменение времени окончания

2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени кнопкой .

4. Подтвердите кнопкой  ^{start} _{stop}.

Установка принята. Духовой шкаф переходит в режим ожидания, в статусной строке показано время окончания →I. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнется отсчет времени I→I.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке высвечивается I→I 0:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Рекомендации по настройке:

Изменение времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню нажатием кнопки , перейдите к установке времени окончания нажатием кнопки > или < и измените её с помощью поворотного переключателя. Закройте меню нажатием кнопки .

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню функций времени нажатием кнопки . Перейдите к установке времени окончания нажатием кнопки > или <. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение прим. 4 с, пока индикатор не погаснет. Начнется отсчет времени приготовления.

Установка времени

После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии в статусной строке появляется сообщение "Установка времени".

1. Поворотным переключателем установите время суток.

Установленный язык дисплейного текста отображается в правой части зоны настройки. После отключения электроэнергии данная настройка не изменяется.

2. Нажмите кнопку .
Время суток установлено.

Например: при смене летнего и зимнего времени.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Кнопкой  перейдите в поле "Время суток"  и измените время поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку .
Меню функций времени закроется.

Изменение времени суток

Изменение индикатора часов

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее отображается время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов, на электронные часы или вообще отключить их отображение. Об этом см. главу "Базовые установки".

Базовые установки

Для вашего удобства прибор имеет различные базовые установки.

Указание

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Выбрать язык: Русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея
Продолжительность звукового сигнала: Средняя	Короткая = 10 секунд Средняя = 2 минуты Длинная = 5 минут	Длительность сигнала по истечении времени приготовления.
Звук нажатия клавиш: Выкл	Вкл Выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки на панели управления
Яркость дисплея: День	День Средняя Ночь	Подсветка дисплея
Контраст: □□□■□□□	Например светлее □□□□□■□	Контрастность дисплея
Индикатор времени: Аналоговый 1	Выкл* Аналоговый 1 Аналоговый 2 Аналоговый 3 Цифровой	Индикация времени суток на дисплее, когда духовой шкаф выключен * Появляется время суток, пока отображается остаточное тепло.
Лампочка в духовом шкафу при работе: Вкл	Вкл Выкл	Включено или выключено освещение рабочей камеры при запуске.
Альтернативная система освещения: Нет	Да Нет	Включение и выключение освещения рабочей камеры с помощью главного выключателя ^{on} _{off}
Блокировка подъёмного устройства для безопасности детей: Да	Да Нет	При активной блокировке для безопасности детей кнопки подъёмного устройства заблокированы
Индикация логотипа: Вкл	Вкл Выкл	Индикация логотипа Siemens при включении духового шкафа
3D-Горячий воздух, совет: 160 °C	От 30 до макс. 275 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Верхний/нижний жар, совет: 160 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемая температура для вида нагрева.
Режим нагрева Hydro, совет: 160 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Режим Speed, совет: 200 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить

Базовая установка	Варианты	Пояснения
Нижний жар, совет: 150 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Гриль с конвекцией, совет: 190 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Гриль, совет: 3	3, 2, 1	Предлагаемую ступень вида нагрева можно изменить
Щадящее приготовление, совет: 80 °C	От 70 до макс. 90 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Размораживание, совет: 30 °C	От 30 до макс. 60 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Предварительный разогрев, совет: 60 °C	От 30 до макс. 60 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Поддержание в горячем состоянии при закрытом духовом шкафу, совет: 85 °C	От 65 до макс. 100 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить
Остаточный ход вентилятора: Средний	Короткий Средний Длинный Очень длинный	Остаточный ход охлаждающего вентилятора
Скорость подъёмного устройства Медленно	Медленно Быстро	Скорость перемещения подъёмного устройства
Подъёмное устройство движется при: Продолжительное нажатие кнопки	Продолжительное нажатие кнопки Короткое нажатие кнопки	Нажмите и удержите кнопку подъёмного устройства или, если конечное положение подъёмного устройства сохранено в памяти, только коротко нажмите кнопку
Конечное положение подъёмного устройства: Не актуализировать	Актуализировать Не актуализировать	О сохранении конечного положения подъёмного устройства в памяти, см. главу «Подъёмное устройство»
Восстановить заводские установки: Нет	Да Нет	Отмена всех изменений и восстановление заводских установок

Изменение базовых установок

Необходимые условия: Духовой шкаф должен быть выключен.

Пример на рисунке: Изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со среднего на длинный.

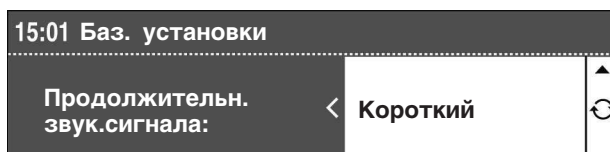
1. Нажмите кнопку **i** и удерживайте нажатой прим. 4 секунды, пока слева не появится "Выбрать язык", а справа - "Русский".



2. Поворотным переключателем выберите базовую установку.



3. Кнопкой **>** перейдите в правую часть зоны настройки и измените значение поворотным переключателем.



Теперь можно изменить другие базовые установки. Для этого кнопкой **<** перейдите к другой базовой установке, и выполните настройки, как описано в пунктах 2 и 3.

4. Удерживайте нажатой кнопку **i**, пока индикация не погаснет. Это займет прим. четыре секунды.
Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

Сброс

Нажмите кнопку **on/off**. Изменения не будут приняты.



Специальные функции духового шкафа

Новый духовой шкаф имеет ряд дополнительных специальных функций. Эти полезные функции облегчают его обслуживание.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

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

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления блокируется. Кроме этого, блокируются кнопки подъёмного устройства, и загорается символ .

Без блокировки кнопок подъёмного устройства

Вы можете изменить базовые установки таким образом, чтобы подъёмное устройство не блокировалось. О том, как это сделать, см. главу «Эксплуатация духового шкафа», раздел «*Базовые установки*».

Таким образом, при активизации блокировки для безопасности детей будет блокироваться только панель управления.

Отмена блокировки для безопасности детей

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . После этого можно опять выполнять установки.

Указания

Даже при активной блокировке для безопасности детей можно выполнять следующее:

- выключение духового шкафа нажатием , 
- выключение продолжительным нажатием кнопки , 
- переход в режим ожидания и повторный запуск коротким нажатием кнопки , 
- установка таймера и
- отключение звукового сигнала.

Программы автоматического приготовления

В режиме автоматического приготовления блюд у вас без всякого усилия отлично получатся изысканные тушеные блюда, сочное жаркое и вкусное рагу. Вам ничего не нужно будет переворачивать и поливать, так что рабочая камера останется чистой.

Результат приготовления зависит от качества мяса, размера и вида посуды.

Доставая готовое блюдо из рабочей камеры, пользуйтесь прихватками. Посуда очень горячая. Осторожно открывайте посуду, так как изнутри выходит горячий пар.

Посуда

Программы автоматического приготовления предназначены для приготовления блюд в закрытой посуде. Используйте посуду только с плотно прилегающей крышкой. Следуйте также указаниям изготовителя посуды.

Рекомендуемая посуда

Посуда должна выдерживать температуру до 300 °C. Обратите внимание на то, что ручки у посуды также должны быть жаропрочными. Лучше всего использовать посуду из стекла или стеклокерамики.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловое излучение. При использовании посуды с блестящими поверхностями мясо может не прожариться, а блюдо подрумянится слабо. Если вы используете посуду из нержавеющей стали, по окончании программы снимите крышку и готовьте мясо в 3-м режиме гриля дополнительно еще 8-10 минут. Если в эмалированной, чугунной или алюминиевой посуде блюдо слишком сильно подрумянивается, добавьте чуть больше жидкости.

Неподходящая посуда

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

Размер посуды

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

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

Приготовление блюда

Берите для этого свежее или размороженное мясо. Мы рекомендуем охладить свежее мясо в холодильнике.

Выберите подходящую посуду.

Взвесьте свежее или замороженное мясо, рыбу или птицу. Соблюдайте точные указания, приведенные в соответствующих таблицах. Вес вам потребуется для установки параметров программы.

Мясо посолите, поперчите, добавьте специй. Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное.

В некоторые блюда все-таки необходимо добавлять жидкость. Наливайте в посуду столько жидкости, чтобы дно было закрыто примерно на $\frac{1}{2}$ см. Если в таблице указано «Немного» жидкости, достаточно добавить 2-3 столовых ложки. Если для жидкости указано «Да», жидкости должно быть довольно много. Соблюдайте вышеуказанные указания и указания, приведенные в таблице.

Всегда закрывайте посуду крышкой. Размещайте посуду непосредственно на стеклокерамике.

Всегда ставьте блюдо в холодный прибор.

При приготовлении некоторых блюд нельзя изменять время окончания их приготовления. Эти блюда помечены звездочкой *.

Программы

Птица

Укладывают в посуду тушку птицы грудкой вверх. Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме.

Если вы готовите несколько окорочков, установите вес самого тяжелого окорочка. Окорочка должны быть примерно одного веса.

Например:

3 куриных окорочка весом 300 г, 320 г и 400 г. Установите вес 400 г.

Если вы одновременно готовите в одной посуде два цыпленка примерно одного веса, то аналогично окорочкам,ставляйте вес более тяжелого.

Чтобы грудка индейки получилась сочной, добавьте достаточное количество воды.

Программы Птица	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Цыпленок, свежие продукты*	0,5-2,0	Нет	Вес мяса
Утка, гусь, свежие продукты*	1,0-3,0	Нет	Вес мяса
Грудка индейки, свежие продукты*	0,5-2,5	Много	Вес мяса
Окорочка, свежие продукты* напр. куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорока
Окорочка, замороженные* напр. куриные, утиные, гусиные или окорочка индейки	0,3-1,5	Нет	Вес самого тяжелого окорока

Мясо

Ростбиф укладывают в посуду жировым слоем вверх.

Выкладывают мясо на кости костью вниз. Жаркое с корочкой выкладывают в посуду корочкой вверх. Надрежьте перед приготовлением кожу «решёткой», не надрезая мясо.

Также можно обложить дичь кусочками шпика, мясо останется сочным и подрумянится, но не очень сильно. Чтобы придать дичи более изысканный вкус, замаринуйте её на ночь в пахте, вине или уксусе и поставьте в холодильник.

