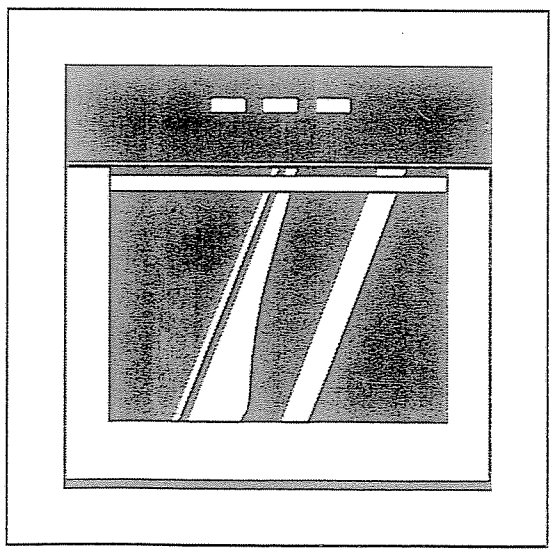
SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

HB 770.60E

902173

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

На что следует обратить внимание 5

Перед монтажом 5

Правила техники безопасности 5

Причины повреждений 6

Ваш новый духовой шкаф 8

Панель управления 8

Поля управления и индикаторы 9

Стрелки для выбора вида нагрева 10

Поля для изменения установленных значений . . . 11

Виды нагрева 12

Духовой шкаф и принадлежности 15

Охлаждающий вентилятор 17

Перед первым использованием 18

Нагревание духового шкафа 18

Предварительная чистка принадлежностей 19

Включение и выключение духового шкафа . . . 19

Главный выключатель 19

Настройка духового шкафа 20

Установка 20

Автоматическое выключение духового шкафа . . . 22

Автоматическое включение и выключение духового шкафа 24

Индикатор остаточного тепла 25

Быстрый нагрев 26

Автоматическое приготовление блюд 27

Посуда 27

Приготовление блюда 28

Программы 29

Содержание

Как долго будет готовиться блюдо? 30

Установка 31

Автоматическое включение и выключение духового шкафа 32

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд 33

Текущее время 35

Установка 35

Таймер 36

Установка 36

Базовые установки 37

Изменение базовых установок 38

Блокировка для безопасности детей 39

Автоматическое защитное отключение 40

Автоматическая самоочистка 40

Установка 42

Автоматическое включение и выключение самоочистки 43

Когда духовой шкаф остыл 44

Уход и чистка 44

Чистка прибора снаружи 44

Духовой шкаф 45

Чистка стекол дверцы 47

Уплотнитель 49

Вытяжной фильтр 50

Принадлежности 50

Что делать при неисправности? 51

Замена верхней лампочки в духовом шкафу 53

Замена левой лампочки в духовом шкафу 54

Содержание

Сервисная служба 55

Утилизация упаковки и старого прибора 56

Таблицы и рекомендации 57

Пироги и выпечка 57

Рекомендации по выпеканию 61

Мясо, птица, рыба 62

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле 66

Запеканки, тосты 67

Готовые блюда глубокой заморозки 68

Щадящее приготовление блюд 69

Рекомендации по щадящему приготовлению 70

Необычные блюда 71

Размораживание 72

Сушка фруктов и зелени 72

Консервирование 73

Рекомендации по экономии электроэнергии 75

Акриламид в продуктах питания 75

Как этого избежать? 76

Контрольные блюда 77

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять прибором.

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение духового шкафа к электросети должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, связанные с неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

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

Горячий духовой шкаф

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа. Из него может выйти горячий пар.
Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко к включенному духовому шкафу.

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Опасность возгорания!

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

Ремонт

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

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

Автоматическая самоочистка

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

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

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

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

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. Это ведет к застою тепла и изменению времени выпекания и жаренья, а также повреждению эмали.

Вода в духовом шкафу

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

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень толстым слоем. Фруктовый сок будет стекать с противня и оставлять несмываемые следы. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

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

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Следите за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Ваш новый духовой шкаф

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

Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от типа прибора.

Поля управления и индикаторы

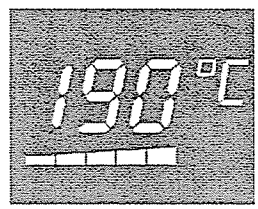
Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Чтобы выполнить настройку, прикоснитесь к символу пальцем.

Символ		
⏻	Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
< >	Стрелки для выбора вида нагрева	С их помощью выбирается вид нагрева. Стрелка > (вверх) Стрелка < (вниз)
🔆	Лампочка в духовом шкафу	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.
🕒	Часы	Установка текущего времени, времени таймера 🔔, продолжительности приготовления I→I и времени окончания приготовления →I.
i	Информация	Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.
– +	Поля для изменения установленных значений	Изменение предлагаемых и установленных значений. Поле «Минус» – = уменьшение Поле «Плюс» + = увеличение
»)))	Быстрый нагрев	Включает быстрый нагрев духового шкафа.
OK	Подтверждение/пуск	Подтверждение установки или запуска духового шкафа.

Дисплей отображает заданные значения. Пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.

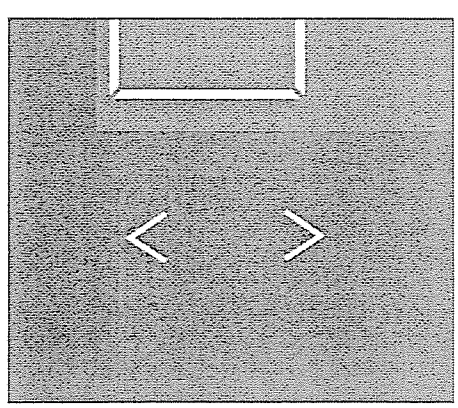
Важно

Если Вы не подтвердите установку с помощью поля управления «OK», установка через несколько минут аннулируется. Всегда подтверждайте установку с помощью поля управления «OK».



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

Стрелки для выбора вида нагрева



При помощи стрелок < или > можно выбрать вид нагрева духового шкафа. Прикасайтесь к одной из стрелок, пока на индикаторе не появится символ нужного вида нагрева. Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

Положения	
	Верхний и нижний жар
	Специальный верхний и нижний жар*
	Интенсивный нагрев
	3D-горячий воздух
	Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
	Размораживание
	Автоматическая самоочистка
P	Автоматические программы

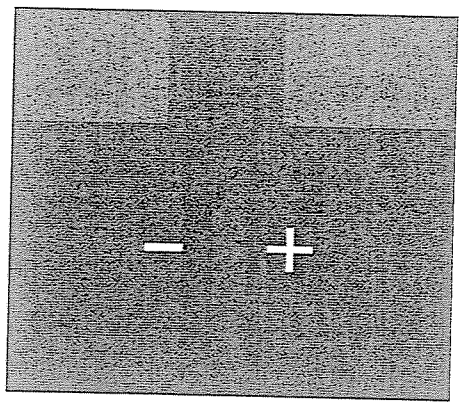
* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности потребления электрсэнергии в соответствии с EN50304.

Лампочка в духовом шкафу

При установке вида нагрева загорается лампочка в духовом шкафу.
Исключения: во время размораживания продуктов при температуре 30-60°C и во время автоматической самоочистки лампочка не включается.
Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу загорается после включения нагрева.

Вы можете включить и выключить лампочку в духовом шкафу, прикоснувшись к символу.
Исключение: размораживание при 20°C.

Поля для изменения установленных значений

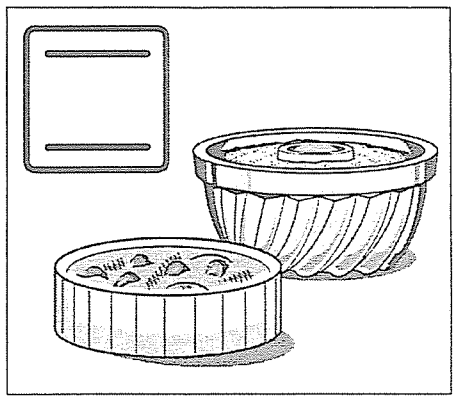


При помощи полей «Плюс» + или «Минус» – Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.
Поле «Плюс» + = увеличение
Поле «Минус» – = уменьшение

Режимы	
50 - 300	Температура, °C Макс. температура для режимов «3D-горячий воздух» и «Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы» составляет 270°C, размораживание: 20-60°C.
1 - 3	Режимы гриля
1 - 3	Режимы автоматической самоочистки
1 мин. - 23 ч 59 мин.	Продолжительность
1 сек - 23 ч 55 мин.	Время таймера
P1 - P26	Программы

Виды нагрева

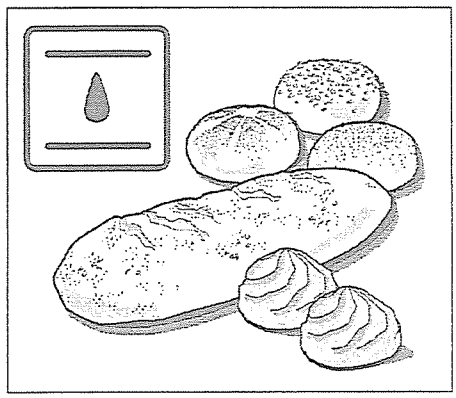
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

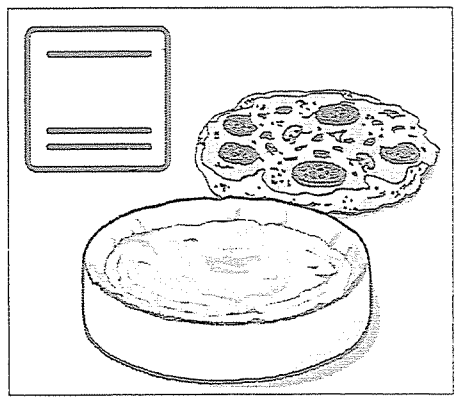
В этом режиме тепло распределяется в духовке равномерно на пирог или кусок мяса сверху и снизу. С этим видом нагрева у Вас отлично получатся сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.
В режиме щадящего приготовления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

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



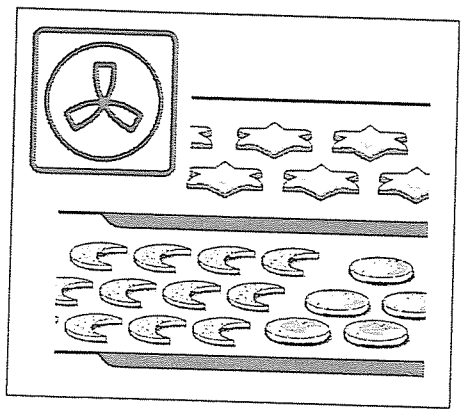
Специальный верхний и нижний жар

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



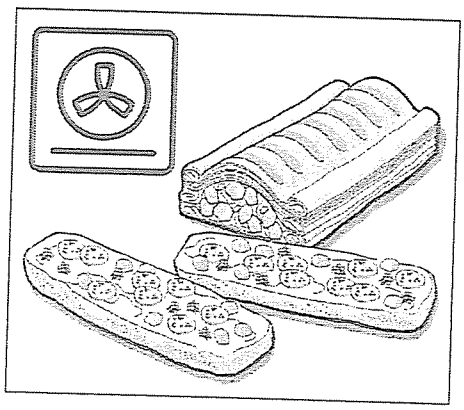
Интенсивный нагрев

Благодаря сильному нагреву снизу выпечка, например пицца, приобретает снизу хрустящую корочку. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также идеально подходит для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, которые отражают тепло или имеют плохую теплопроводность.



