

B9878-5

**Инструкция по
эксплуатации**

**Встраиваемый
духовой шкаф**

Благодарим вас за то, что выбрали одно из наших высококачественных изделий.

Чтобы обеспечить оптимальную и бесперебойную работу прибора, внимательно прочитайте настоящее Руководство. Это позволит выполнять все операции наиболее правильным и эффективным образом. Для того чтобы в нужный момент всегда можно было свериться с настоящим Руководством, рекомендуем хранить его в надежном месте. Просим также передать его новому владельцу прибора в случае продажи или уступки.

Надеемся, что новый прибор доставит вам много радости.

Содержание

Сведения по технике безопасности	3	Установка таймера	17
Электробезопасность	3	Блокировка кнопок	17
Техника безопасности при эксплуатации	3	Защита от детей	17
Как избежать повреждений прибора	4	Автоматическое выключение духового шкафа	18
Описание изделия	5	Запахопоглощ. Фильтр	18
Общий вид	5	Установка решетки для гриля, противня и сотейника	19
Панель управления	6	Вертел	20
Дисплей	6	Полезные советы	21
Оснащение духового шкафа	7	Автоматическ Программы	21
Панель управления	8	Обжаривание	24
Меню и функции	8	Выпекание и жарение в ручном режиме	29
Автоматическ Программы	9	Уход и чистка	40
Режимы Нагрева	11	Пиролитическая чистка чистка	41
Особые	12	Помощь при чистке	41
Основные установки	12	Напоминание о чистке	41
Меню Чистка	13	Держатели решетки	41
Дополнительные функции	13	Лампа освещения духового шкафа	42
Ежедневное использование	13	Дверца духового шкафа	43
Перед первым использованием	13	Что делать, если ...	46
Включение и выключение	14	Утилизация	47
Автоматическ Программы	14	Послепродажное обслуживание клиентов	48
Традиционные выпечка и обжаривание	15		
Термощуп для Мяса	16		



Сведения по технике безопасности

Электробезопасность

- Подключение духового шкафа должно выполняться только **квалифицированным специалистом-установщиком**.
- При обнаружении неисправностей или повреждений устройства: Выверните плавкие предохранители или отключите автоматические прерыватели.
- **Ремонт** устройства должен **производиться только квалифицированными техническими специалистами**. Устройство, отремонтированное ненадлежащим образом, может представлять собой серьезную опасность. При необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр или к своему дилеру.

Безопасность детей

- Ни в коем случае не оставляйте без присмотра детей во время работы устройства.
- Для предотвращения несанкционированного использования прибор оснащен функцией "Защита от детей".

Техника безопасности при эксплуатации

- Данное устройство предназначено только для тепловой обработки, обжаривания и выпечки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Включая электрические приборы в розетки, находящиеся рядом с данным устройством, соблюдайте осторожность. Не допускайте защемления шнуров питания **горячей** дверцей духового шкафа.
- **Внимание: Существует опасность получения ожогов!** Во время работы камера духового шкафа сильно нагревается.
- При приготовлении в духовом шкафу блюд с добавлением алкоголя может образоваться легковоспламеняющаяся смесь паров алкоголя с воздухом. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы. Не подносите к дверце источники тепла, искр или открытого пламени.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности, либо отсутствие необходимого опыта и знаний, не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию устройства без присмотра или указаний со стороны уполномоченного лица, отвечающего за их безопасность.



Информация об акриламидах

Согласно новейшим научным исследованиям, интенсивное обжаривание пищевых продуктов, в особенности содержащих крахмал, может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимальной возможной температуре и не пережаривать их.

Как избежать повреждений прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на дно духового шкафа противни, кастрюли и т.п., поскольку это приведет к повреждению эмали духового шкафа из-за высокой концентрации тепла в этом месте.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют на внутренней поверхности духового шкафа не поддающиеся удалению пятна. Для приготовления пирогов, содержащих большое количество влаги, пользуйтесь глубоким противнем.
- Не опирайтесь на открытую дверцу духового шкафа.
- Ни в коем случае не наливайте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению и обесцвечиванию эмали.
- При грубом обращении стекло передней панели может разбиться. Это особенно касается зоны ее кромок.
- Не храните в духовом шкафу горючие материалы. Они могут воспламениться при включении устройства.
- Не храните в духовом шкафу пищевые продукты питания, содержащие влагу. Это может привести к повреждению эмали.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклянной двери может осаждаться конденсат, который может также попасть на другие встроенные кухонные приборы.



Сведения об эмали духового шкафа

Изменение цвета эмалевого покрытия в процессе эксплуатации не влияет на эксплуатационные характеристики и работоспособность устройства. Поэтому изменение цвета эмалевого покрытия не является дефектом с точки зрения гарантийных обязательств.

Описание изделия

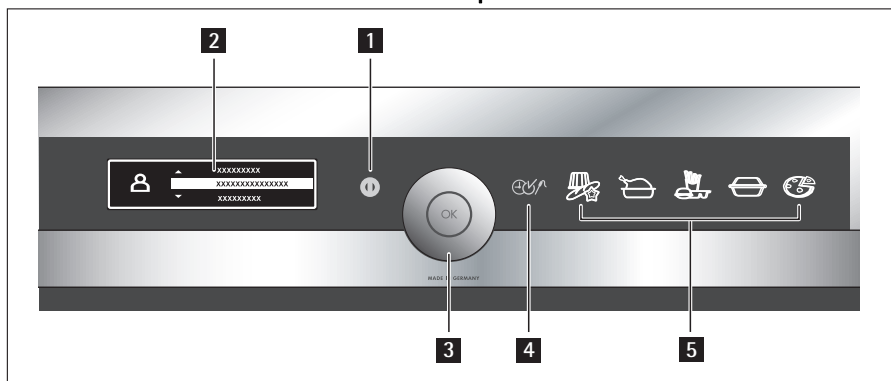
Общий вид



- 1 Панель управления
- 2 Дверца духового шкафа

Панель управления

Обзор



- 1** Кнопка ВКЛ./ ВЫКЛ.: для включения нажмите и удерживайте ее
- 2** Дисплей
- 3** Поворотная ручка с кнопкой "OK" для выбора пунктов меню
- 4** Кнопка вызова дополнительных функций
- 5** Сенсорная кнопка для выбора категорий блюд

Дисплей

В зависимости от рабочего состояния духового шкафа на дисплее отображаются различные информационные сообщения.

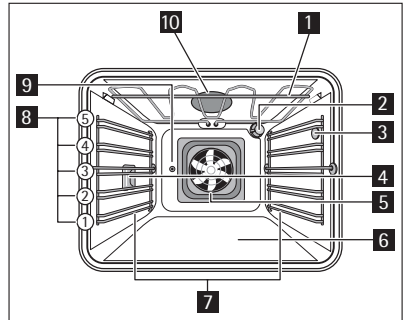
Если духовой шкаф выключен, на дисплее отображается текущее время суток. Если духовой шкаф еще не остыл, на дисплее отображается полоса, показывающая уровень остаточного тепла духового шкафа.

Когда духовой шкаф включен, на дисплее отображается меню и информация о рабочем состоянии духового шкафа.

Символы	
	Таймер
	Время суток
	Продолж
	Окончание
	Время выполнения
	Температура духового шкафа
	Расчет
	Быстрый нагрев
	Дисплей температуры

Оснащение духового шкафа

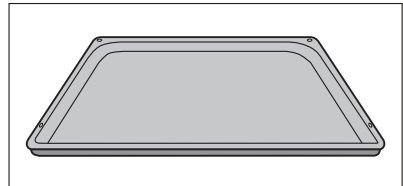
- 1** Нагревательные элементы верхнего нагрева и гриля
- 2** Лампа освещения духового шкафа
- 3** Гнездо термощупа для мяса
- 4** Лампа освещения духового шкафа
- 5** Кольцевой нагревательный элемент, вентилятор
- 6** Нижний нагревательный элемент духового шкафа
- 7** Боковые направляющие, съемные
- 8** Уровни духового шкафа
- 9** Приводной механизм вертела
- 10** Запахопоглот. Фильтр



Принадлежности духового шкафа

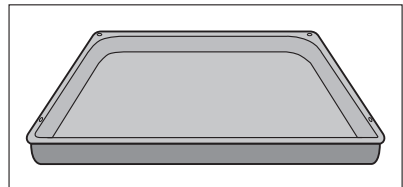
Противень для выпечки

Для тортов и бисквитов.



