

B9820-5

**Инструкция по
эксплуатации**

**Многофункциональ
ный встраиваемый
духовой шкаф для
приготовления
пищевых
продуктов на пару**

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор одного из наших высококачественных товаров.

С этим прибором Вы сможете оценить совершенную комбинацию функционального дизайна и передовых технологий.

Уверяем Вас, наши приборы разработаны для того, чтобы обеспечивать только наилучшие результаты и контроль – более того, мы задаем высочайшие стандарты качества.

Помимо этого, Вы обнаружите в своем приборе некоторые аспекты, которые способствуют защите окружающей среды и экономии электроэнергии.

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации для того, чтобы обеспечить оптимальное и правильное функционирование Вашего прибора. Это даст Вам возможность в совершенстве применять все функции прибора и использовать его наиболее эффективно.

Мы рекомендуем Вам хранить эту инструкцию в надежном и удобном месте, для того, чтобы иметь возможность пользоваться ею в любое время, когда Вам это необходимо. Пожалуйста, передайте ее новому владельцу прибора в случае его продажи.

Мы желаем Вам получить много удовольствия от работы с Вашим прибором.

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Описание прибора	7
Общий вид	7
Блок электронного управления духового шкафа	8
Индикация	8
Кнопки	9
Основное оснащение духового шкафа	10
Принадлежности духового шкафа	11
Перед первым использованием	13
Установки языка	13
Установка времени	14
Чистка	15
Управление духовым шкафом	16
Обзор функций меню	16
Меню функций духового шкафа	17
Меню опций	18
Использование функций духового шкафа	19
Включение и выключение духового шкафа	21
Установка решетки, обычного и глубокого противня	23
Установка и снятие жирового фильтра	24
Функции приготовления на пару	25
Термошуп для мяса	27
Настройка температуры термошупа для мяса	27
Автоматические программы	30
Программы для приготовления мяса с заданием веса	31
Программы для приготовления мяса с использованием термошупа	32
Опции	33
РЕЦЕПТЫ в обзоре	33
ПАМЯТЬ	37
ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ	39
Функции часов	44
Дополнительные функции	50
Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ	50
БЛОКИРОВКА	51
Автоматическое отключение духового шкафа	51

Мытье и уход	52
Прибор снаружи	52
Рабочая камера духового шкафа	52
Оснащение	53
Жировой фильтр	53
ЧИСТКА ПАРОМ	54
Решетка для установки противней	55
Система генерирования пара	57
Освещение духовки	58
Дверь духовки	60
Дверное стекло духового шкафа и водоулавливающий желоб	62
Что делать, если ...	66
Утилизация	68
Инструкция по монтажу	69
Указания по технике безопасности для электромонтера	69
Гарантия/сервисная служба	73
Сервисная поддержка	75

Инструкция по эксплуатации



Правила техники безопасности

Электробезопасность

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

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

Меры безопасности при эксплуатации прибора

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Проявляйте осторожность при подключении электрических приборов к розеткам, находящимся рядом с прибором. Соединительные шнуры **не должны** соприкасаться с горячими рабочими зонами, попадать под дверцу духовки и зажиматься дверцей.
- **Предупреждение: Берегитесь ожога!** Работающая камера духового шкафа имеет высокую температуру.
- **Предупреждение: Ни в коем случае не открывайте дверцу духового шкафа, когда действует функция “Витал-приготовление на пару”.** Влага выходящего пара может повредить мебель. Избегайте непосредственного контакта с выходящим паром.

- Во время приготовления блюд с добавлением алкоголя в духовом шкафу может образоваться легковоспламеняемая спирто-воздушная смесь. В этом случае осторожно откройте дверцу. Не манипулируйте при этом раскаленными материалами, искрами или огнем.



Замечание касательно акриламида

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

Как избежать повреждений прибора.

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

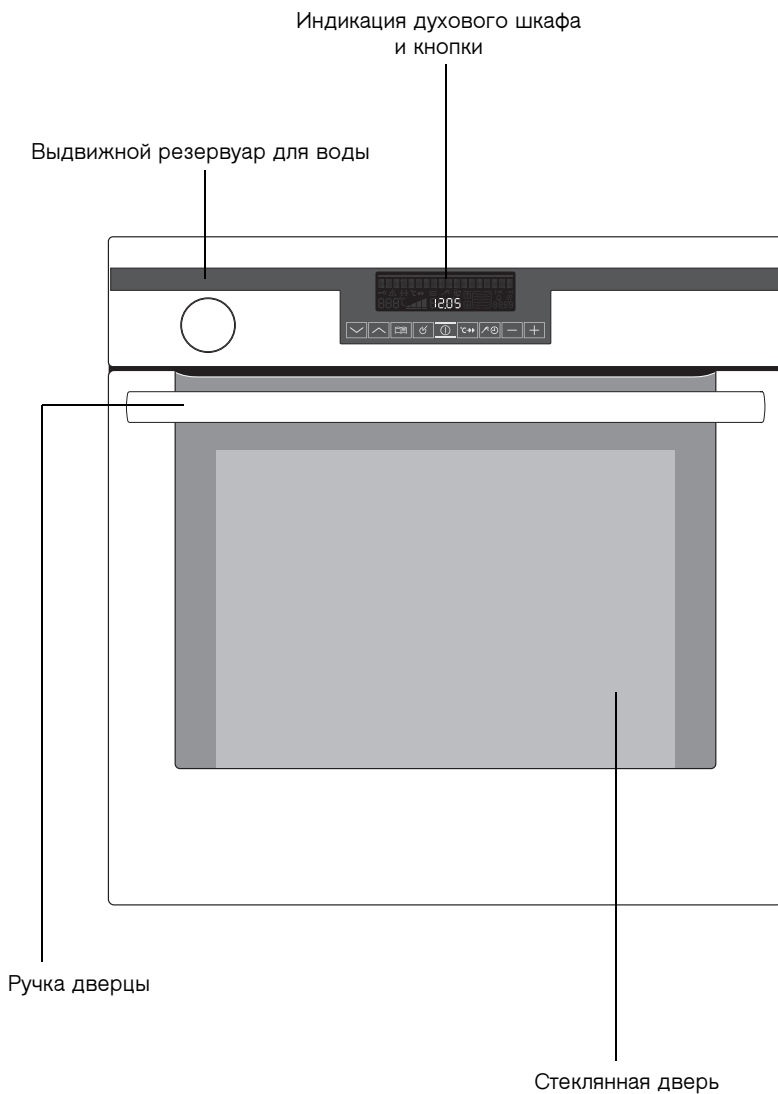


Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

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

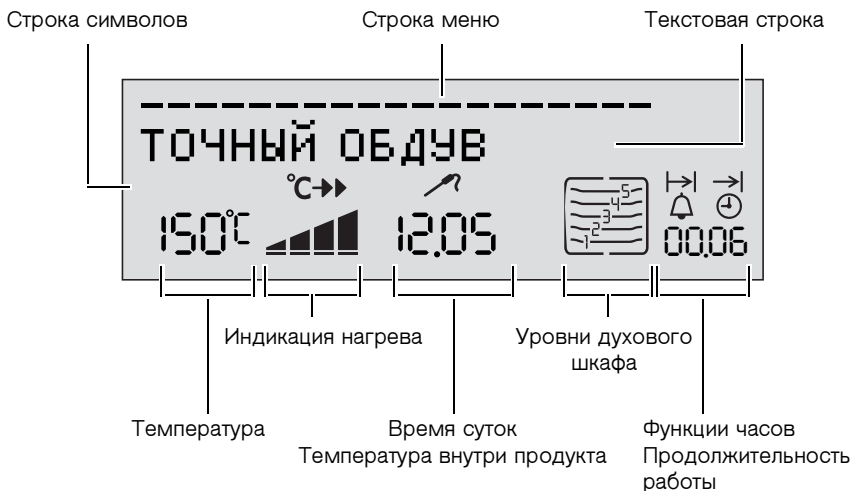
Описание прибора

Общий вид



Блок электронного управления духового шкафа

Индикация



Строка меню

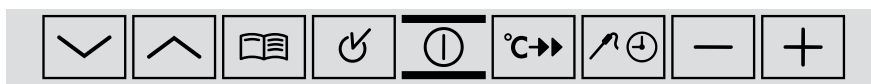
В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню при помощи мигающих черточек.

Если строка меню больше не отображается на дисплее, духовой шкаф начинает разогреваться либо начинается обратный отсчет заданного времени.

Строка символов

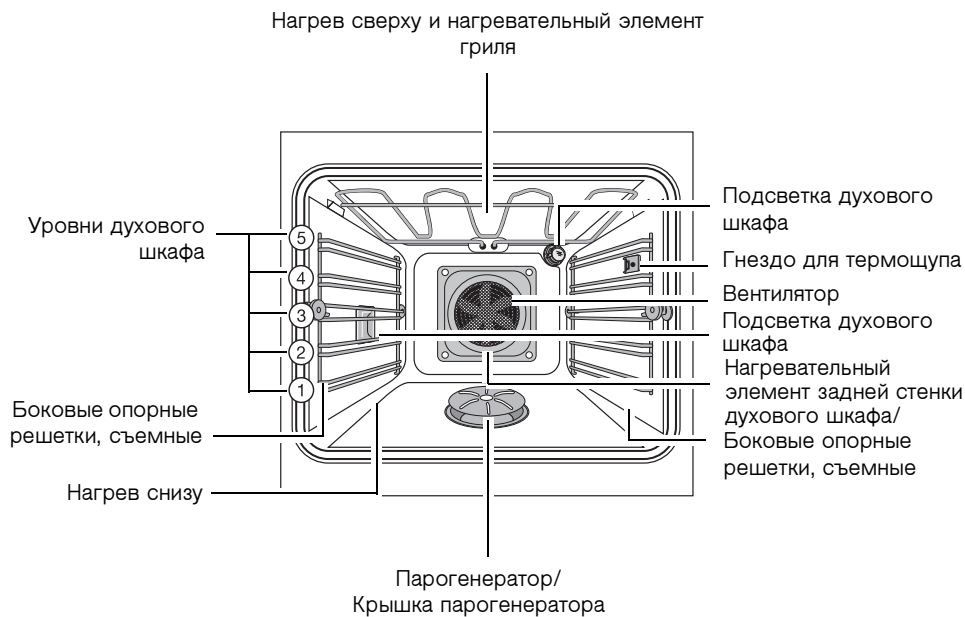
Символ	Функция
°C→→	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Осуществляется БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
🌡️	ТЕРМОЩУП ТЕРМОЩУП вставлен.