Программы Говядина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясо для тушения, свежие продукты напр. тонкий край, толстый край, лопатка, маринованное мясо	0,5-3,0	Много	Вес мяса
Мясо для тушения, замороженное* напр. тонкий край, толстый край, лопатка	0,5-2,0	Много	Вес мяса
Ростбиф, свежие продукты, напр. филейная часть среднепрожаренный	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
с кровью	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Программы Телятина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясо для жарки, свежие продукты напр. орех, окорок	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное* напр. орех, окорок	0,5-2,0	Да	Вес мяса

Программы Свинина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Мясо для жарки, свежие продукты, без костей	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Мясо для жарки, замороженное*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Жаркое с корочкой, свежие продукты, без костей	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Мясной рулет*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Программы Баранина	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Нога, свежие продукты, без костей, прожаренная	0,5-2,5	Немного	Вес мяса
среднепрожаренная	0,5-2,5	Нет	Вес мяса
Нога, замороженная, без костейпрожаренная*	0,5-2,0	Немного	Вес мяса
среднепрожаренная*	0,5-2,0	Нет	Вес мяса

Программы Дичь	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Оленина д/жарки, свежие продукты напр. лопатка, грудинка	0,5-2,5	Да	Вес мяса
Оленина для жарки, замороженная* напр. лопатка, грудинка	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Ножка косули, без кости, свежие продукты	0,5-3,0	Да	Вес мяса
Окорок косули, без кости, замороженный*	0,5-2,0	Да	Вес мяса
Мясо кабана д/жарки, свежие продукты напр. лопатка, грудинка	0,5-2,5	Да	Вес мяса

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.

Для тушеной рыбы: налейте в посуду на $\frac{1}{2}$ см жидкости, например, лимонный сок или вино.

Для запекания рыбы: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным маслом.

Рыба целиком удалется лучше всего, если её уложить в посуду брюшком вниз, то есть спинной плавник должен смотреть вверх. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

При приготовлении нескольких рыбин устанавливайте общий вес. Рыбы должны быть примерно одного размера или одного веса.

Например: две форели весом 0,6 и 0,5 кг.
Установите вес 1,1 кг.

Программы Рыба	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
тушение*	0,3-1,5	Много	Общий вес
запекание*	0,3-1,5	Нет	Общий вес

Мясной рулет

Берите только свежий мясной фарш.

Вы можете облагородить вкус фарша нарезанными овощами или сыром.

Программы Мясной рулет	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
Из парной говядины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парной свинины*	0,3-3,0	Нет	Общий вес
Из парного мяса разных сортов*	0,3-3,0	Нет	Общий вес

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

Мясо порежьте на удобные для употребления кусочки. Кусочки курицы можно не резать.

К мясу добавьте такое же или вдвое большее количество овощей.

Например: на 0,5 кг мяса можно взять от 0,5 до 1 кг свежих овощей.

Если вы хотите, чтобы мясо подрумянилось, выкладывайте его на овощи. Чтобы мясо подрумянилось меньше, перемешайте его с овощами.

При приготовлении рагу с мясом введите вес мяса. Чтобы овощи были более мягкими, устанавливайте общий вес.

Для овощного рагу подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокачанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не подгорели, они должны быть покрыты жидкостью полностью.

Программы Рагу	Диапазон веса, кг	Добавление жидкости	Установка веса
С мясом напр. картофельное рагу	0,3-3,0	Много	Вес мяса
С овощами напр. вегетарианское рагу	0,3-3,0	Много	Вес овощей
Гуляш	0,3-3,0	Много	Вес мяса
Рулеты	0,3-3,0	Да	Вес мяса

Выбор и настройка программы

Пример на рисунке: Установка программы «Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный, 1,3 кг».

1. Нажмите кнопку **P**.
Появляется первая группа программ и первая программа.



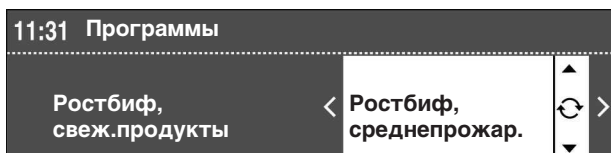
2. Поворотным переключателем выберите группу программ.



3. Нажмите кнопку **>** и поворотным переключателем выберите программу.



Далее вы можете еще более уточнить необходимую программу, например «Ростбиф среднепрожаренный» или «Ростбиф с кровью». Нажмите кнопку > и выберите нужную настройку поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку >. Для выбранной программы появляется предустановленный вес.
5. Поворотным переключателем задайте нужный вес. В статусной строке появляется время приготовления для программы.



6. Нажмите кнопку ^{start}_{stop}.

Начнётся выполнение программы. В статусной строке начнется отсчет времени I→I.

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ⊖.

По завершении выполнения программы

Рекомендации по настройке:

Отмена программы

Удерживайте кнопку ^{start}_{stop} нажатой, пока на дисплее не появится надпись «3D-горячий воздух», «160 °C». После этого можно заново выполнить установки.

Вызов информации

Перед запуском: коротко нажмите кнопку **i**. На дисплее отобразится различная информация по программам. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку **i**.

Изменение времени окончания

Для многих программ можно изменить время окончания программы. См. главу «Эксплуатация духового шкафа», раздел «*Функции времени*». Программы, в которых это невозможно, отмечены звездочкой (*).

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Вес жаркого или птицы превышает указанный.

Диапазон веса специально ограничен, так как для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режиме  «Верхний и нижний жар» или  «Гриль с конвекцией».

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Жаркое сверху пересушено.

Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой. Очень постное мясо останется сочным, если вы положите на него полоски сала.

Во время приготовления пахло пригоревшим, но жаркое получилось хорошо.

Крышка закрыта неправильно, или мясо поднялось и приподняло крышку. Всегда используйте оригинальную крышку посуды. Следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось минимум 3 см.

Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.

Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать начало программы на более позднее время. Иначе мясо разморозится во время ожидания и станет невкусным.

Мясо не готово или слишком сильно прожарено.

Если мясо не готово, в следующий раз установите больший вес. Если мясо прожарилось слишком сильно, в следующий раз установите меньший вес.

Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Сохранение установок в памяти

Сохранению в памяти не подлежит режим самоочистки.

1. Установите вид нагрева, температуру и, возможно, время приготовления для нужного блюда. Не запускайте прибор.
Если вы хотите сохранить в памяти программу:
выберите программу и настраивайте её, пока не будет отображаться время приготовления. Не запускайте прибор.
2. Удерживайте кнопку **M** нажатой до тех пор, пока не появится сообщение "Введено в память".

Установки сохраняются в памяти и могут сразу же быть использованными.

Сохранение новых установок

Задайте новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Коротко нажмите кнопку **M**.
Отображаются сохранённые установки. Если появляется "Ячейка памяти пуста", значит в памяти нет сохранённых установок. Невозможно запустить приготовление из памяти. Сначала необходимо сохранить установки в памяти, как описано в разделе "*Сохранение в памяти*".
2. Нажмите кнопку **start stop**.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите приготовление из памяти, появится сохраненная ранее установка.

Самоочищение

При включении режима самоочистки духовой шкаф нагревается прим. до 500 °С. При этом остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остаётся только протереть оставшийся в рабочей камере нагар влажной тряпочкой.

Режимы очистки

Можно выбрать один из трёх режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Время приготовления
1	Лёгкая	прим. 1 час
2	средняя	прим. 1 час 15 минут
3	Интенсивная	прим. 1,5 часа

Чем старше и сильнее загрязнения, тем интенсивнее должен быть режим очистки. Достаточно очищать рабочую камеру один раз в 2-3 месяца. Для одной очистки требуется 2,4-4,0 кВт*ч.

Важные указания

Для Вашей безопасности при достижении определенной температуры выполняется автоматическая блокировка подъёмного устройства. Вы можете снова открыть дверцу духового шкафа только после того, как рабочая камера немного остынет, а символ блокировки погаснет.



Опасность ожога из-за возможной вспышки! Во время самоочистки ни в коем случае не открывайте духовой шкаф голыми руками.



Опасность ожога!

Духовой шкаф снаружи очень горячий. Следите за тем, чтобы фронтальная поверхность духового шкафа и вентиляционные прорези оставались открытыми. Не подпускайте детей близко!

Во время самоочистки лампочки в духовом шкафу не горят.

При блокировке подъёмного устройства повторное включение духового шкафа невозможно.

Перед самоочисткой

Очистите духовой шкаф и стеклокерамику вокруг уплотнения. Уплотнение тереть нельзя. Из-за чрезмерного нагрева возможно возгорание загрязнения и повреждение уплотнения.

Очистите область между держателями для принадлежностей и их фиксаторами. Иначе нагар затруднит снятие держателей для принадлежностей.

Выньте неподходящие принадлежности и посуду из духового шкафа.



Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите рабочую камеру и принадлежности влажной тряпочкой.

Одновременная очистка принадлежностей

Вы можете одновременно очистить универсальный или эмалированный противень на уровне 3.

Решетка не подлежит очистке в духовом шкафу.

При сильном загрязнении чистку духового шкафа лучше выполнять без принадлежностей и их держателя. Благодаря этому вы добьетесь лучшего результата.

Принадлежности вы можете очистить позднее.



Высокая опасность для здоровья!

Не очищайте противни и формы с антипригарным покрытием в режиме самоочистки. Из-за очень сильного жара происходит разрушение антипригарного покрытия, и выделяются ядовитые газы.

Держатель для принадлежностей

Под воздействием высокой температуры держатели для принадлежностей могут изменить цвет. Однако это никак не влияет на их функционирование.

О том, как очистить держатели для принадлежностей, см. главу "Очистка духового шкафа", раздел *Чистящие средства*.

Если принадлежности не нуждаются в очистке, выньте держатели для принадлежностей.

Установка режима очистки

1. Нажмите кнопку .

Предлагается режим очистки 3.

Можно сразу запустить самоочистку кнопкой .

Если вы хотите изменить режим очистки:

2. Выберите нужный режим очистки поворотным переключателем.
3. Запустите очистку, нажав .

Начиная с определенной температуры функция подъема блокируется. Загорается символ  блокировки. Духовой шкаф можно открыть только после того, как символ погаснет.

По окончании очистки

Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке появляется сообщение «Самоочистка завершена».

Рекомендации по настройке:

Отмена очистки

Выключите духовой шкаф с помощью кнопки . Духовой шкаф можно открыть только после того, как символ  погаснет.

Изменение режима очистки

После запуска изменить режим очистки невозможно.

Выполнение очистки в ночное время

Для того чтобы пользоваться духовым шкафом целый день, сместите окончание очистки на ночное время.
См. главу «Эксплуатация духового шкафа», раздел «Функции времени», «Изменение времени окончания».

После самоочистки

Когда рабочая камера остынет, вытрите влажной тряпочкой оставшийся в ней нагар.

Автоматическое отключение

Отключение активировано

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

На дисплее появляется текст "Автоматическое отключение". Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Для удаления текста нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Указание

Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.



Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней стороны духового шкафа.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведенным в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жесткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя сторона духового шкафа

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью влажной тряпочки.

Стекла

Средство для очистки стекол: протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребки для стекол.

Внутреннее пространство

Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не используйте средства для очистки духовок для очистки стеклокерамики.

Лучше всего включить режим самоочистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе *Самоочистка*.

Стекланный колпак лампочек в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Стеклокерамическая поверхность

Специальные чистящие средства для стеклокерамики (без силикона), а также лимонный сок или уксус для удаления пятен от воды:

очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте средства для очистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей для удаления сильных загрязнений (можно приобрести в сервисной службе или специализированном магазине):

Откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью.