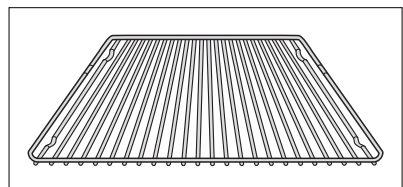
Противень для сбора жира

Для выпечки и запекания, а также для использования в качестве поддона для сбора жира.



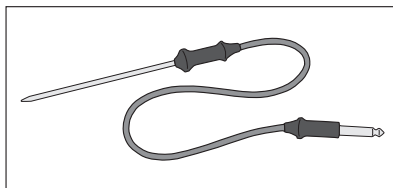
Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, жаркого и блюд, приготавливаемых на гриле.



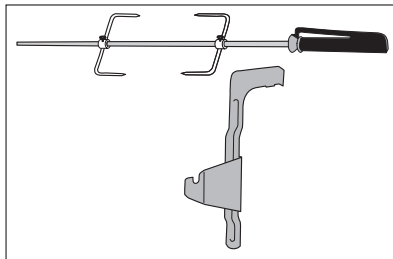
Термощуп для мяса

Для точного определения готовности кусков мяса в процессе приготовления.



Поворотный вертел с опорой

Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.



Панель управления

Меню и функции

Главное меню для управления функциями духового шкафа. Главное меню содержит следующие элементы:

Главное меню
Автоматическ Программы
Режимы Нагрева
Меню Чистка
Основные Установки
Особые

Выбор пунктов меню

- Чтобы перейти к следующей функции, поверните поворотную ручку по часовой стрелке.
- Чтобы перейти к предыдущей функции, поверните поворотную ручку против часовой стрелки.

Вызов главного меню

Для вызова главного меню нажмите кнопку Вкл./ Выкл. По умолчанию выбирается функция Автоматическ Программы.

Вызов меню Автоматическ Программы

Для вызова главного меню нажмите кнопку Вкл./ Выкл. По умолчанию выбирается функция Автоматическ Программы.

1. Нажмите сенсорную кнопку нужной категории.
2. С помощью поворотной ручки выберите нужное меню или подкатегорию.
3. Следуйте указаниям на дисплее.

Выбор пункта меню

1. Выберите нужный пункт меню с помощью поворотной ручки.
2. Когда на дисплее отобразится нужный пункт меню, выберите его, нажав кнопку "ОК".



"Пункт "Назад" в конце каждого меню позволяет перейти к предыдущему меню.

Автоматическ Программы

Общая информация

Меню "Автоматическ Программы" подразделяется на пять категорий. С их помощью можно выбрать оптимальные параметры для приготовления различных блюд. Для этого нажмите соответствующую сенсорную кнопку. Категории подразделяются на различные подкатегории и блюда, для которых заданы соответствующие настройки.



Обзор всех категорий и блюд из меню Автоматическ Программы находится в кратком руководстве, который прилагается к устройству. Разъяснения по классификации блюд по различным категориям приводятся в прилагаемом обзоре рецептов.

Символ	Категория
	Выпекание
	Жарение
	Быстрое приготовление
	Тушение/запекание
	Пицца

Принцип

При использовании режима Автоматическ Программы духовой шкаф сам рассчитывает необходимое для приготовления время.

В отличие от режима "верхний+нижний нагрев" здесь не требуется задавать вид нагрева или время приготовления. Вместо этого нужно просто выбрать тип продукта из меню категорий.



" Использовать режим Автоматическ Программы можно только на одном уровне духового шкафа.

Используйте жировой фильтр только при обжаривании! В противном случае духовой шкаф не сможет рассчитать оптимальное время приготовления.

Для достижения оптимальных результатов используйте рекомендованную кухонную посуду и/или принадлежности. Дополнительная информация представлена в разделе "Советы, таблицы и рекомендации".

Режимы Нагрева

Ручная установка Режимы Нагрева и температуры приготовления.

Режимы Нагрева	
Горячий воздух	Для приготовления выпечки на трех уровнях одновременно. Устанавливайте температуру духового шкафа на 20 - 40 ниже, чем при использовании функции "Верхний + нижний нагрев"
"Верхний + нижний нагрев"	Для выпекания и обжаривания на одном уровне.
Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Устанавливайте температуру духового шкафа на 20 - 40 ниже, чем при использовании функции "Верхний + нижний нагрев"
Турбо гриль	Для обжаривания крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для обжаривания в панировке и подрумянивания.
Турбо гриль + вертел	Особенно подходит для приготовления, температура 190 - 210 °C.
Малый гриль	Для приготовления на гриле плоских кусков продуктов с размещением их в центре полки, а также для приготовления тостов.
Малый гриль + вертел	Для приготовления на гриле одного цыпленка или небольших мясных рулетов
Большой гриль	Для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также для приготовления тостов.
Большой гриль + вертел	Для приготовления на гриле двух цыплят или одного мясного рулета
Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
Низкие температуры	Для приготовления особенно нежных и сочных жареных кусков мяса

Особые

Для выбора дополнительных функций нагрева.

Особые функции
Размораживание
Высушивание
Поддержание Тепла
Консервирование
Подогрев Тарелок

Основные установки

Изменение различных Основных установок духового шкафа.


Основные установки	
Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток
Контрастность Дисплея	Регулировка параметров дисплея
Яркость Дисплея	Регулировка параметров дисплея
Выбрать Язык	
Громкость Звук. Сигнала	
Тоны Кнопок	Включение или выключение звука, сопровождающего нажатие кнопок
Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение или выключение сигналов тревоги
Запахопоглощ. Фильтр	Включение или выключение функции Захвопоглож. Фильтр
Установка параметров	Адаптация кухонного шкафа к окружающей температуре на кухне, например, после переезда
Сервис	Отображение версии программного обеспечения, его конфигурации и продолжительности эксплуатации
Заводские Установки	Сброс всех основных установок к значениям по умолчанию

Меню Чистка

Пиролитическая очистка и другие функции

Меню Чистка	
Пиролиз	Пиролитическая очистка духового шкафа
Помощь при Чистке	Напоминает о различных моментах, которые необходимо учесть перед проведением пиролитической очистки. Может быть включена или выключена.
Напоминание о Чистке	Определяет необходимость проведения пиролитической очистки, и сообщает об этом. Может быть включена или выключена.

Дополнительные функции

Можно использовать кнопку "Дополнительные функции" , чтобы задать доступные в вашей модели устройства дополнительные функции.

Меню "Дополнительные функции"
Таймер
Блокировка кнопок
Продолж/ Окончание
Термощуп для Мяса

Ежедневное использование

Перед первым использованием



Перед тем как приступить к эксплуатации духового шкафа, необходимо установить язык, контрастность и яркость дисплея, а также текущее время суток.

При первом включении духового шкафа на дисплее через несколько секунд появляется надпись ЯЗЫК.

1. Для выбора необходимой настройки используйте селектор
2. Подтвердите выбор, нажав кнопку ОК.

Таким же образом установите другие необходимые настройки.

Производится адаптация духового шкафа к температуре окружающего воздуха на кухне.

Для получения наилучших результатов в режиме Автоматическ Программы духовой шкаф необходимо настроить в зависимости от температуры окружающего воздуха на кухне. Эта процедура называется "Установка параметров" и занимает около четырех часов.

i Если вы намерены использовать духовой шкаф только в режиме "Верхний + нижний нагрев", то его калибровка не требуется.