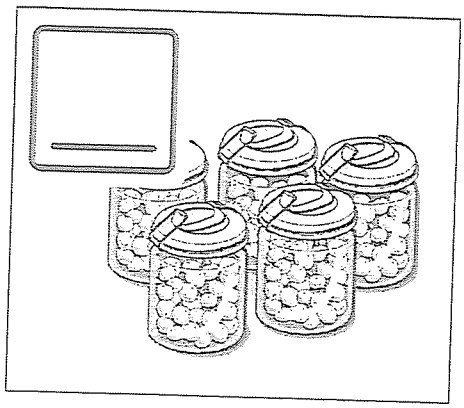
3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке духовки, распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. В режиме 3D-горячий воздух Вы можете одновременно выпекать на двух уровнях пирог и пиццу. Мелкое печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме верхнего и нижнего жара. Дополнительные противни Вы можете приобрести в специализированном магазине. Режим 3D-горячий воздух является оптимальным для сушки фруктов и зелени.



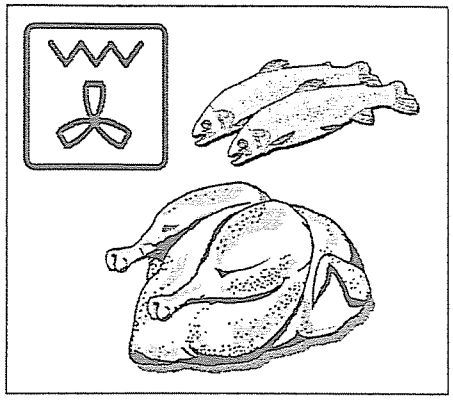
Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы

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



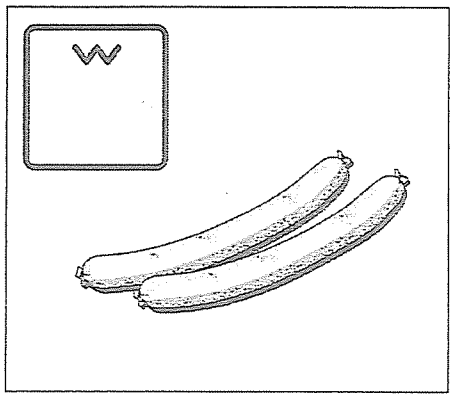
Нижний жар

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



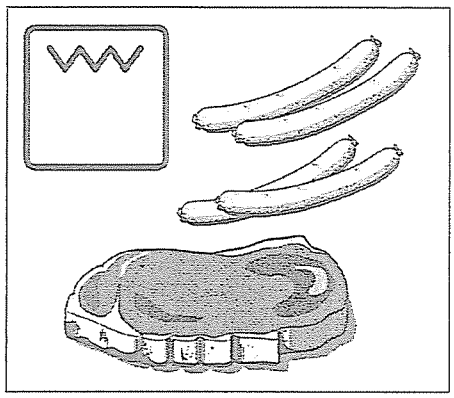
Гриль с конвекцией

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



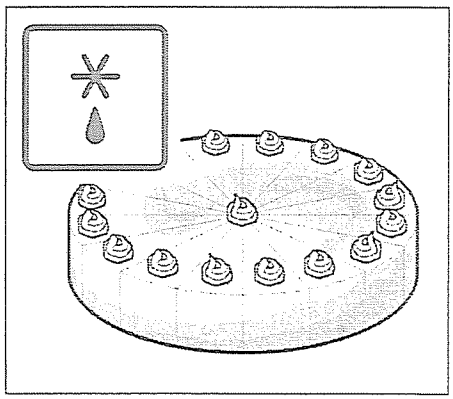
Плоский гриль, малая площадь нагрева

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



Плоский гриль, большая площадь нагрева

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



Размораживание

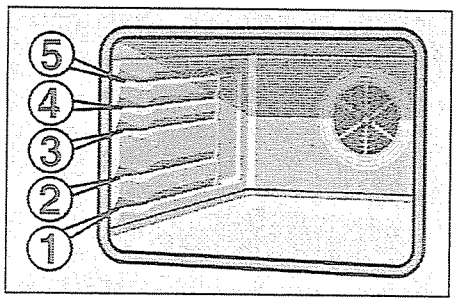
Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются быстро и равномерно.

Примечания

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

Для видов нагрева с верхним или нижним жаром в целях равномерного распределения тепла вентилятор кратковременно включается во время фазы нагревания.

Духовой шкаф и принадлежности

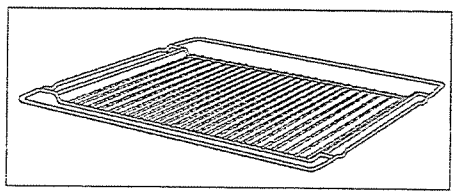


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

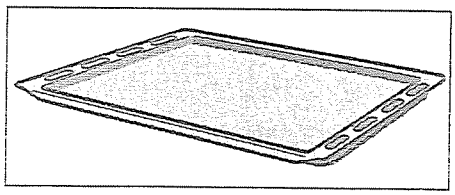
Принадлежности не опрокинутся даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

Принадлежности

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

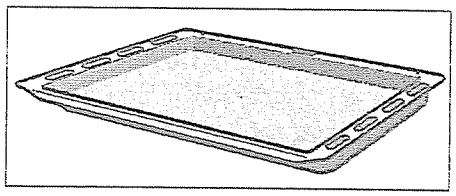


Решетки HZ 334001 для посуды, форм для пирогов, жаркого, приготовления на гриле и блюд глубокой заморозки.



Эмалированный противень HZ 311070 для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень в духовку скосом к дверце духового шкафа.

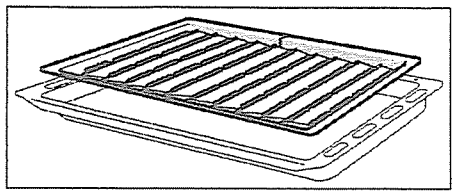


Универсальный противень HZ 332070 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при приготовлении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

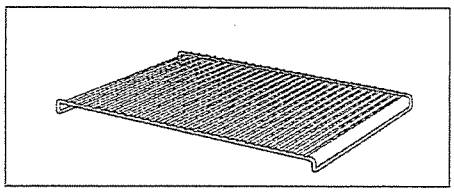
Устанавливайте противень в духовку скосом к дверце духового шкафа.

Специальные принадлежности

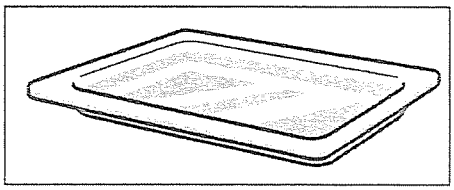
Специальные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в хозяйственном магазине.



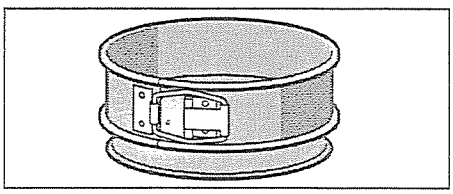
Противень-гриль HZ 325070 для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда используйте противень-гриль вместе с универсальным противнем.
Жаренье на гриле с использованием противня-гриль: устанавливайте его на тот же уровень, что и решетку.
Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



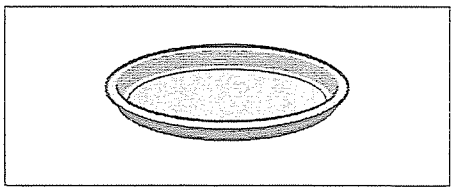
Решетка HZ 324000 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.



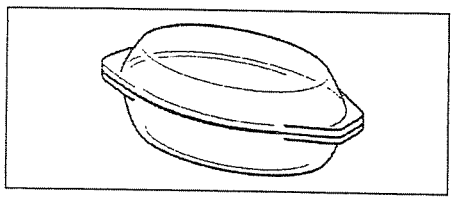
Стеклянный противень HZ 336000. Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит для подачи на стол.



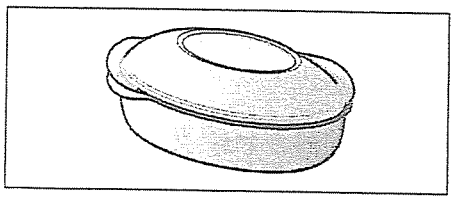
Форма для выпекания HZ 26001. С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваш духовой шкаф всегда остается чистым. Форма для выпекания имеет антипригарное покрытие.



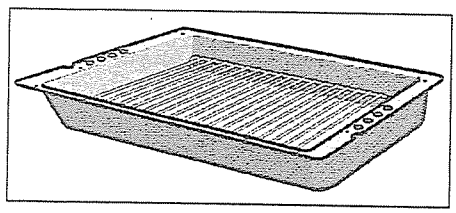
Противень для приготовления пиццы HZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



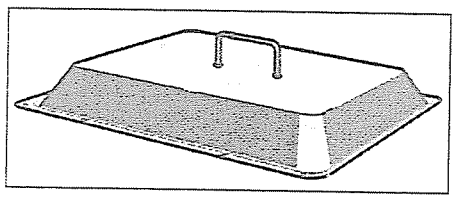
Стеклянная жаровня HZ 915000 для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



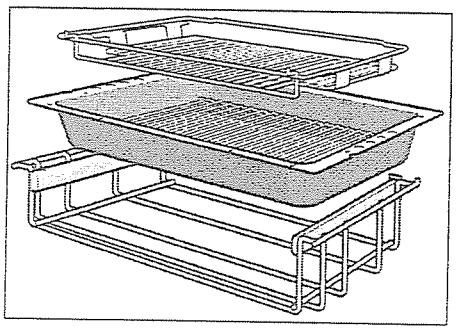
Металлическая жаровня HZ 26000. Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Ей можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Внутри жаровня имеет антипригарное покрытие, снаружи она покрыта эмалью.



