

BY9004000

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

4	Сведения по технике безопасности
8	Описание изделия
10	Перед первым использованием
11	Панель управления
12	Ежедневное использование
16	Функции часов
17	Автоматические программы
18	Использование аксессуаров/принадлежностей
20	Дополнительные функции
21	Полезные советы
35	Уход и очистка
39	Технические данные
39	Что делать, если ...
40	Охрана окружающей среды

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

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.
- При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только электрик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции электроприбора или получения травм.
- Убедитесь, что электроприбор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный электроприбор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что электроприбор отключен от электросети.

- Будьте осторожны при перемещении электроприбора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении электроприбора не поднимайте его за ручку.
- Электроприбор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пу-скатели.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого электроприбора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с электроприбором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Электроприбор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение электроприбора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Электроприбор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте электроприбор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади электроприбора не пережаты и не имеют повреждений.
- Для отключения электроприбора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Использование

- Настоящий электроприбор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травмы или повреждение имущества.
- Не используйте электроприбор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.

- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Предотвращение повреждения или обесцвечивание эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно электроприбора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте электроприбор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в электроприборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Не надавливайте на открытую дверцу электроприбора.
- Всегда закрывайте дверцу электроприбора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Пиролитическая очистка

- Не оставляйте прибор без присмотра во время пиролитической очистки.
- Во время пиролитической очистки не следует пытаться открыть дверцу. Также не следует отключать питание.
- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.
- При пиролитической очистке несмываемая грязь может изменить цвет эмали. Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

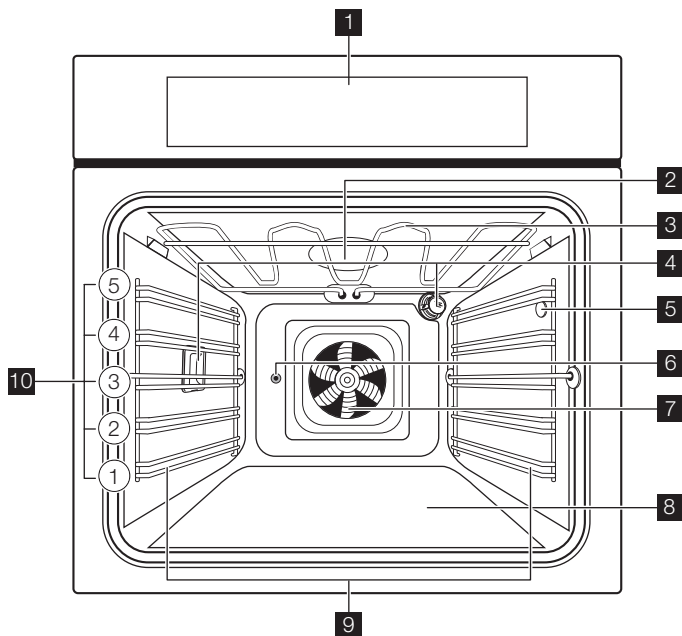
Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

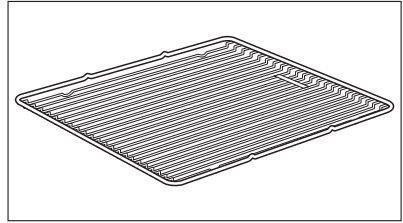


- 1** Электронный программатор
- 2** Запахопоглощающий фильтр
- 3** Нагревательный элемент
- 4** Лампа освещения духового шкафа
- 5** Гнездо для термощупа для мяса
- 6** Отверстие для вертела
- 7** Вентилятор и нагревательный элемент на задней стенке
- 8** Нижний нагрев
- 9** Съёмные направляющие полок духового шкафа
- 10** Положения полок

Принадлежности духового шкафа

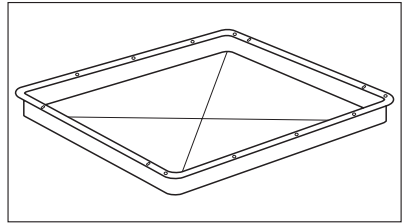
- **Решетка**

Для посуды, форм для выпечки, жарки.



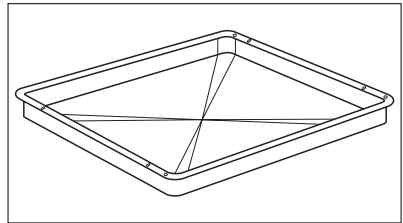
- **Глубокий противень**

Для тортов и бисквитов.



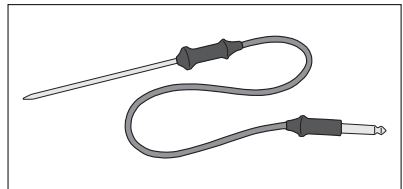
- **Противень для жарки**

Для выпекания и жарения или в качестве поддона для сбора жира.