Кнопки



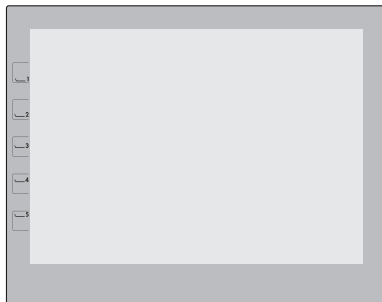
Кнопка	Функция
	Выбор функций духового шкафа.
	Перемещение в меню вниз и вверх.
	Открытие меню Опции. Закрывание меню Опции (удерживание кнопки в нажатом положении).
	Подтверждение, переход в подменю.
	Включение или отключение духового шкафа.
	Включение или отключение функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	Переход между функциями духового шкафа, часов и ТЕРМОЦУП.
	Ввод значений (напр., температура, время, вес и степень прожарки).
	

Основное оснащение духового шкафа



Внутренняя сторона дверцы

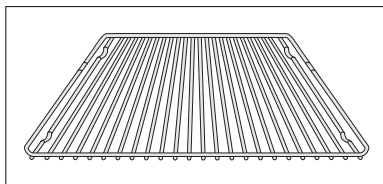
На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа.



Принадлежности духового шкафа

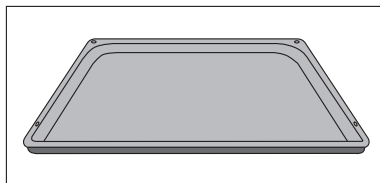
Решетка

Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.



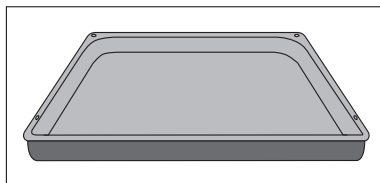
Противень

Для приготовления пирожных, пирогов и лепешек (для режима “ВЛАЖНЫЙ ПАР” не предназначен).



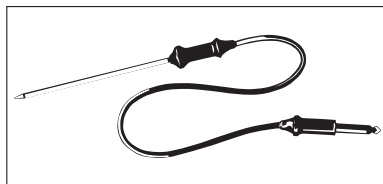
Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира (для режима “ВЛАЖНЫЙ ПАР” не предназначен).



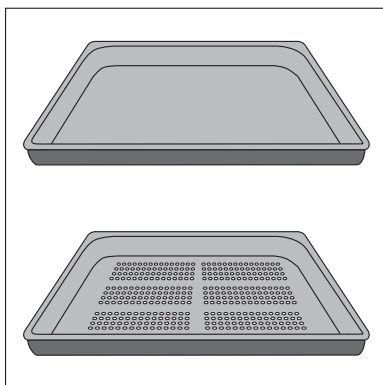
Термощуп для мяса

Предназначен для точного определения степени готовности кусков мяса (для режима “Витал-приготовления на пару” не подходит).



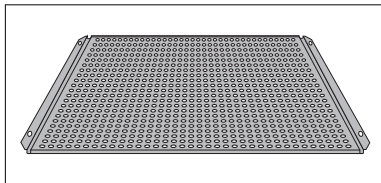
Комплект посуды для приготовления

Посуда для приготовления с дырочками и без дырочек.

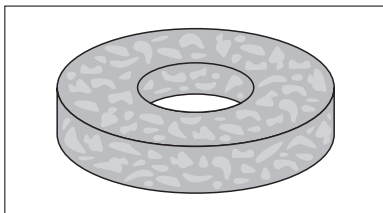


Противень для выпечки

Используется для выпекания булочек, кренделей и мелких кондитерских изделий.

**Губка быстрой уборки 180**

Очень хорошо впитывающая губка для удаления остатков воды из пароварки.



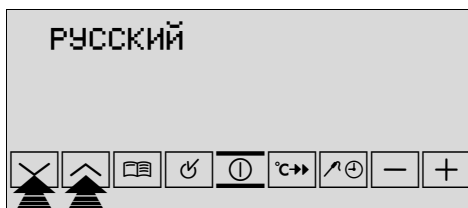
Перед первым использованием

Установки языка

1. После подключения к электросети на дисплее отображается SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU.



2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный язык.

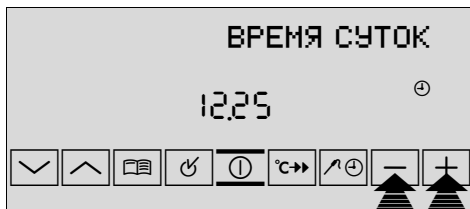


3. Кнопкой Окей  подтвердить выбранный язык.
С этого момента сообщения на дисплее отображаются на выбранном языке.



Установка времени

1. На дисплее горит ВРЕМЯ СУТОК.
Индикатор времени показывает 12.00.
2. При помощи кнопки  или  установить текущее время.



3. Подтвердить кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ .
Прибор выключается и с этого момента готов к эксплуатации.



Если Вы захотите позднее изменить одну из данных основных настроек, обращайтесь к главе ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



Внимание: Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

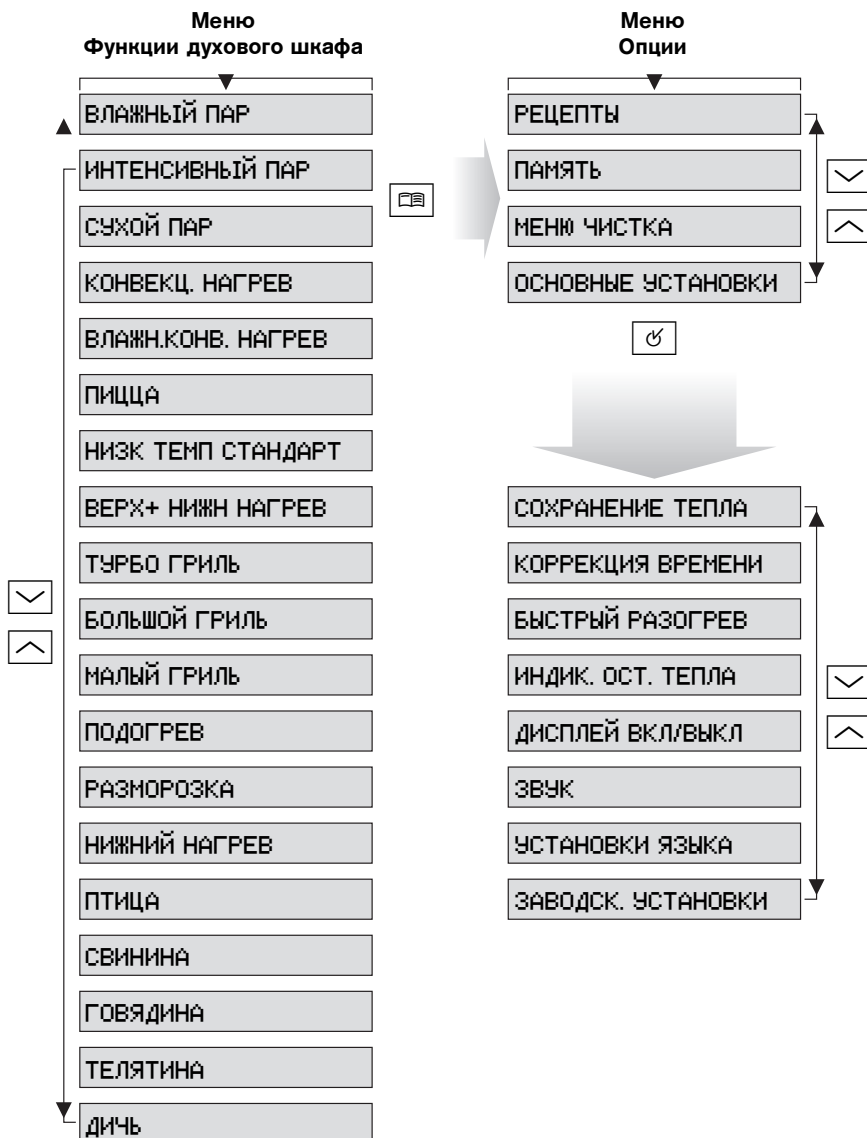


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
Включится подсветка.
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.

Управление духовым шкафом

Обзор функций меню



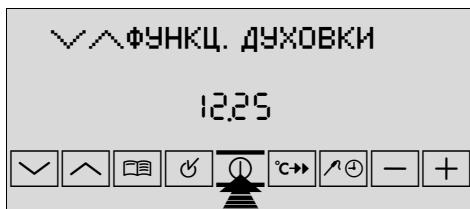
Дисплей после каждого сервисного действия предлагает только логичные возможности настроек актуальных функций.

Меню функций духового шкафа

- После включения Вы попадаете в меню функций духового шкафа.
- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную функцию духового шкафа. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.

Установка функции духового шкафа на примере

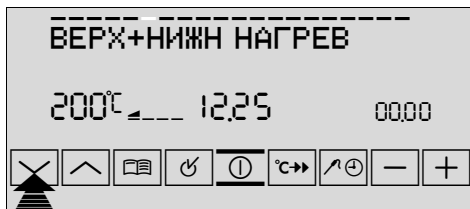
1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.



2. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию духового шкафа.

На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.

Духовой шкаф начинает нагреваться.



3. При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.



По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.



Меню опций

- Кнопкой ОПЦИЯ  откройте меню опций.
- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную опцию. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.
- При помощи кнопки Окей  перейдите в меню выбранной опции.

Подменю

- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную настройку **или** при помощи кнопки Окей  перейдите к следующему подменю.



В конце каждого меню находится пункт меню НАЗАД.
С его помощью можно вернуться в субменю.

Процесс настройки можно прервать, нажимая в течение длительного времени кнопку ОПЦИЯ .

После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Использование функций духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духового шкафа	Применение
ВЛАЖНЫЙ ПАР	Для фруктов, овощей, рыбы, картофеля, риса, изделий из теста и других гарниров
ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР	Для продуктов с высоким содержанием влаги и регенерации готовых блюд.
СУХОЙ ПАР	Для приготовления выпечки, жарки и разогрева остывших или замороженных блюд.
КОНВЕКЦ. НАГРЕВ	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
ВЛАЖН.КОНВ. НАГРЕВ	Для выпечки и приготовления преимущественно сухих выпечных изделий, а также запеканок и пудингов в формах, с меньшими энергозатратами на одном уровне .
ПИЦЦА	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
НИЗК ТЕМП	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.
ВЕРХ+ НИЖН НАГРЕВ	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .
ТУРБО ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .
БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .
МАЛЫЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .
ПОДОГРЕВ	Для поддержания температуры горячих блюд.
РАЗМОРОЗКА	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .
НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой ..

Программы для приготовления мяса

Программы для мяса с заданием веса	Применение	Вес
ПТИЦА	Цыпленок, утка, гусь	От 0,9 до 4,7 кг
СВИНИНА	Жаркое из свинины, антрекот	От 1,0 до 3,0 кг
ГОВЯДИНА	Жаркое из говядины, жаркое из маринованного мяса	От 1,0 до 3,0 кг
ТЕЛЯТИНА	Жаркое из телятины	От 1,0 до 3,0 кг
ДИЧЬ	Олень, косуля, кролик	От 1,0 до 3,0 кг

или

Программы для мяса со вставленным термощупом	Степень прожарки	Рекомендация
РОСТБИФ	РОСТБИФ С КРОВЬЮ	-
	РОСТБ СРЕДН ГОТОВН	
	РОСТБ НОРМ ГОТОВН	
МЯСО	МЯСО С КРОВЬЮ	Ростбиф по-скандинавски (без поджаристой корочки)
	МЯСО СРЕДН ГОТОВН	
	МЯСО НОРМ ГОТОВН	
СВИНОЕ ФИЛЕ	-	-
ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ	-	-
ФИЛЕ ЯГНЕНКА	-	-
ФИЛЕ ОЛЕНИНЫ	-	-
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	-	-

Практическое использование, таблицы, рекомендации и рецепты

Практические советы к различным функциям духового шкафа, программам и автоматическим рецептам Вы найдете в прилагаемой брошюре.