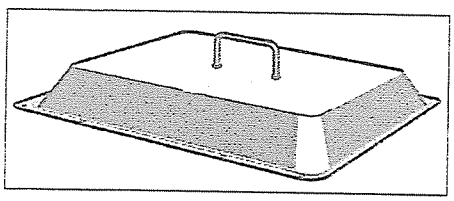
Профи-противень HZ 333070 для приготовления больших блюд.



Крышка профи-противня HZ 333001. С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.



Выдвижной механизм «Профи» HZ 333100 для приготовления больших блюд. Комплект принадлежностей состоит из очень глубокой сковороды, решетки и телескопической направляющей. С помощью входящей в комплект решетки у Вас получатся прекрасные блюда-гриль.



Крышка профи-противня HZ 333101. С ее помощью профи-противень превращается в профи-жаровню.

Охлаждающий вентилятор

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

Перед первым использованием

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

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

Сначала посмотрите, мигают ли на индикаторе символ ◷ и три нуля.

Если на индикаторе мигают символ ◷ и три нуля

Установите текущее время.

1. Прикоснитесь к символу «Часы» ◷.
   На индикаторе появится индикация 12:00 и мигающий символ ◷.
2. Установите текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.
3. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «OK». Прибор готов к работе.

Нагревание духового шкафа

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

Последовательность действий

1. Прикасайтесь к символу «Главный выключатель» ⏻ до тех пор, пока на индикаторе не появится символ □.
2. Установите «Верхний и нижний жар» ⊟. Для этого прикасайтесь к стрелке > до тех пор, пока на индикаторе не появится символ ⊟.
3. Прикасайтесь к полю «Плюс» + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 240°C.
4. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «OK».

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

Предварительная чистка принадлежностей

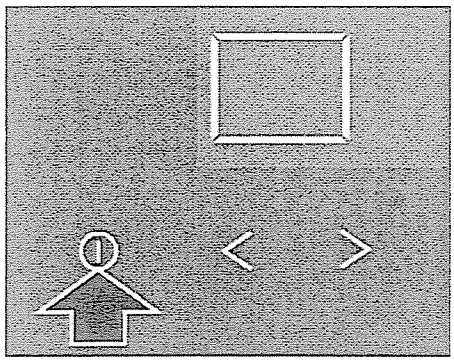
Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Включение и выключение духового шкафа

Главный выключатель

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ⏻.

Включение



Прикасайтесь к главному выключателю ⏻ до тех пор, пока на индикаторе не появится ☐.
Если Вы не начнете настраивать духовой шкаф в ближайшие минуты, главный выключатель автоматически выключится. Символ ☐ гаснет.

Выключение

Прикасайтесь к символу «Главный выключатель» ⏻ до тех пор, пока не погаснет индикация установки.

Текущее время, отсчет времени таймера и индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа.

Выключение духового шкафа вручную

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Автоматическое выключение духового шкафа

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

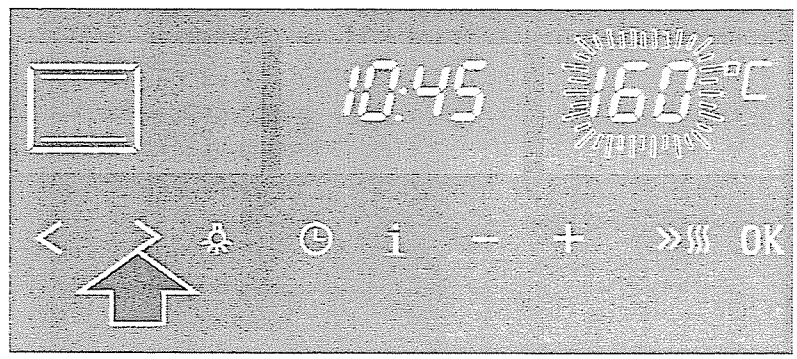
Таблицы и рекомендации

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

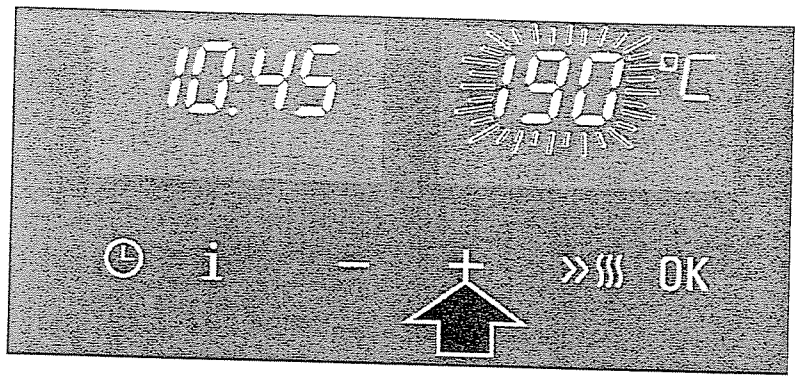
Установка

Пример: верхний и нижний жар ⊟, 190°C.

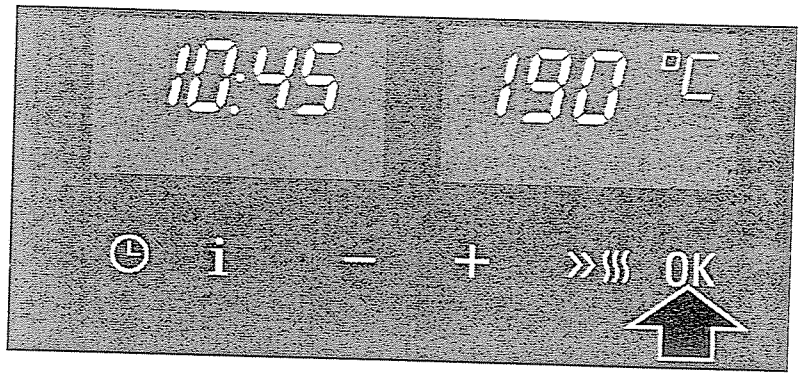
1. Включите главный выключатель ⏻.
   На индикаторе появляется символ □.
2. С помощью стрелок < или > установите вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.



4. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «OK».



Короткий звуковой сигнал

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, предлагающий запустить шкаф с помощью поля управления «OK».

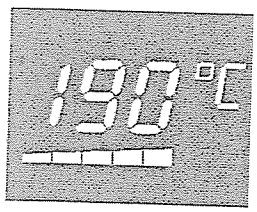
Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель ⏻.

Изменение установки

Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение, прикоснувшись к символу «OK».

Контроль за нагревом



Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля за нагревом духового шкафа. Когда заполнены все секторы, пора ставить блюдо в духовку. В режиме гриля и при размораживании (20°C) индикатор контроля за нагревом не включается.

Прикоснувшись к символу «Информация» i во время нагрева духового шкафа, Вы можете узнать фактическую температуру. Она на несколько секунд появится на индикаторе. В режиме гриля значение фактической температуры нагрева не показывается.

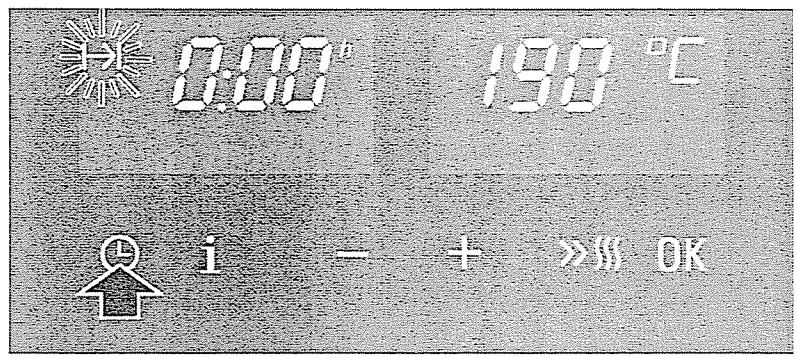
Вследствие тепловой инерции духового шкафа во время разогрева температура на индикаторе может отличаться от фактической температуры духового шкафа.

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. Затем дополнительно задайте продолжительность приготовления Вашего блюда.

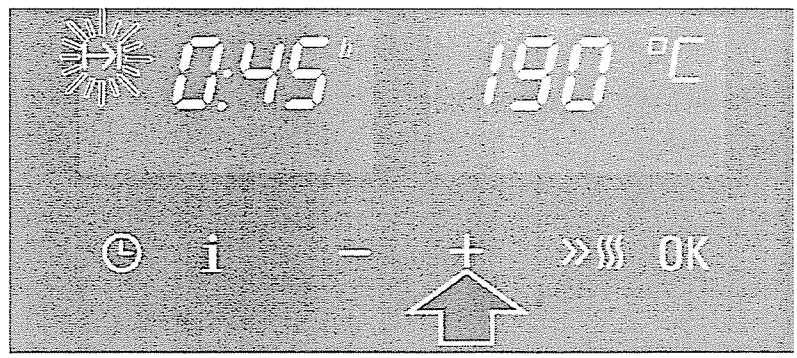
Пример: продолжительность приготовления 45 минут.

5. Прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Продолжительность» I→I.



6. Установите нужную продолжительность с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.

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



7. Запустите с помощью «OK» или установите время окончания на более позднее, как описано в разделе «Автоматическое включение и выключение духового шкафа».

Когда Вы запускаете духовой шкаф с помощью «OK», на индикаторе загорается символ «Продолжительность» I→I.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе времени высвечивается 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки «Часы» ◷. Когда Вы выключаете главный выключатель ⏻, на дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Сброс продолжительности

Прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Продолжительность» I→I. Прикасайтесь к полю «Минус» – до тех пор, пока на индикаторе не появится нуль. Прикоснитесь к символу «OK». Работа прерывается.

Изменение установки

Прикоснитесь к символу «Часы» ◷. Изменить продолжительность приготовления можно с помощью полей «Плюс» + или «Минус» –. Подтвердите изменения, прикоснувшись к символу «OK».

Отмена настройки

Выключите главный выключатель ⏻.