Опасность травмирования! Лезвие очень острое.

После очистки снова закройте лезвие. Поврежденное лезвие немедленно замените.

Зона очистки

Чистящие средства

Уплотнение
Не снимать!

Горячий мыльный раствор:
очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите!

Принадлежности

Горячий мыльный раствор:
предварительно замочите, а затем очистите с
помощью мягкой тряпочки или щетки.

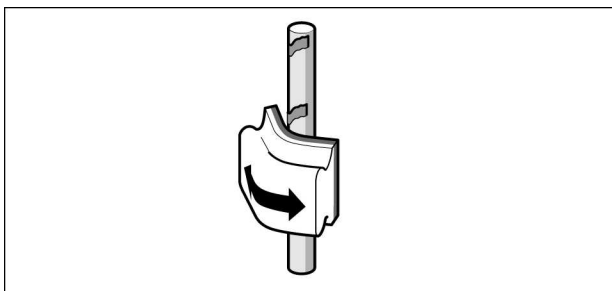
Универсальные или обычные эмалированные противни
можно также очищать в режиме самоочистки.

Держатель для принадлежностей

Используйте для очистки держателя для принадлежностей мягкую тряпочку или щетку, смоченную в горячем мыльном растворе.

Под воздействием высокой температуры держатели для принадлежностей могут изменить цвет. Однако этот никак не влияет на их функционирование.

Изменения цвета можно по большей части устранить с помощью щеточки для посуды и горячего мыльного раствора. Во избежание появления царапин следует тереть держатели вращательными движениями в направлении шлифования.



Снятие и установка стекол

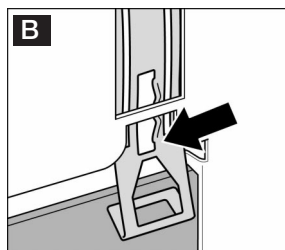
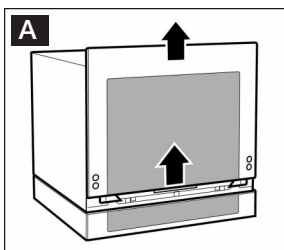
Снятие

Для улучшения результата чистки вы можете снять два наружных стекла на передней части духового шкафа.

1. Сдвиньте переднее стекло вверх и снимите его, потянув вперед (рис. А).

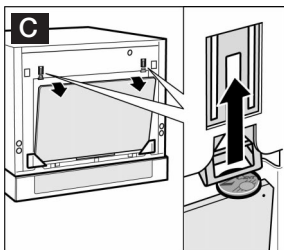
Внимание! Как только переднее стекло будет снято с крючков, оно окажется незакрепленным. Крепко держите его. Кнопки подъёмного устройства тоже сдвинуться вверх.

2. Отожмите внутрь вначале правую, а затем левую опорные пружины второго стекла, чтобы продвинуть их под перемычку (рис. В).



3. Полностью сдвиньте опорные пружины с помощью монеты вверх и выньте стекло (рис. С).

Внимание! Как только обе опорных пружины будут сдвинуты до конца вверх, стекло наклоняется вперед. Крепко держите его. Используйте монету, чтобы не пораниться от острых кромок стекла.



Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. В противном случае можно повредить стекло.

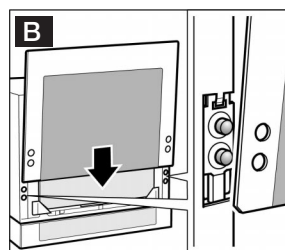
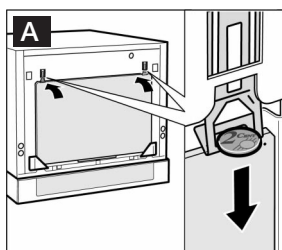
Установка

1. Навесьте второе стекло и сдвиньте опорные пружины до конца вниз с помощью монеты (рис. А).

Небольшая метка с наружной стороны стекла должна находиться вверху справа.

2. Навесьте переднее стекло и задвиньте его вниз (рис. В).

Проверьте, установились ли кнопки подъёмного устройства в отверстия на переднем стекле.



Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стекол.



Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Из данного руководства Вы узнаете, как можно самим устранить мелкие неисправности и как связаться с Сервисной службой.

Самостоятельное устранение небольших неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно сможете устранить неисправность.

Таблица
неисправностей

Если вдруг у вас не получится то или иное блюдо, обратитесь к главе "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии". В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не включается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
	Духовой шкаф заблокирован.	Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока символ  на дисплее не погаснет.
В статусной строке появляется "Установка времени". Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настроек появляется "Выбрать язык".	Прерывание электропитания.	Поворотным переключателем установите текущее время суток и нажмите кнопку  . Установленный язык при отключении питания не изменяется.
Духовой шкаф не открывается. В статусной строке появляется "Установка времени". Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настроек появляется "Выбрать язык". Появляется символ  .	Прерывание электропитания во время самоочистки.	Поворотным переключателем установите текущее время суток и нажмите кнопку  . Установленный язык при отключении питания не изменяется. Подождите, пока рабочая камера не остынет. Символ гаснет  . Вы можете снова открыть духовой шкаф.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не открывается.	Из-за включения самоочистки заблокировано подъёмное устройство.	Подождите, пока духовой шкаф остынет и символ  погаснет.
	Из-за включения блокировки для безопасности детей заблокировано подъёмное устройство.	Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока символ  на дисплее не погаснет.
	В памяти сохранено слишком высокое конечное положение подъёмного устройства.	Еще раз нажмите кнопку открывания  . Заново сохраните конечное положение подъёмного устройства или измените базовые установки. См. "Ваш новый духовой шкаф", <i>Сохранение конечного положения подъёмного устройства</i> .
Духовой шкаф не нагревается или не запускается.	Вид нагрева не распознается.	Установите еще раз.
	Духовой шкаф закрыт неправильно.	Плотно закройте дверцу духового шкафа с помощью кнопок подъёмного устройства.
	Духовой шкаф заблокирован из-за активной функции самоочистки.	Подождите, пока духовой шкаф остынет и символ  погаснет.
Духовой шкаф не нагревается. В статусной строке появляется "Demo".	Духовой шкаф находится в демонстрационном режиме.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой четыре секунды кнопку  , пока в статусной строке не исчезнет "Demo".

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
В статусной строке появляется текст "Автоматическое отключение".	Активизировано автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается.	Нажмите любую кнопку. Текст гаснет. После этого можно опять выполнять установки.
Конечное положение подъёмного устройства не сохраняется в памяти.	Духовой шкаф был закрыт неправильно.	Плотно закройте дверцу духового шкафа с помощью кнопок подъёмного устройства и заново сохраните конечное положение подъёмного устройства. См. "Ваш новый духовой шкаф", <i>Сохранение конечного положения подъёмного устройства</i> .

Сообщения об ошибках с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку . При этом сообщение об ошибке погаснет. После этого может понадобиться повторная установка времени. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в сервисную службу.

Со следующими сообщениями об ошибке вы можете справиться самостоятельно.

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Указания/устранение
E011	Одна из кнопок была слишком долго нажата или заклинила.	Нажмите все кнопки по отдельности. Проверьте чистоту кнопок. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.
E041	Неисправен вентилятор системы охлаждения.	Нажмите кнопку  . Если сообщение об ошибке появляется снова, духовой шкаф можно использовать, но при температуре не выше 250 °C. Вызовите специалиста сервисной службы.
E115	Слишком высокая температура в рабочей камере.	Духовой шкаф заперт. Подождите, пока рабочая камера не остынет. Нажмите кнопку  .

Сообщение о неисправности	Возможная причина	Указания/устранение
E711	Кнопка подъёмного устройства была нажата слишком долго.	Нажмите кнопку ☹.
	Кнопку подъёмного устройства заклинило.	Нажмите по очереди все кнопки подъёмного устройства и проверьте, не заклинило ли их. Нажмите кнопку ☹.
	Переднее стекло установлено неправильно.	Немного сдвиньте переднее стекло, чтобы кнопки управления подъёмным устройством освободились. Нажмите кнопку ☹.



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочек в духовом шкафу

При выходе из строя лампочки в духовом шкафу её следует заменить.

Подходящую термостойкую лампочку можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Используйте только указанные лампочки.



Опасность удара током!

Выключите предохранитель в блоке предохранителей.



Опасность ожога!

Замена лампочек в духовом шкафу возможна лишь в том случае, если духовой шкаф холодный.

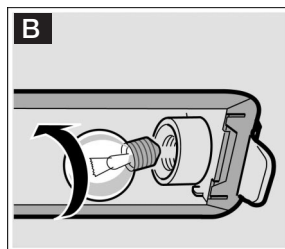
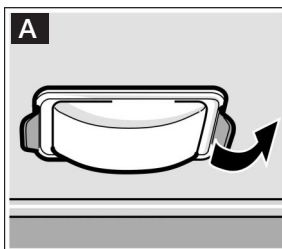
Верхняя лампочка

Используйте только лампочку мощностью 40 Вт.

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Для защиты от возможных повреждений накройте стеклокерамику кухонным полотенцем.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого большим пальцем отожмите вниз металлический язычок (рис. А).

Внимание! Если даже одна сторона расфиксирована, стеклянный колпак уже не закреплен надлежащим образом. Надежно придерживайте его.

4. Выверните лампочку (рис. В) и замените её на лампочку того же типа.



5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого поместите колпак с одной стороны под язычок и прижимайте его к другой, пока он не зафиксируется.
6. Уберите кухонное полотенце со стеклокерамики и включите предохранитель.

Боковые лампочки

Используйте только галогенные лампочки мощность 10 Вт.

Берите галогенные лампочки только сухой, чистой тряпочкой. Благодаря этому продлевается срок их службы.

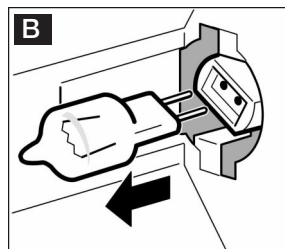
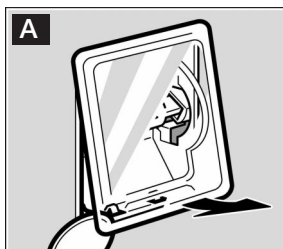
Замена левой и правой боковой лампочки выполняется аналогично.

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Для защиты от возможных повреждений накройте стеклокерамику кухонным полотенцем.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого рукой подцепите колпак снизу.

Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку (рис. А).

4. Выньте лампочку, не поворачивая, (рис. В) и замените её на лампочку того же типа.

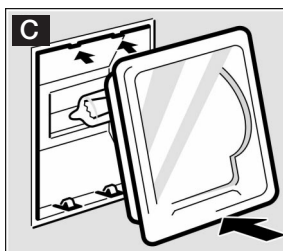
При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка надёжно вставлена.