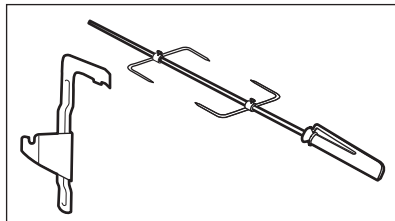
- **Термощуп для мяса**

Для измерения степени готовности мяса.



- **Вертел**

Для жарки больших кусков мяса и птицы.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.



См. главу «Уход и чистка».

Первое включение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. С помощью регулятора установите значение. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.

Установка параметров

Для получения максимальных результатов при использовании функции Автоматическая Программа, необходимо установить параметры устройства. Время установки параметров - 4 часа.



При использовании только ручного режима приготовления данную операцию можно не выполнять.

Условия:

- Температура воздуха на кухне должна быть не выше 35°C.
- Установите устройство на постоянное место.
- Подключите устройство к источнику электропитания и не отключайте.
- При изменении места установки устройства или источника электропитания эти операции необходимо выполнить заново.

Установка параметров.

1. Включите прибор.
2. Выберите Основные Установки и нажмите кнопку **ОК**.
3. Выберите опцию Установка параметров и нажмите кнопку **ОК**.



При первой установке параметров для начала процедуры можно выбрать категорию на панели управления или Автоматическ Программы .



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед использованием убедитесь, что устройство остыло.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Число	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих настроек устройства.
2	①	ВКЛ / ВЫКЛ	Для включения и выключения прибора. Нажмите и удерживайте клавишу в нажатом положении.
3	-	Регулятор	Для выбора.
4		Время и дополнительные функции.	Для установки различных дополнительных функций при включенных режимах духового шкафа: Таймер , Блокир. кнопок , Продолж. / Окончание , Термощуп для Мяса .
5		РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ	Категории для автоматических программ.
6		РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ	Категории для автоматических программ.
7		Быстрое Приготовление	Категории для автоматических программ.

Число	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
8		Тушение/Запекание спец	Категории для автоматических программ.
9		Пицца	Категории для автоматических программ.
10	OK	OK	Для подтверждения.



- 1** Режим духового шкафа
- 2** Отображается время окончания работы режима
- 3** Индикатор нагрева
- 4** Температура
- 5** Отображает продолжительность работы режима

Другие индикаторы дисплея

Символ	Режим
	Таймер
	ВРЕМЯ СУТОК
	Продолж.
	Окончание
	Начало
	Температура духового шкафа
	Расчет
	Индикатор нагрева
	Индикатор быстрого нагрева

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Обзор меню

Главное меню

Элемент меню	Применение
Автоматическ Программы	Включить программу приготовления можно нажатием соответствующего символа категории на панели управления.
Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
Меню Чистка	Режимы чистки устройства.
Основные Установки	Это меню можно использовать для задания других установок духового шкафа.
Особые	Дополнительные режимы нагрева.

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы Нагрева	Применение
Горячий воздух	Для приготовления выпечки на трех уровнях одновременно. Установите температуру на 20° - 40° ниже по сравнению с режимом Верхний + нижний нагрев .
Верхний + нижний нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне.
Пицца	Для выпекания на одном уровне блюд с получением интенсивной румяной корочки и хрустящей основы. Установите температуру на 20° - 40° ниже по сравнению с режимом Верхний + нижний нагрев .
Турбо гриль	Для обжаривания больших кусков мяса или птицы на одном уровне. Может использоваться также для приготовления запеканок и подрумянивания блюд.
Турбо гриль + вертел	Специальный режим для приготовления птицы, температура приготовления 190°C - 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 цыпленка или небольших рулетов из говяжьей мякоти.
Большой гриль	Для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также тостов.
Большой гриль + вертел	Для приготовления на гриле двух цыплят или одного рулета из говяжьей мякоти.

Режимы Нагрева	Применение
Нижний Нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей корочкой или твердой хрустящей основой.
Низкие температуры	Для приготовления особенно нежных и сочных жареных кусков мяса

Подменю для меню: Меню Чистка

Режим	Применение
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.

Подменю для меню: Особые

Режим	Применение
Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.
Высушивание	Для высушивания тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
Поддержание Тепла	Для сохранения приготовленных блюд в теплом виде.
Консервирование	Для сохранения овощей, например, смеси колючих растений в стеклянной посуде или в жидкости.
Подогрев Тарелок	Для подогрева пустых тарелок перед сервировкой блюд.

Подменю для меню: Основные Установки

Дополнительная функция	Применение
Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
Контрастность Дисплея	Регулировка параметров дисплея.
Яркость Дисплея	Регулировка параметров дисплея.
Выбрать Язык	Изменение языка.
Громкость Звук. Сигнала	Изменение уровня громкости звука.
Тоны Кнопок	Включение/выключение тонового сигнала при нажатии на кнопки.
Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение или выключение сигналов тревоги/ошибок.