- i** Просим запомнить следующее о режиме Установка параметров
- **Установка параметров следует производить при температуре окружающего воздуха ниже 35°C .**
 - Установите духовой шкаф перед Установка параметров на его **постоянное место** .
 - Подключите духовой шкаф перед Установка параметров к сети электропитания.
 - В случае изменения места установки, электрического подключения или других приведенных выше условий установку параметров необходимо выполнить заново, чтобы функция Автоматическ Программы обеспечивала наилучшие результаты.

Команда установки параметров находится в разделе Основные Установки, Установка параметров.

После установки параметров и остывания устройство готово к эксплуатации.

Первая чистка

Перед первым использованием духовой шкаф следует тщательно очистить. Вымойте все части и внутреннюю поверхность водой с моющим средством.

! Не используйте острые предметы и абразивные средства для чистки. Они могут повредить поверхность.

Включение и выключение

– Нажмите кнопку ВКЛ./ ВЫКЛ..

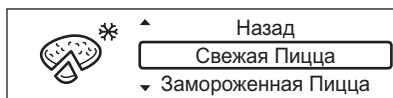
i Если духовой шкаф выключен, на его дисплее отображается текущее время суток. Если духовой шкаф еще не остыл, на дисплее отображается полоса, показывающая уровень остаточного тепла духового шкафа.

Автоматическ Программы

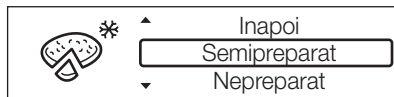
1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите с помощью сенсорных кнопок основную категорию.
 - На дисплее отобразятся доступные блюда или подкатегории.
3. Выберите нужную категорию или конкретное блюдо.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

Пример: Закрытая пицца "Кальцоне" - замороженная

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите сенсорное поле Пицца.
 - На дисплее появится четыре различных типа пиццы.
3. Поворачивая ручку, выберите "Замороженная Пицца".



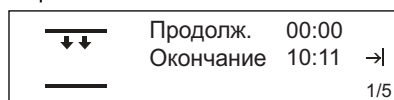
4. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы перейти к нужной подкатегории.
 - Вам будет предложено на выбор три типа замороженной пиццы.
5. Поворачивая ручку, выберите "Закрытая Пицца".
6. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы вызвать окно этого блюда.
7. Следуйте указаниям на дисплее.



i По истечении установленного времени, при необходимости, можно продлить процесс приготовления на срок до 5 минут.

Традиционные выпечка и обжаривание

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью ручки и кнопки "ОК" выберите "Режимы Нагрева".
 - Отобразятся режимы духового шкафа.
3. Выберите нужную функцию.
 - На дисплее отобразится рекомендованная температура.
4. При необходимости, измените температуру поворотом ручки.
5. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить заданную температуру духового шкафа.
6. Нажмите кнопку дополнительных функций.
 - На дисплее отобразится время приготовления.
7. Вращая поворотную ручку, задайте время приготовления.
8. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить заданное время приготовления.
 - На дисплее замигает время окончания приготовления.
9. Вращая поворотную ручку, задайте время окончания процесса приготовления.
10. Подтвердите время окончания приготовления, нажав кнопку "ОК".
 - Духовой шкаф начинает разогреваться или самостоятельно включается и выключается в установленное время.



i По истечении установленного времени, при необходимости, можно продлить процесс приготовления при заданной температуре на срок до 5 минут.

Изменение температуры во время процесса приготовления

1. Чтобы изменить температуру на более поздних стадиях приготовления, поверните поворотную ручку вправо.

2. В рамке на дисплее отображается только область справа - там, где указана текущая температура. Для подтверждения нажмите "ОК".
3. Рядом с текущей температурой замигает треугольник. Задать новое значение температуры можно только вращением ручки.
4. Подтвердите новое значение температуры, нажав кнопку "ОК".
Духовой шкаф продолжит приготовление блюда по заданной программе при новой заданной вами температуре.

Изменение режима духового шкафа во время приготовления.

1. Чтобы изменить режим на более поздних стадиях приготовления, поверните ручку влево.
2. В рамке на дисплее отображается только область слева - там, где указан текущий режим духового шкафа. Для подтверждения нажмите "ОК".
3. Поворачивая ручку, задайте новый режим духового шкафа.
4. Подтвердите новый режим работы духового шкафа, нажав кнопку "ОК".

Духовой шкаф продолжит работу в новом режиме при соответствующей рекомендованной температуре. Эту температуру можно изменить.

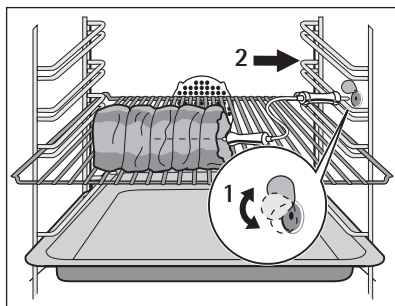
Термощуп для Мяса

При использовании термощупа для мяса духовой шкаф автоматически выключается при достижении требуемой температуры.

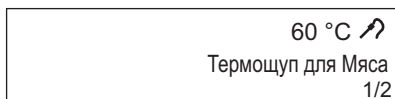


Внимание: разрешается использовать только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте с устройством. При необходимости замены какой-либо детали используйте только оригинальные запасные части.


1. Включите духовой шкаф.
2. Воткните термощуп в мясо. Наконечник термощупа должен находиться в центре куска мяса.




3. Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо, расположенное на боковой стенке духового шкафа.
– На дисплее отобразится рекомендуемая температура внутри продукта.



4. Поворачивая ручку, задайте нужную температуру внутри продукта.
5. Затем подтвердите заданную температуру, нажав кнопку "ОК".
6. Выберите режим и задайте требуемую температуру духового шкафа.

 Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

 В зависимости от размера приготавливаемого блюда, заданной температуры (мин. 120°C), а также режима работы духового шкафа, вычисляется предполагаемое время завершения приготовления. Этот процесс может длиться около 30 минут с обновлением данных на дисплее в процессе приготовления. Чтобы система работала, необходимо, чтобы термощуп был помещен в мясо и подключен в начале процесса приготовления, и не вынимался до его окончания.

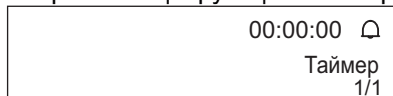
Изменение температуры внутри продукта на более поздних стадиях приготовления


- Многократным нажатием кнопки "Дополнительные функции" добейтесь отображения на дисплее заданной температуры внутри продукта.
- При необходимости, измените температуру с помощью поворотной ручки.

Установка таймера

Можно настроить подачу звукового сигнала при помощи функции Таймер.

1. Многократным нажатием кнопки "Дополнительные функции" добейтесь отображения на дисплее функции "Таймер".
2. Вращая поворотную ручку, установите время подачи звукового сигнала.
3. Затем нажмите кнопку "ОК" для запуска обратного отсчета.

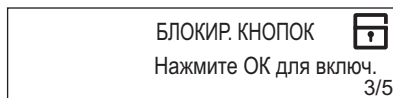


 Нажмите кнопку "ОК", чтобы выключить звуковой сигнал.

Блокировка кнопок

Вы можете включать и выключать функцию Блокир. кнопок с помощью кнопки вызова дополнительных функций. Блокировка кнопок препятствует случайному изменению настроек.

1. Многократным нажатием кнопки вызова дополнительных функций добейтесь отображения на дисплее "БЛОКИР. КНОПОК".
2. Следуйте указаниям на дисплее.





Защита от детей

С помощью функции "Защита от детей" можно заблокировать доступ к устройству. Эта функция позволяет предотвратить, например, включение устройства детьми.

При этом выбор каких-либо функций духового шкафа невозможен. При необходимости, закройте дверцу.

Включение / выключение функции защиты от детей

- Одновременно нажмите кнопки  и Пицца , и удерживайте их в нажатом положении до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплее на несколько секунд появится сообщение "Прибор заблокирован".