5. Установите на место стеклянный колпак.

Следите, чтобы выпуклость на стекле находилась на стороне лампочки.

Вставьте верхний край стеклянного колпака и прижимайте его снизу, пока он не зафиксируется (рис. С).



6. Уберите кухонное полотенце со стеклокерамики и включите предохранитель.

Стекланные колпаки

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене.

Оригинальные колпаки можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего духового шкафа.

Открывание духового шкафа вручную

При выходе подъёмного устройства из строя можно открыть духовой шкаф вручную. Например, если отключили электроэнергию, а у вас осталось блюдо в духовом шкафу.

Для этого используйте следующие батарейки 9 В (типа "Крона"):

- щелочные 6LR61, 6LF22 или 6AM6
- цинково-угольные 6F22

Перед открыванием



Опасность ожога!

После использования внутренняя часть духового шкафа становится очень горячей. Дайте хорошо остыть духовому шкафу.



Опасность ожога из-за возможной вспышки!

Никогда не открывайте духовой шкаф во время режима самоочистки.



Опасность удара током!

Выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Используйте только указанные батарейки.

Прочие источники питания могут повредить духовой шкаф.

Последовательно сть действий

Опустите подъёмное устройство вниз, не ниже 40 см.

Привод подъёмного устройства может быть поврежден.

1. Сдвиньте переднее стекло вверх и снимите его, потянув вперед (рис. А).

Внимание! Как только переднее стекло будет снято с крючков, оно окажется незакрепленным.

Крепко держите его.

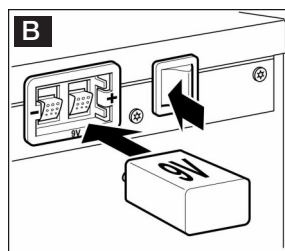
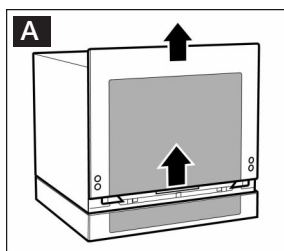
Кнопки подъёмного устройства тоже сдвинуться вверх.

2. Установите батарейку 9 В на контакты на духовом шкафу сверху справа. Одновременно нажмите кнопку выключателя, находящегося справа от контактов (рис. В) Подъёмное устройство медленно перемещается вниз.

Следите за соблюдением полярности:

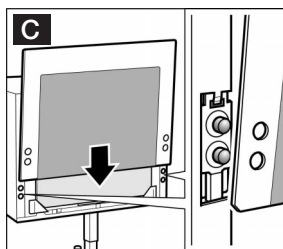
левый контакт = минус -

правый контакт = плюс +



3. Навесьте переднее стекло и задвиньте его вниз (рис. С).

Проверьте, установились ли кнопки подъёмного устройства в отверстия на переднем стекле.



Если кнопки подъёмного устройства снова функционируют, закройте духовой шкаф. После этого подъёмное устройство можно использовать как обычно.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего духового шкафа.

Фирменная табличка с номерами находится на нижней стороне дна подъёмного устройства.

Чтобы в случае необходимости избежать потерь времени на поиск, Вы можете внести данные Вашего духового шкафа.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем вам, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

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

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

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно выпекать одновременно, поставив их рядом.

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

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.



**Протестировано для
Вас в нашей
кухне-студии**

В приложенных таблицах вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы дадим вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

Установочные значения и рекомендации

Установочные значения действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф. Таким образом вы сэкономите электроэнергию. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Если духовой шкаф предварительно разогрет, указанное время выпекания сокращается на 5-10 минут. Установки температуры и времени приготовления зависят от количества и свойств продуктов, используемых для приготовления блюда. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

В рекомендациях приводится дополнительная информация. Информация, указанная в рекомендациях, поможет вам приготовить блюдо в соответствии с вашими пожеланиями.

Принадлежности

Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности.

Используйте принадлежности, входящие в комплект.

Дополнительные принадлежности и спецпринадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.

Лучшего всего подходят противни и формы из темного металла. Ставьте принадлежности и посуду из светлого металла или стекла прямо на стеклокерамическую поверхность.

Соблюдайте указания от изготовителя.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Никогда не ставьте силиконовые формы прямо на стеклокерамическую поверхность. Они могут расплавиться.

Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Лучше всего использовать режим «Верхний/нижний жар»  или режим «Hydro» . При использовании режима «3D-горячий воздух» , устанавливайте принадлежности на уровень 1 или 3.

Выпекание на двух уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» . Устанавливайте универсальный противень на уровне 1, а обычный противень - на уровне 3. Пироги в форме рекомендуется выпекать только на одном уровне.

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Хлеб и булочки

Ставьте тесто для хлеба непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

При выпекании хлеба обязательно предварительно разогрейте духовой шкаф (при отсутствии других указаний).

Не лейте воду на горячую стеклокерамическую поверхность.

Выпечка в форме	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «венок»/прямоугольная	1		150-170	50-60
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)	Форма «венок»/прямоугольная	1		140-160	60-70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	0		160-180	20-30

Выпечка в форме	Посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С	Время выпекания, мин
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	1		150-170	45-55
Бисквитный корж, из 2 яиц, предварительный разогрев	Разъёмная форма/форма для фруктового пирога	1		160-180	10-15
Бисквитный торт, из 6 яиц, предварительный разогрев	Тёмная разъёмная форма	1		160-180	30-40
Корж с бортиком, из песочного теста	Темная разъёмная форма	0		150-170	30-40
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Темная разъёмная форма	1		170-190	70-90
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1		150-170	60-70
Пикантный пирог*	Темная разъёмная форма	0		170-190	50-60

* Оставьте пирог прим. на 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С	Время выпекания, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Противень	1		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	1+3		150-170	30-40
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень	2		170-190	25-35
	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	40-50
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	1		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	1+3		150-170	35-45
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Противень	2		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	50-60

Пирог на противне	Принадлежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С	Время выпекания, мин
Песочное тесто, с сухой начинкой	Противень	1		180-200	20-30
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	1		170-190	40-50
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		200-220	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		190-210	15-20
Плетенка из дрожжевого теста, 500 г муки	Универсальный противень	2		170-190	30-40
Рождественский кекс, 500 г муки	Универсальный противень	2		180-200	50-60
Рождественский кекс, 1 кг муки	Универсальный противень	2		170-190	60-80
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		180-200	60-70
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	25-35
	Универсальный противень + противень	1+3		190-210	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		280-300	10-15

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Время выпекания, мин
Мелкое печенье	Противень	2		130-150	10-20
	Универсальный противень + противень	1+3		120-140	25-35
Миндальное печенье	Противень	1		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	1+3		100-120	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Безе	Противень	1		70-90	100-150
Кексы	Решетка с формой для кексов	1		180-200	20-30
Выпечка из заварного теста	Противень	1		210-230	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	1		180-200	25-35
	Универсальный противень + противень	1+3		170-190	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		210-230	15-25
	Универсальный противень + противень	1+3		160-180	25-35

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Предварительный разогрев				300	8-10
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	не требуются	0		200	25-35
Предварительный разогрев				300	8-10
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	не требуются	0		200	35-45
Лепешки	не требуются	0		300	10-15
Предварительный разогрев					
Булочки, без предварительного разогрева	Противень	2		220-240	25-35
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	2		190-210	15-20
Предварительный разогрев	Универсальный противень + противень	1+3		150-170	20-25

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

Пирог опадает.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Пирог сверху слишком темный.

Пирог слишком сухой.

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с жидкой прослойкой).

Выпечка подрумянивается неравномерно.

Фруктовый пирог внизу очень светлый.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар»  на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.

При выпекании на одном уровне в режиме «3D-горячий воздух»  устанавливайте принадлежности на уровень 1 или 3.

В следующий раз ставьте пирог на один уровень ниже.

Фруктовый сок вытекает.

Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.

Вы пекли на двух уровнях. На одном противне выпечка получается темнее, чем на другом.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.

В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень.

Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

Для выпекания на двух уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух» . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время. Устанавливайте принадлежности на уровень 1 или 3.

При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над вентиляционные прорези. Водяной пар может оседать на соседних панелях мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Указания по выбору посуды

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

Лучше всего использовать стеклянную посуду. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.

В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.

Всегда устанавливайте посуду по центру стеклокерамической поверхности или решетки.

Информация в таблицах:

Посуда без крышки = открытая

Посуда с крышкой = закрытая

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной около $\frac{1}{2}$ см. При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто примерно на 1-2 см. Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду. Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Отдельные порционные куски получаются лучше, если уложить их на решетку с небольшим смещением к центру.

Дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

Не устанавливайте противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Иначе из-за сильной жары он может деформироваться и получить повреждения.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите кушанье после приготовления на гриле.

Перед приготовлением на гриле разогрейте шкаф в течение прим. 3 минут.

Переворачивайте порционные куски по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

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

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время приго- товления, мин
Говядина						
Говядина для тушения	1,0 кг	закрытая	0		200-220	100
	1,5 кг		0		190-210	120
	2,0 кг		0		180-200	140
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	открытая	0		200-220	60
	1,5 кг		0		190-210	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	открытая	0		220-240	60
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	открытая	0		190-210	100
	1,5 кг		0		180-200	120
	2,0 кг		0		170-190	140
Телячья ножка	1,5 кг	открытая	0		210-230	140
Свинина						
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,0 кг	открытая	0		190-210	130
	1,5 кг		0		180-200	150
	2,0 кг		0		170-190	170
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	открытая	0		200-220	140
	1,5 кг		0		190-210	160
	2,0 кг		0		180-200	190
Филе свинины	500 г	Решётка + универсальный противень	2+1		230-240	35

Мясо	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время приго- товления, мин
Свинина для жарки, постная	1,0 кг	открытая	0		190-210	120
	1,5 кг		0		180-200	140
	2,0 кг		0		170-190	150
Копченая грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	0		210-230	75
Стейки толщиной 2 см		Решётка + универсальный противень	4+1		3	20
Медальоны из свинины толщиной 3 см		Решётка + универсальный противень	4+1		3	15
Баранина						
Баранья спинка на кости	1,5 кг	открытая	0		190-210	65
Баранья нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	открытая	0		170-190	110
Дичь						
Спинка косули на кости	1,5 кг	открытая	0		200-220	50
Ножка косули без кости	1,5 кг	открытая	0		220-240	100
Мясо кабана для жарки	1,5 кг	открытая	0		180-200	140
Оленина для жарки	1,5 кг	открытая	0		180-200	130
Кролик	2 кг	открытая	0		220-240	60
Мясной рулет	из 500 г мяса	в открытой посуде на решетке	1		180-200	90
Колбаски		Решётка + универсальный противень	4+1		3	12

Птица

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

Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

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

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени приготовления.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени.