Включение и выключение духового шкафа

Выбор функции духового шкафа

1. Включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .
2. Навигационными кнопками  или  выберите нужную функцию духового шкафа.

На индикаторе температуры появляется предлагаемая температура.

Духовой шкаф начнет нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа

Кнопкой  или  можно увеличивать или уменьшать температуру.



По достижении установленной температуры звучит сигнал.



Выключение функции духового шкафа

Навигационные кнопки  или  нажимайте до тех пор, пока на дисплее снова появится ФУНКЦ. ДУХОВКИ.



Полное выключение прибора

Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  выключите прибор.





Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

Индикатор нагрева

Индикатор нагрева

После **включения** соответствующей функции духового шкафа выполнение нагрева визуализируется в виде последовательно загорающихся полосок шкалы индикатора.



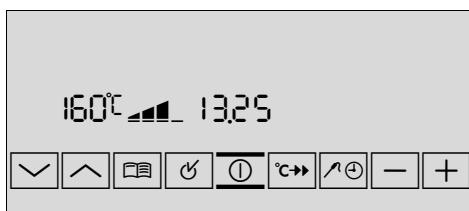
Индикация быстрого нагрева

После включения функции **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** загорающиеся друг за другом полосы указывают на то, что **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** активирован.



Индикация остаточного тепла

После **выключения** духового шкафа на дисплее отображается уровень остаточного тепла в духовом шкафу.



Запрос точной температуры в градусах

Нажмите кнопку **+** и **-** одновременно.

Отобразится температура внутри духового шкафа на текущий момент.



Установка решетки, обычного и глубокого противня



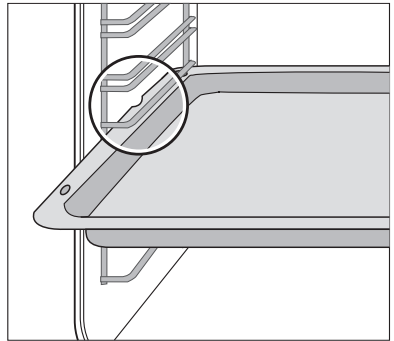
Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ.

Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

Установка обычного или глубокого противня:

Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



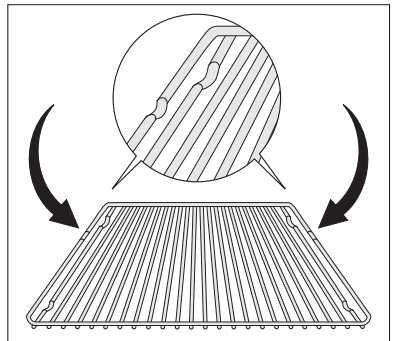
Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



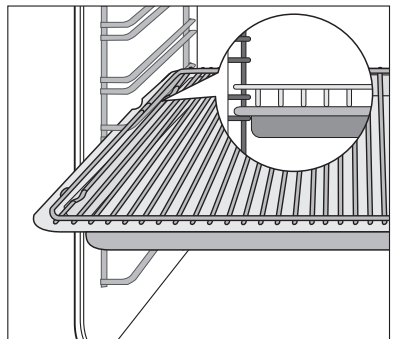
Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.



Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Установка и снятие жирового фильтра

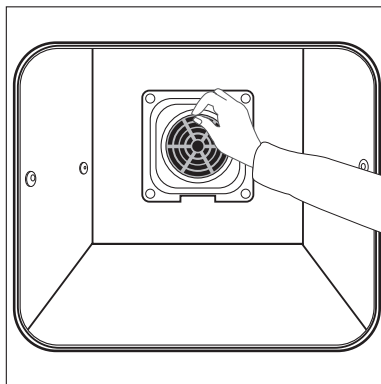
Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

Установка жирового фильтра

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

Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.



Функции приготовления на пару



Внимание: Функции приготовления на пару необходимо всегда задавать вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ (см. в разделе “Функции часов” подразделы ДЛИТЕЛЬНОСТЬ /ОКОНЧАНИЕ).



Внимание: в качестве жидкости используйте **только** воду!
Об израсходовании воды прибор сигнализирует зуммером. Вскоре после пополнения системы водой зуммер вновь отключается.



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

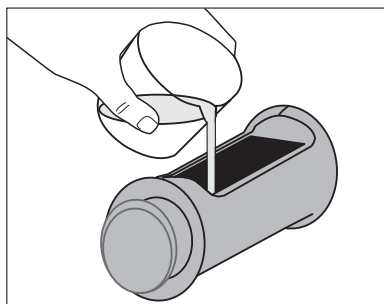
Дополнительное количество пара выходит и после открытия дверцы.

ВЛАЖНЫЙ ПАР

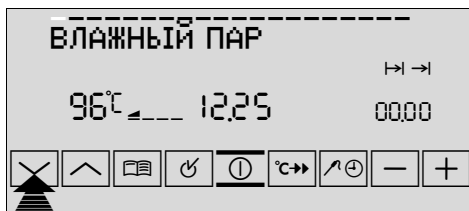
1. Залейте воду (650 мл) в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.

Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

2. Включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .



3. Навигационной кнопкой или выберите функцию духового шкафа ВЛАЖНЫЙ ПАР и задайте нужную температуру кнопкой или .



4. Кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ выберите функцию ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ , а затем кнопкой или задайте нужную продолжительность приготовления блюда или время отключения.

Появление первого пара можно увидеть примерно через 2 минуты. По достижении температуры приготовления приibl. в 96 °C, раздается звуковой сигнал.

Последующий звуковой сигнал оповещает об истечении времени приготовления блюда.

5. Выключите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .

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

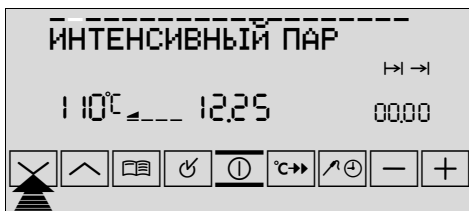
Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР и СУХОЙ ПАР

Постоянный переход горячего воздуха в пар происходит автоматически, только с повышенным объемом пара в режиме ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР.

1. Залейте воду в парогенератор, но не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.
2. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.

3. Навигационной кнопкой  или  выберите функцию духового шкафа ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР или СУХОЙ ПАР, а затем задайте нужную температуру кнопкой  или .



4. Кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  выберите функцию ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ , а затем кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления блюда или время отключения.

Дальнейший порядок действий такой же, как при использовании функции ВЛАЖНЫЙ ПАР.

Термощуп для мяса



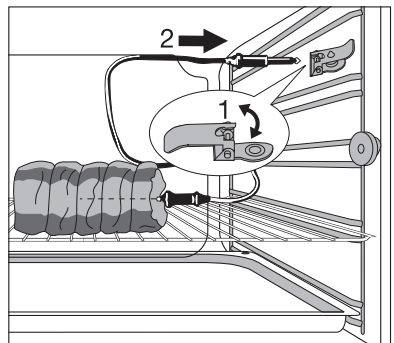
С использованием термощупа для мяса меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает выбор соответствующих функций духовой печи и дополнительные программы для термощупа.



Внимание: Разрешается использовать только термощуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

Установка термощупа для мяса

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ включите прибор.
2. Введите острие термощупа по возможности полностью в приготовляемый продукт так, чтобы он дошел до середины продукта.
3. Штекер термощупа вставьте до упора в разъем на боковой стенке духового шкафа.



Настройка температуры термощупа для мяса

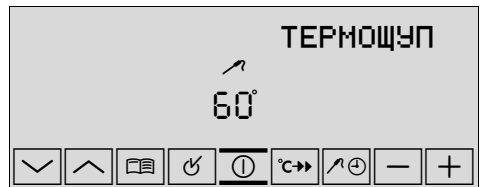
Обеспечивает отключение духового шкафа при достижении заданной температуры внутри продукта с точностью до одного градуса.

Следует учитывать два значения температуры:

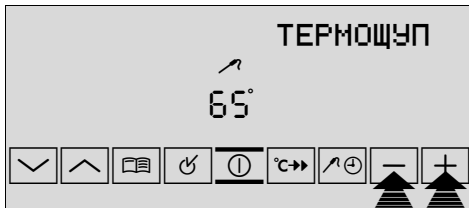
- Температура внутри духового шкафа: см. таблицу жарки
- Температура внутри продукта: см. таблицу Термощуп для мяса

1. Вставьте термощуп, как описано выше.

В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП, и загорается символ .



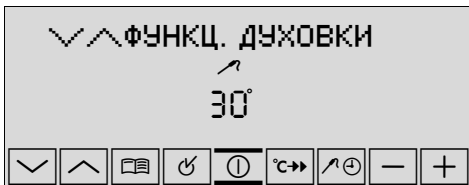
2. В течение 5 секунд при помощи кнопки  или  установите нужную температуру внутри продукта.



На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.



Если ФУНКЦ. ДУХОВКИ необходимо отобразить в текстовой строке до того, как установлена нужная температура внутри продукта, нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока символ  не начнет мигать, после этого выполните настройку.



Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

3. Задайте функцию духового шкафа и при необходимости – температуру внутри духового шкафа.



В течение нескольких минут выполняется предварительный времени окончания приготовления, к которому должна быть достигнута заданная температура внутри продукта. Это время постоянно перерассчитывается и обновляется. Обязательным условием для работы системы является установка термощупа для мяса в начале процесса приготовления как в продукт, так и в гнездо и его постоянное нахождение в таком положении.

Во время фазы расчета на индикаторе времени суток и температуры внутри продукта отображается мигающий прямоугольник.

При достижении заданной температуры внутри продукта раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.

4. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

Дополнительное изменение температуры внутри продукта:

Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока в текстовой строке ТЕРМОЩУП и на индикаторе температуры не отобразится температура внутри продукта.

Затем измените температуру при помощи кнопки  или .

Извлечение термощупа

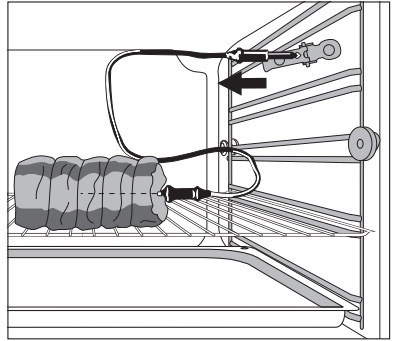


Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и острие термощупа, можно обжечься!