Автоматическое выключение духового шкафа

Если пользователь не выключает духовой шкаф или в течение определенного времени не меняет его температуру, то духовой шкаф отключается автоматически.

Духовой шкаф автоматически отключается при следующей рабочей температуре:

- 30 - 120°C через 12,5 часов
- 120 - 200°C через 8,5 часов
- 200 - 250°C через 5,5 часов
- 250 - макс.°C через 3 часа

Использование устройства после автоматического отключения

Нажмите кнопку ОК на поворотной ручке

Запахопоглот. Фильтр

По умолчанию функция "Запахопоглот. Фильтр" включается в меню "Основные Установки". Если функция "Запахопоглот. Фильтр" активирована, то она включается автоматически при выпекании или обжаривании. После завершения соответствующего процесса функция "Запахопоглот. Фильтр" снова автоматически отключается.



По умолчанию (при установке заводских настроек) фильтр деактивирован.

Если функция "Запахопоглот. Фильтр" включена, то духовой шкаф потребляет больше энергии.

Даже если функция "Запахопоглот. Фильтр" отключена, она включается через каждые 100 часов работы во время выпекания или обжаривания для самоочистки фильтра.

Функция "Запахопоглот. Фильтр" включается во время пиролизической очистки духового шкафа, даже если на момент очистки она была отключена.

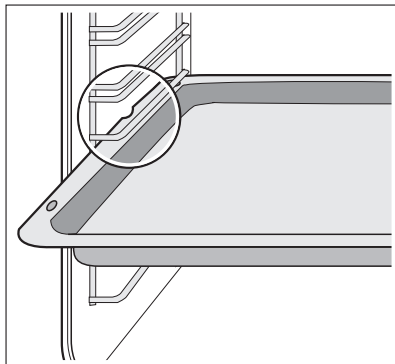
1. Выберите в Главном меню команду "Основные Установки".
2. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы открыть это меню.
3. С помощью поворотной ручки выберите "Запахопоглот. Фильтр".
4. Затем нажмите кнопку "ОК", чтобы сохранить изменения.
5. С помощью поворотной ручки активируйте (ВКЛ.) или деактивируйте (ВЫКЛ.) фильтр.
6. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения. Соответствующая установка будет изменена.

Установка решетки для гриля, противня и ситейника

i Для увеличения защиты направляющих полок все выдвижные элементы имеют **справа и слева на нижней стороне небольшие вырезы**. Всегда устанавливайте выдвижные элементы так, чтобы эти вырезы находились в задней части камеры духового шкафа. Эти выступы также способствуют повышению устойчивости выдвижных элементов к опрокидыванию.

Установка противня или ситейника:

Вставьте обычный противень или противень для сбора жира между направляющими планками выбранного уровня.

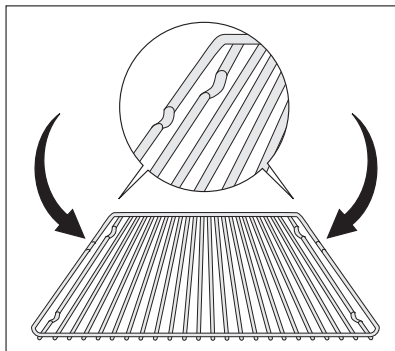


Установка полки духового шкафа:

Установите полку духового шкафа так, чтобы ее ножки были направлены вниз.

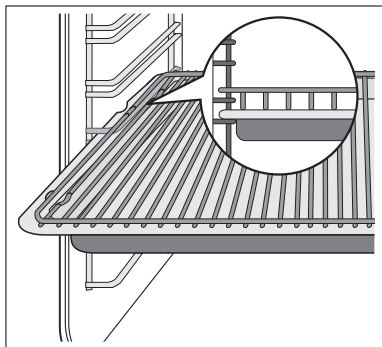
Вставьте полку между направляющими планками выбранного уровня духового шкафа.

i Высокий ободок полки является дополнительным средством, препятствующим соскальзыванию с полки кухонной посуды.



Одновременная установка решетки и ситейника:

Поместите полку духового шкафа на ситейник. Вставьте ситейник **между** направляющими планками выбранного уровня духового шкафа.



Вертел

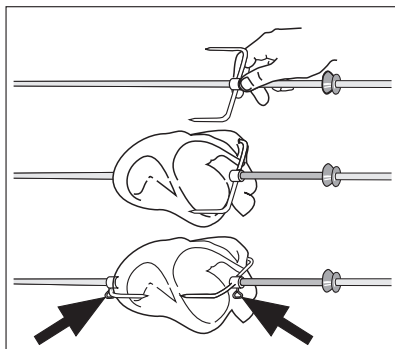
Крепление продукта для приготовления на гриле

1. Наденьте вилку на вертел.
2. Наденьте на вертел продукт, подлежащий приготовлению на гриле, и вторую вилку.



Разместите продукт посередине вертела.

3. Закрепите вилку винтом.



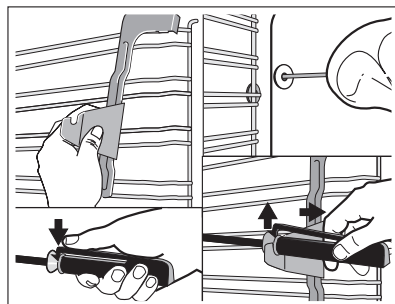
Установка вертела

1. Установите противень для сбора жира на самый нижний уровень духового шкафа.
2. Закрепите опору вертела в правой передней части духового шкафа на 5-м уровне снизу.
3. Наденьте рукоятку и нажмите скобу вниз.



Для надежного удержания рукоятки на вертеле удерживайте скобу в нажатом положении.

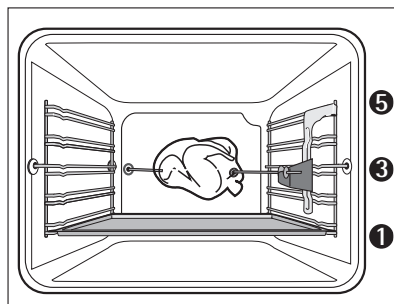
4. Вставьте конец вертела в приводную втулку, расположенную в левой части задней стенки духового шкафа.
5. Уложите рукоятку выемкой в предусмотренное углубление на опоре вертела.
6. Снимите рукоятку.



7. Задайте функцию нагрева и нужную температуру согласно данным из таблицы для вертела.



Убедитесь, что вертел вращается.



Снятие вертела

Для снятия вертела необходимо присоединить обратно рукоятку. После окончания процесса приготовления вертел имеет очень высокую температуру!



При его извлечении существует опасность получения ожога!

Выключите устройство.

Полезные советы

Данное устройство может готовить блюда как в привычном ручном режиме, так и автоматически.

Для обоих способов приготовления очень важен правильный выбор уровня духового шкафа. Для облегчения выбора на внутренней поверхности дверцы духового шкафа приведена нумерация уровней.

Таблицы для неавтоматического выпекания и обжаривания даны только в качестве рекомендаций. Поскольку режимы выпекания и обжаривания продуктов в новом духовом шкафу могут не совпадать с режимами в других устройствах, вам может понадобиться коррекция привычных установок температуры и времени приготовления. В этом вам помогут данные рекомендации.

Автоматическ Программы

Для получения оптимальных результатов используйте рекомендованную кухонную посуду и принадлежности.

Выпечка, домашняя выпечка

Бисквит

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Разъемная форма	Полка	Жидкое тесто без жира или с низким содержанием жира.

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Плоские бисквиты, швейцарский рулет (рулет с джемом).			Обычные

Дрожжевой пирог с медом

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	1 шт.

Пирог

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	Полностью заполненный противень, не сотейник

Кекс

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Форма для выпечки	Полка	Различные типы кексов, которые выпекаются в форме.
Коржи из песочного теста.			Обычные

Открытый пирог

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
	Форма для пирогов Разъемная форма	Полка	Пироги с минимальным количеством начинки, например, джемом.