Кусочки птицы переверните по истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени приготовления.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать ее маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время приго- товления, мин
Цыплёнок, целиком	1,2 кг	Решётка	2		220-240	60-70
Пулярка, целиком	1,6 кг	Решётка	2		210-230	80-90
Цыплёнок, половина	по 500 г	Решётка	2		220-240	40-50
Цыплёнок, кусочки	по 150 г	Решётка	2		210-230	30-40
Цыплёнок, кусочки	по 300 г	Решётка	2		210-230	35-45
Куриные грудки,	по 200 г	Решётка	2		3	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		180-200	90-110
Утиная грудка	по 300 г	Решётка	2		240-260	30-40
Гусь, целиком	3,5-4 кг	Решётка	2		160-180	120-140

Птица	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время приго- товления, мин
Гусиные окорочка,	по 400 г	Решётка	2		220-240	40-50
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		180-200	100-120
Рулет из индейки	1,5 кг	в открытой посуде на решетке	1		200-220	110-130
Грудка индейки	1,0 кг	закрытая	0		190-210	80-90
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-110

Рыба

По истечении $\frac{2}{3}$ заданного времени переверните куски рыбы.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и задвиньте посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно положить внутрь брюшка нарезанный картофель или небольшую жаропрочную емкость.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решетке, установите универсальный противень на уровень 1. Сок будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении рыбного филе добавьте несколько столовых ложек жидкости. Следите за тем, чтобы куски рыбного филе не лежали друг на друге.

Указанные в таблице данные относятся к рыбе без панировки.

Рыба	Вес	Принад- лежности и посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время приго- товления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		2	20–25
	1,0 кг	Решётка	2		200-220	40-50
	1,5 кг	Решётка	2		190-210	50-60
	2,0 кг	закрытая	0		190-210	70-80
Рыбные котлеты, толщиной 3 см		Решётка	3		2	20–25
Рыбное филе		закрытая	0		210-230	20-30

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.

Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.

Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Проверьте уровень установки и температуру.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Щадящее приготовление

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, - идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовом шкафу теплым.

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, фарфоровый поднос или глубокий стеклянный противень без крышки.

Всегда устанавливайте открытую посуду на стеклокерамическую поверхность.

Последовательность действий

1. Выберите режим "Щадящее приготовление"  и установите температуру между 70 и 90 °C. Предварительно разогрейте духовой шкаф, а в нем посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Установите посуду с мясом в духовой шкаф и доведите до готовности в режиме щадящего приготовления. Почти для всех кусков мяса идеально подходит температура 80 °C.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Большие куски мяса переворачивать не нужно.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Время выдержки для него не требуется.

Благодаря особому способу приготовления мясо имеет розовый цвет. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Если вы хотите получить мясо с соусом, готовьте его в закрытой посуде. В этом случае время доведения до готовности следует сократить.

Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Температура 60 °С в толще продукта должна сохраняться минимум 30 минут.

Таблица

Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, телятины, свинины и баранины. Время щадящего приготовления зависит от толщины и внутренней температуры мяса.

Блюдо	Вес	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время обжаривания, мин	Время доведения до готовности в щадящем режиме в часах
Птица						
Грудка индейки	1000 г	0		80	6-7	4-5
Утиная грудка*	300-400 г	0		80	3-5	2-2½
Говядина						
Говядина для жарки (напр., огузок) 6-7 см толщиной	ок. 1,5 кг	0		80	6-7	4½-5½
Филе говядины, целиком	ок. 1,5 кг	0		80	6-7	5-6
Ростбиф, 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	0		80	6-7	4-5
Стейки из говядины, 3 см толщиной		0		80	5-7	1½-2
Телятина						
Телятина для жарки (напр., окорок) 6-7 см толщиной	ок. 1,5 кг	0		80	6-7	5-6
Филе телятины	ок. 800 г	0		80	6-7	3-3½
Свинина						
Постная свинина для жарки (напр., филе) 5-6 см толщиной	ок. 1,5 кг	0		80	6-7	5-6
Филе свинины, целиком	ок. 500 г	0		80	6-7	2½-3

Блюдо	Вес	Уро- вень	Вид нагре- ва	Темпера- тура, °C	Время обжа- ривания, мин	Время до- ведения до готовности в щадящем режиме в часах
Баранина						
Баранье филе со спинной части, целиком	ок. 200 г	2		80	5-6	1½-2
* Чтобы кожаца утиной грудки была хрустящей, немного обжарьте её после щадящего приготовления на сковороде.						

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом.	Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.	По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уро- вень	Вид нагре- ва	Темпера- тура, °C	Время вы- пекания, мин
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки на решётке	0		170-190	45-55

Запеканки	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Суфле	Форма для запеканки	0		170-190	35-45
	Порционные формочки на решетке	1		190-210	20-25
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	0		180-200	30-40
Лазанья	Форма для запеканки	0		180-200	40-50
Картофельная запеканка, сырые продукты, высота макс. 4 см	1 форма для запеканки на решетке	1		190-210	60-80
	2 формы для запеканки на решетке и стеклокерамической поверхности	3+0		160-180	60-80
Тосты запеченные, 8 шт.	Решётка	3		3	5-10

Готовые продукты

При использовании режима "Speed"  готовые блюда выкладываются прямо на стеклокерамическую поверхность или в противень, который ставится на стеклокерамическую поверхность.



Опасность возгорания!
Никогда не кладите пергаментную бумагу на стеклокерамику.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготавливаемому блюду.

Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте. Соблюдайте указания производителя на упаковке.

 = 3D-горячий воздух для уровня 1 и 3
 = Speed для уровня 0, непосредственно на стеклокерамической поверхности

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Время выпекания, мин
Пицца, глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	не требуются	0		270-300	10-20
	2 решетки	1+3		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	не требуются	0		230-280	15-25
	Универсальный противень + противень	1+3		170-190	25-35
Пицца-багет	не требуются	0		230-280	15-25
Минипицца	не требуются	0		230-280	8-15
Пицца, охлажденная	Решётка	1		180-200	15-25
Изделия из картофеля, глубокой заморозки					
Картофель фри*	не требуются	0		250-280	15-25
	Универсальный противень + противень	1+3		180-200	30-40
Крокеты	не требуются	0		250-280	10-20
Жареный картофель, фаршированный картофель	не требуются	0		250-280	10-20
Хлебобулочные изделия, глубокой заморозки					
Булочки, багет (готовые)	не требуются	0		220-250	5-15
Крендели (готовые)	не требуются	0		220-250	5-15
Крендели (мелкие изделия из теста)	Противень	2		220-240	15-25
Хлебобулочные изделия, готовые					
Разогрев зачерствевших булочек или багетов	Противень	2		200-220	10-20
	Универсальный противень + противень	1+3		180-200	15-25

Блюдо	Принадлежности	Уро- вень	Вид нагре- ва	Темпера- тура, °С, режим гриля	Время вы- пекания, мин
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	не требуются	0		250-280	5-15
Палочки и нагеты из цыпленка	не требуются	0		250-280	10-20
Штрудель, глубокой заморозки	Универсальный противень	2		190-210	35-45
* Распределите равномерно в один слой.					

Особенные блюда

Йогурт

Подъём дрожжевого теста

На вашем приборе вы можете устанавливать температуру от 30 до 300 °С. При 40 °С у вас прекрасно получится как кремообразный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Вскипятите молоко (3,5 % жирности), охладите его до 45 °С и подмешайте йогурт. Перелейте в чашки или маленькие стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышкой и поставьте их закрытыми на стеклокерамическую поверхность. Готовьте, как указано в рецепте.

Приготовьте дрожжевое тесто как обычно. Положите его в термостойкую посуду и накройте. В течение 5-10 минут разогревайте духовой шкаф. После этого выключите его и поставьте тесто подниматься на решетку.

Блюдо	Посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Температура,°С	Время приготов- ления
Йогурт	Поставить чашки или стеклянные банки с навинчивающейся металлической крышке на решетку	0		40	6-8 ч
Подъём дрожжевого теста	Поставить жаропрочную посуду на решетку	1		Разогреть духовой до 50 °С, после чего выключить	5-10 мин
				Поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	20-30 мин

Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
Нежные замороженные продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решетка	1		30 °C
Прочие продукты глубокой заморозки Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	1		50 °C

Указание

До 60 °C лампочка в духовом шкафу не горит.
При этом возможна оптимально точная регулировка.

Поддержание в горячем состоянии при открытом духовом шкафу и растапливание

На стеклокерамической поверхности можно поддерживать готовые блюда в горячем состоянии при открытом духовом шкафу, а также растапливать шоколад, масло или желатин.

Режим поддержания в горячем состоянии при открытом духовом шкафу  прекрасно подходит для блюд, приготовленных в закрытой посуде. Благодаря щадящему нагреванию блюдо не перегревается и остается удивительно сочным.

Время растапливания зависит от вида и количества продуктов.

При этом не следует использовать алюминиевую фольгу и пластиковые емкости, так как они плавятся.

Указания

Режим поддержания в горячем состоянии при открытом духовом шкафу  не имеет регулируемых ступеней нагрева. Изменение времени окончания также не предусмотрено. Режим нагрева можно запустить только при открытом духовом шкафу. В это время подъёмное устройство заблокировано, а на дисплее горит символ .

Порядок приготовления	Посуда	Уровень	Вид нагрева
Поддержание в горячем состоянии при открытом духовом шкафу	Жаропрочная посуда	0	
Растапливание, растворение напр., шоколада, масла, желатина	Жаропрочная посуда	0	

Подсушивание

Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Установите универсальный противень на уровне 1, а решетку - на уровне 3. Выложите универсальный противень и решетку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

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

Блюдо	Принадлежности	Уро- вень	Вид наг्रे- ва	Темпера- тура, °C	Продолж- тельность, в часах
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	1+3		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	1+3		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	1+3		80	ок. 8-10
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	1+3		80	ок. 1½

Консервирование

Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Избегайте чрезмерного наполнения банок фруктами или овощами. Вытрите после этого края банок. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в воде образуются пузырьки.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 1. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
2. Вылейте в универсальный противень $\frac{1}{2}$ литра горячей (ок. 80 °C) воды.
3. Закройте духовой шкаф.
4. Установите режим "Нижний жар" .
5. Установите температуру от 170 до 180 °C.
6. Запустите духовой шкаф.

Консервирование фруктов

Приблизительно через 40-50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф.

Через 25-35 минут после выключения духового шкафа, обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов. Выключите духовой шкаф.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, Смородина, Клубника	Выключить	Ок. 25 минут
Вишни, Абрикосы, Персики, Крыжовник	Выключить	Ок. 30 минут
Яблочное пюре, Груши, Сливы	Выключить	Ок. 35 минут

Консервирование овощей

Когда в банках начнут подниматься пузырьки, уменьшите температуру до 120-140 °С, в зависимости от сорта овощей прим. через 35-70 минут. Затем выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Ок. 35 минут
Свёкла	Ок. 35 минут	Ок. 30 минут
Брюссельская капуста	Ок. 45 минут	Ок. 30 минут
Фасоль, Кольраби, Красноочанная капуста	Ок. 60 минут	Ок. 30 минут
Горошек	Ок. 70 минут	Ок. 30 минут

Внимание банок

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с EN/IEC 60350 и DIN 44547.