Дополнительная функция	Применение
Запахопоглощ. Фильтр	Включите или выключите.
Установка параметров	Адаптация кухонного шкафа к окружающей температуре на кухне, например, после переезда.
Сервис	Отображается версия программного обеспечения, параметры конфигурации и период работы.
Заводские Установки	Сброс всех основных установок к первоначальным заводским установкам.

Для эксплуатации устройства можно использовать:

- **ручной режим** - для установки вручную режима приготовления, температуры и времени приготовления в духовом шкафу.
- **автоматические программы** - для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

Навигация по меню

Использование меню:

1. Включите прибор.
2. Вращением регулятора по часовой стрелке или против часовой стрелки, выберите элемент меню.
3. Нажмите кнопку **ОК**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение.

Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.
3. Выберите режим нагрева. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.

После установки параметров режима: при необходимости изменить режим нагрева поверните регулятор влево и нажмите кнопку **ОК**. при необходимости изменить температуру поверните регулятор вправо и нажмите кнопку **ОК**.

Индикатор нагрева

При включении режима духового шкафа полоски на дисплее загораются. Эти полоски показывают, что температура духового шкафа повышается.

Индикация остаточного тепла

После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов

Символ	Режим	Описание
	Таймер	Для установки обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Данную функцию также можно включить при выключенном устройстве. С помощью регулятора установите значение минут и нажмите кнопку ОК для пуска.
	Продолж.	Для установки времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
	Окончание	Для установки времени отключения духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).



При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического выключения устройства.

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.



При использовании функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов устройства происходит по истечении 90% заданного времени работы. Духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения процесса приготовления, пока время не закончится (3-20 минут).

Установка функций часов

1. Задайте режим духового шкафа и температуру (необходимо для функций Продолж. и Окончание).
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью регулятора установите необходимое значение времени. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.
По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для отключения сигнала нажмите на сенсорное поле или откройте дверцу.



При использовании функций Продолж. и Окончание отключение устройства произойдет автоматически.



При использовании термощупа для мяса функции Продолж. и Окончание не работают.

Коррекция Времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима духового шкафа после истечения установленного времени.

- Может использоваться со всеми режимами духового шкафа при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо при использовании термощупа для мяса.

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого сенсорного поля.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите  для включения.
4. Установите дополнительный период времени функции Коррекция Времени . Нажмите кнопку **OK** для подтверждения.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Автоматическ Программы

В устройстве предусмотрены автоматические программы для приготовления блюд. Выберите категорию на панели управления. Категории приготовления и примеры блюд см. в отдельной брошюре (прилагается) - используйте ее в качестве вспомогательного материала для приготовления блюд. В автоматических программах используются заранее заданные температура, режим духового шкафа и время приготовления.



Для использования автоматических программ необходимо установить параметры устройства.



Используйте рекомендованные принадлежности. См. таблицы, находящиеся в главе "Советы".

Категории функции Автоматическ Программы

Символ	Категория
	РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ
	РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ
	Быстрое приготовление
	Тушение/Запекание спец
	Пицца

Автоматические Программы

1. Включите устройство
2. В прилагаемой брошюре найдите нужное блюдо и категорию.
3. Выберите категорию на панели управления. С помощью регулятора выберите подкатегорию.
4. Следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ/ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Термощуп для мяса

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, духовой шкаф автоматически выключается.



Используйте только оригинальные детали. Это позволит добиваться наилучшего результата.



ВНИМАНИЕ!

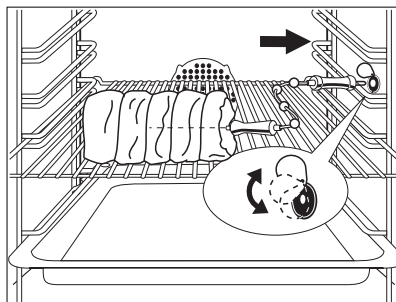
Термощуп для мяса сильно нагревается! Существует опасность получения ожогов! Будьте осторожны при извлечении штекера и наконечника.

Для использования термощупа для мяса необходимо установить:

- Температуру внутри прибора.
- Температуру внутри продукта

Использование термощупа для мяса

1. Поместите рабочий наконечник термощупа в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо (см. общее описание прибора).
4. Задайте температуру внутри продукта с помощью регулятора в течение не более 5 секунд. Диапазон регулирования температуры термощупа начинается со значения 30°C.
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.



Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Время приготовления зависит от количества продукта, заданной температуры духового шкафа (не менее 120°C) и режима работы. Прибор производит расчет времени окончания приготовления примерно через 30 минут. Минимальное значение температуры внутри продукта – 30°C.



Во время приготовления термощуп должен оставаться вставленным в кусок мяса и быть подключенным к гнезду для термощупа.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздается звуковой сигнал. Прибор автоматически отключается.