Вызов настроек

Вызов времени окончания приготовления →I или текущего времени ◷: прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится соответствующий символ. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

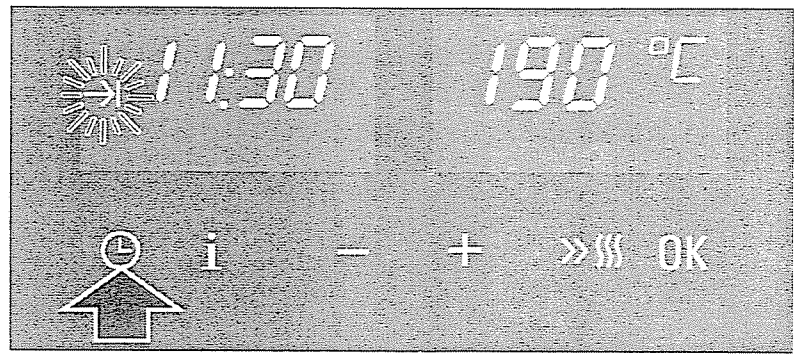
Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

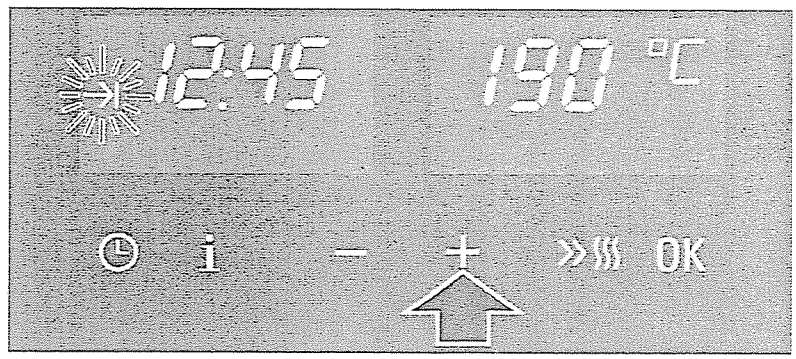
Пример: сейчас 10:45. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-6.

7. Прикоснитесь к символу «Часы» ◷.
Символ «Окончание» →| мигает.
На индикаторе Вы видите время окончания приготовления.



8. С помощью поля «Плюс» + установите время окончания на более позднее.



9. Подтвердите установку с помощью «OK».

Время окончания приготовления отображается на индикаторе до тех пор, пока духовой шкаф не запустится. После этого на индикаторе отображается отсчет продолжительности приготовления.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На индикаторе времени высвечивается 0:00. Когда Вы выключаете главный выключатель ⏻, снова появляется индикация текущего времени.

Указание

До тех пор пока символ на индикаторе мигает, Вы можете менять установку. Если символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменить время принятия установки. См. также главу «Базовые установки».

Индикатор остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикатор контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет около 300°C.

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

Использование остаточного тепла

С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать готовое блюдо в нагретом состоянии.

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

Быстрый нагрев

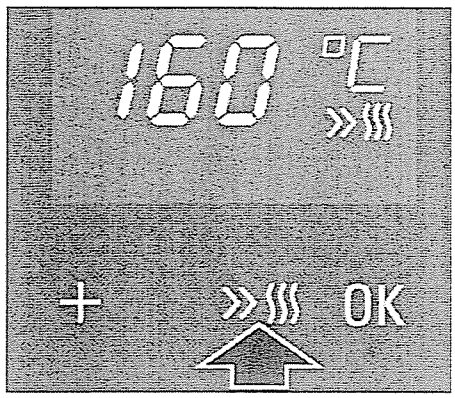
С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф.

Быстрый нагрев можно использовать при следующих видах нагрева:

- = Верхний и нижний жар
- = Специальный верхний и нижний жар
- = Интенсивный нагрев
- = 3D-горячий воздух
- = Горячий воздух интенсивный/ приготовление пиццы
- = Гриль с конвекцией

Установка

Настройте духовой шкаф.



Прикоснитесь к символу «Быстрый нагрев» ».
На индикаторе температуры горит символ ». Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

Когда все поля индикатора контроля за нагревом заполнены, раздается сигнал, и символ » гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Прикоснитесь к символу «Быстрый нагрев» ».
На индикаторе температуры гаснет символ ».

Указания

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

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

При включенном быстром нагреве Вы можете запросить фактическое значение температуры нагрева. Для этого прикоснитесь к символу «Информация» i. На индикаторе на несколько секунд появляется значение температуры.

Автоматическое приготовление блюд

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

Посуда

Режим автоматического приготовления предназначен для приготовления блюд в закрытой посуде. Поэтому всегда используйте посуду с плотно прилегающей крышкой.

Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду (до 300°C) из стекла или стеклокерамики. В посуду из эмалированной стали, чугуна или алюминия добавляйте больше жидкости. В этом случае блюдо подрумянится сильнее. Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Можно использовать посуду из высококачественной стали. Однако блюдо получится не слишком румяным, а мясо будет не совсем готово.

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 жаренья.

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

Приготовление блюда

Выберите подходящую посуду.

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

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

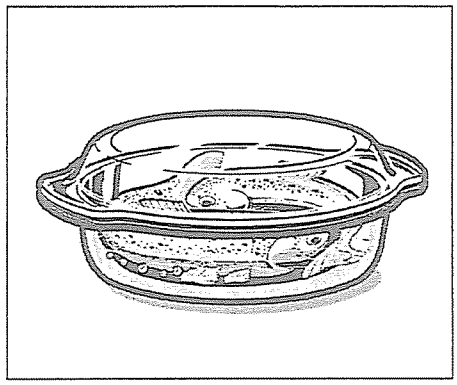
Мясо

Если это указано в таблице, добавьте в пустую посуду воды, чтобы дно было закрыто.

Мясо приправьте, уложите в посуду и накройте крышкой.

Рыба

Рыбу почистите, по желанию сбрызните лимонным соком, посолите.



Рыба на пару: налейте в посуду на 5 мм жидкости, например, лимонный сок или вино.
Рыба жареная: обваляйте рыбу в муке и смажьте растопленным сливочным маслом.

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

Рагу

Вы можете комбинировать различные виды мяса и свежих овощей.

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

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

Программы

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

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

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

* Внимание! Если Вы готовите замороженное мясо, нельзя откладывать время окончания на более поздний срок. Иначе мясо может разморозиться до начала приготовления, и блюдо окажется несъедобным.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-6. На индикаторе появляется продолжительность приготовления.

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

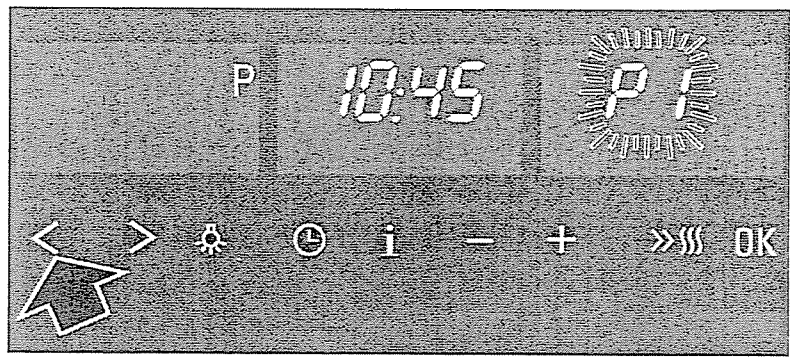
Установка

Выберите подходящую программу в таблице.

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

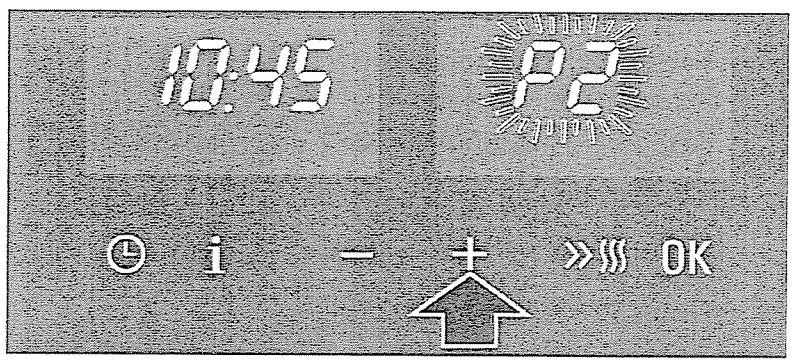
1. Включите главный выключатель ⏻.

2. С помощью стрелок > или < выберите вид нагрева «Автоматические программы». На дисплее появится «P».

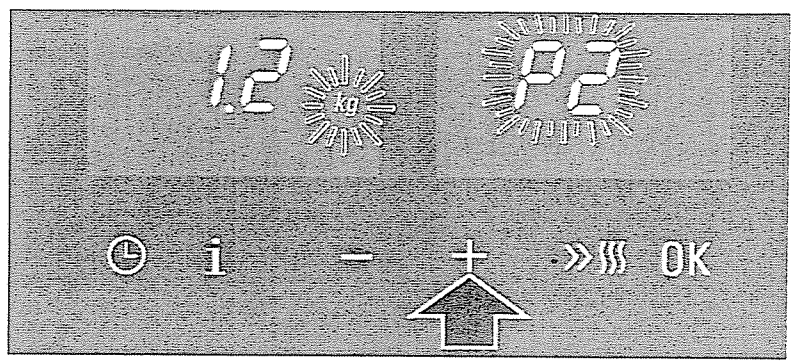


3. При помощи поля «Плюс» + установите номер нужной программы.

4. Подтвердите установку с помощью «OK». На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.



5. При помощи полей «Плюс» + или «Минус» – установите вес.



6. Подтвердите установку с помощью «OK».

7. Запустите программу с помощью «OK» или установите время окончания на более позднее, как описано далее.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ⏻, снова появляется индикация текущего времени.

Отмена выполнения программы

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель ⏻.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Берите только свежее мясо или свежую рыбу.

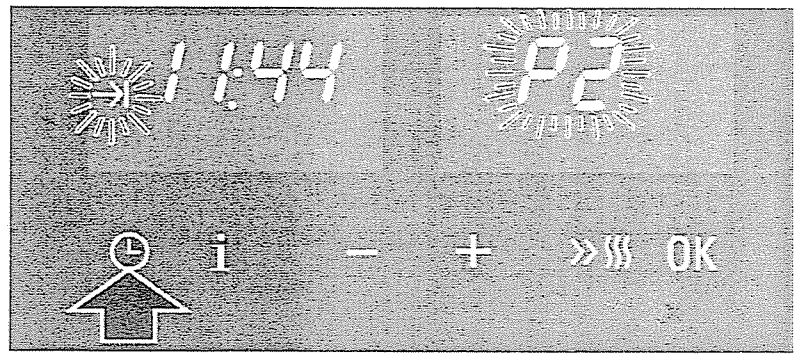
Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. Без охлаждения мясо и рыба быстро портятся.

Пример: программа P2. Блюдо должно быть готово в 12:15.