Выпекание

Закрытый яблочный пирог:
Установите разъёмные формы рядом друг с другом со смещением.

Разъёмные формы из белой жести:
Время выпекания может увеличиться на 50-10 минут. Формы можно также устанавливать непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уро- вень	Вид наг्रे- ва	Темпера- тура, °C	Время вы- пекания, мин
Фигурное печенье	Противень	1		160-180	20-30
	Противень + универсальный противень	3+1		140-160	35-45
Маленькие кексы 15 шт. на противень	Противень	2		160-180	20-30
Предварительный разогрев	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	20-30
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	1		160-180	30-40
	Разъёмная форма на решётке	1		150-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	1+3		140-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		190-210	60-70

Приготовление на гриле

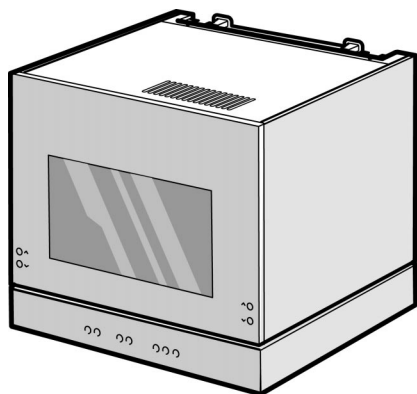
При размещении блюда непосредственно на решётке дополнительно установите универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты, предварительный разогрев 10 мин	Решётка + универсальный противень	4+1		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.*, без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	3+1		3	25-30

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.

[illegible]



de

Montageanweisung

bitte aufbewahren

en

Installation Instructions

please keep

fr

Manuel de montage

à garder soigneusement

it

Istruzione per l'installazione

si prega di conservare

nl

Installatievoorschrift

goed bewaren

da

Montagevejledning

bedes opbevaret

pt

Instruções de montagem

por favor, guardar

es

Instrucciones de Montaje

por favor, guardar

el

Οδηγίες εγκατάστασης

Να φυλάσσεται

no

Monteringsanvisning

må oppbevares

sv

Monteringsanvisning

spara anvisningen

fi

Asennusohjeet

säilytä ohjeet

ru

Инструкция по монтажу

Пожалуйста, сохраните

cs

Montážní návod

prosím uschovejte

pl

Instrukcja montażu

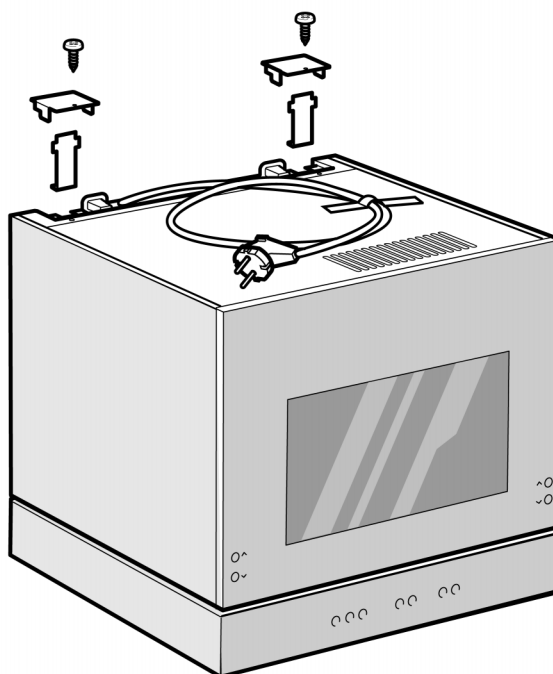
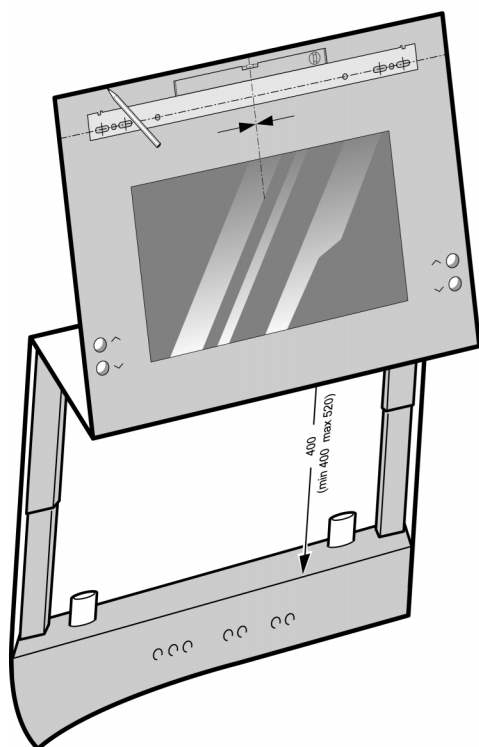
proszę zachować