Пирог

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Форма для киша (пирог с заварным кремом). Разъемная форма Форма для пирогов	Полка	

Штрудель

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	1 шт.

Фруктовый торт

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Квадратная форма Разъемная форма	Полка	С сухофруктами

Выпечка

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкий	-	Противень	Несколько штук
Постный, несладкий	-	Противень	Несколько штук



Изделия выпекаются обычным способом!

Хлеб

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
В форме	В форме для хлеба	Полка	1 форма
На противне	-	Противень	1 форма
Тонкий хлеб	-	Противень	1 или 2 шт. (например, багеты)

Рулеты

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Несладкие рулеты	-	Противень	Несколько штук небольшого размера
Сладкие рулеты	-	Противень	Несколько штук небольшого размера, например, сладкие дрожжевые булочки

Кекс особый

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Английский бисквит	-	-	Английское традиционное блюдо

Обжаривание

Говядина/баранина/дичь

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Говяжья Вырезка	Противень для жарки	-	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средне или хорошо прожаренный).
Говядина по-скандинав	Противень для жарки	-	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средне или хорошо прожаренный).
Ростбиф	Противень для жарки	-	Укажите вес
Седло ягненка, среднее	Противень для жарки	-	-
Жареный ягненок	Противень для жарки	-	Укажите вес
Мясо дичи	Противень для жарки	-	-
Жареная дичь	Противень для жарки	-	Укажите вес

Птица/Рыба

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Куриное филе	Противень для жарки	-	-
Цыпленок, целиком	Противень для жарки	-	Укажите вес
Индейка, целиком	Противень для жарки	-	Укажите вес
Утка, целиком	Противень для жарки	-	Укажите вес
Гусь, целиком	Противень для жарки	-	Укажите вес
Рыба, целиком	Противень для жарки	-	-

Свинина/телятина

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Свиная вырезка	Противень для жарки	-	-
Жареная свинина	Противень для жарки	-	Укажите вес
Телячья вырезка	Противень для жарки	-	-
Жареная телятина	Противень для жарки	-	Укажите вес

Полуфабрикаты**Замороженный картофель**

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	Различные полуфабрикаты из картофеля, чипсы, дольки, крокеты...

Замороженная выпечка

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкая	-	Противень	Несколько штук небольшого размера
Постная, несладкая	-	Противень	Несколько штук небольшого размера

Свежая выпечка

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкая	-	Противень	Несколько штук небольшого размера
Постная, несладкая	-	Противень	Несколько штук небольшого размера

Батоны/Багет

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	-	Противень	Несколько штук небольшого размера
Незамороженный	-	Противень	-

Замороженная рыба/мясо

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Рыбная запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Рыба / мясо в парниковке	-	Противень	Несколько штук небольшого размера, например, рыбные палочки, кордон блю

Замороженный пирог

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	-

Блюда из картофеля

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженные	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Свежие	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Паста

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженная	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Незамороженная	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Блюда из риса

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженные	Жаростойкое блюдо	Полка	Рис быстрого приготовления
Незамороженные	Жаростойкое блюдо	Полка	Рис быстрого приготовления

Блюда из овощей

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженные	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Незамороженные	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Замороженный штрудель

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	1 или 2 шт.

Закуска

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	Несколько штук небольшого размера

Тушение/запекание, домашнего приготовления**Мясная/рыбная запеканка**

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Высокая запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	> 4 см
Тонкая запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	< 4 см

Блюда из картофеля

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Паста

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром "Пармезан"

Блюда из овощей

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Блюда из риса

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	Рис быстрого приготовления

Сладкие запеканки

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Суфле

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Большая порция	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Маленькие порции	В небольших формах	Полка	Несколько форм

Запеканка

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром "Пармезан".

Пицца**Свежая пицца**

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Толстая	-	Противень	Пышная основа, много начинки (по-американски)
Тонкая	-	Противень	Тонкая основа, мало начинки (по-итальянски)
Закрытая пицца	-	Противень	

Замороженная Пицца

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Готовая	-	Противень	Частично выпеченная основа для пиццы без дополнительной начинки
Сырая	-	Противень	Без дополнительной начинки
Закрытая пицца	-	Противень	-

Незамороженная готовая пицца

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	-

Пицца порционная

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Противень	-

Выпекание и жарение в ручном режиме

Если вы хотите готовить блюда с использованием ручных установок, используйте приведенные ниже советы и таблицы: они содержат полезную информацию. В этих таблицах содержится перечень блюд с соответствующими установками для духового шкафа.

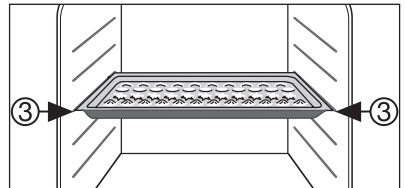
Выпекание

Уровни духового шкафа

- Выпекание с использованием функции "Верхний + нижний нагрев" можно производить только на одном уровне духового шкафа.
- При использовании режима "Горячий воздух" можно одновременно готовить на трех противнях.

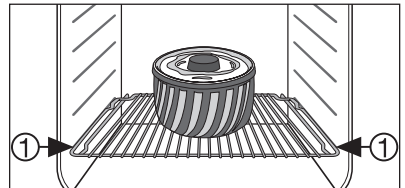
1 противень:

например, на уровне 3



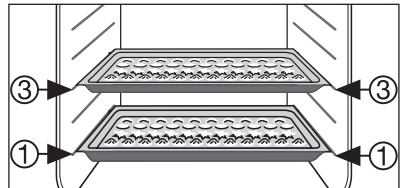
1 форма для выпечки:

например, на уровне 1



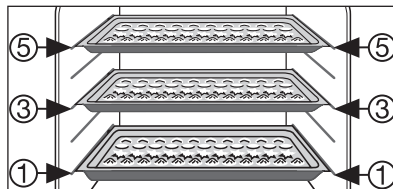
2 противня:

например, на уровне 1 и 3



3 противня:

Уровни духового шкафа 1, 3 и 5



Формы для выпечки

- Для получения наилучших результатов в режиме "Верхний + нижний нагрев" используйте формы из темного металла и формы с покрытием.
- При использовании режима "Горячий воздух" также можно использовать формы из светлого металла.

Общие инструкции

- Вставляйте противень в духовой шкаф так, чтобы скошенные края были спереди.
- При использовании режимов "Верхний + нижний нагрев" или Горячий воздух на одной полке духового шкафа можно одновременно выпекать две формы. При этом время выпекания существенно не изменяется.



В случае приготовления замороженных продуктов установленные противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей между температурой продуктов глубокой заморозки и температурой духового шкафа. После остывания противни вновь принимают исходную форму.

Примечания к таблицам по приготовлению выпечных изделий

- В таблицах ниже приводится перечень типичных блюд с соответствующими температурными параметрами, данными о времени приготовления и уровнях размещения противней.
- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой формы для выпечки.
- Рекомендуется сначала установить для духового шкафа более низкую температуру и только потом, при необходимости, увеличить ее, например, если выпекание происходит слишком долго, установите более высокую температуру.
- Если вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, схожий с вашим, вид продукта.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Пицца, фруктовые пироги и т.д. готовятся на одном уровне.
- Степень подрумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. **В этом случае не следует менять параметры температуры.**

Разница в подрумянивании продуктов в процессе выпекания сгладится. Если не указано иное, значения в таблицах действительны для продуктов, которые помещаются в неразогретый духовой шкаф.