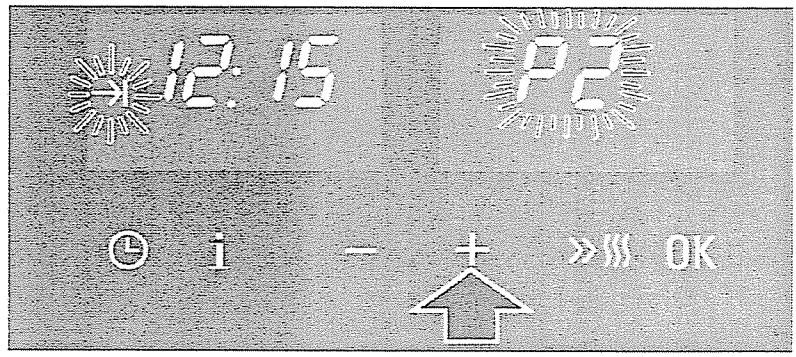
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-6.

7. Символ установленной программы мигает. Прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока не начнет мигать символ «Окончание» →|.

   На индикаторе отображается время окончания приготовления.



8. С помощью поля «Плюс» + установите время окончания на более позднее.



9. Подтвердите установку с помощью «OK». На дисплее отображается время окончания. Загорается символ →|. В нужный момент времени духовой шкаф включится.

Время приготовления истекло	Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ⏻, снова появляется индикация текущего времени.
Указание	Вызов данных о весе: прикоснитесь к символу «Информация» i. После пуска программы на дисплее на несколько секунд появится значение веса.

Рекомендации по автоматическому приготовлению блюд

Вес жаркого или птицы превышает приведенный в таблице диапазон веса	Диапазон веса специально ограничен, потому что для очень большого жаркого часто не подобрать подходящую по емкости посуду. Готовьте большие блюда в режимах «Верхний и нижний жар» или «Гриль с конвекцией».
Жаркое получилось хорошо, а соус слишком темный	В следующий раз возьмите посуду поменьше и добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый	В следующий раз возьмите посуду побольше и добавьте меньше жидкости.
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 выглядит хорошо	Крышка жаровни неплотно закрыта, или мясо при приготовлении поднялось и открыло крышку. Поэтому всегда используйте посуду с плотно закрывающейся крышкой и следите за тем, чтобы между крышкой и мясом оставалось расстояние не менее 3 см.
Блюда из замороженного мяса	Приправляйте замороженное мясо точно так же, как парное. Внимание: если Вы готовите замороженное мясо, то нельзя откладывать начало программы на более поздний момент времени. Иначе мясо разморозится до начала приготовления.
Вы хотите одновременно приготовить несколько окорочков птицы	Окорочка должны быть одного размера. Установите вес самого тяжелого окорочка. Пример: два окорочка индейки по 1,4 и 1,5 кг. Выберите в настройках 1,5 кг.

Вы хотите одновременно зажарить или потушить несколько целых рыбин	Рыбины должны быть одного размера. Установите общий вес. Пример: две форели весом 0,6 и 0,5 кг. Выберите в настройках 1,1 кг.
Приготовление фаршированной птицы	Фаршированная птица не подходит для приготовления в автоматическом режиме. Она получается лучше всего, если жарить ее открытой на решетке. Данные для приготовления птицы Вы найдете в таблице.
Мясо в рагу недостаточно подрумянилось	В следующий раз сдвиньте кусочки мяса к краям посуды, а овощи положите в середину.
Овощи в рагу получились слишком жесткими	При приготовлении рагу введите вес мяса. После этого овощи приготовятся хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи были мягкими, введите общий вес продуктов (мяса и овощей).
Приготовление вегетарианского рагу	Для него подходят только твердые овощи, например, морковь, горошек, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. При этом чем мельче порезать овощи, тем мягче они будут. Чтобы овощи не потемнели сверху, они должны быть полностью покрыты жидкостью.
Использование жаровни из нержавеющей стали	Не вся посуда из нержавеющей стали подходит для приготовления в автоматическом режиме, так как блестящие поверхности очень сильно отражают тепловые лучи. Мясо может не прожариться, а тушеное блюдо подрумянится слабо. При использовании жаровни из нержавеющей стали после выполнения программы снимите крышку и поджарьте мясо на гриле в режиме 3 еще дополнительно 8-10 мин.

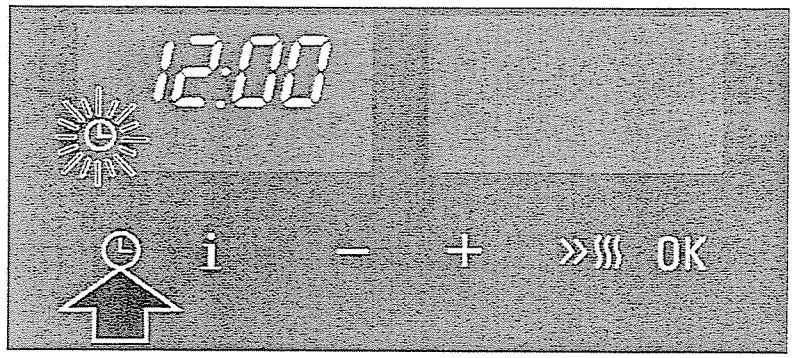
Текущее время

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ◷ и три нуля. Установите текущее время.

Установка

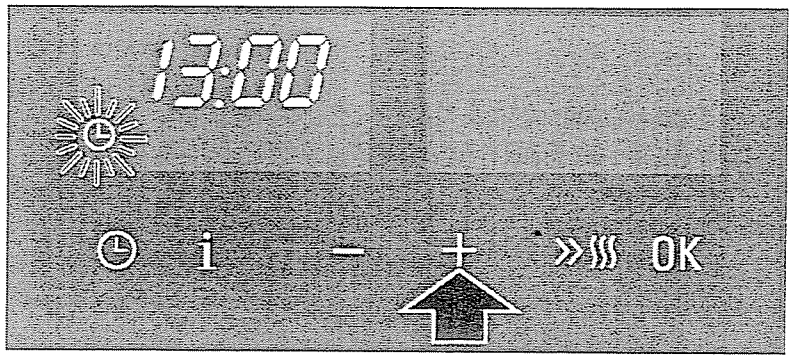
Пример: сейчас 13:00.

1. Прикоснитесь к символу «Часы» ◷.
На индикаторе появится 12.00 и мигающий символ ◷.



2. Установите текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.

3. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «OK». Текущее время установлено. Символ ◷ гаснет.



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

Духовой шкаф должен быть выключен. Прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе не замигает символ «Часы» ◷. Измените текущее время с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «OK».

Отключение индикации текущего времени

Вы можете так настроить духовку, что индикация текущего времени будет отображаться только во время работы прибора.
Для этого нужно изменить базовую установку.
См. главу «Базовые установки».

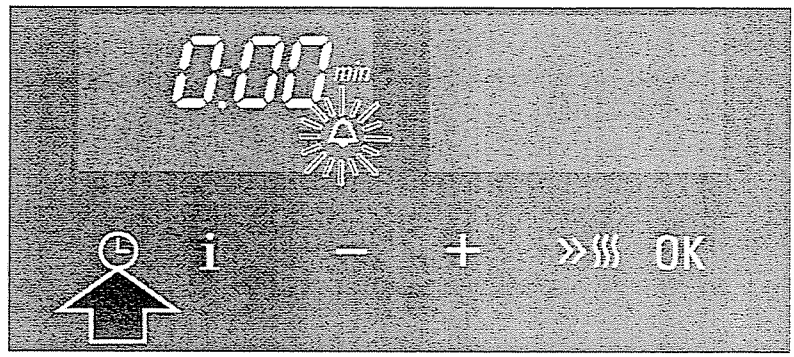
Таймер

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

Установка

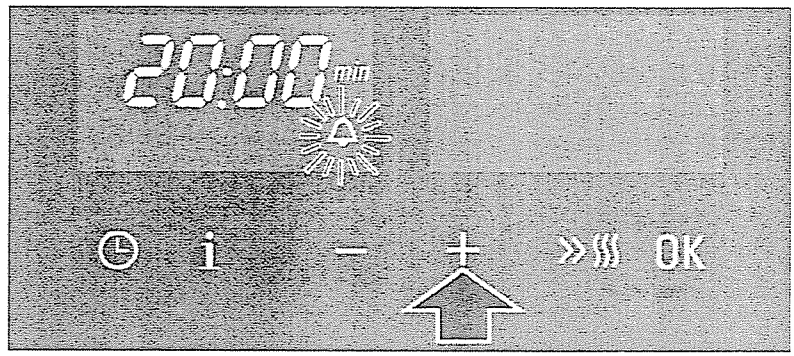
Пример: 20 минут.

1. Прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока на индикаторе не появится символ «Таймер» 🔔.



2. Установите время таймера с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.

   Поле «Плюс» +: предлагаемое значение = 10 мин.
   Поле «Минус» –: предлагаемое значение = 5 мин.



3. Запустите таймер, прикоснувшись к символу «OK». Начинается отсчет времени.

Заданное время истекло

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу «Часы» ◷. Индикатор таймера погаснет.

Изменение времени таймера

Прикоснитесь к символу «Часы» ◷. Символ 🔔 мигает.
Изменить значение времени можно при помощи полей «Плюс» + или «Минус» –.
Запустите таймер, прикоснувшись к символу «OK».

Отмена настройки

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу «Часы» ◷. С помощью поля «Минус» – установите время 0:00. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «ОК». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Одновременный отсчет времени таймера и продолжительности приготовления

Оба символа мигают на индикаторе. Начинается отсчет времени таймера.
Вызов продолжительности приготовления I→I, времени окончания приготовления →I или текущего времени ◷: прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится соответствующий символ.
Вызываемое значение появляется на индикаторе на несколько секунд.

Базовые установки

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

	Функция	Возможность 1	Возможность 2	Возможность 3
In 1	Индикация текущего времени	отображается всегда	отображается только во время работы прибора*	–
In 2	Длительность сигнала по истечении установленного времени	короткий	средний	длинный
In 3	Время принятия установки	ок. 20 секунд	ок. 30 секунд	ок. 40 секунд
In 4	Время работы охлаждающего вентилятора	время работы короткое	время работы среднее	время работы длительное
In 5	Яркость индикации	низкая	средняя	высокая

	Функция	Возможность 1	Возможность 2	Возможность 3
In 6	Напоминающий сигнал при запуске	выключен	включен	–
In 7	Блокировка для безопасности детей с запиранием дверцы духовки	без запирания дверцы	с запиранием дверцы	–

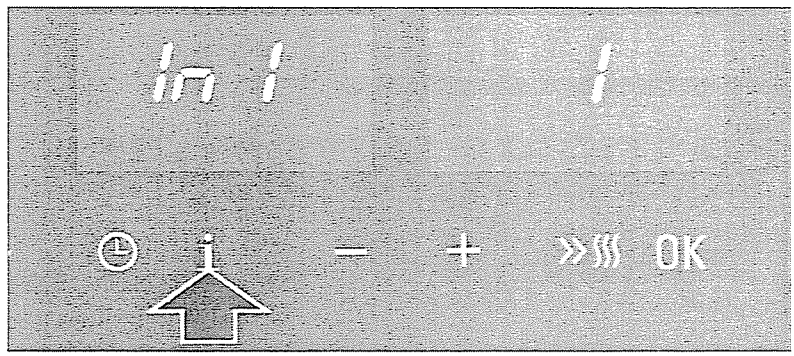
* Исключение: индикация текущего времени отображается, пока горит индикатор остаточного тепла.

Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

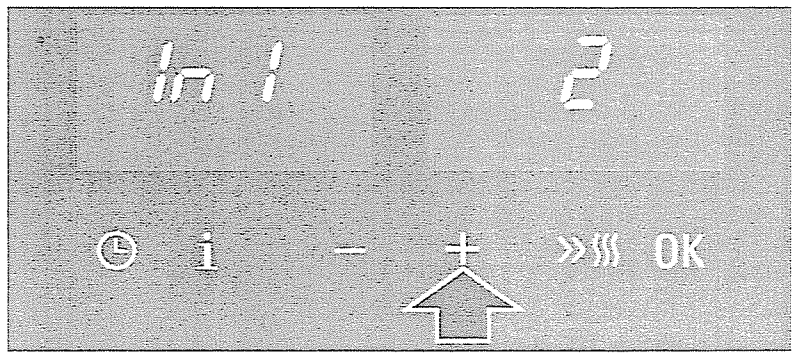
Пример: индикация текущего времени отображается только во время работы прибора.

1. Прикасайтесь к символу «Информация» i до тех пор, пока на дисплее не появится In 1.



2. С помощью поля «Плюс» + или «Минус» – измените базовую установку.

   С помощью символа «Информация» i Вы можете просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью полей «Плюс» + или «Минус» –. В самом конце подтвердите изменения, прикоснувшись к символу «OK».



Корректировка

Вы можете в любое время снова изменить базовые установки.

Блокировка для безопасности детей

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

Включение блокировки для безопасности детей

Прикасайтесь к символу «OK» до тех пор, пока на дисплее не загорится символ «Ключ» ⊶.

Теперь духовой шкаф больше нельзя настраивать, сделанные настройки также нельзя изменить.
Внимание: если прикоснуться к полю «Главный выключатель» ⏻, текущая установка удалится. Блокировка для безопасности детей остается включенной.

Дополнительное запирание дверцы духового шкафа

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

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикасайтесь к полю «OK» до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ «Ключ» ⊶. После этого духовой шкаф снова можно включать.

Указание

Если Вы попытаетесь изменять настройки заблокированного духового шкафа, на индикаторе будет мигать символ ⊶. Сначала выключите блокировку.

Автоматическое защитное отключение

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

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе времени появляется 5. Прерывание нагрева сопровождается звуковым сигналом.

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

Отмена автоматического защитного отключения

Введите продолжительность, в этом случае духовой шкаф автоматически выключится по истечении заданного времени.
Автоматическое защитное отключение отменено.

Автоматическая самоочистка

Духовой шкаф при этом нагревается примерно до 500°C. Остатки от жаренья, приготовления на гриле или выпекания могут загореться.
Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	ок. 75 мин.
2	средняя	ок. 1,5 часов
3	интенсивная	ок. 2 часов

Что необходимо знать

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

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

При открывании дверцы духового шкафа после начала программы самоочистки Вы увидите в верхней части духового шкафа блокировочной крючок. Это нормально. Блокировочный крючок автоматически скроется, как только Вы закроете дверцу. Нет необходимости задвигать его рукой.

Во время автоматической самоочистки лампочку в духовом шкафу включить нельзя. Индикатор контроля за нагревом не включается.

Перед самоочисткой

Выньте все неподходящие принадлежности и всю посуду из духового шкафа.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жаренья могут вспыхнуть. Опасность пожара!
Протрите духовой шкаф и принадлежности, которые Вы будете очищать в режиме самоочистки, влажной тряпочкой.

Почистите дверцу духового шкафа и поверхность духового шкафа вокруг уплотнителя. Уплотнитель нельзя тереть.

Одновременная очистка принадлежностей

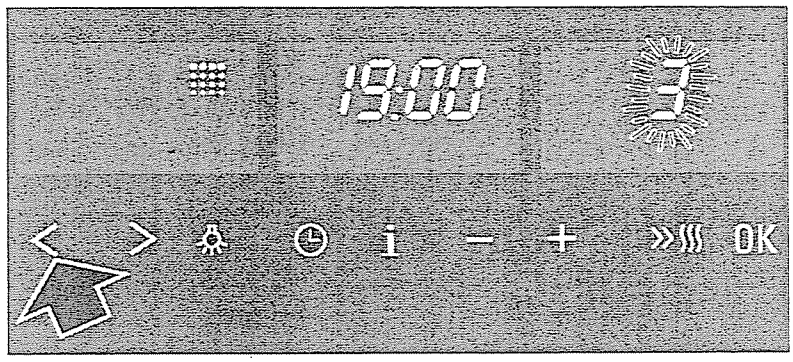
Вы можете одновременно с духовкой очищать универсальный противень или эмалированный противень, поставив их на уровень 2. Решетка не пригодна для самоочистки.

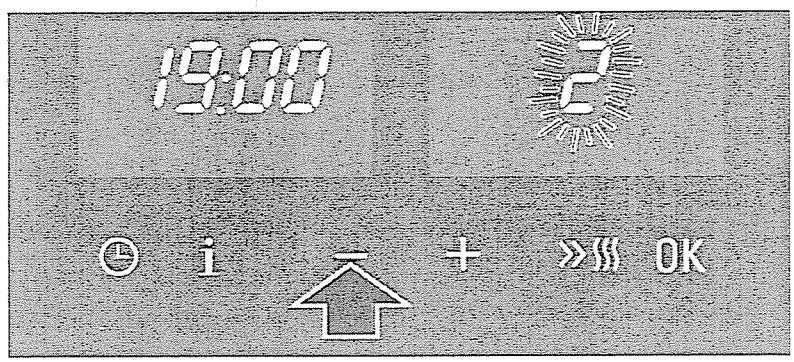
В режиме автоматической самоочистки запрещается очищать противни и формы с антипригарным покрытием. При сильном нагреве антипригарного покрытия начинают выделяться токсичные газы, опасные для здоровья!

Установка

1. Включите главный выключатель ⏻.
2. С помощью стрелок > или < выберите вид нагрева «Автоматическая самоочистка» ▦.
3. Установите нужный режим очистки с помощью поля «Плюс» + или «Минус» –.
4. Запустите процесс автоматической самоочистки, прикоснувшись к символу «OK». На индикаторе времени снова появляется индикация текущего времени.

Пример: режим очистки 2.





Время очистки истекло

Духовой шкаф выключается автоматически.

Загорается символ 🔒

В режиме самоочистки духовой шкаф очень сильно нагревается и для Вашей безопасности запирается. Блокировка отключается только после того, как символ 🔒 погаснет.

Вызов информации о продолжительности и времени окончания процесса самоочистки

Вызов продолжительности I→I или времени окончания →I: прикасайтесь к символу «Часы» ◷ до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Автоматическое включение и выключение самоочистки

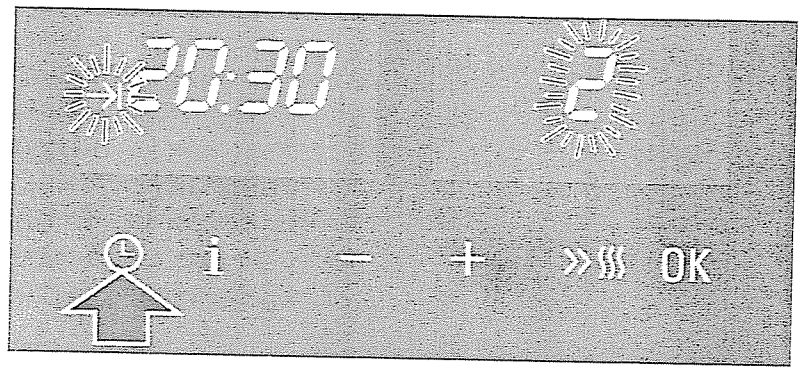
Вы можете настроить духовой шкаф таким образом, чтобы самоочистка выполнялась в ночное время. Тогда в течение дня духовой шкаф будет полностью в Вашем распоряжении.

Пример: самоочистка должна быть закончена к 23.00.

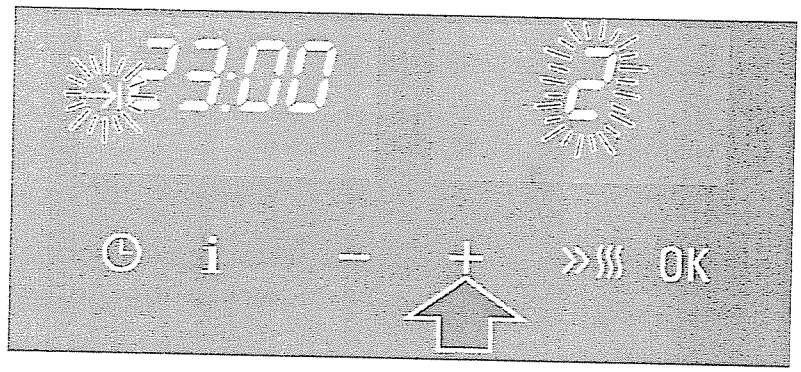
Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Затем прикоснитесь к символу «Часы» ◷. Символ «Окончание» →| мигает.

   На индикаторе Вы видите время окончания процесса самоочистки.



5. С помощью поля «Плюс» + установите время окончания на более позднее.



6. Подтвердите установку, прикоснувшись к символу «OK».

   Самоочистка включится и выключится в нужный момент времени. После начала процесса самоочистки снова появляется индикация текущего времени.

Время очистки истекло

Духовой шкаф выключается автоматически.

Отмена настройки

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель ⏻. Дверцу духового шкафа можно открыть только после того, как на индикаторе погаснет символ 🔒.

Указание

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

Когда духовой шкаф остыл

Вытрите оставшийся в духовом шкафу нагар влажной тряпкой.

Прочее

При обычном режиме эксплуатации вполне достаточно очищать духовой шкаф каждые 2-3 месяца. При очистке прибор потребляет всего лишь 2,5-4,7 кВтч.