1. Извлеките штекер термощупа для мяса из разъема и выньте продукт из духового шкафа.
2. Выключите прибор.



Рекомендации к **программам для приготовления мяса с использованием термощупа** Вы найдете в главе “Автоматические программы”.



Автоматические программы

В дополнение к функциям духовой печи для индивидуальных настроек процессов жарки и запекания у Вас есть возможность работы с различными автоматическими программами:

1. Программы для приготовления мяса с заданием веса (меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ)
2. Программы для приготовления мяса с использованием термощупа (меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ)
3. Рецепты (меню опций)

Программы для приготовления мяса с заданием веса

Программы для приготовления мяса предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса. Время жарки определяется автоматически на основании задаваемого веса мяса.

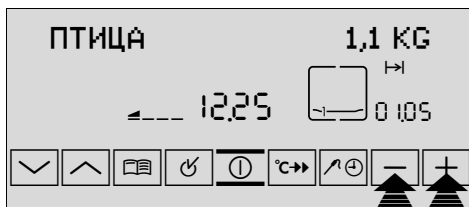
1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу для мяса.

В текстовой строке мигает поле ввода веса.



2. Пока поле ввода веса мигает, кнопкой  или  установить вес продукта. Установка осуществляется шагами по 0,1 кг (для пункта ПТИЦА по 0,2 кг).

Программа для приготовления мяса запускается.

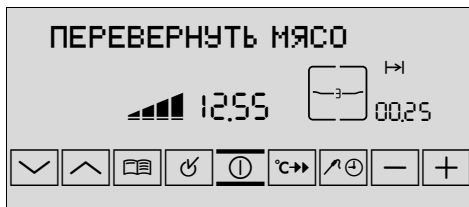


В поле индикации функций времени отображается продолжительность выполнения программы. Происходит обратный отсчет времени. Таким образом, во время выполнения программы постоянно отображается фактическое оставшееся время.



Если предлагаемый вес не изменяется в течение ок. 5 секунд, программа для приготовления мяса запускается автоматически. В течение первых двух минут вес еще можно изменить. Для этого нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ . Заданный вес мигает и его можно изменить.

3. В программе приготовления мяса для пункта ПТИЦА переворачивайте продукт, когда звучит сигнал и на дисплее появляется рекомендация ПЕРЕВЕРНУТЬ МЯСО.



По окончании программы для приготовления мяса раздается звуковой сигнал.

Программы для приготовления мяса с использованием термощупа



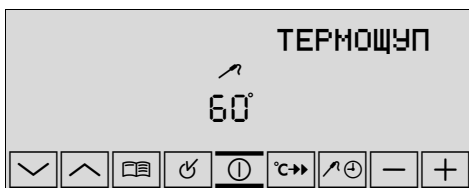
С использованием термощупа меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает дополнительные программы для приготовления мяса с использованием термощупа. Эти программы предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса.



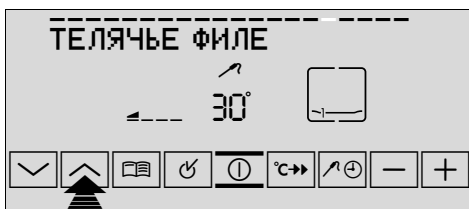
Внимание: Разрешается использовать только тот термощуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ включите прибор.
2. Установка термощупа для мяса.

В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП и мигает символ .



1. Навигационными кнопками или выбрать нужную программу ТЕРМОЩУП.



По достижении заданной температуры внутри продукта прозвучит звуковой сигнал и на дисплее замигает достигнутая температура.

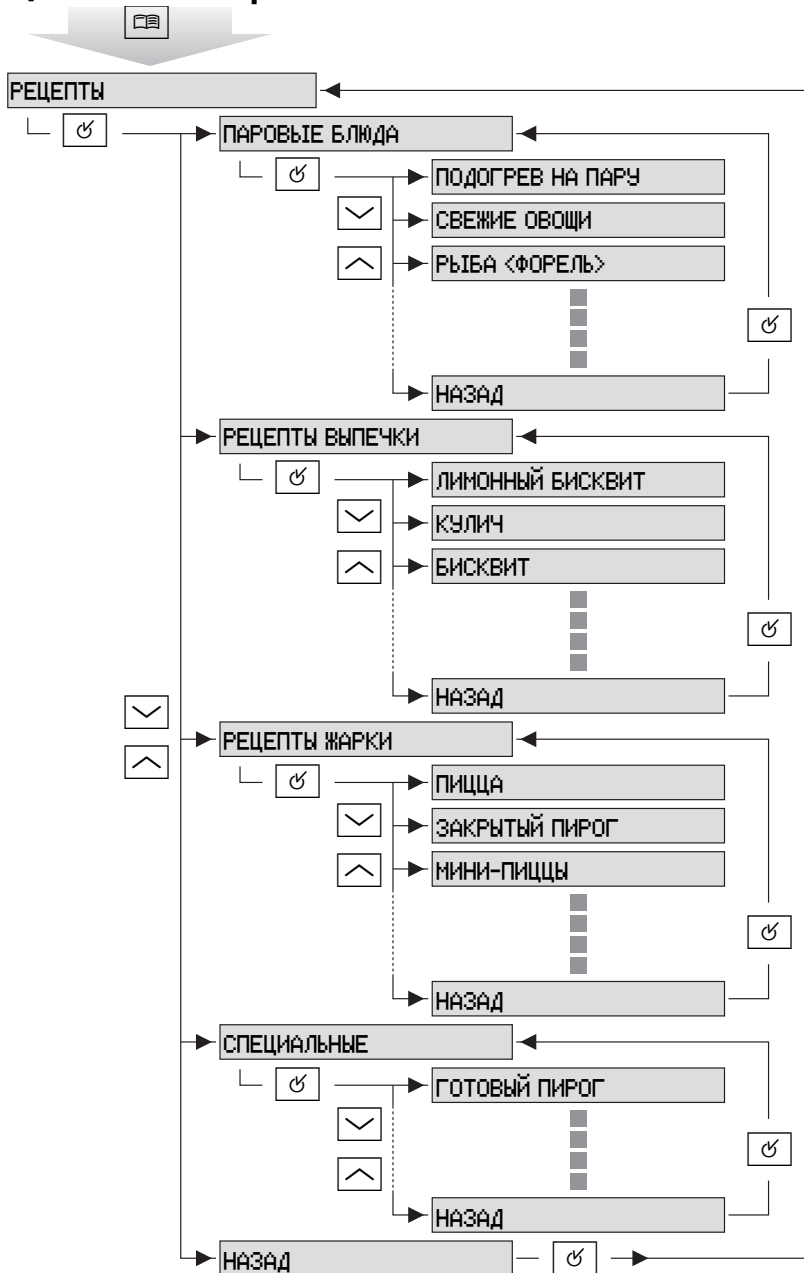
2. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.
3. Вынуть термощуп.



Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вытаскивая штекер и острие, можно получить ожог!

Опции

РЕЦЕПТЫ в обзоре





Для категорий ПАРОВЫЕ БЛЮДА, РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ применяйте рецепты, предложенные в брошюре “Таблицы, рекомендации и рецепты”. Эти функции содержат оптимальные настройки для каждого рецепта.

ПАРОВЫЕ БЛЮДА, РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ



Для категории ПАРОВЫЕ БЛЮДА:

Залейте **в выдвижной резервуар для воды** именно то количество воды, какое указано в соответствующем рецепте.

Выбор рецепта

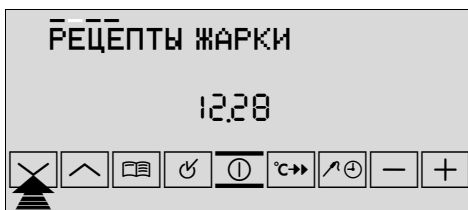
1. С помощью кнопки ОПЦИЯ перейдите в меню опций.



2. С помощью кнопки Окей перейдите в меню РЕЦЕПТЫ.



3. Навигационной кнопкой или выберите нужную категорию рецептов.

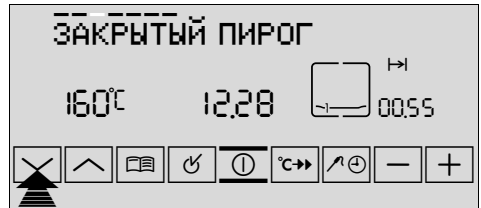


4. С помощью кнопки Окей перейдите, например, в меню РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ.



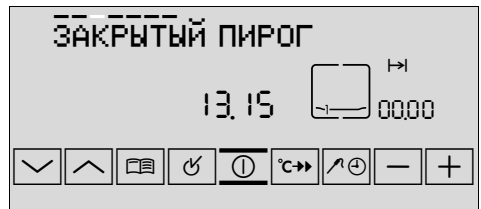
5. Навигационной кнопкой  или  выберите нужный рецепт.

Если сделанный выбор не будет изменен в течение нескольких секунд, духовой шкаф примет эту настройку и начнет разогрев.



6. По истечении времени приготовления блюда сработает звуковой сигнал.

- На табло времени начнет мигать индикация “00:00” и символ .
- Нагревательная система духового шкафа отключится.



7. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

Отложенный пуск

Процесс выполнения программы можно автоматически запустить в более позднее время (см. в разделе “Функции часов” подраздел ОКОНЧАНИЕ ).



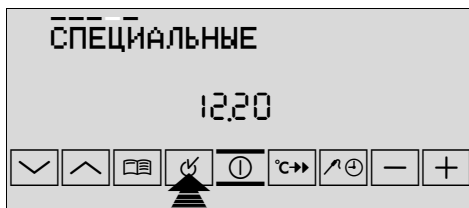
Функцию часов ОКОНЧАНИЕ  можно установить только при условии, что с начала выполнения программы прошло не более двух минут.

Досрочное прекращение приготовления блюда

Долго нажимайте кнопку ОПЦИЯ , или с помощью навигационных кнопок  и  выберите в меню пункт НАЗАД.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

1. С помощью кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню опций.
2. С помощью кнопки Окей  перейдите в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационными кнопками  или  выберите категорию рецептов СПЕЦИАЛЬНЫЕ.
4. С помощью кнопки Окей  перейдите в меню СПЕЦИАЛЬНЫЕ.

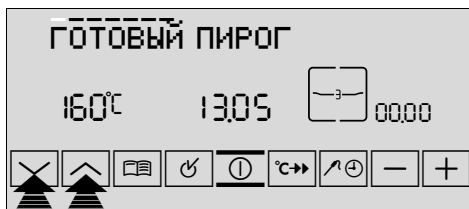


5. Навигационной кнопкой  или  выберите нужный пункт меню.

На дисплее отобразится рекомендуемая температура.

Если сделанный выбор не будет изменен в течение

нескольких секунд, духовой шкаф примет эту настройку и начнет разогрев.