tr

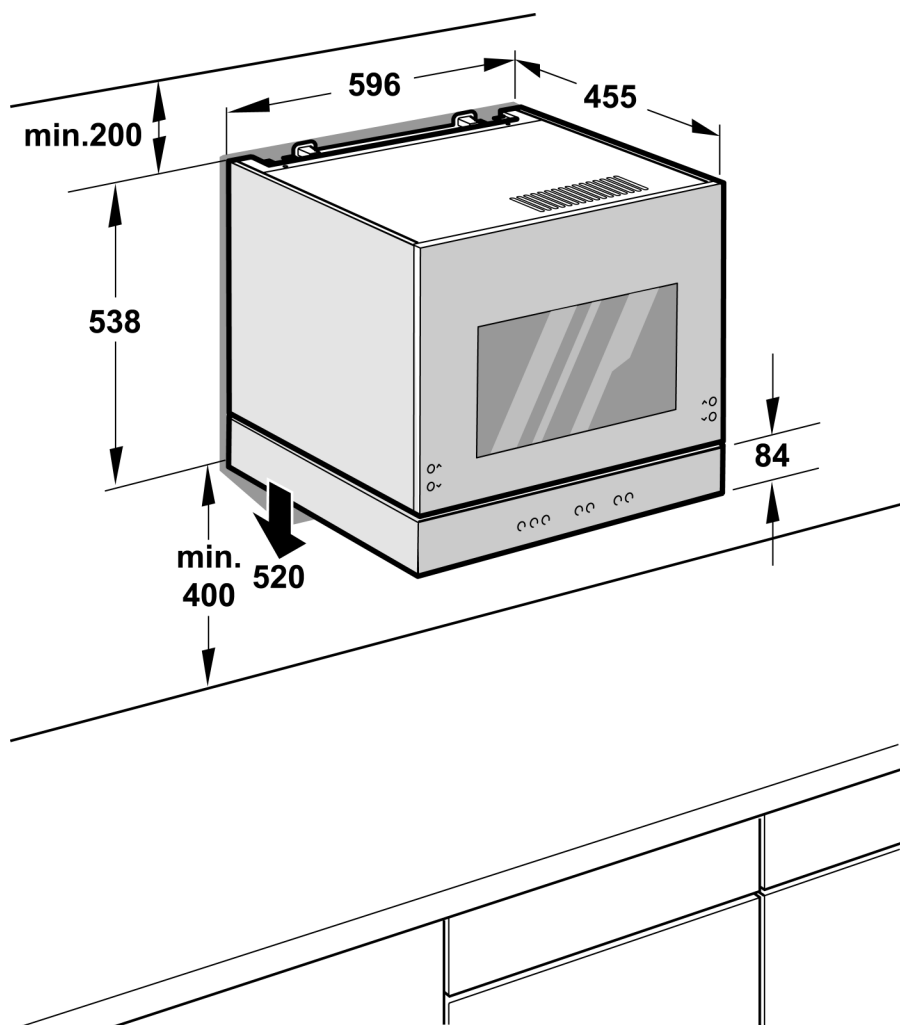
Montaj Talimatları

Lütfen saklayınız

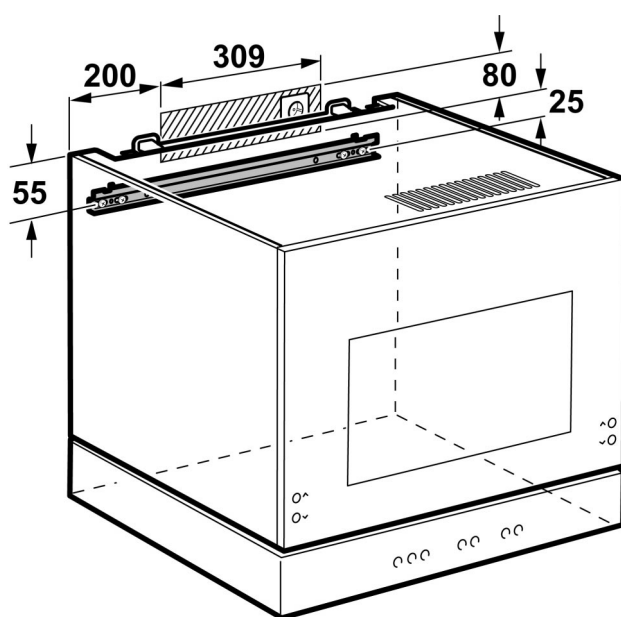
1



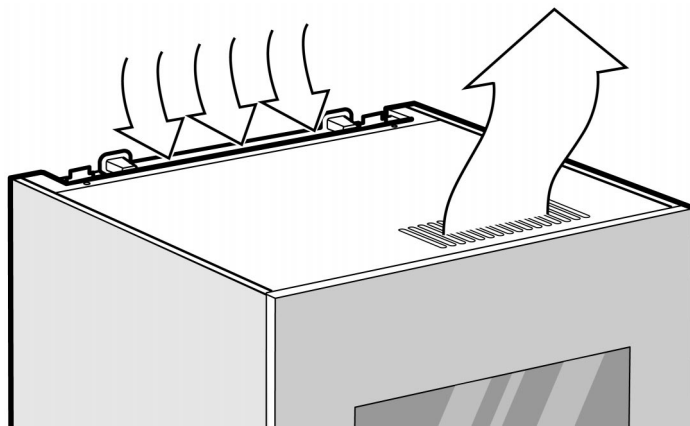
2



3



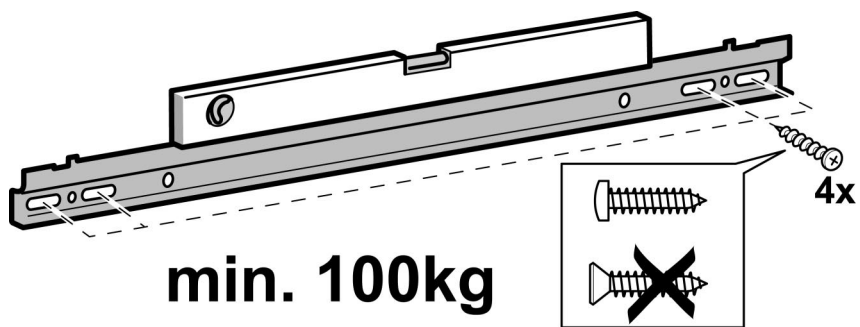
4



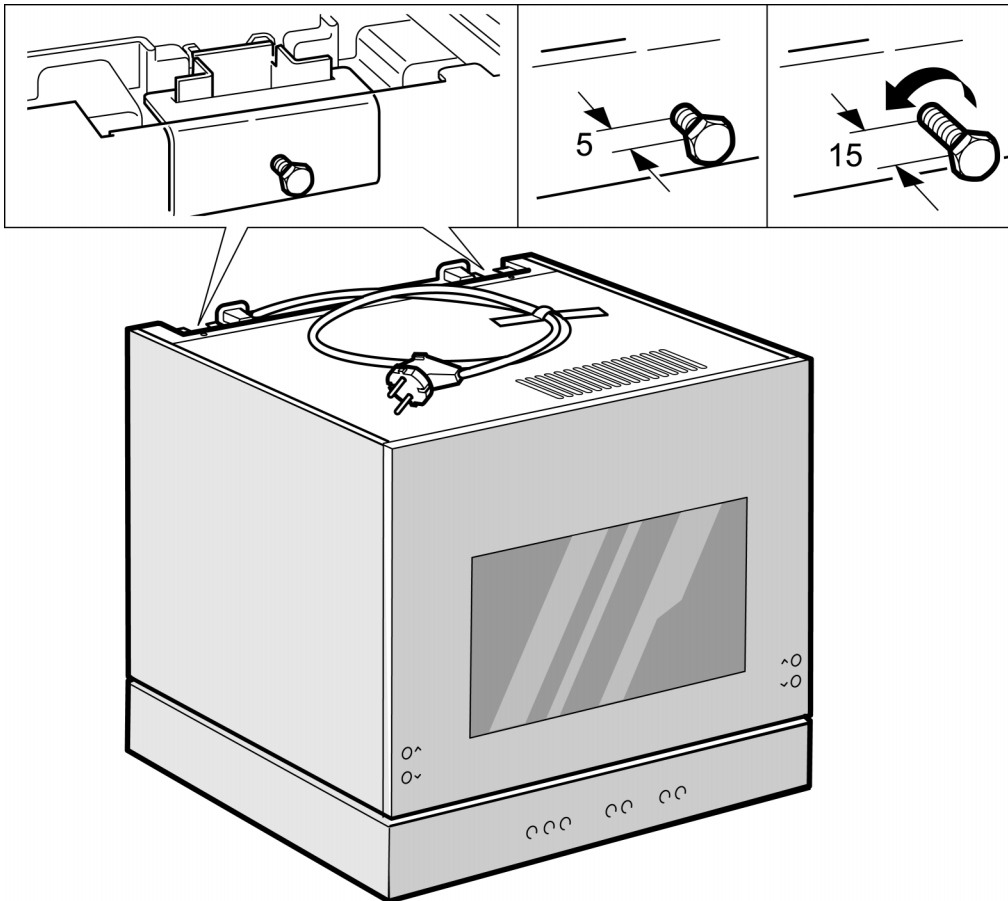
5



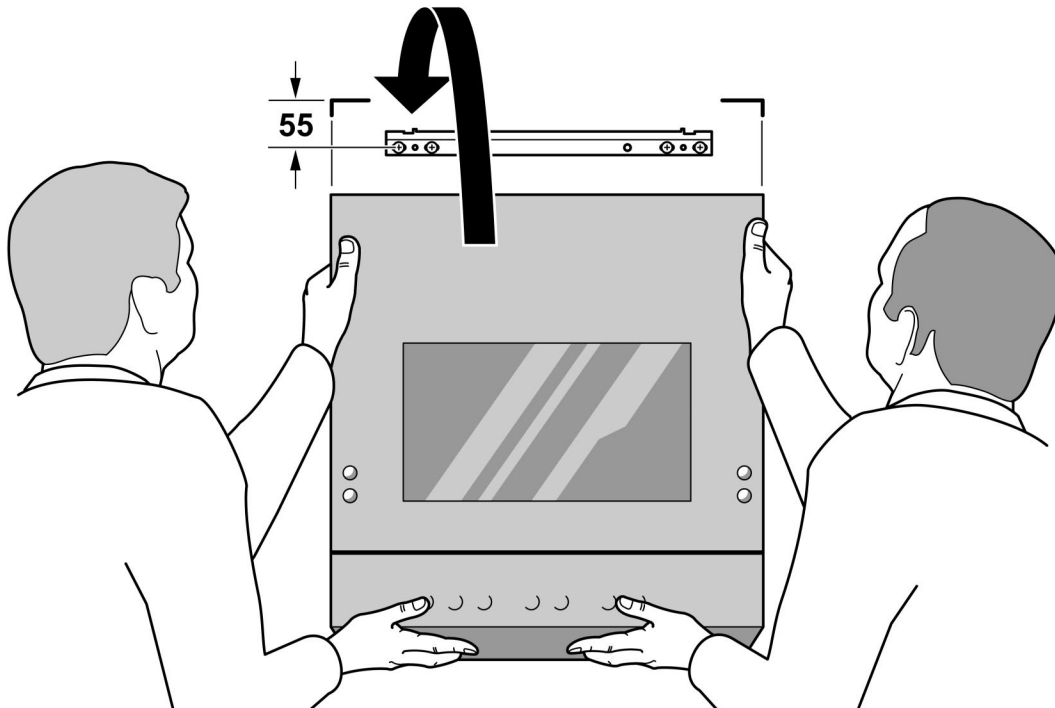
6



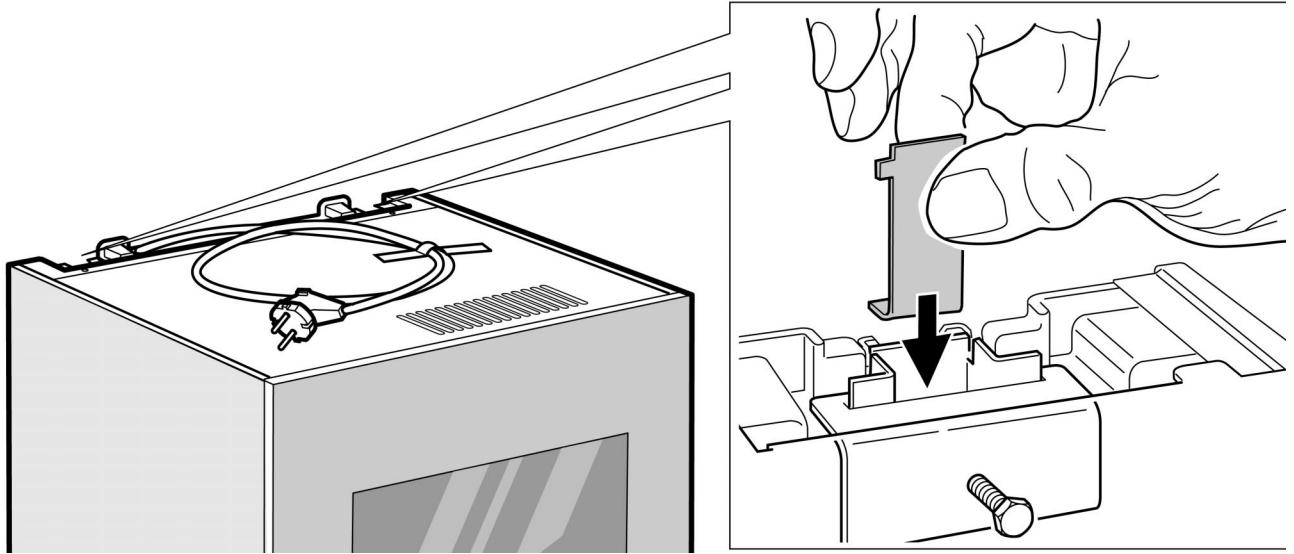
7



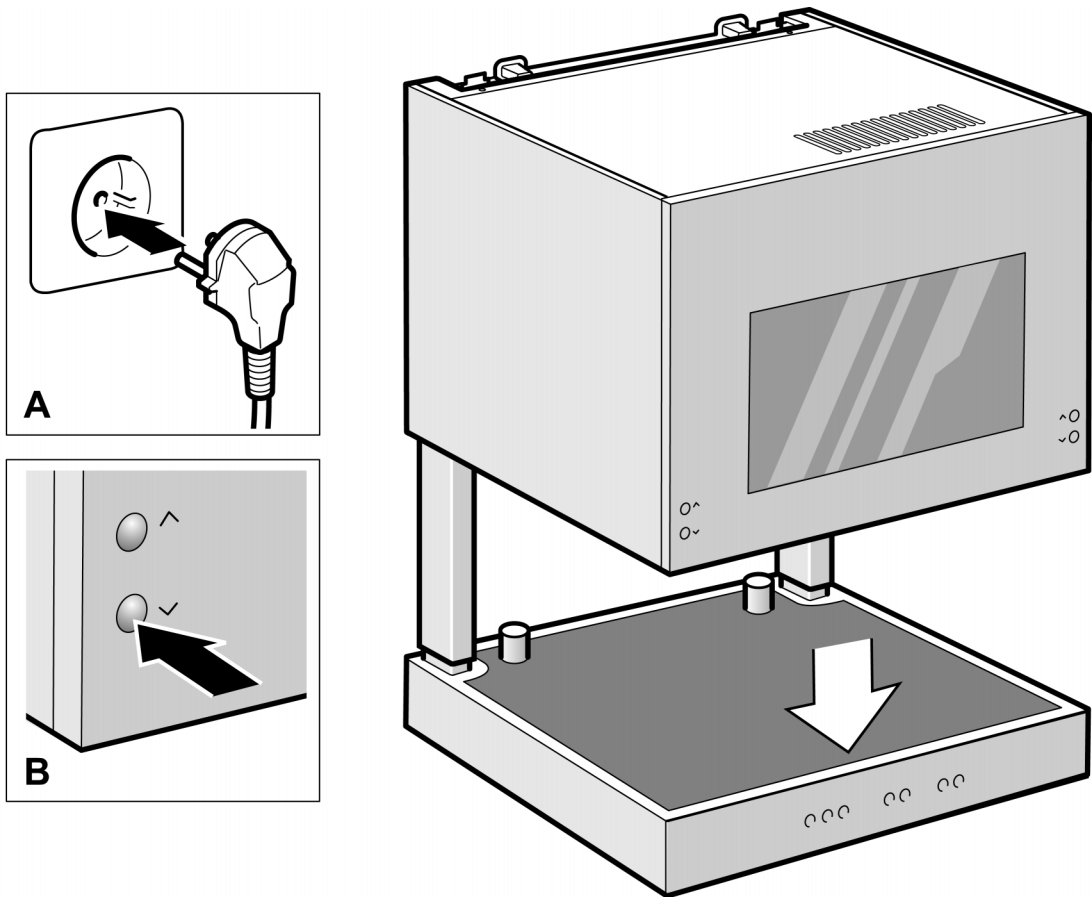
8



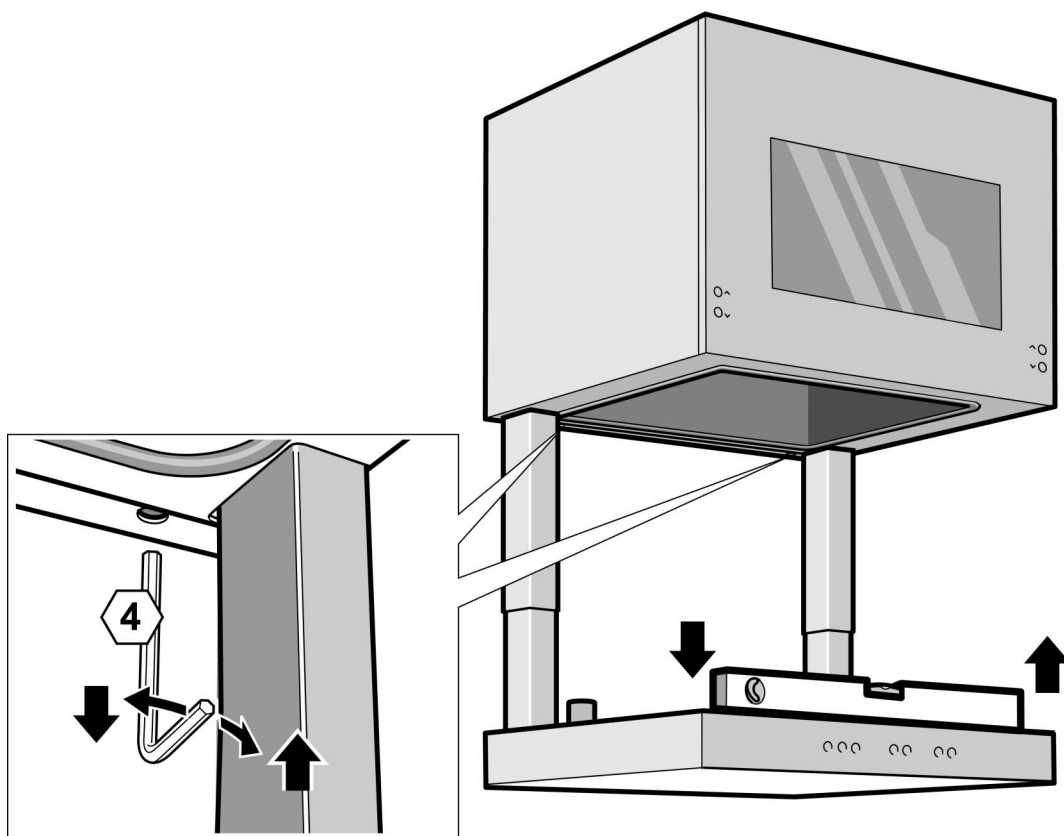
9



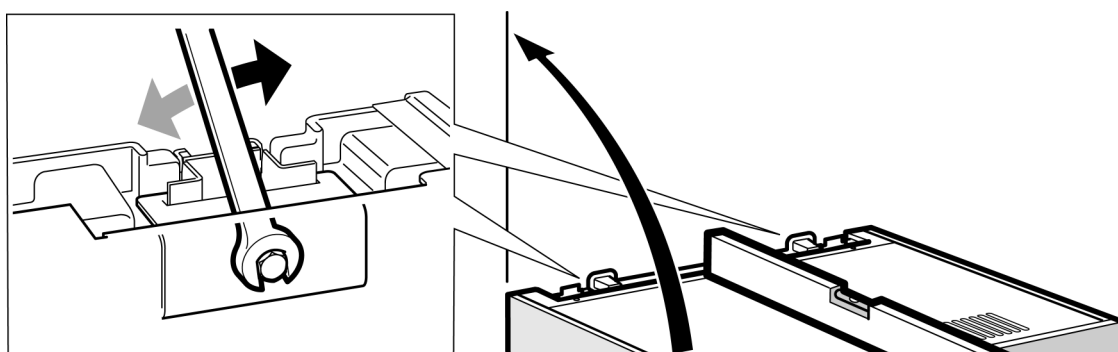
10



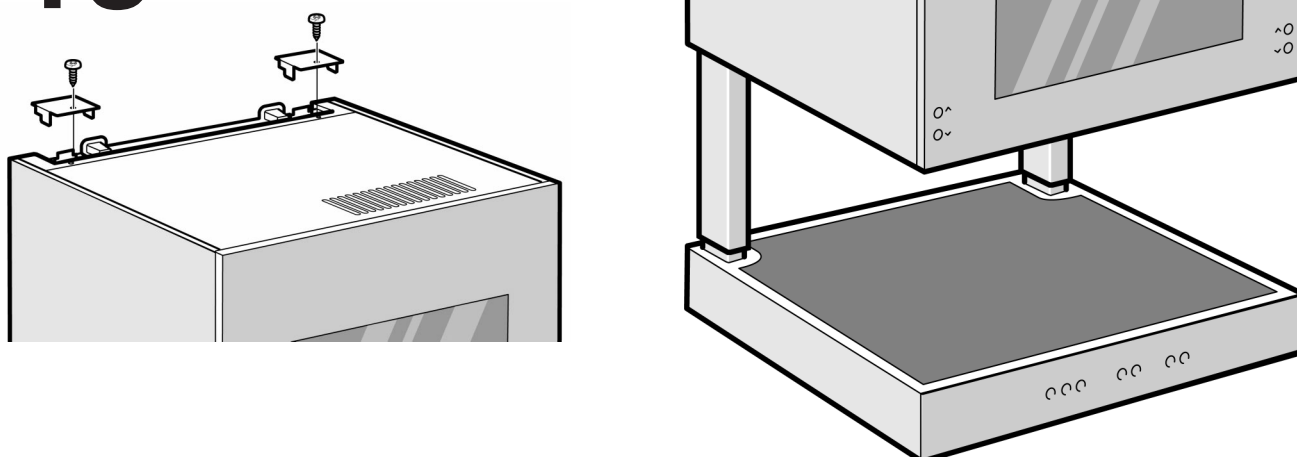
11



12



13



Säkerhetsavstånd när lyften körs

Utför monteringen på ett sådant sätt att det inte uppstår någon klämrisk mellan en lyft som körs och angränsande föremål. Detta gäller för hela den väg som lyften tillryggalägger vid körning i båda riktningarna.

fi

Ota huomioon:

Sähköliitântä

Laite on pistokevalmis ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan. Pistorasian siirtäminen tai liitântäjohtodon vaihtaminen on sallittu ainoastaan sähköasentajalle painettujen ohjeiden mukaisesti. Laitteen liitosrasian täytyy olla viivoitetun pinnan alueella kuva 3 tai asennustilan ulkopuolella.

Jos pistoke ei enää asennuksen jälkeen ole käsillä, asennuspuolella täytyy olla yleisnapainen erotuslaite, jonka kosketusväli on vähintään 3 mm. Sähköliitântä vasta seinäkiinnityksen jälkeen.

Asennuksen valmistelu - kuva 1 - 5

Asenna laite vain sileälle, tasaiselle seinälle.

Tuuletusrakoja ja imuilman aukkoja ei saa peittää.

Jos laite asennetaan työtason alle, alue työtason ja laitteen välillä on jätettävä vapaaksi.

Laitteen alle ei tulisi asentaa keittotasoja.

Noudata kaikkia asennusmittoja ennen asennuslistan kiinnittämistä.

Suositus: 2 henkilöä asennukseen.

Asennus - kuva 6 - 10

Huomio! Asenna laite hissin ollessa kiinni.

Kiinnitä ripustuslista seinälle. Huomio! Kantovoima > 100 kg. Katso kuva 6. Älä nosta laitetta etulasista, se voi siirtyä.

Kierrä säätöruuveja vähintään 10 mm auki, kuva 7:

- Asennuksen helpottamiseksi.
- Turvalaikan sisäänkyntämiseksi.

Ripusta uuni paikalleen, kuva 8. Nosta laitetta tätä varten vähintään 7 mm korkeammalle kuin haluttu asennuskorkeus.

Työnnä 2 lukkolaattaa paikalleen, kuva 9.

Liitä laite verkkovirtaan.

Kohdista laite - kuva 11 - 13

Kohdista laite kuvan 11 - 13 mukaan ja ruuvaa suojalevy paikalleen.

Irrotus