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

Уход и чистка

Никогда не используйте паровые очистители или очистители водой под давлением.

Чистка прибора снаружи

Промойте прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите его насухо мягким полотенцем.

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

Примечание

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

Тени на стекле дверцы являются отражением света лампочки духового шкафа.

Приборы со стальной передней панелью

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

Для чистки используйте воду с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите насухо мягкой тряпкой.

Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или тряпкой из неворсистого микроволокнистого материала.

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

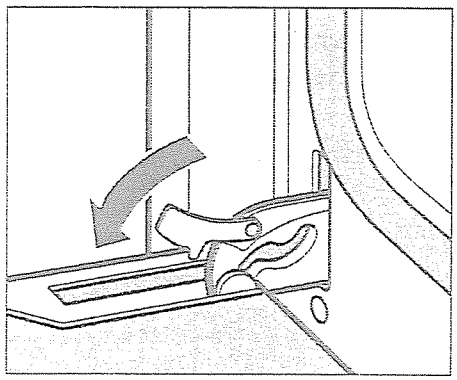
Духовой шкаф

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

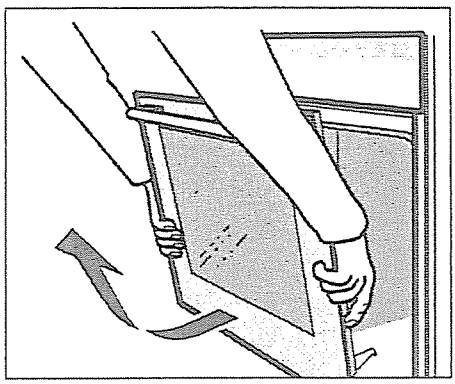
Для облегчения чистки можно снять дверцу духового шкафа.

Снятие дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается очень просто.



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



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

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

Чистка эмалированной поверхности духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

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

Прочее:

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

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

Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

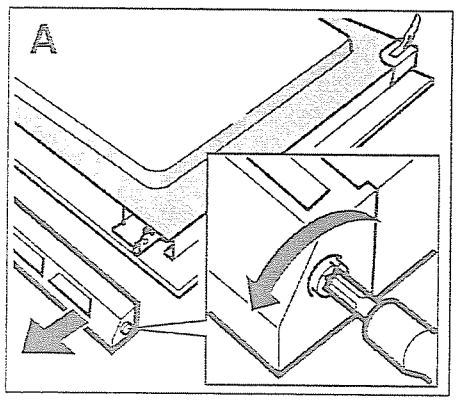
Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего чистить моющим средством.

Чистка стекол дверцы

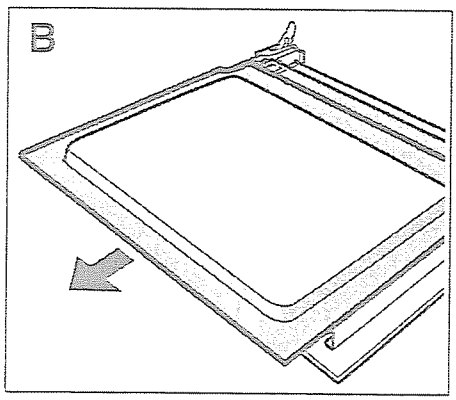
Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

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

Снятие стекол

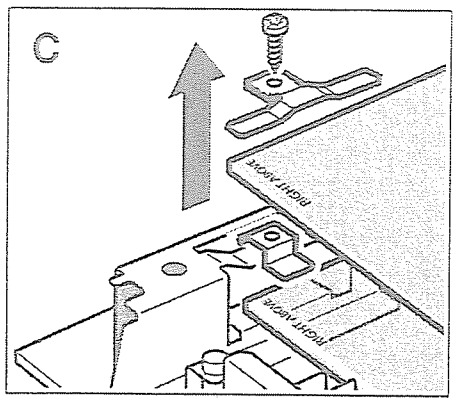


1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты влево и вправо (рис. A).



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

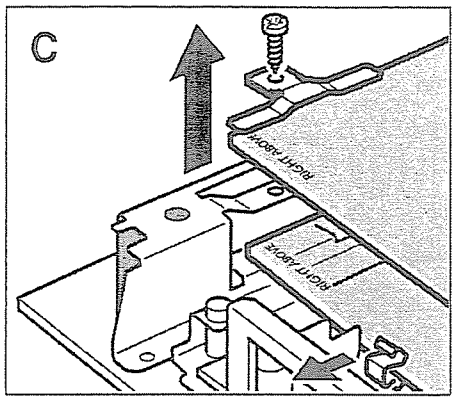
Пункты 4-6 в зависимости от типа прибора



4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Уплотнитель, установленный на стекле снизу, можно вынуть для чистки. Для этого снимите уплотнитель слева и справа.
6. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло движением вверх под углом (рис. C).

Протрите стекло мягкой тряпкой, смоченной средством для чистки стекол.

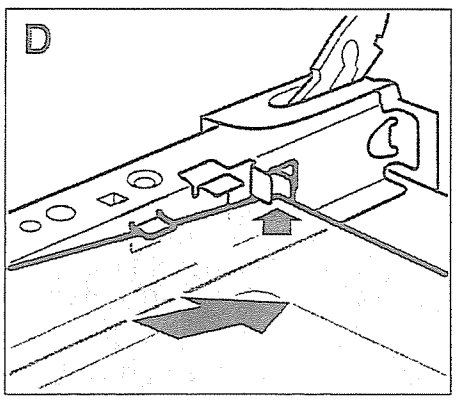
или



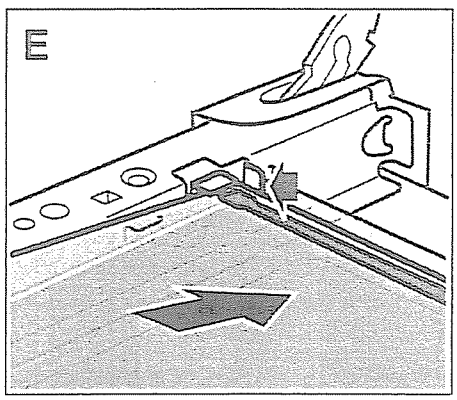
4. Поверните большие скобы влево и вправо и снимите их (рис. C). Выньте среднее стекло.
5. Уплотнитель, установленный на стекле снизу, можно вынуть для чистки. Для этого снимите уплотнитель слева и справа.
6. Удалите малые скобы с нижнего стекла и извлеките стекло (рис. C).

Установка стекол

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

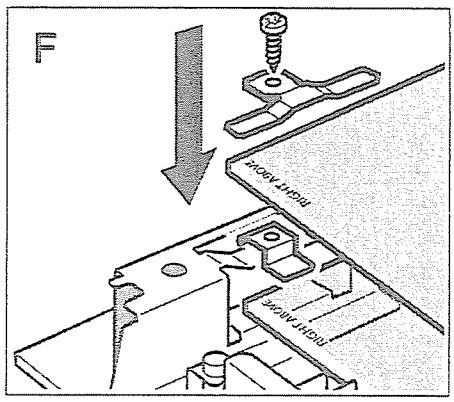


1. Наклоните нижнее стекло и установите его на место (рис. D).
2. Установите малые скобы справа и слева на нижнее стекло.



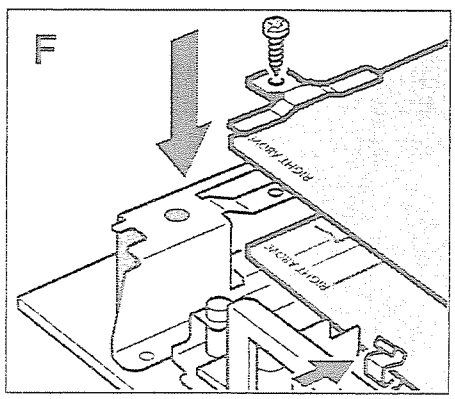
3. Установите среднее стекло (рис. E). Прежде чем поставить стекло на место, установите уплотнитель.

Пункты 4 и 5 в зависимости от типа прибора



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

или



4. Установите на место малые скобы, держащие нижнее стекло (рис. F).
5. Насадите большие скобы и закрепите их (рис. F).
6. Наклоните верхнее стекло и установите его на место.
7. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
8. Установите дверцу духового шкафа.

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

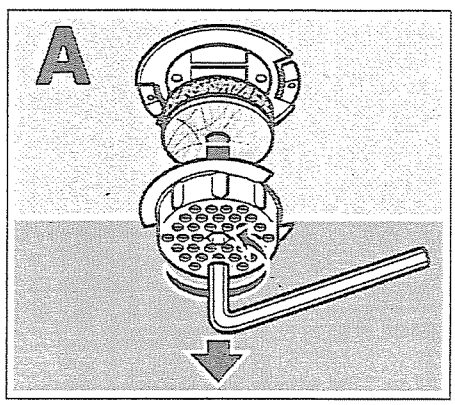
Уплотнитель

Уплотнитель духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Вытяжной фильтр

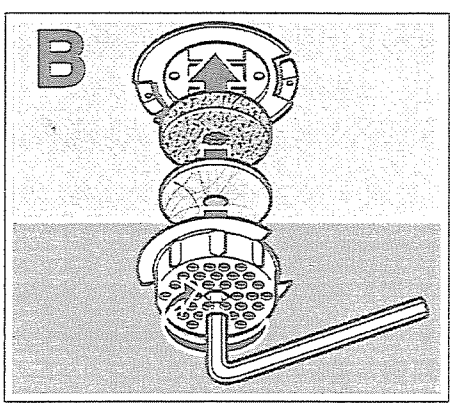
В верхней части духового шкафа находится вытяжной фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов. Фильтр необходимо время от времени чистить.

Последовательность действий:



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

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



3. Вложите в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.
4. Вставьте корпус фильтра и закрепите его, вращая вправо при помощи шестигранного ключа.
   Корпус фильтра нужно вставлять, как показано на рис. B. Его можно закрепить только в этом положении.