Для рецептов ГОТОВЫЙ ПИРОГ и ГОТОВАЯ ПИЦЦА с помощью кнопки  или  рекомендованную температуру можно увеличивать или уменьшать в пределах 10°C.

В категории СПЕЦИАЛЬНЫЕ Вы найдете следующие пункты меню:

ГОТОВЫЙ ПИРОГ	Для выпекания пирогов из тестовых заготовок и смесей для выпечки.
ГОТОВАЯ ПИЦЦА	Для выпекания готовых блюд, напр., пиццы, лазаньи, запеканок и картофеля-фри из полуфабрикатов глубокой заморозки.
ПОДСУШИВАНИЕ	Для подсушивания плодов, трав и грибов.

Дальнейшие указания, относящиеся к этим функциям, Вы найдете в брошюре “Таблицы, рекомендации и рецепты”.

ПАМЯТЬ

При помощи этой функции можно сохранять оптимальные настройки для собственных рецептов.

Первые три собственных рецепта можно вызывать непосредственно в меню Функции духового шкафа.

Имеется по 10 ячеек в памяти для сохранения рецептов и для рецептов с заданной температурой внутри продукта.

Сохранение настроек для “Собственных рецептов”

Сохранение настроек для известного рецепта

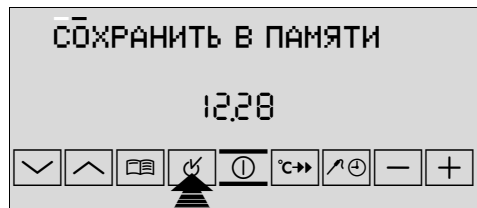
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. При необходимости при помощи кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейдите к функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и задайте требуемую продолжительность приготовления (см. раздел “Функции часов”)

или

при помощи кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейдите к функции ТЕРМОЩУП и задайте требуемую температуру внутри продукта (см. раздел “ТЕРМОЩУП”).

3. При помощи кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню Опции.

4. При помощи кнопки Окей  выберите предлагаемый пункт меню СОХРАНИТЬ В ПАМЯТИ. На дисплее отображается очередная свободная ячейка памяти.



5. При помощи кнопки Окей  выберите, напр., БАНК ПАМЯТИ 1.

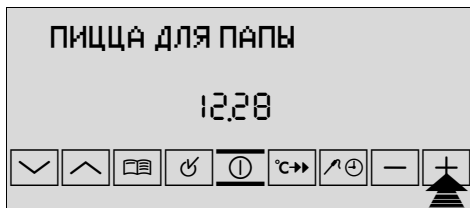
Первая буква в текстовой строке начинает мигать.



6. При помощи кнопки со стрелкой  или  выберите нужную букву в алфавитном порядке.



7. При помощи кнопки  или  перемещайте курсор вправо или влево. Теперь мигает и может быть изменена следующая буква и т.д. Таким образом можно записать название собственного рецепта.



В распоряжении имеется 18 полей для ввода.

После завершения процедуры записи нажмите и удерживайте кнопку Окей .

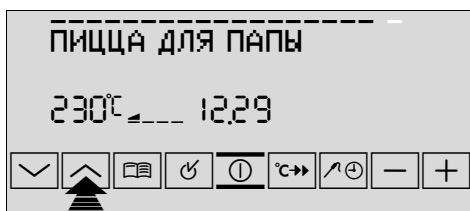
На дисплее отобразится СОХРАНЕНО.



Настройки также можно сохранять во время или после завершения процесса запекания или жарки.

Вызов настроек для “Собственных рецептов”

1. Включите духовой шкаф кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. .
2. При помощи кнопки со стрелкой  выберите сохраненный рецепт.



Первые три собственных рецепта можно вызывать непосредственно в меню Функции духового шкафа. Другие собственные рецепты можно вызвать в ПАМЯТЬ под пунктом меню НАЧАТЬ ЗАПИСЬ.

Перезапись ячейки памяти

Занятые ячейки памяти всегда можно перезаписать.

Для этого действуйте в соответствии с указаниями из раздела “Сохранение настроек для собственных рецептов”.

Но в пункте 5 вместо предлагаемой свободной ячейки памяти при помощи кнопки  выберите рецепт, который необходимо перезаписать.

ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ



Независимо от конкретного способа применения духового шкафа можно менять его основные установки. Они сохраняются до следующего изменения.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	
– СОХР. ТЕПЛА ВКЛ	Функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА доступна после истечения заданного времени или достижения заданного временного пункта в меню Выбор и может быть активирована.
– СОХР. ТЕПЛА ВЫКЛ	Доступ к функции СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА в меню Выбор не предоставляется.
КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ	
– КОРРЕКЦИЯ ВКЛ	Функция КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ доступна в случае установки продолжительности и по истечении данного времени.
– КОРРЕКЦИЯ ВЫКЛ	Доступ к функции КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ не предоставляется.
БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	
– БЫСТР. РАЗОГР ВКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ включается автоматически при использовании соответствующих функций духового шкафа.
– БЫСТР. РАЗОГР ВЫКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ автоматически при использовании соответствующих функций духового шкафа не включается .
ИНДИК. ОСТ. ТЕПЛА	
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВКЛ	После отключения духового шкафа отображается уровень остаточного тепла.
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВЫКЛ	После отключения духового шкафа уровень остаточного тепла не отображается.
ДИСПЛЕЙ ВКЛ/ВЫКЛ	
– ДИСПЛЕЙ ВКЛ	После отключения духового шкафа отображается время суток.
– ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ	После отключения духового шкафа также гаснет индикатор времени суток. Дисплей автоматически включается при включении духового шкафа. Установка ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ экономит электроэнергию.
ЗВУК	
– ТОНЫ КЛАВИАТУРЫ – ТОНЫ КЛАВ. ВКЛ – ТОНЫ КЛАВ. ВЫКЛ	Для установки звукового тона при нажатии любой кнопки.

– ПРЕДУПРЕД. СИГНАЛЫ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВКЛ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВЫКЛ	Для установки квитирования сигнальных звуков при задании невыполнимых операций с использованием звукового тона.
УСТАНОВКИ ЯЗЫКА - LANGUAGE MENU	
– РУССКИЙ – ...	Для выбора языка дисплея.
ЗАВОДСК. УСТАНОВКИ	
– НАЗАД К ЗАВ.УСТАН.	Для сброса всех установок к значениям по умолчанию.

Регулировка **ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ**

1. Кнопкой ОПЦИЯ  открыть меню опций.
2. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню **ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ**.
3. Кнопкой Окей  перейти в меню **ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ**.
4. Навигационными кнопками  или  перейти к настройкам, которые нужно отрегулировать.
5. Нажмите кнопку Окей .
На дисплее отобразится заданная установка.
6. Навигационными кнопками  или  выбрать нужное значение.
7. Нажмите кнопку Окей .
На дисплее в течение нескольких секунд отобразится **СОХРАНЕНО**.
После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Повседневное использование ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ

Сохранение тепла

Функция Сохранение тепла поддерживает температуру приготовленного блюда в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Она полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают.

Условие применения функции Сохранение тепла:

- Задана температура выше 80°C
- Установлена определенная продолжительность приготовления

Включение функции Сохранение тепла

1. Выберите функцию духового шкафа, программу приготовления мяса или автоматическую программу.
2. При необходимости установите продолжительность приготовления или температуру внутри продукта.
3. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока не на дисплее не появится СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА.
4. Подтвердите, нажав .
5. После завершения функции духового шкафа раздается звуковой сигнал и активируется функция Сохранение тепла.

Установленная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.

По истечении 30 минут работы функции Сохранение тепла духовой шкаф выключается.



Независимо от установленной функции духового шкафа функция Сохранение тепла остается активной. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа.



Функцию Сохранение тепла можно активировать или деактивировать в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

Продление действия последней заданной функции духового шкафа по истечении времени ее выполнения.

Необходимое условие:

- Все функции духового шкафа выполняются в режиме ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или в автоматическом режиме с калькуляцией по весу продукта.
- Ни одна функция духового шкафа не выполняется при установке ТЕРМОЦУП.

Функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ можно включить или выключить в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

Включение функции КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

Выполнение функции духового шкафа завершено.

Раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение.

1. Нажмите любую кнопку (кроме ВКЛ./ВЫКЛ .
2. Сообщение КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ на дисплее отображается примерно в течение 3 минут.
3. С помощью  активируйте функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ.
4. Задайте продолжительность функции КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ с помощью кнопки  или .
5. Запустите функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ, нажав кнопку  или подождите 5 секунд, пока не начнется ее автоматическое выполнение.

Установки функций духового шкафа отображаются на дисплее с новыми значениями продолжительности выполнения.



Дальнейшие действия выполняются в соответствии с установкой любой стандартной функции духового шкафа. Функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ можно задавать повторно любое количество раз.

Предварительный разогрев с использованием функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

После выбора какой-либо функции духового шкафа при помощи дополнительной функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ можно сократить время предварительного разогрева.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа становится ненужным в большинстве программ запекания и жарки, так как заданная температура, как правило, достигается за короткое время (см. таблицы и рекомендации).

Мы рекомендуем предварительный разогрев пустого духового шкафа при помощи функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для мелкой выпечки, которая быстро теряет форму, булочек и бисквитных рулетов.



Внимание: Укладывайте продукт в духовой шкаф только тогда, **когда завершается** БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ и работает нужная функция духового шкафа.

1. Установите функцию духового шкафа (например, ВЕРХ+ НИЖН НАГРЕВ). При необходимости измените рекомендуемую температуру.

2. Нажмите кнопку БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ . Загорается символ .

Поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.

По достижении заданной температуры загораются черточки индикации разогрева. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Духовой шкаф теперь разогревается с температуры предварительного разогрева дальше. Теперь Вы можете укладывать продукты в духовой шкаф.



Если Вы предпочитаете укладывать продукты в предварительно разогретый духовой шкаф, то Вы можете выбрать режим постоянного включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ (см. меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ).

Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может быть отключена.



Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может включаться в ходе выполнения функций духового шкафа ТОЧНЫЙ ОБДУВ, ПИЦЦА, ВЕРХ+ НИЖН НАГРЕВ и ТУРБО ГРИЛЬ.

Функции часов

ТАЙМЕР:

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал. Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ:

Для установки времени работы духового шкафа.

ОКОНЧАНИЕ:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

ВРЕМЯ СУТОК

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

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

Рекомендации к функциям таймера

- После выбора функции таймера на дисплее в течение примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В течение этого времени можно при помощи кнопки  или  задать или изменить нужные параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз в течение примерно 5 секунд. Затем символ начинает гореть ровным светом. Начинается обратный отсчет установленного времени.



Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и ОКОНЧАНИЕ

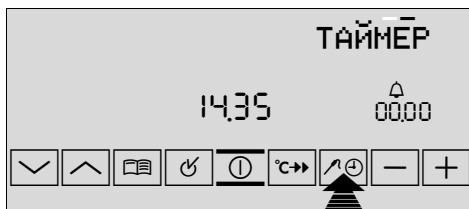
Если задействованы функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и ОКОНЧАНИЕ , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключаются. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).



