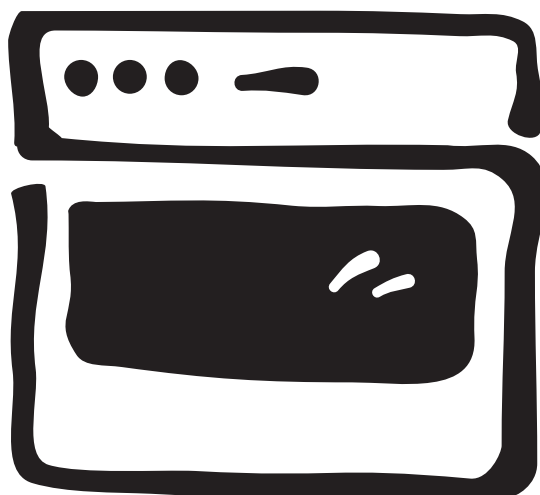


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й
д у х о в о й ш к а ф

Инструкция по эксплуатации



EOC6697

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Указания по технике безопасности	5
Утилизация	6
Описание прибора	7
Общий вид	7
Регулировочная панель	8
Основное оснащение духового шкафа	8
Принадлежности духового шкафа	9
Перед первым использованием	10
Установка и изменение времени суток	10
Установка языка	11
Регулирование яркости индикации	12
Чистка	13
Управление духовым шкафом	14
Электронное управление духовым шкафом	14
Функции духового шкафа	15
Включение и выключение духового шкафа	16
Установка решетки, противня и глубокого противня	18
Установка и снятие жирового фильтра	18
Вертел	19
Дополнительные функции	20
Термошуп для мяса	21
Функции часов	23
Другие функции	28
Отключение индикации времени	28
Защита духовки от доступа детей	29
Устройство блокирования кнопок	29
Автоматическое выключение духового шкафа	30
Механическая блокировка дверцы	31
Инструкции, таблицы и советы	32
Приготовление выпечных изделий	32
Таблица “Выпекание”	34
Таблица Запеканки и запеченные блюда”	38
Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”	38
Жарка	39
Таблица “Жарка”	40
Таблица Термошуп для мяса	41
Грилирование большой площади нагрева	42
Таблица “Грилирование”	42
Грилирование продуктов на вертеле	42
Турбогрилирование	43
Размораживание	44
Таблица “Размораживание”	44
Консервирование	45
Подсушивание	46
Рецепты	47

Мытье и уход	52
Наружные части духового шкафа	52
Внутренняя камера духового шкафа	52
Оснащение	52
Жировой фильтр	52
Проведение пиролиза	53
Опорные боковые решетки	54
Подсветка духового шкафа	56
Дверца духового шкафа	57
Стекло дверцы духового шкафа	58
Что делать, если	60
Сервисная поддержка	63

Инструкция по эксплуатации

Указания по технике безопасности

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

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.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться с горячими конфорками или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

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.

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

Утилизируйте отслуживший прибор в соответствии с правилами утилизации, действующими в местности Вашего проживания.