Таблицы приготовления

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Кольцевой пирог или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Кекс с мадейрой/фруктовый пирог	Горячий воздух	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Бисквит	Горячий воздух	1	140	0:25 - 0:40
Бисквит	"Верхний + нижний нагрев"	1	160	0:25 - 0:40
Коржи для торта из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	3	170-180	0:10 - 0:25
Коржи для торта из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Яблочный пирог (закрытый)	"Верхний + нижний нагрев"	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Яблочный пирог под крышкой (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	1	160	1:10 - 1:30
Яблочный пирог под крышкой (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали)	"Верхний + нижний нагрев"	1	180	1:10 - 1:30
Пикантный пирог (например, "Киш")	Горячий воздух	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Сырный торт	"Верхний + нижний нагрев"	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на одном уровне

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Батон-плетенка/батон-венок	"Верхний + нижний нагрев"	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Рождественские коврижки ¹⁾	"Верхний + нижний нагрев"	3	160 - 180	0:40 - 1:00

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Хлеб (ржаной) 1) - сначала - потом	"Верхний + нижний нагрев"	1	- 230 160 - 180	- 0:25 0:30 - 1:00
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры 1)	"Верхний + нижний нагрев"	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Швейцарский рулет 1)	"Верхний + нижний нагрев"	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Сладкий пирог с посыпкой, сухой	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные 1)	"Верхний + нижний нагрев"	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Фруктовый пирог из дрожжевого/сдобного теста 2)	Горячий воздух	3	150	0:35 - 0:50
Фруктовый пирог из дрожжевого/сдобного теста 2)	"Верхний + нижний нагрев"	3	170	0:35 - 0:50
Фруктовый пирог (песочное тесто)	Горячий воздух	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) 1)	"Верхний + нижний нагрев"	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Пицца (с большим количеством начинки) 2)1)	Горячий воздух	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Пицца (на тонкой основе) 1)	Горячий воздух	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Тонкий хлеб	Горячий воздух	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Ватрушки по-швейцарски	Горячий воздух	1	180 - 200	0:35 - 0:50
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Венское печенье	Горячий воздух	3	140	0:20 - 0:30
Венское печенье 1)	"Верхний + нижний нагрев"	3	160	0:20 - 0:30

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Бисквиты из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Печенье с яичными белками, безе	Горячий воздух	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Небольшие выпечные изделия из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Булочки из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Рулеты ¹⁾	Горячий воздух	3	160	0:20 - 0:35
Рулеты ¹⁾	"Верхний + нижний нагрев"	3	180	0:20 - 0:35
Мелкие пирожные (20 шт. на противне) ¹⁾	Горячий воздух	3	140	0:20 - 0:30
Мелкие пирожные (20 шт. на противне) ¹⁾	"Верхний + нижний нагрев"	3	170	0:20 - 0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для сбора жира/сотежник

Выпекание на нескольких уровнях духового шкафа в режиме "Горячий воздух".

Вид выпечки	2 уровня	3 уровня	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Сладкий пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Печенье из песочного теста	1/3	1/3/5	150-160	0:15-0:35
Венское печенье	1/3	1/3/5	140	0:20-0:60
Бисквиты из сдобного теста	1/3	---	160-170	0:25-0:40
Печенье с яичными белками, безе	1/3	---	80-100	2:10-2:50
Миндальное печенье	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20

Вид выпечки	2 уровня	3 уровня	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Небольшие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Булочки из слоеного теста	1/3	---	170-180	0:30-0:50
Рулеты	1/4	---	160	0:30-0:45
Мелкие пирожные (20 шт. на противне) ¹⁾	1/4	---	140	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог внизу слишком светлый	Неверно выбран уровень духового шкафа	Поместите пирог на более низкий уровень духового шкафа
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Немного уменьшите температуру духового шкафа
	Слишком короткое время выпекания	Установите более продолжительное время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа
	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньше жидкости Соблюдайте время размешивания, в особенности при использовании кухонных комбайнов
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Неравномерное потемнение пирога	Слишком высокая температура духового шкафа, и слишком короткое время выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не пропечен к заданному времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру духового шкафа

Обжаривание

Посуда для жарения

- Для жарения и запекания подходит любая жаростойкая посуда. (соблюдайте указания изготовителя).
- Крупные порции **можно запекать непосредственно на противне для запекания или на полке с установленным под ней сотейником.**
- Все постные сорта мяса рекомендуется **запекать в сотейнике с крышкой.** Таким образом мясо получится более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно запекать **в сотейнике без крышки.**



Данные в таблицах ниже носят исключительно справочный характер.

- Рекомендуется запекать в духовом шкафу куски мяса и рыбы **весом не менее 1 кг**.
- Во избежание пригорания выделяющегося мясного сока или жира, добавьте в посуду для запекания немного жидкости.
- При необходимости, переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.
- Большие порции мяса и птицы во время приготовления следует несколько раз поливать соком, выделяющимся из продукта. Благодаря этому блюдо получится вкуснее.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Тушеный стейк из говядины	1 - 1,5 кг	"Верхний + нижний нагрев"	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе					на см толщины
- с кровью	на см толщины	Турбо гриль	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- средне прожаренный	на см толщины	Турбо гриль	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- хорошо прожаренный	на см высоты	Турбо гриль	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Лопатка, шея, окорок	1 - 1,5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Свинная отбивная, солонина "Касселер"	1 - 1,5 кг	Турбо гриль	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо гриль	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 г - 1 кг	Турбо гриль	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Телячьи ножки	1,5 - 2 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Жареный ягненок, ножка ягненка	1 - 1,5 кг	Турбо гриль	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Седло ягненка	1 - 1,5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Седло зайца, заячья нога	до 1 кг	"Верхний + нижний нагрев"	3	220 - 250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Олений окорок	1,5 - 2 кг	"Верхний + нижний нагрев"	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Олений окорок	1,5 - 2 кг	"Верхний + нижний нагрев"	1	200 - 210	1:30 - 2:15

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Куски птицы	по 200 - 250 г	Турбо гриль	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Половина цыпленка	по 400 - 500 г	Турбо гриль	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Цыпленок, пулярка	1 - 1,5 кг	Турбо гриль	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Утка	1,5 - 2 кг	Турбо гриль	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Гусь	3,5 - 5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Индейка	2,5 - 3,5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Индейка	4 - 6 кг	Турбо гриль	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Рыба, целиком	1 - 1,5 кг	"Верхний + нижний нагрев"	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Таблица температур термошупа для мяса

Приготавливаемый продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или филе с кровью	45 - 50°C
средняя прожаренный	60 - 65°C
хорошо прожаренный	75 - 80°C
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82°C
Свиная отбивная (филейная часть), солонина "Касселер"	75 - 80°C
Мясной рулет	75 - 80°C
Телятина	
Жареная телятина	75 - 80°C
Телячьи ножки	85 - 90°C
Баранина / ягнятина	
Баранья нога	80 - 85°C
Седло барашка	80 - 85°C
Жареный ягненок, ножка ягненка	75 - 80°C

Приготавливаемый продукт	Температура внутри продукта
Дичь	
Седло зайца	70 - 75°C
Заячьи лапки	70 - 75°C
Заяц целиком	70 - 75°C
Седло оленя	70 - 75°C
Олений окорок	70 - 75°C

Приготовление на гриле

Режимы нагрева: Малый гриль или Большой гриль с максимальной температурой



Важная информация: Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.



При использовании функций гриля всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

- Для приготовления на гриле установите **полку на рекомендуемый уровень духового шкафа**.
- Всегда устанавливайте **противень для жарки на 1-й снизу уровень** духового шкафа.
- Указанное время приготовления на гриле является ориентировочным.
- Для приготовления на гриле особенно хорошо подходят плоские куски мяса и рыбы.