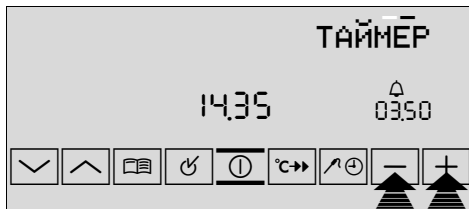
Индикация функций времени показывает **продолжительность выполнения выбранной функции печи**, если не установлено никакой функции часов ТАЙМЕР , ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ .

ТАЙМЕР

1. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ТАЙМЕР и символ  не появятся на дисплее.

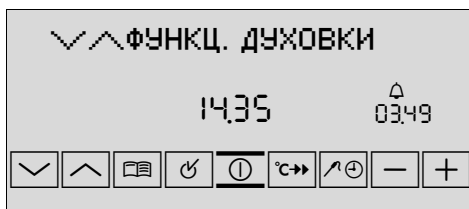


2. При помощи кнопки  или  задать нужное время приготовления пищи (макс. 99 минут).



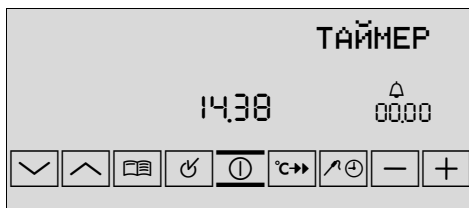
Примерно через 5 секунд на индикаторе отображается оставшееся время.

ФУНКЦ. ДУХОВКИ и символ  отображаются на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал.

“00:00” и символ  мигают на дисплее.



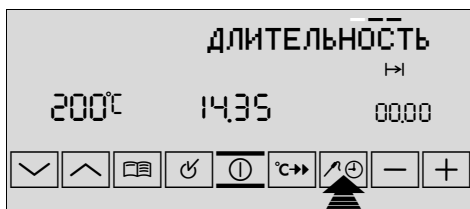
Отключение звукового сигнала:

Нажатием любой кнопки.

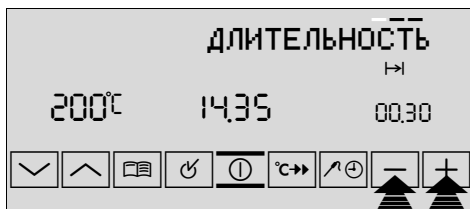
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.

2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и символ  не появятся на дисплее.



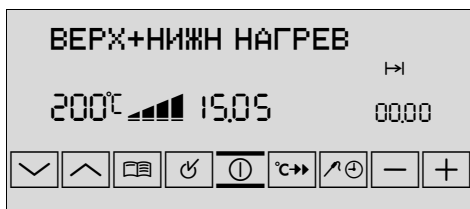
3. При помощи кнопки  или  задать нужную продолжительность приготовления.



Примерно через 5 секунд отображается оставшееся время приготовления. Символ  загорается на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается.



„00.00“ и символ  мигают на дисплее.

Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ОКОНЧАНИЕ

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

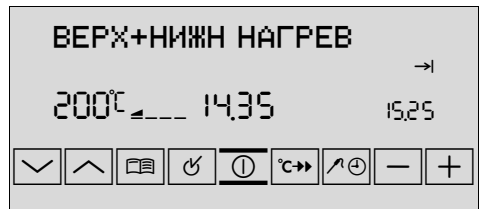
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ОКОНЧАНИЕ и символ  не появятся на дисплее.



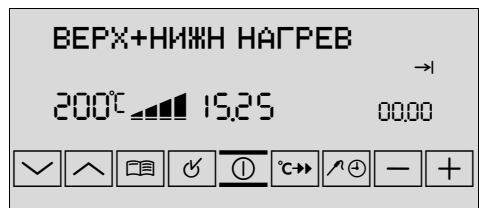
3. При помощи кнопки  или  задать нужное время выключения.



Примерно через 5 секунд отображается время выключения. Символ  отображается на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается.



„00.00“ и символ  мигают на дисплее.

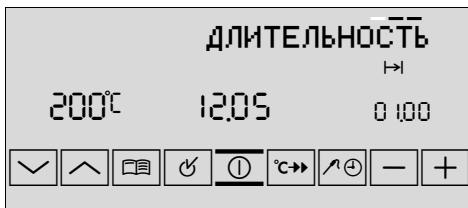
Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и ОКОНЧАНИЕ вместе

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и ОКОНЧАНИЕ  могут быть использованы вместе, если духовой шкаф к **определенному времени** необходимо автоматически включить и выключить.

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

2. При помощи функции ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  задать время, необходимое для приготовления блюда, например: 1 час.



3. При помощи функции ОКОНЧАНИЕ  задать время, к которому блюдо должно быть готово, например: 14:05:00.



В текстовой строке стоит ЗАПРОГРАММИРОВАНО.



В расчетное время духовой шкаф автоматически включается, например: 13:05:00.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, например: 14:05:00.



ВРЕМЯ СУТОК ☹ - изменение индикации времени суток

Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [H] или ОКОНЧАНИЕ [→] и не установлена ни одна из функций духового шкафа.

1. Включите духовой шкаф кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ [A☹] до тех пор, пока не отобразится ВРЕМЯ СУТОК и символ ☹.



3. Кнопками [+] или [-] установите текущее время.



4. Подтвердите кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ [A☹]. Прибор снова готов к работе.



Дополнительные функции

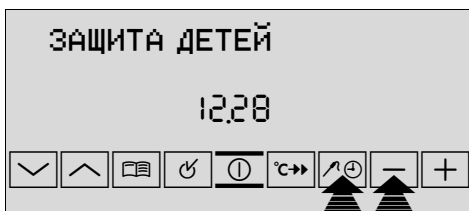
Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

После включения ЗАЩИТА ДЕТЕЙ духовой шкаф не может быть включен.

Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ [ⓘ]. При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.
2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ [↗Ⓢ] и [—] одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.

Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь включена.



ЗАЩИТА ДЕТЕЙ - выключение

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ [ⓘ].
2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ [↗Ⓢ] и [—] одновременно до тех пор, пока на дисплее не погаснет ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.

Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь выключена и духовой шкаф снова готов к работе.

БЛОКИРОВКА

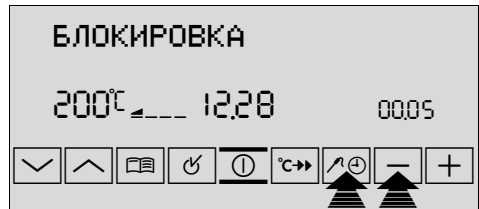
Предназначена для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

Включение функции БЛОКИРОВКА

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. .
2. Выбрать функцию духового шкафа.

3. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится БЛОКИРОВКА.

Функция БЛОКИРОВКА теперь включена.



БЛОКИРОВКА -выключение.

- Кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно нажать и удерживать в течение примерно 2-х секунд.



Функция БЛОКИРОВКА не защищает от случайного выключения. После выключения прибора БЛОКИРОВКА автоматически снимается.

Автоматическое отключение духового шкафа



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

На табло температуры появляется последняя заданная температура.

Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

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

Запуск после автоматического отключения

Нажмите любую кнопку.



Автоматическое отключение отменяется, если установлена функция часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ .

Мытье и уход



Предупреждение: перед выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

Предупреждение: в целях безопасности **не** используйте для чистки пароструйные генераторы или устройства чистки струей воды под высоким давлением.

Внимание: не используйте моющие средства, острые инструменты для чистки или металлические мочалки для чистки кухонной посуды.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в двери духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к разрушению стекла.

Прибор снаружи

- Протрите переднюю сторону прибора мягкой тканью, смоченной в мягком моющем растворе.
- Для чистки металлических поверхностей используйте стандартные средства для ухода.
- Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Рабочая камера духового шкафа

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

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



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



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

Оснащение

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

Жировой фильтр

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

ЧИСТКА ПАРОМ

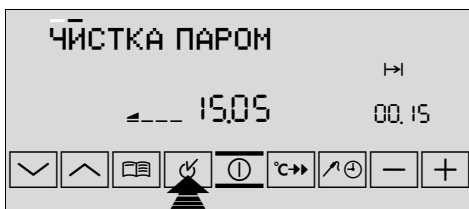
1. Залейте непосредственно в парогенератор примерно 150мл воды с добавлением 1 столовой ложки уксуса.
2. С помощью кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню опций.



3. Навигационной кнопкой  или  выберите в меню пункт МЕНЮ ЧИСТКА.



4. Подтвердить кнопкой Окей . Далее духовой шкаф нагревается до необходимой температуры. Продолжительность процесса (15 мин) отображается на дисплее.



5. По окончании выполнения программы ЧИСТКА ПАРОМ раздастся звуковой сигнал.



Нажатием любой кнопки звуковой сигнал можно отключить.

6. Протрите духовой шкаф влажной тряпкой. Удалите из парогенератора остатки воды.

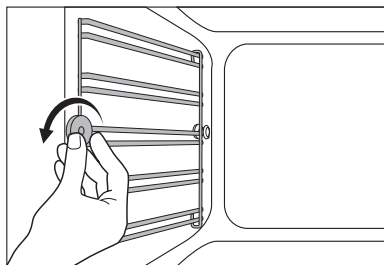
Для окончательной просушки прибл. на 1 час оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Решетка для установки противней

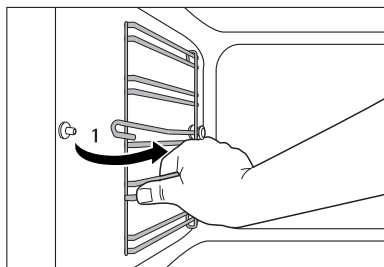
Для чистки от загрязнений решетки для установки противней снимаются в духовом шкафу как с левой, так и с правой стороны.

Снятие решетки для установки противней

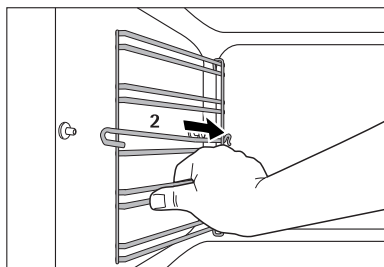
1. Отверните винт.



2. Потяните решётку в сторону (1).



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

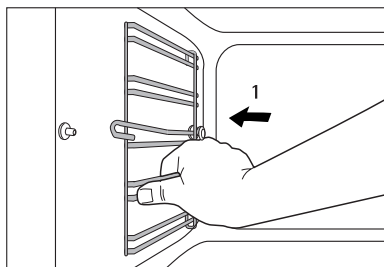


Силиконовые держатели (для защиты эмалированной поверхности) должны охватывать стержни решётки.