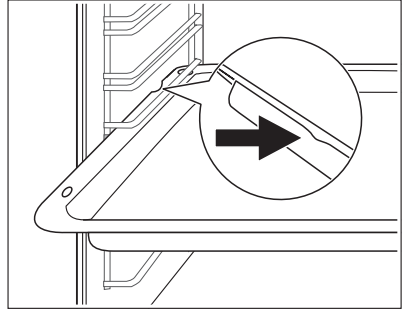
Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

- i** Чтобы изменить значение температуры внутри продукта, многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее температуры термощупа для мяса. С помощью регулятора измените значение температуры и нажмите кнопку **OK** для подтверждения.

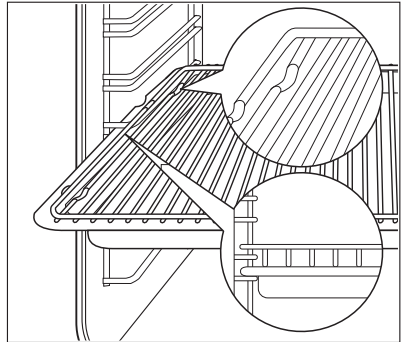
Установка принадлежностей для духового шкафа

- i** Сотейник и решетка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



Одновременная установка решетки и сотейника

Уложите решетку на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Вертел

Нанизывание продукта на вертел:

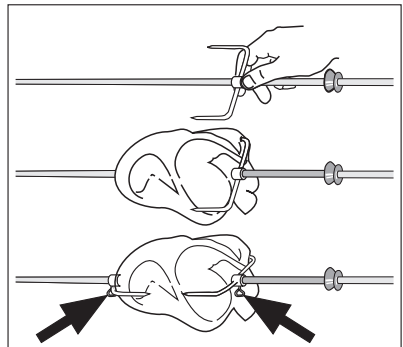
- Установите вилку на вертел.
- Затем наденьте на вертел продукт и установите вторую вилку.

- i** Убедитесь, что продукт находится на одинаковом расстоянии от концов вертела.

- Затяните вилки с помощью винтов.

Установка вертела:

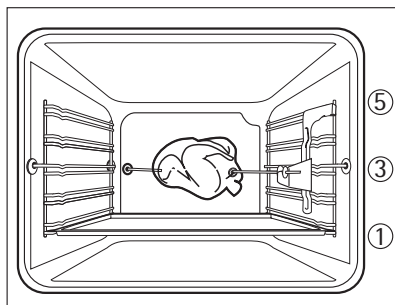
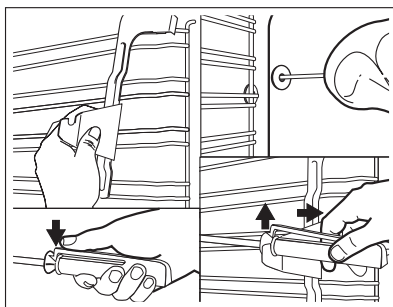
- Установите противень на первый нижний уровень камеры духового шкафа.
- Установите опору вертела спереди справа на уровне пятой полки снизу.





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

- До щелчка вставьте наконечник вертела в отверстие привода вращения, расположенного в левой части задней стенки камеры духового шкафа.
- Уложите рукоятку выемкой в предусмотренное углубление на опоре вертела.
- Снимите рукоятку.
- Выберите режим духового шкафа "Вертел".



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Блокир. кнопок

Функция Блокир. кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

Включение функции Блокир. кнопок

1. Включите прибор.
 2. Установите режим духового шкафа.
 3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции Блокир. кнопок.
 4. Нажмите кнопку **OK** для подтверждения.
- Функция Блокир. кнопок включена.

Выключение функции Блокир. кнопок

1. Нажмите .
 2. Нажмите кнопку **OK** для подтверждения.
- Функция Блокир. кнопок отключена.



При выключении устройства функция Блокир. кнопок отключается.

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ позволяет предотвратить случайное включение устройства.

Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. Включите прибор. Не устанавливайте режим духового шкафа или настройки.

2. Одновременно нажмите кнопки  и  в момент, когда на дисплее отображается сообщение.

Отключение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. Выполните указанные выше действия.

Запахопоглощ. Фильтр

Включение функции Захвопоглощ. Фильтр производится в меню Основные Установки . Эта функция работает во время выпекания и жарки.



Функция Захвопоглощ. Фильтр требует дополнительных энергозатрат.



Захвопоглощ. Фильтр: Очистка производится автоматически через каждые 100 часов эксплуатации. Это происходит даже при отключении данной функции в меню. Функция очистки фильтра всегда включается при выполнении пиролизической очистки.

Автоматическое выключение



Если не выключить духовой шкаф через определенное время или не изменить его температуру, то он выключится автоматически.