Таблица "Приготовление на гриле"

Продукт для гриля	Уровень	Время	
		1-я сторона	2-я сторона
Рубленые котлеты	4	8 - 10 мин	6 - 8 мин
Свиное филе	4	10 - 12 мин	6 - 10 мин
Сосиски	4	8 - 10 мин	6 - 8 мин
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	6 - 7 мин	5 - 6 мин
Говяжья вырезка, ростбиф (ок. 1 кг)	3	10 - 12 мин	10 - 12 мин
Тосты ¹⁾	3	4 - 6 мин	3 - 5 мин
Тосты с начинкой	3	6 - 8 мин	---

1) без предварительного разогрева

Вертел

Блюдо	Количество кг	Функция	Температура °C	Время ч:мин
Один цыпленок	Примерно 1 кг	Малый гриль + вертел	240	1:00 - 1:10
Два цыпленка	по 1 кг	Большой гриль + вертел	240	1:15 - 1:20
Одна утка	1,5 - 2 кг	Малый гриль + вертел	240	1:20 - 1:40
Свиной рулет	1	Малый гриль + вертел	240	1:45 - 2:15
Свинные ножки (предварительно отваренные 30 мин)	1 - 1,3 кг	Малый гриль + вертел	240	2:00 - 2:30

Приготовление при низкой температуре

При использовании режима "Низкие температуры" мясо получается особенно нежным и сочным.

Рекомендуется использовать эту функцию для приготовления нежных, постных кусков мяса, а также рыбы.

Режим "Низкие температуры" не следует использовать для тушения крупных жареных кусков мяса или жирной жареной свинины.

Для небольших кусков мяса, например бифштексов, рекомендуется температура 120°C.

Для более крупных кусков мяса, например филе говядины, рекомендуется температура 150°C.



При использовании режима Низкие температуры **всегда готовьте без крышки**.

1. Обжарьте мясо для жаркого на очень горячей сковороде в течение 1-2 минут с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на полку духового шкафа, под которую нужно установить противень для сбора жира.
3. Поместите продукт в духовой шкаф. Выберите функцию нагрева "Низкие температуры". При необходимости, установите с помощью поворотной ручки температуру 150°C и доведите до готовности (см. таблицу).

Таблица программ Низкие температуры

Приготавливаемый продукт	Вес (г)	Параметры	Уровень	Общее время (в минутах)
Английский рост-биф	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110

Приготавливаемый продукт	Вес (г)	Параметры	Уровень	Общее время (в минутах)
Филе говядины	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Жареная телятина	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Стейк	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Для чистки духовой шкаф необходимо выключить и дать ему остыть.



ВНИМАНИЕ!

По соображениям безопасности запрещается производить чистку паром или с использованием очистителей высокого давления.



ВНИМАНИЕ:

Не используйте проволочные мочалки, острые инструменты или моющие устройства для чистки устройства.

Не используйте проволочные мочалки и металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность. Это может привести к растрескиванию стекла.

Наружная поверхность устройства

- Протрите переднюю сторону устройства мягкой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте стандартные бытовые средства для чистки металла.
- Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Чистку духового шкафа следует производить после каждого использования. Таким образом загрязнения удаляются легче всего, и не пригорают к поверхности.

Камера духового шкафа

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка камеры духового шкафа.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте его.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Важная информация: При использовании чистящих аэрозолей для духовых шкафов обязательно соблюдайте инструкции производителя.

Принадлежности

Все принадлежности для духового шкафа (решетку, противень, сотейник и т.д.) необходимо мыть и просушивать после каждого использования. Замачивайте принадлежности чтобы облегчить их чистку.

Пиролитическая чистка

Используйте данную функцию для пиролитической чистки духового шкафа. Выберите эту функцию в меню " Меню Чистка ".



Перед пиролитической очисткой извлеките все полки духового шкафа, боковые направляющие, и удалите явные загрязнения.



ВНИМАНИЕ!

Во время пиролитической очистки духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры! По достижении определенной температуры происходит автоматическая блокировка дверцы.



Не открывайте дверцу до завершения очистки, так как при этом процесс очистки будет прерван.

По достижении определенной температуры происходит автоматическая блокировка дверцы духового шкафа.

Помощь при чистке

Если режим "Помощь при чистке" включен в "Меню Чистка ", то при запуске функции Пиролит на дисплее появляется информация о том, что требуется сделать перед запуском процесса очистки.

Напоминание о чистке

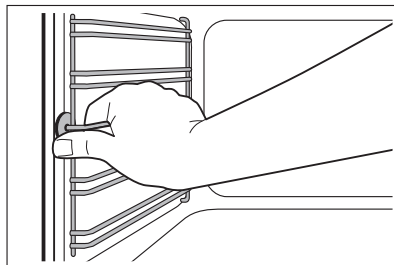
Если активирована функция "НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ" в "Меню Чистка ", то на дисплее в определенное время появляется сообщение о необходимости выполнения чистки духового шкафа.

Держатели решетки

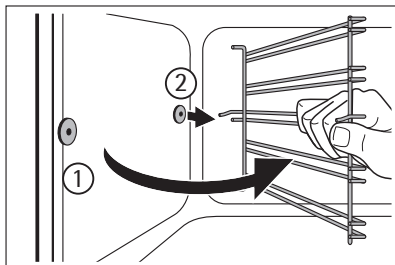
Направляющие для противней снимаются как с левой, так и с правой стороны, что позволяет производить чистку боковых стенок духового шкафа.

Удаление съемных направляющих

Сначала извлеките из стенки переднюю сторону направляющих (1),



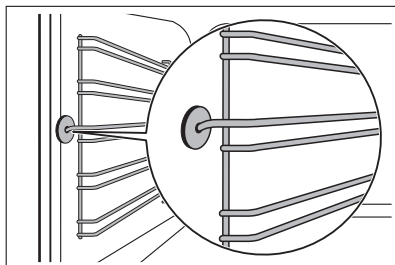
а затем снимите их с крюка сзади (2).



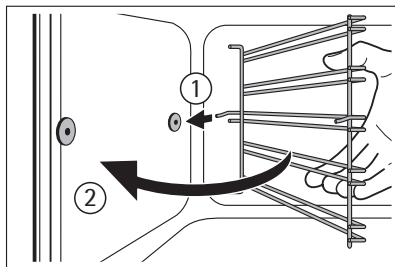
Установка боковых направляющих



Внимание! Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.



Установка направляющих производится в следующем порядке: сначала вставьте их в отверстия у задней стенки (1), а затем установите их в нужное положение спереди и надавите так, чтобы они встали на место (2).



Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф!
- Выверните или отключите предохранители в электрощите.



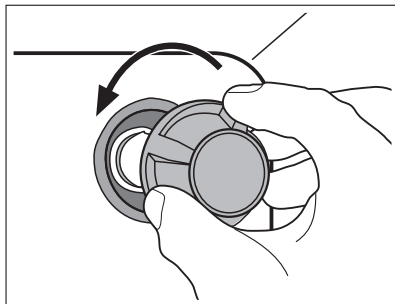
Во избежание повреждения лампы освещения духового шкафа и плафона уложите на дно камеры духового шкафа кусок ткани.

Замена лампы освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Снимите плафон, отвернув его против часовой стрелки, и вымойте его.
2. При необходимости:

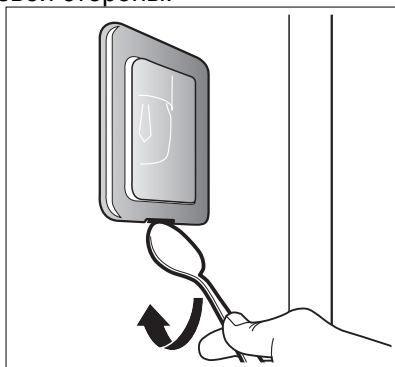
установите новую лампу освещения духового шкафа номиналом 40 Вт, 230 В, с жаростойкостью 300°C .

3. Установите на место плафон.



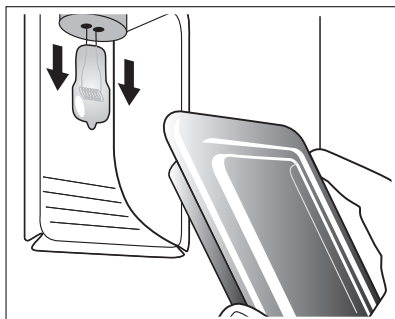
Замена боковой лампы освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Снимите боковую направляющую с левой стороны.
2. Снимите плафон при помощи узкого незаостренного предмета (например, чайной ложки) и почистите его.