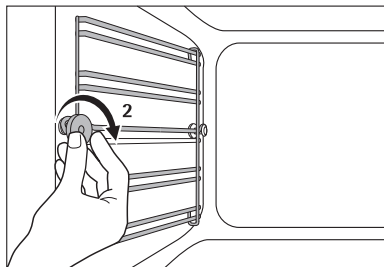
Для удаления и установки правой решётки снимите крышку гнезда ТЕРМОЩУП.

Как установить решётку в духовку

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



2. Установите и заверните винт (2).



Система генерирования пара



Внимание: Парогенератор **после каждого использования** протереть насухо. Соберите воду губкой.



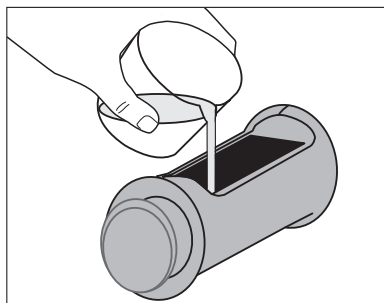
Известковую накипь лучше всего удалять с помощью водного раствора уксусной кислоты.



Внимание: При использовании химических средств для удаления накипи может быть повреждено эмалированное покрытие духового шкафа. Обязательно соблюдайте указания производителя!

Водоподводный лоток и парогенератор

1. Залить водный раствор уксуса (прим. 250 мл) **через водоподводный лоток** в парогенератор.
Подождать примерно 10 минут.
2. Удалите водный раствор уксуса губкой из неабразивного материала.
3. Промыть систему генерирования **пара через водоподводный лоток** чистой водой (100-200 мл).



4. Удалить воду из парогенератора при помощи губки и протереть его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Освещение духовки



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

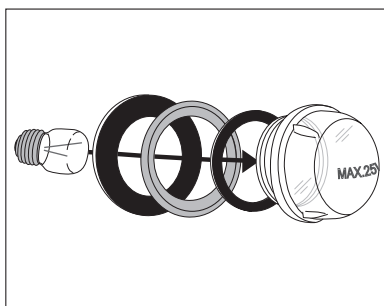
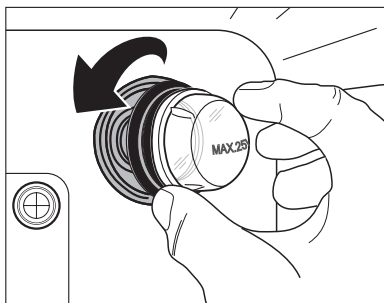
- Отключите духовку.
- Выверните или отключите предохранители в распределительном шкафу.



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

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

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



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

1. Снимите левую решетку для установки противней.

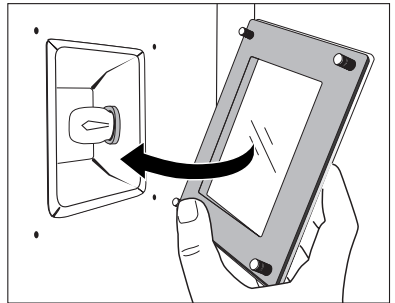
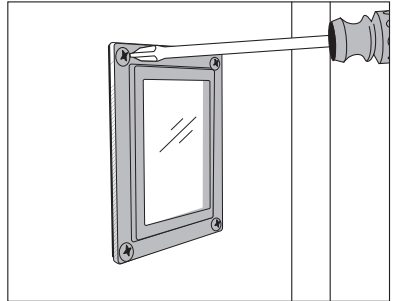
2. Отверните винты металлической крышки крестовой отверткой.

3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую крышку и уплотнение.

4. При необходимости: **замените осветительные лампы новыми с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**

5. Снова установите металлическую крышку и уплотнение и заверните винты.

6. Установите решетку для установки противней.

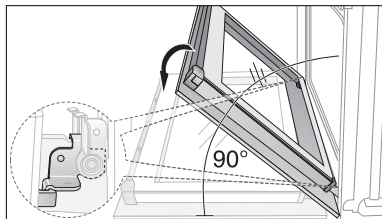


Дверь духовки

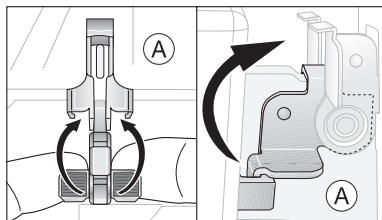
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

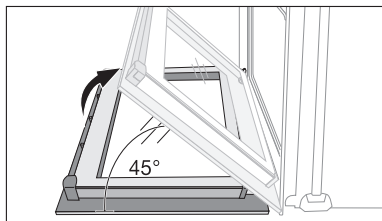
1. Полностью открыть дверь духовки.



2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



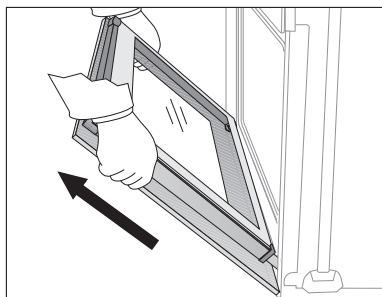
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно**: Дверь тяжелая!).

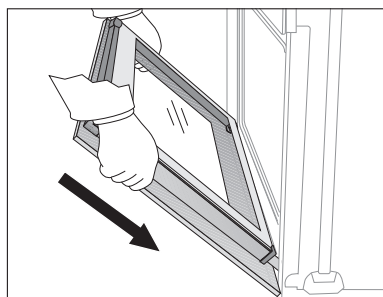


Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

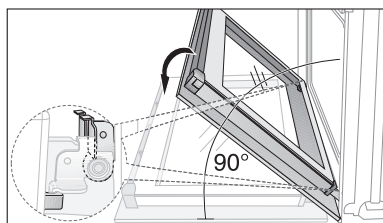


Как установить дверь духовки

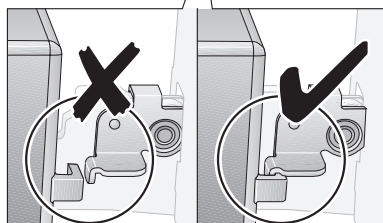
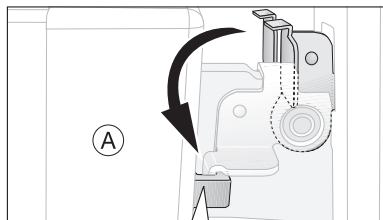
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45° .
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.

Дверное стекло духового шкафа и водоулавливающий желоб

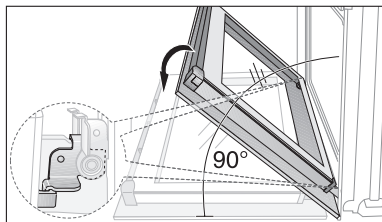
Дверь духовки оборудована тремя параллельными стеклами и водоулавливающим желобом. Внутренние стекла и водоулавливающий желоб можно вынуть для очистки.



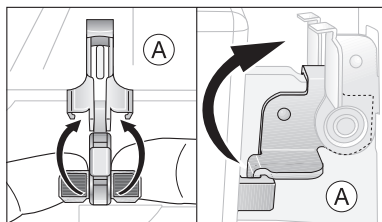
Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверных стекол и водоулавливающего желоба

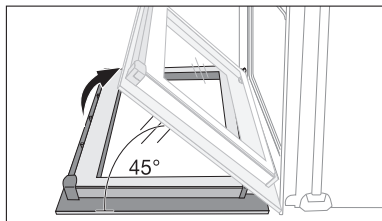
1. Полностью открыть дверь духовки.



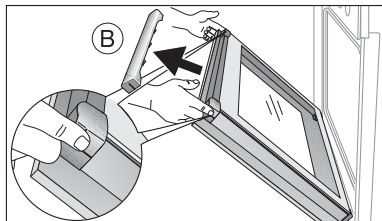
2. Зажимный рычаг (А) на обеих шарнирах двери **поднять** до упора.



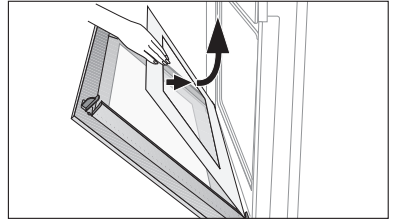
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



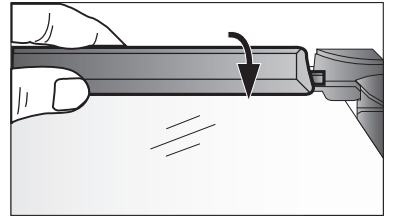
4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Верхнюю планку затем потянуть вверх и снять.



5. Взять дверные стекла за верхний край и вынуть.



6. Водоулавливающий желоб наклонить вперед в направлении дверного стекла и извлечь из направляющей вверх.

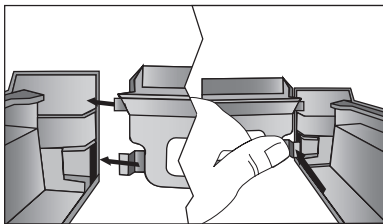


Очистка дверных стекол и водоулавливающего желоба

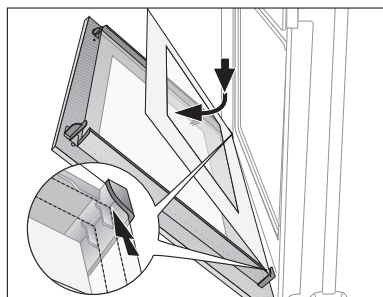
Тщательно вымыть дверные стекла и водоулавливающий желоб раствором моющего средства. Тщательно вытереть.

Установка дверных стекол и водоулавливающего желоба

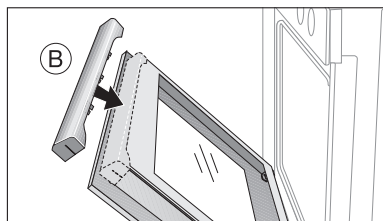
1. Вставить защелкивающийся крючок водоулавливающего желоба сбоку в направляющую. С другой стороны слегка нажать на крючок сверху, чтобы он защелкнулся.



2. Установить дверные стекла под наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.

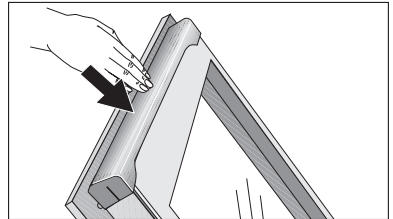
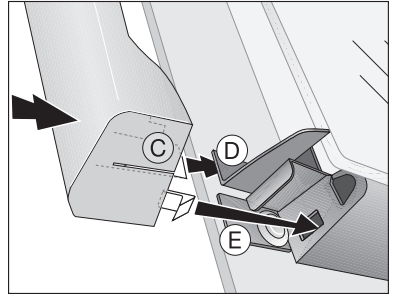


3. Взять верхнюю планку двери (В) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (В) на верхний край.