Духовой шкаф выключается при температуре:

30°C - 120°C через 12,5 часов

120°C - 200°C через 8,5 часов

200°C - 250°C через 5,5 часов

250°C – макс. через 3 часа

Повторное включение после отключения в целях безопасности

Нажмите кнопку **ОК**.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Автоматические Программы

РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Продукт для выпекания	Посуда	Принадлежности	Примечания
Бисквит	Разъемная форма	Полка	Жидкое тесто без жира или с низким содержанием жира.

Продукт для выпекания	Посуда	Принадлежности	Примечания
Бисквит : Плоские бисквиты, швейцарский рулет (рулет с джемом).	-	-	Верх+Нижн Нагрев
Дрожжев. Пирог с Медом	-	Противень	1 шт.
Пирог	-	Противень	Полностью заполненный противень, не сотейник
Кекс	Кекс	Полка	Различные типы пирогов, которые выпекаются в одной форме
Кекс : Коржи из песочного теста.	-	-	Верх+Нижн Нагрев
Открытый Пирог	Форма для пирогов Разъемная форма	Полка	Пироги с минимальным количеством начинки, например, джемом.
Пирог	Форма для киша (пирог с заварным кремом). Разъемная форма Открытый Пирог	Полка	-
Штрудель	-	Противень	1 шт.
Фруктовый Торт	В форме Разъемная форма	Полка	С сухофруктами
Выпечка Сладкая / несладкая	-	противень	Несколько штук
Хлеб : В форме	В форме для хлеба	Полка	1 форма
Хлеб : На противне	-	На противне	1 форма
Тонкий хлеб	-	На противне	1 или 2 шт. (например, багеты)
Рулеты : Несладкие рулеты	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
Рулеты : Сладкие	-	На противне	Несколько небольших изделий, например, сладких рулетов из дрожжевого теста
Кекс Особый : Английский бисквит	-	-	Английское традиционное блюдо



Изделия выпекаются обычным способом!

РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ

Говядина/Баранина/Дичь

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Говяжья Вырезка	Противень для жарения	Термошуп для мяса, сотейник	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности)
Говядина по-скандинав.	Противень для жарения	Термошуп для мяса, сотейник	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности)
Ростбиф	Противень для жарения	Сотейник	Задайте вес и накройте блюдо крышкой
Седло Ягненка, среднее	Противень для жарения	Термошуп для мяса, сотейник	-
Жареный Ягненок	Противень для жарения	Сотейник	Укажите вес
Мясо дичи	Противень для жарения	Термошуп для мяса, сотейник	-
Жареная Дичь	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес и накройте блюдо крышкой

Птица/Рыба

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Куриное Филе	Противень для жарки	Термошуп для мяса, сотейник	-
Цыпленок, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Укажите вес
Индейка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Укажите вес
Утка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Укажите вес
Гусь, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Укажите вес
Рыба, целиком	Противень для жарки	Термошуп для мяса, сотейник	-

Свинина/Телятина

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Свиная Вырезка	Противень для жарки	Термошуп для мяса, сотейник	-
Жареная Свинина	Противень для жарки	Сотейник	Укажите вес
Телячья вырезка	Противень для жарки	Термошуп для мяса, сотейник	-
Жареная Телятина	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес и на- кройте блюдо кры- шкой

Быстрое Приготовление

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный Кар- тофель	-	На противне	Различные полуфа- брикаты из картофе- ля, чипсы, дольки, крокеты...
Замороженная Вы- печка Сладкие / Не- сладкие	-	На противне	Несколько штук не- большого размера
Свежая Выпечка Сладкие / Несладкие	-	На противне	Несколько штук не- большого размера
Батоны/Багет Замо- роженн.	-	На противне	Несколько штук не- большого размера
Батоны/Багет Неза- мороженный	-	На противне	-
Замороженная Рыба/ Мясо : Рыбная Запе- канка	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Замороженная Рыба/ Мясо : Рыба / мясо в панировке	-	На противне	Несколько штук не- большого размера, например, рыбные палочки, кордон блю
Замороженный Пирог	-	На противне	-
Блюда из Картофеля Замороженн. / Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста Замороженн. / Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из Риса Замо- роженн. / Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	Рис быстрого приго- товления
Блюда из Овощей За- мороженн. / Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный Штрудель	-	На противне	1 или 2 шт.
Закуска	-	На противне	Несколько штук небольшого размера

Тушение/Запекание спец , домашнего приготовления

Тип	Посуда	Принадлежности	Примечания
Рыбная Запеканка : Высокая Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	> 4 см
Рыбная Запеканка Тонкая Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	< 4 см
Блюда из Картофеля	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром "Пармезан"
Блюда из Овощей	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из Риса	Жаростойкое блюдо	Полка	Рис быстрого приготовления
Сладкие Запеканки	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Суфле : Большая порция	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Суфле : Маленькие порции	В небольших формах	Полка	Несколько форм
Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром "Пармезан"