3. При необходимости: замените галогеновую лампу освещения духового шкафа на новую.

Закажите лампу для замены в авторизованном сервисном центре (см. раздел "Техническое обслуживание/Обслуживание клиентов").



При замене галогеновой лампы всегда пользуйтесь куском ткани и т.п., чтобы избежать запекания на ней жировой пленки.

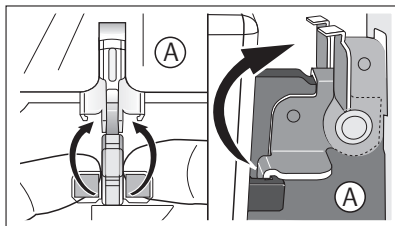
4. Установите на место плафон.
5. Установите боковые направляющие.

Дверца духового шкафа

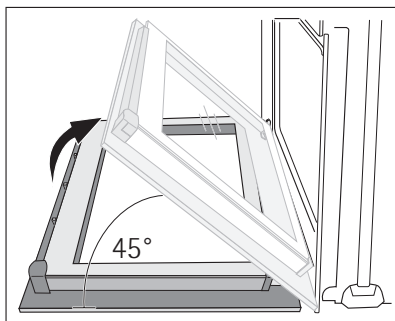
Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.

2. Поднимите **стопорные рычаги (A)** на двух петлях дверцы **до упора**.




3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол прикл. 45°).
4. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духового шкафа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!

-  Положите дверцу духового шкафа внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность, чтобы не поцарапать.

Теперь можно извлечь из дверцы стекла

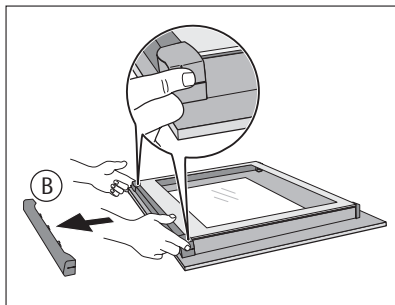
Снятие и чистка стекол дверцы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При грубом обращении стекло передней панели может разбиться. Это особенно касается зоны ее кромок.

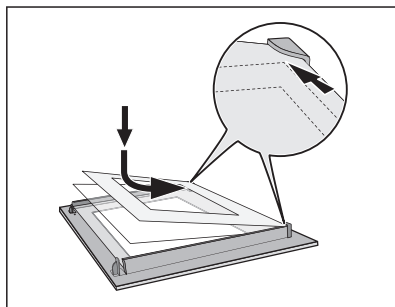
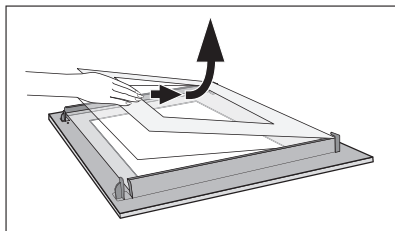
1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



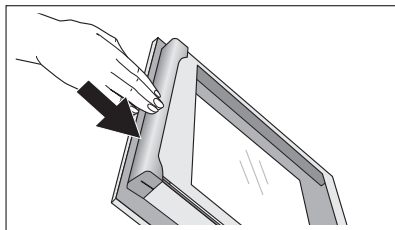
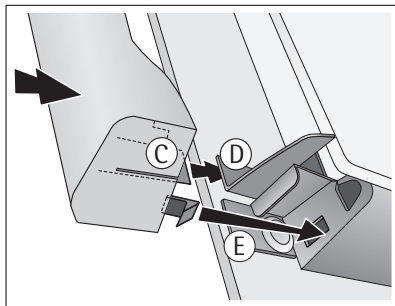
2. Потяните дверную планку вперед, чтобы снять ее.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их из направляющих по одной по направлению вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Затем установите их на место в обратной последовательности: вставьте сначала меньшую панель, а затем - большую.

5. Заведите стеклянные панели спереди под углом в нижний паз дверцы и опустите.
6. Взявшись за дверную кромку (В) с каждой стороны, установите ее на внутреннюю сторону дверцы.
7. Установите дверную кромку (В) в верхнюю часть дверцы.

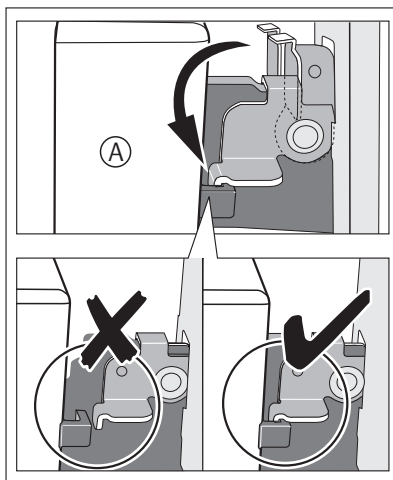
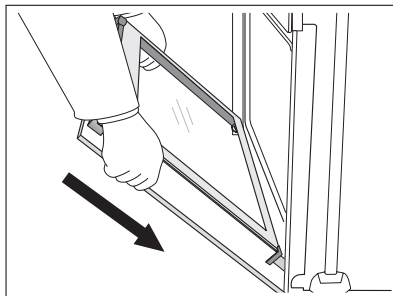


На открытой стороне крышки дверцы (В) имеется направляющая (С). Она должна войти **между** внешней панелью дверцы и направляющим уголком (D). Защелка (E) должна зафиксироваться.



Установка дверцы духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с боков и удерживайте ее под углом около 45°. Отверстия на дне дверцы духового шкафа должны встать на петли духового шкафа. Опустите дверцу на них до упора.
2. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
3. Приведите стопорные рычаги (A) на обоих петлях дверцы в их исходное положение.
4. Закройте дверцу духового шкафа.



Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не выставлены необходимые настройки	Включите духовой шкаф
	Перегорел предохранитель домашней электропроводки (блок предохранителей)	Проверьте предохранители. Если автоматические предохранители часто срабатывают, вызовите специалиста-электрика.
Не работает освещение камеры духового шкафа	Перегорела лампа освещения духового шкафа	Замените лампу освещения духового шкафа

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее таймера отображается код "F11".	Произошло короткое замыкание термощупа для мяса или штекер термощупа вставлен в гнездо неплотно	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо, расположенное на боковой стенке духового шкафа
На дисплее таймера отображается код "F2".	Слишком высокая температура внутри духового шкафа	Дайте устройству остыть
На табло времени отображается код неисправности, которого нет среди приведенных выше кодов	Неисправность в электронной системе	Выключите духовой шкаф и снова его включите с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя в блоке плавких предохранителей. Если код неисправности появится вновь, обратитесь в сервисный центр.

Включите и снова выключите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или автоматического выключателя в блоке предохранителей. Если неисправность появится снова, обратитесь в сервисный центр.



ВНИМАНИЕ!

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированными специалистами. Устройство, отремонтированное ненадлежащим образом, может стать причиной получения серьезной травмы пользователем.




В случае ненадлежащего использования визит специалиста сервисного центра или ремонт может быть платным, даже во время гарантийного периода.



К сведению владельцев устройств с металлической передней частью: Поскольку передняя часть устройства остается холодной, при открывании дверцы во время или сразу же после процесса выпекания или жарения на внутреннем стекле дверцы на короткое время может образовываться конденсат.

Утилизация

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение

окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ!

В целях обеспечения безопасности, перед утилизацией устройства необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого извлеките вилку шнура питания из розетки и отрежьте шнур питания от устройства.

Послепродажное обслуживание клиентов

При возникновении неисправности сначала попытайтесь найти решение проблемы самостоятельно. См. раздел "Что делать, если ...".

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к дилеру или в сервисный центр.

Чтобы вам могли быстро и качественно оказать помощь, необходимы следующие данные.

Эта информация приведена на табличке технических данных. Запишите ее здесь:

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер ("S-No.")
- Тип неисправности
- Сообщение об ошибке