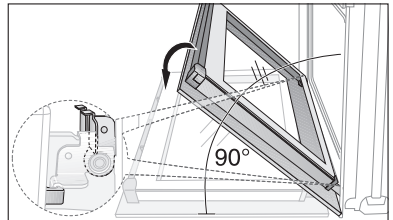




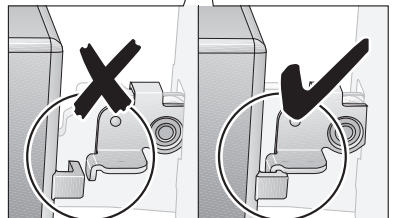
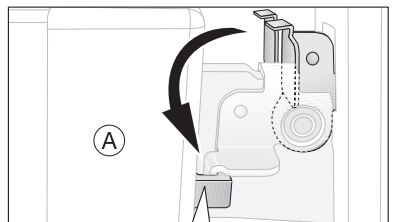
На открытой стороне верхней планки двери (В) находится направляющая (С). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и направляющим уголком (D).
Защелка (Е) должна зафиксироваться.



4. Полностью открыть дверь духовки.



5. Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.



6. Закрыть дверь духовки.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток.
	Не сработали необходимые настройки.	Проверьте настройки.
	Сработало автоматическое выключение духового шкафа	См. "Автоматическое выключение"
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите).	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа подсветки духового шкафа.	Заменить лампу духового шкафа.
На индикаторе времени появляется F11.	Короткое замыкание термощупа для мяса или его штекер неплотно установлен в гнезде.	Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.
На индикаторе времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов.	Неполадка в электронной системе.	Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь в сервисный центр.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



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



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



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Утилизация



Упаковочные материалы

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



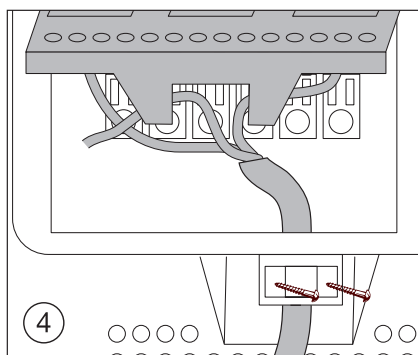
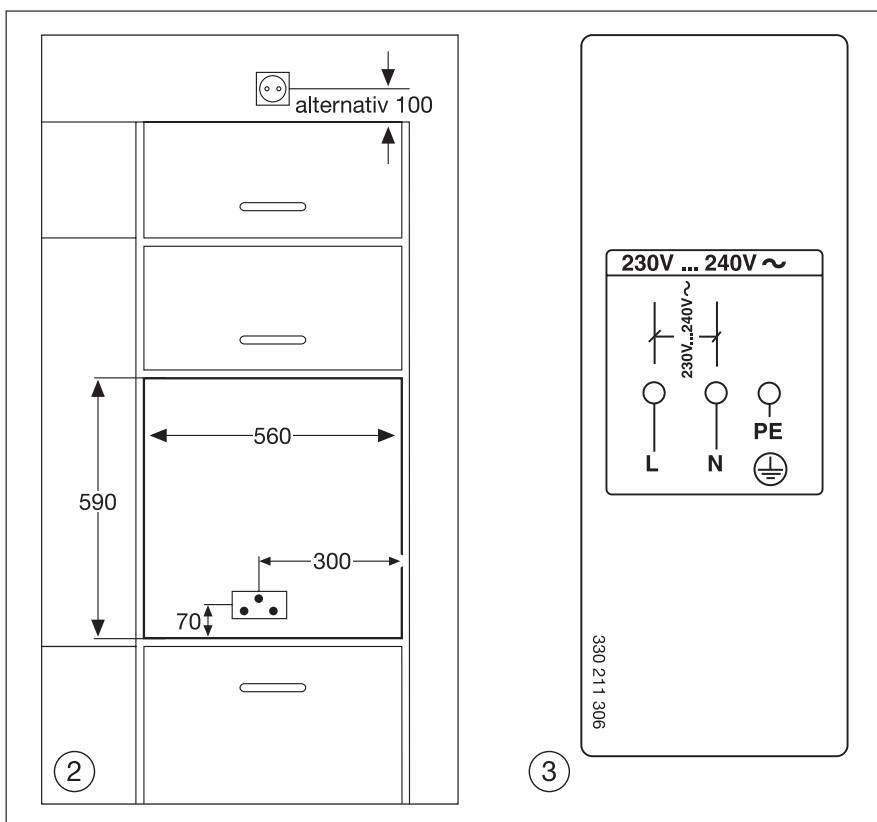
Старый прибор

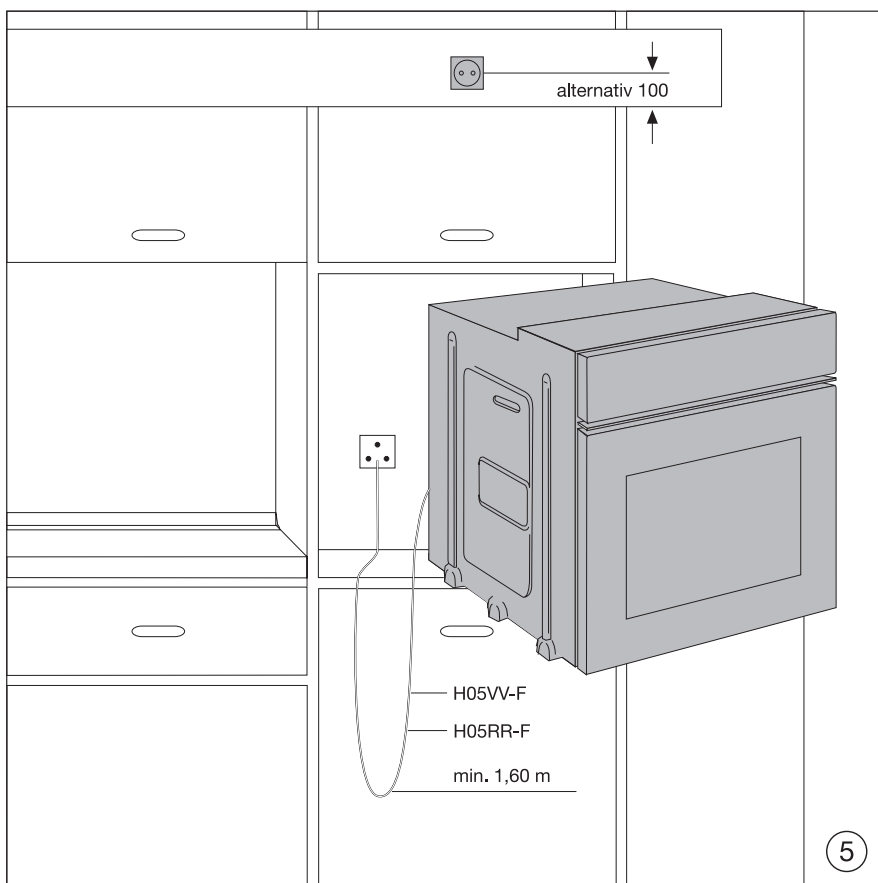
Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение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

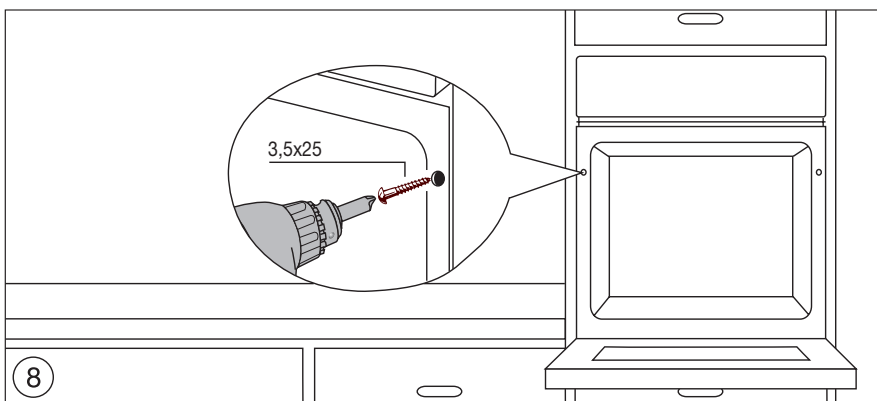
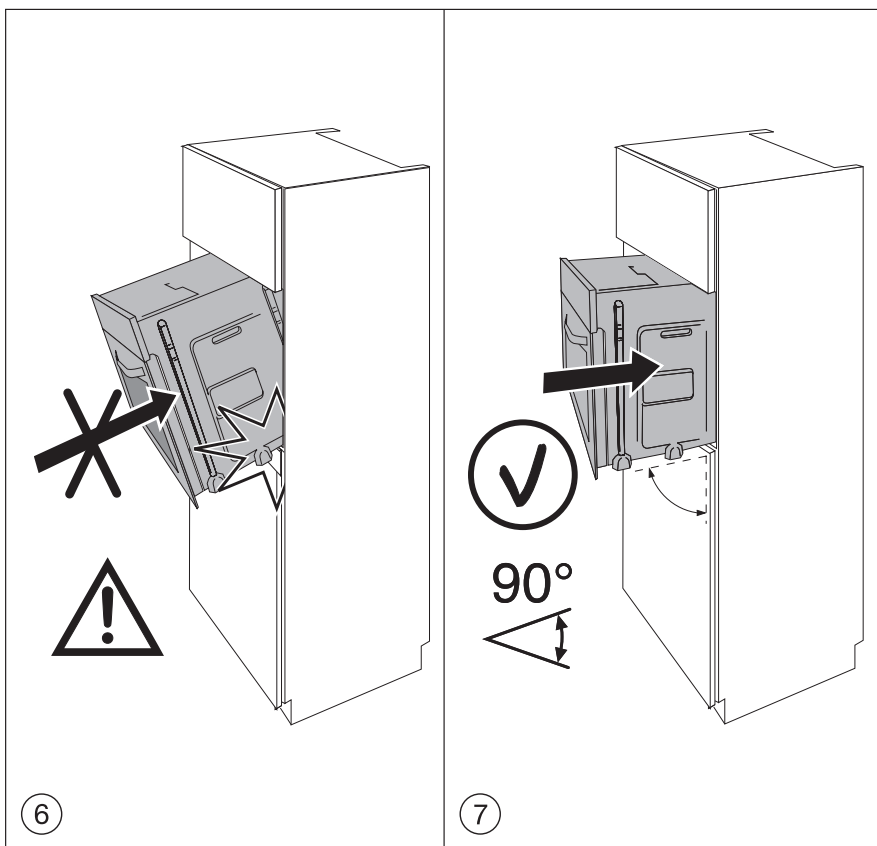


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

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







Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	

		
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

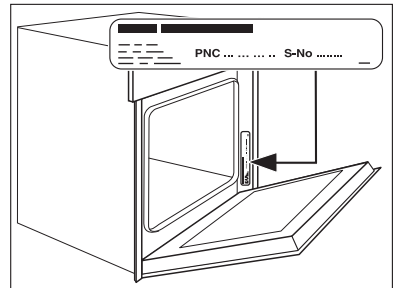
Сервисная поддержка

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

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

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

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



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

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.ru

Право на изменения сохраняется

315 8815 30-N-180908-01