Пицца

Тип	Принадлежности	Примечания
Свежая Пицца Толстая	На противне	Пышная основа, много начинки (по-американски)
Свежая Пицца Тонкая	На противне	Тонкая основа, мало начинки (по-итальянски)
Свежая Пицца Закрытая Пицца	На противне	-
Замороженная Пицца Готовая	На противне	Корж для пиццы, выпеченный частично, без дополнительной начинки
Замороженная Пицца Сырая	На противне	Без дополнительной начинки

Тип	Принадлежности	Примечания
Замороженная Пицца Закрытая Пицца	На противне	-
Незаморож. готов. пицца	На противне	-
Пицца порционная	На противне	-



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

Выпекание

Общие рекомендации

- Выпекание и жарка в вашем новом духовом шкафу могут выполняться не так, как в ранее использовавшимся вами приборе. Поэтому следует привести применяемые ранее настройки (температура, время приготовления) и уровни приготовления в соответствие с рекомендациями, представленными в нижеприведенных таблицах.
- При большой продолжительности выпекания можно выключить духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания положенного времени приготовления для использования остаточного тепла.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам по выпеканию

- Мы рекомендуем вначале использовать низкую температуру.
- Если вы не нашли данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на имеющийся рецепт, наиболее похожий на ваш.
- При выпекании пирогов сразу на нескольких уровнях духового шкафа время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Степень подрумянивания выпечки, приготавливаемой на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть неодинаковой. В этом случае не меняйте заданную температуру. В ходе дальнейшего выпекания такие различия сгладятся.

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не достаточно подрумянен снизу	Неверно выбран уровень	Поставьте пирог на более низкий уровень
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Уменьшите температуру
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком малое время выпекания	Увеличьте время выпекания Не устанавливайте более высокую температуру для того, чтобы уменьшить время выпекания

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте продолжительность перемешивания, особенно при использовании миксеров
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духового шкафа	Установите более высокую температуру
Пирог слишком сухой	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и слишком малое время выпекания	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Тесто распределено неравномерно	Равномерно выложите тесто на противне
Пирог не готов по истечении установленного времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру выпекания

Выпечка

Уровни духового шкафа

- Выпекание с использованием функции Верхний + нижний нагрев возможно только на одном уровне.
- При выпекании с использованием функции Горячий воздух можно ставить в духовой шкаф до трех противней одновременно.

Таблицы по выпеканию

Выпекание в формах (на одном уровне)

Вид выпечки	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Бисквит "Мадера"/Английский торт	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 открытого пирога 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

Вид выпечки	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Яблочный пирог по-американски (2 порции, Ø 20 см, размещены по диагонали)	Горячий воздух	1	160	1:10 - 1:30
Яблочный пирог по-американски (2 порции, Ø 20 см, размещены по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	1:10 - 1:30
Несладкие открытые пироги (например, пирог киш с заварным кремом)	Горячий воздух	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Пироги/выпечка/хлеб на противне (один уровень)

Вид выпечки	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Дрожжев. Пирог с Медом/Венок из дрожжевого теста	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Рождественские коврижки ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180	0:40 - 1:00
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
Хрустящий Торт, сухой	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Масляный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Английский торт из дрожжевого/бисквитного теста ²⁾	Горячий воздух	3	150	0:35 - 0:50
Английский торт из дрожжевого/бисквитного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	3	170	0:35 - 0:50
Английский торт из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Дрожжевой пирог с деликатной начинкой (например, с творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180	0:40 - 1:20

Вид выпечки	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Пицца (с обильной начинкой) ¹⁾²⁾	Горячий воздух	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Пицца (тонкая) ¹⁾	Горячий воздух	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Пресный хлеб	Горячий воздух	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Оладьи	Горячий воздух	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте сотейник

Бисквиты (один уровень)

Вид выпечки	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Сухое печенье	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
Бисквит из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Бисквиты из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Булочки ¹⁾	Горячий воздух	3	160	0:20 - 0:35
Булочки ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	3	180	0:20 - 0:35
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	Горячий воздух	3	140	0:20 - 0:30
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	3	170	0:20 - 0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях духового шкафа с использованием функции Горячий воздух (пирог/выпечка/хлеб)

Вид выпечки	2 уровня	3 уровня	Температура (°C)	Время (час:мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Хрустящий торт, сухой	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

Вид выпечки	2 уровня	3 уровня	Температура (°C)	Время (час:мин)
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
Бисквит из сдобного теста	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Выпечка с яичным белком, безе	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Миндальное печенье	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Бисквиты из дрожжевого теста	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Булочки из слоеного теста	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Булочки	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаропрочную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на полке духового шкафа над сотейником (только для отдельных моделей).
- Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Таким образом мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.



Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Указания к таблице по приготовлению жаркого

- Жарьте мясо и рыбу весом более 1 кг.
- Во избежание пригорания мясного сока или жира к посуде добавьте в сотейник немного воды.
- При необходимости переворачивайте жаркое (по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления).
- Для получения лучших результатов большие куски мяса и птицы во время приготовления следует несколько раз поливать соком, выделяющимся из жаркого.
- Выключите духовой шкаф приблизительно за 10 минут до завершения жарки, чтобы использовать остаточное тепло.

Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Тушеное мясо	1 – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Говяжий огузок или филе					на см толщины
- с кровью ¹⁾	на см толщины	Турбо гриль	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- средне прожаренный	на см толщины	Турбо гриль	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- хорошо прожаренный	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Лопатка, шея, окорок	1 – 1,5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Свинные отбивные	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	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Телячья рулька	1,5 - 2 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Баранина

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Жареный ягненок, ножка ягненка	1 – 1,5 кг	Турбо гриль	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Седло барашка	1 – 1,5 кг	Турбо гриль	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Дичь

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Заячье седло, заячья лапка ¹⁾	До 1 кг	Верхний + нижний нагрев	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Мясо дичи	1,5 - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Ножка дичи	1,5 - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час: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
Птица	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 - пропаренная

Вид мяса	Количество	Режимы Нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Рыба, целиком	1 – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Таблицы по использованию термощупа для мяса

Говядина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Говяжья Вырезка	
- с кровью	45°C - 50°C
- средне прожаренная	60°C - 65°C
- хорошо прожаренная	75°C - 80 °C

Свинина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Лопатка, окорок, шейная часть	80°C - 82°C

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Отбивная (филе)	75°C - 80°C
Мясной рулет	75°C - 80°C

Телятина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Жареная телятина	75°C - 80°C
Телячья рулька	85°C - 90°C

Баранина / ягнятина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Баранья нога	80°C - 85°C
Седло барашка	80°C - 85°C
Жареный ягненок, ножка ягненка	75°C - 80°C

Дичь

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Седло зайца	70°C - 75°C
Заячьи лапки	70°C - 75°C
Заяц целиком	70°C - 75°C
Седло оленя/косули	70°C - 75°C
Окорок оленя/косули	70°C - 75°C

Режим "Гриль"

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру



Приготовление на гриле всегда следует вести при закрытой дверце духового шкафа



При использовании режима "Гриль" всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

- Устанавливайте решетку на уровень, соответствующей таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первый уровень противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только тонкие куски мяса и рыбы.

Таблица "Приготовление на гриле"

Продукт для гриля	Уровень	Время приготовления на гриле	
		Первая сторона	Вторая 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

Продукт для гриля	Уровень	Время приготовления на гриле	
		Первая сторона	Вторая сторона
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	Режим	Температура °C	Время приготовления на гриле час:мин
1 цыпленок	примерно 1 кг	Малый гриль + вертел	240	1:00 - 1:10
2 цыпленка	по 1 кг	Большой гриль + вертел	240	1:15 - 1:20
1 утка	1,5 - 2 кг	Малый гриль + вертел	240	1:20 - 1:40
Свиной рулет	1	Малый гриль + вертел	240	1:45 - 2:15
Свинная ножка (предварительно отваренная в течение 1/2 часа)	1 - 1,3 кг	Малый гриль + вертел	240	2:00 - 2:30

Низк Темп

Используйте эту функцию для приготовления нежного, постного мяса и рыбы. Когда духовой шкаф достигает установленной температуры, подается звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключится на более низкую температуру для продолжения приготовления.



Всегда готовьте без крышки при использовании функции Низк Темп.

1. Обжарьте мясо на очень горячей сковороде.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на противень духового шкафа. Поставьте поднос под противнем для сбора жира.
3. Установите режим духового шкафа Низк Темп, измените температуру при необходимости и жарьте до готовности (см. таблицу).



Невозможно использовать режим Низк Темп вместе с функциями часов "Продолжительность" и "Завершение".

Таблица Низкие температуры

Приготавливаемое блюдо	Количество (г)	Параметры	Уровень	Общее время (в минутах)
Говяжий огузок	1000 - 1500	150°C	1	90 - 110
Говяжье филе, ножки барашка	1000 - 1500	150°C	3	90 - 110
Жареная телятина	1000 - 1500	150°C	1	100 - 120
Стейки	200 - 300	120°C	3	20 - 30

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Пиролитическая очистка



Извлеките все принадлежности из духового шкафа.

Пиролитическая очистка не начнется:

- Если не удалены опорные или выдвижные направляющие для противня (если таковые имеются).
- Если неправильно закрыта дверца духового шкафа.
- Если не отсоединен датчик температуры внутри продукта.



В момент начала процедуры пиролитической очистки дверца устройства блокируется. После завершения операции очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока устройство не остынет. Некоторые функции устройства недоступны в период остывания.



ВНИМАНИЕ!