Принадлежности

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

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Включена блокировка для безопасности детей.	Одновременно прикасайтесь к полям «Плюс» + и «ОК» до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ «Ключ» O-m.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неплотно.	Закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не запустился.	Прикоснитесь к символу «ОК».
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите примерно 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с дисплея.
Духовой шкаф не запускается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	Подождите, пока на дисплее не погаснет символ 🔒.
Дверца духового шкафа не открывается.	Дверца духового шкафа заблокирована.	На дисплее появляется символ 🔒. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как символ блокировки 🔒 на дисплее погаснет.
	Идет процесс самоочистки.	Подождите, пока не погаснет символ 🔒.
	Самоочистка была прервана, например, из-за отключения электроэнергии.	Дождитесь, пока духовой шкаф остынет и погаснет символ 🔒.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе времени появляется «5».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое защитное отключение.	Выключите главный выключатель ⏻.
На индикаторе высвечивается «E01» или «E04».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E02».	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к электросети.
На индикаторе высвечивается «E03».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «E03» исчезает, и прибор продолжает нагреваться.
На индикаторе высвечивается «E05».	Ошибка передачи информации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите около 20 секунд и снова включите. Заново установите текущее время. Если эта ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E06».	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Прикоснитесь к главному выключателю ⏻. Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.
На индикаторе высвечивается «E07».	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E10».	Ошибка данных.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите примерно 20 секунд и снова включите. Заново установите текущее время. Если эта ошибка повторяется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе высвечивается «E11».	Слишком долго прикасались к какому-либо полю.	Прикоснитесь ко всем полям управления по отдельности. Если сообщение об ошибке остается, обратитесь в Сервисную службу.
На индикаторе высвечивается «E15».	Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем им снова можно пользоваться. Если эта ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.

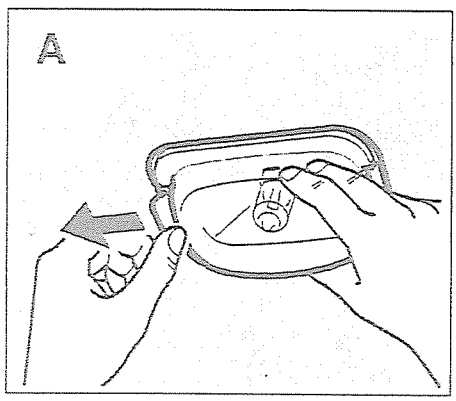
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

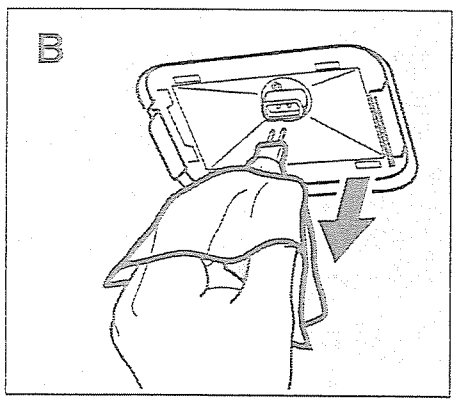
Замена верхней лампочки в духовом шкафу

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

Последовательность действий



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

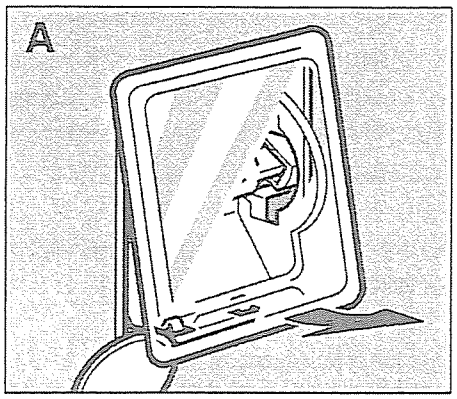


4. Выньте старую лампочку, не вращая, и вставьте новую (рис. B). При этом обратите внимание на положение штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Для этого стеклянный колпак с одной стороны просто вставьте, а с другой стороны защелкните. Убедитесь,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

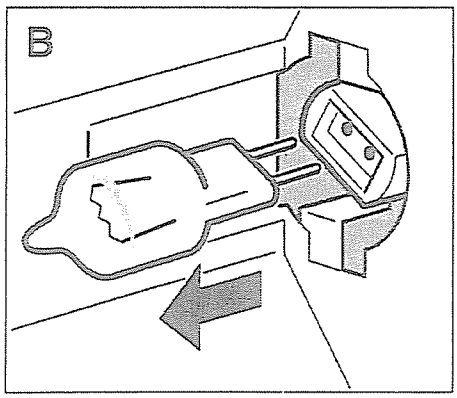
Замена левой лампочки в духовом шкафу

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

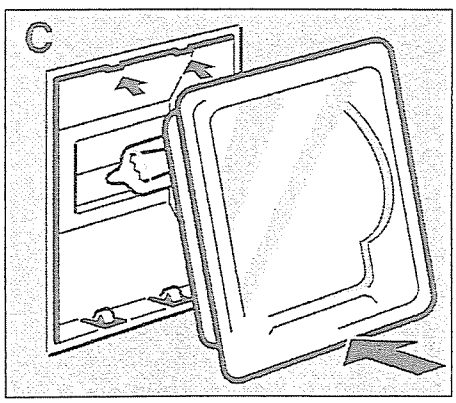
Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак.
   Для этого подденьте колпак снизу и потяните на себя (рис. A).
   Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку.



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



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

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

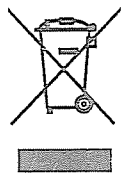
При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Утилизация упаковки и старого прибора

Утилизацию упаковки нового прибора произведите с учетом положений об охране окружающей среды.



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

Таблицы и рекомендации

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

Пироги и выпечка

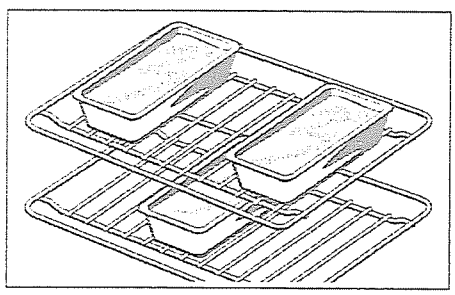
Выпекание на одном уровне

Если вы выпекаете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» ⊟. Так пироги получатся лучше.

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых толстостенных форм для выпекания или стеклянных форм используйте интенсивный нагрев ⊟.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.



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

Таблицы

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

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

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

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

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

Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/ круглая форма	2		160-180	50-60
Пикантный пирог** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	40-50

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

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

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

* При выпекании на двух уровнях всегда ставьте универсальный противень над противнем.

Хлеб и хлебцы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки*, (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 190	5 30-40
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		300 200	8 35-45
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Универсальный противень	3		200-220	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

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

* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

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

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на имеющуюся в таблицах похожую выпечку.
Как проверить, пропекся ли сдобный пирог.	За 10 минут до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог хорошо поднялся только посередине, а по краям – плохо.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком темный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: сначала отдельно выпеките корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте более низкую температуру, чтобы выпечка подрумянилась более равномерно. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» на первом уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.	В следующий раз используйте глубокий универсальный противень.
При выпекании на нескольких уровнях: на верхнем уровне выпечка получилась темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда выбирайте режим «3D-горячий воздух». Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Водяной пар выходит через дверцу и может оседать на панели управления или на соседней мебели и стекать в виде конденсата. Это обусловлено законами физики.

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

Размещайте посуду всегда в центре решетки.

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

Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

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

Кусок мяса по истечении половины установленного времени переверните на другую сторону.

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

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

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

По истечении двух третей времени приготовления куски мяса следует перевернуть на другую сторону.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф. В таблице приведены ориентировочные значения времени приготовления. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

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

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

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

*** Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Птица

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

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

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

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

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

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

Рыба

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле

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

Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

** Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

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

Щадящее приготовление блюд

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

Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

Последовательность действий:

1. Прикоснитесь к главному выключателю ⏻.
2. С помощью > установите режим «Верхний и нижний жар» ⊟.
3. Прикасайтесь к полю «Минус» – до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 90°C.
4. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
5. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
6. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовку и жарьте до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.
7. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «OK».

Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточно долгого времени.

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

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

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

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

Таблица

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

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

Блюдо	Обжаривание на конфорке, мин.	Доведение до готовности в духовке, мин.
Небольшой кусок мяса		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, стейки или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
Средний кусок мяса		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
Большой кусок мяса		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г - 1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1,1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Необычные блюда

Можно устанавливать температуру нагрева духового шкафа до 300°C, чтобы Вы могли приготовить отличную пиццу или жареный пирог. Попробуйте приготовить и то, и другое.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность
Пицца	Форма для пиццы или универсальный противень	1		300	7-12 мин.
Жареный пирог (тонко раскатанное дрожжевое тесто), предварительный нагрев		3		300	7-12 мин.
Мясо, запеченное в хлебе (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
750 г - 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.					
Рыба целиком, 2 кг (например, свежий лосось)	Решетка*	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложите на решетку. Предварительно разогрейте духовой шкаф до 280-300°C, обжаривайте рыбу при этой температуре в течение 10 минут, а затем уменьшите температуру до 95°C.					

* Поставьте универсальный противень на уровень 1.

Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

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

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

В диапазоне температур от 30 до 60°C лампочка духовки остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.

Сушка фруктов и зелени

Отбирайте фрукты и овощи только в идеальном состоянии, мойте их тщательно.

Дайте им обсохнуть, или вытрите их насухо.

Выложите универсальный противень и решетку пергаментной бумагой.

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

Указание

Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переворачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.

Консервирование

Приготовление

Используйте банки одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений.

Консервируйте только безупречные фрукты и овощи.
Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами.
Протрите края банок, чтобы они были чистыми.
На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку.
Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте одновременно в духовой шкаф больше шести банок.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и температура содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить, убедитесь в том, что содержимое банок кипит.

Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 2. Установите банки в противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень поллитра горячей воды (ок. 80°C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Прикоснитесь к главному выключателю ⏻.
5. С помощью стрелки > установите режим «Нижний жар» ▭.
6. Прикасайтесь к полю «Плюс» + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 170-180°C.
7. Запустите духовой шкаф, прикоснувшись к символу «OK».

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. когда со дна банок будут непрерывно подниматься пузырьки (приблизительно через 40-50 минут), выключите главный выключатель ⏻.

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

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительно греть
Яблоки, смородина, клубника	Выключение	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключение	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключение	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру примерно на 120-140°C. Запустите духовой шкаф с помощью поля «OK». Когда следует выключить нагрев, см. в таблице. Оставьте овощи еще на 30-35 минут в духовом шкафу.

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

При вынимании банок

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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 поставить рядом.

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жаренье и приготовлении на гриле.
Специальные рекомендации aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

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

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

Выпекание

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

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

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

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

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

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

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

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

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

**** Устанавливайте пироги на решетку по диагонали.

Приготовление на гриле

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на установку блюда в холодный духовой шкаф.

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

* По прошествии 2/3 времени приготовления переверните.
Всегда устанавливайте универсальный противень на уровень 1.

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

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

Гарантия изготовителя

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

Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Адреса сервисных центров на территории России:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Напечатано в России / сентябрь 2006 / 500 / GA2467

Оригинал: **9000 074 834 DE**