Huomio! Laitteen saa irrottaa vain hissin ollessa kiinni.

Irrota laite sähköverkosta.

Poista suojalevy. Kallista uunia eteenpäin.

Poista 2 lukkolaattaa.

Nosta uunia kevyesti ja vedä se irti.

Turvavälit hissin liikkuessa

Asenna laite siten, että kukaan ei voi jäädä puristuksiin liikkuvan hissin ja ympäröivien esineiden väliin. Tämä on otettava huomioon hissin koko liikealueella hissiä laskettaessa tai nostettaessa.

ru

На что следует обратить внимание:

Подключение к электросети

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.

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

Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к электросети должно выполняться только после настенного монтажа.

Подготовка к монтажу - рис. 1 - 5

Крепите прибор только на гладкой ровной стене.

Не закрывайте вентиляционные прорези и воздухозаборные отверстия.

При установке прибора над рабочей поверхностью необходимо обеспечить наличие свободного пространства между поверхностью и прибором.

Установка варочных панелей под прибором запрещается.

Ознакомьтесь с установочными размерами перед закреплением монтажной планки.

Совет: для монтажа нужны 2 человека.

Монтаж - рис. 6 - 10

Внимание! Прибор можно устанавливать только в том случае, если подъемное устройство поднято.

Закрепите планку на стене.

Внимание! Нагрузка > 100 кг.

См. рис. 6.

Не приподнимайте прибор за переднее стекло. Стекло может сдвинуться.

Выверните регулировочные винты минимум на 10 мм, рис. 7:

- для упрощения монтажа;
- для задвигания защитных щитков.

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

Установите два защитных щитка, рис. 9.

Подключите прибор к источнику электропитания.

Выравнивание прибора - рис. 11 - 13

Выверните прибор, как показано на рис. 11 - 13, и установите крышку.

Демонтаж

Внимание! Прибор можно демонтировать только в том случае, если подъемное устройство поднято.

Отсоедините прибор от электропитания.

Удалите крышку. Наклоните духовой шкаф вперед.

Удалите 2 защитных щитка.

Слегка приподнимите духовой шкаф и снимите его.

Безопасное пространство для перемещения подъемного устройства

Встраивайте прибор таким образом, чтобы между перемещающимся подъемным устройством и окружающими предметами ничто не зажалось. За этим надо следить постоянно во всё время подъема и опускания устройства.