На момент окончания процедуры пиролитической очистки дверца устройства очень горячая. Дайте ей остыть. Опасность ожогов

Пиролитическая очистка:

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
2. Включите функцию Пиролиз в главном меню.
3. **Задайте продолжительность процедуры:**
 - Короткий – 1 час для низкой степени загрязнения,
 - Нормальн. – 1 час 30 мин для обычной степени загрязнения,
 - Интенсив. – 2 час 30 мин для высокой степени загрязнения.
4. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения.

Помощь при Чистке

Полезная информация и инструкции перед началом процедуры очистки. См. общее описание меню.

Напоминание о Чистке

Напоминание о времени очистки духового шкафа. После нескольких часов эксплуатации устройства на дисплее появляется сообщение.

Дверца духового шкафа и стеклянные панели

Чтобы почистить дверцу духового шкафа, снимите ее.

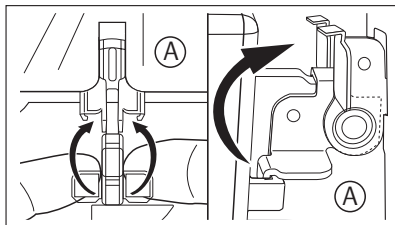


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы до упора.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 45°).
4. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духового шкафа.
5. Теперь можно снимать внутренние стеклянные панели и чистить их.



Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.



Число стеклянных панелей зависит от модели прибора.

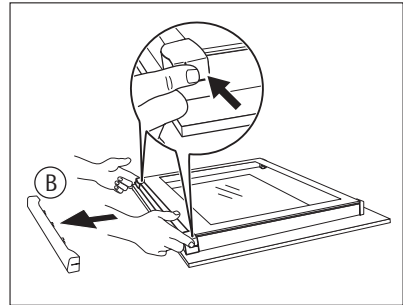


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

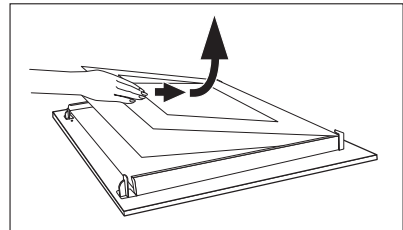
Чтобы не поцарапать дверцу духового шкафа, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу духового шкафа.
2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и надавите внутрь, чтобы высвободить защелку.
3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



4. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной по направлению вверх.
5. Очистите стекла дверцы духового шкафа.



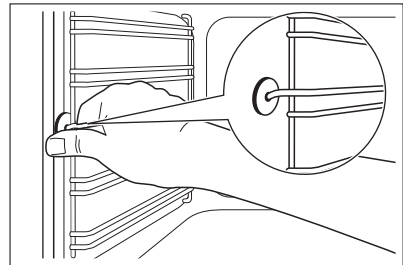
Чтобы установить панели, выполните процедуру в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

Направляющие для противней

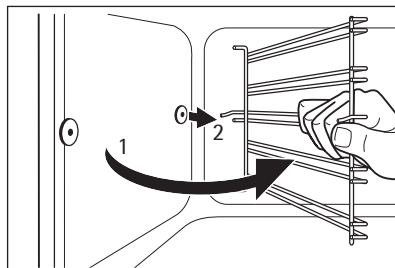
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

Снятие направляющих для противней

1. Потяните переднюю часть направляющей в сторону, противоположную боковой стенке.



- Потяните направляющую для противня в сторону, противоположную задней части боковой стенки, и снимите ее.



Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:

Опоры-держатели на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.

Лампочка освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.



Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампы освещения духового шкафа

- Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.
Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
- Очистите стеклянный плафон.
- Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную с жаростойкостью 300°C.



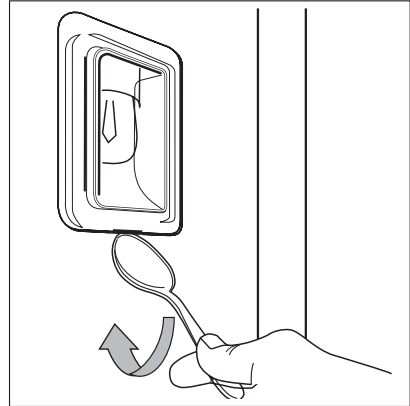
Используйте лампу аналогичного типа.

- Установите плафон.

Замена лампы освещения духового шкафа:

- Стеклянный плафон лампы находится с левой стороны камеры.
Снимите левую направляющую полок.

2. Чтобы снять стеклянный плафон, воспользуйтесь узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Почистите стеклянный плафон.
3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите стеклянный плафон.
5. Установите левую направляющую полку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	frequency Гц

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф выключен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Духовой шкаф не нагревается	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику
На дисплее отображается "F11"	Штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо термощупа	Вставьте штекер термощупа до упора
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	См. раздел "Замена лампы освещения духового шкафа"
Вертел не вращается	Вертел неправильно вставлен в гнездо для вертела	См. раздел "Вертел"

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке	Произошел сбой электроники	- Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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 можете 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 переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