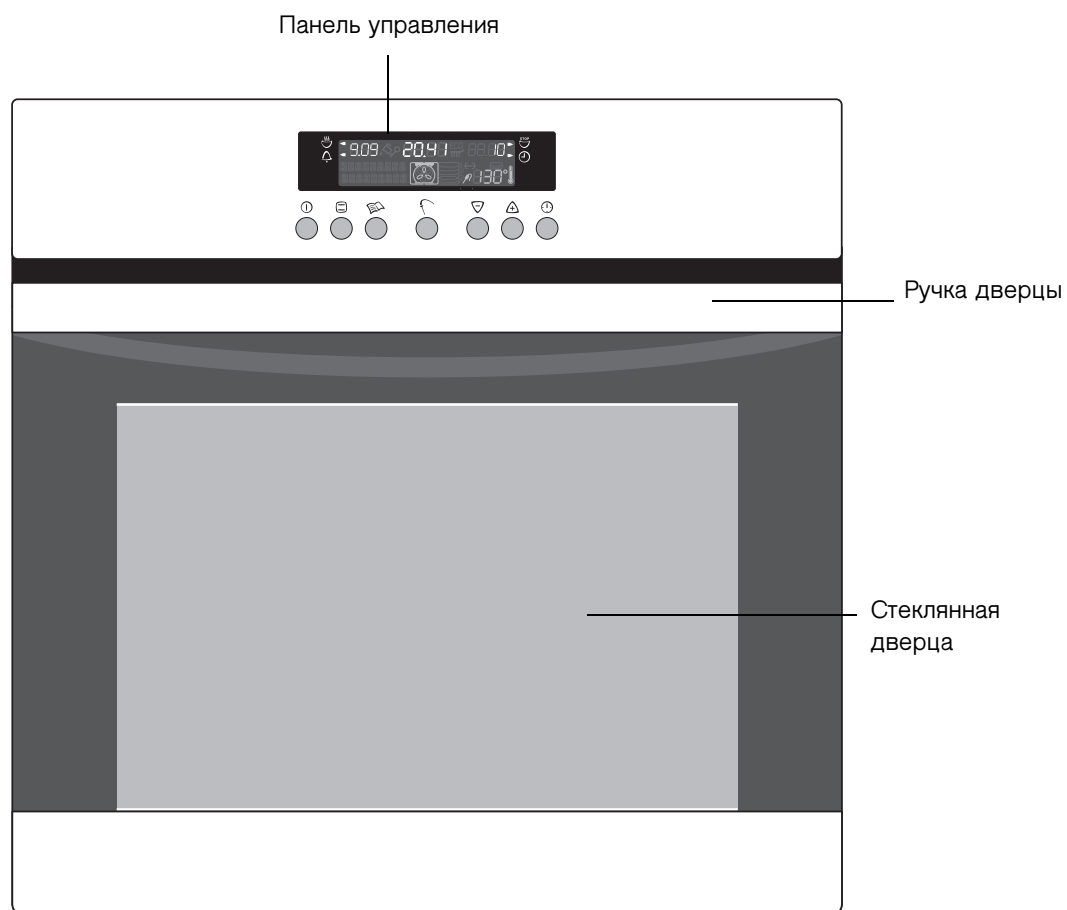


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

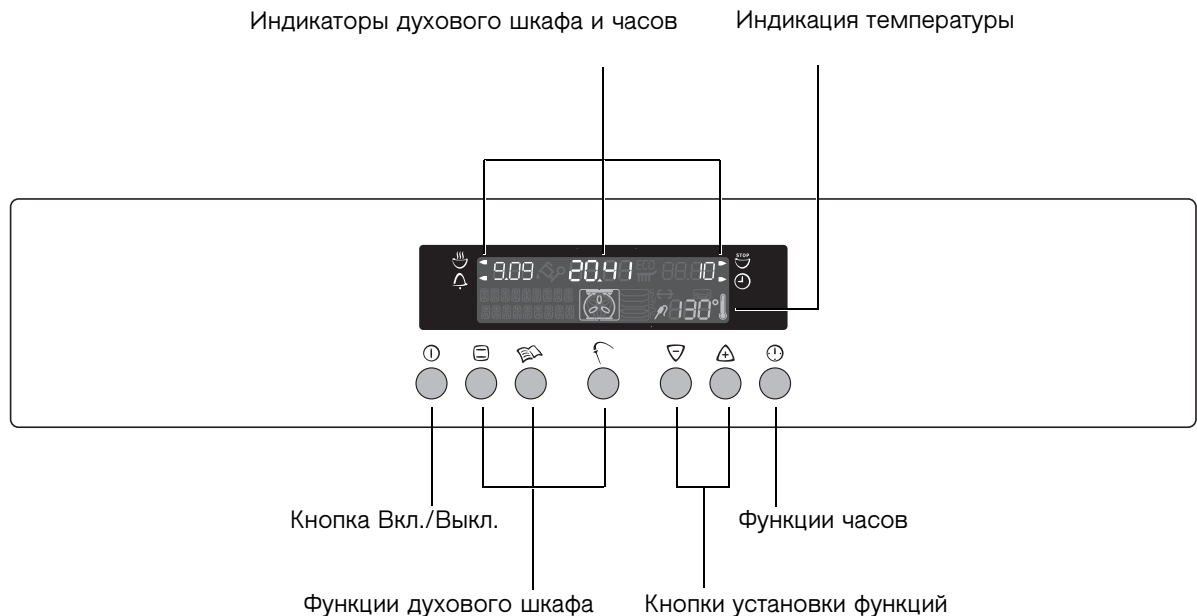
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

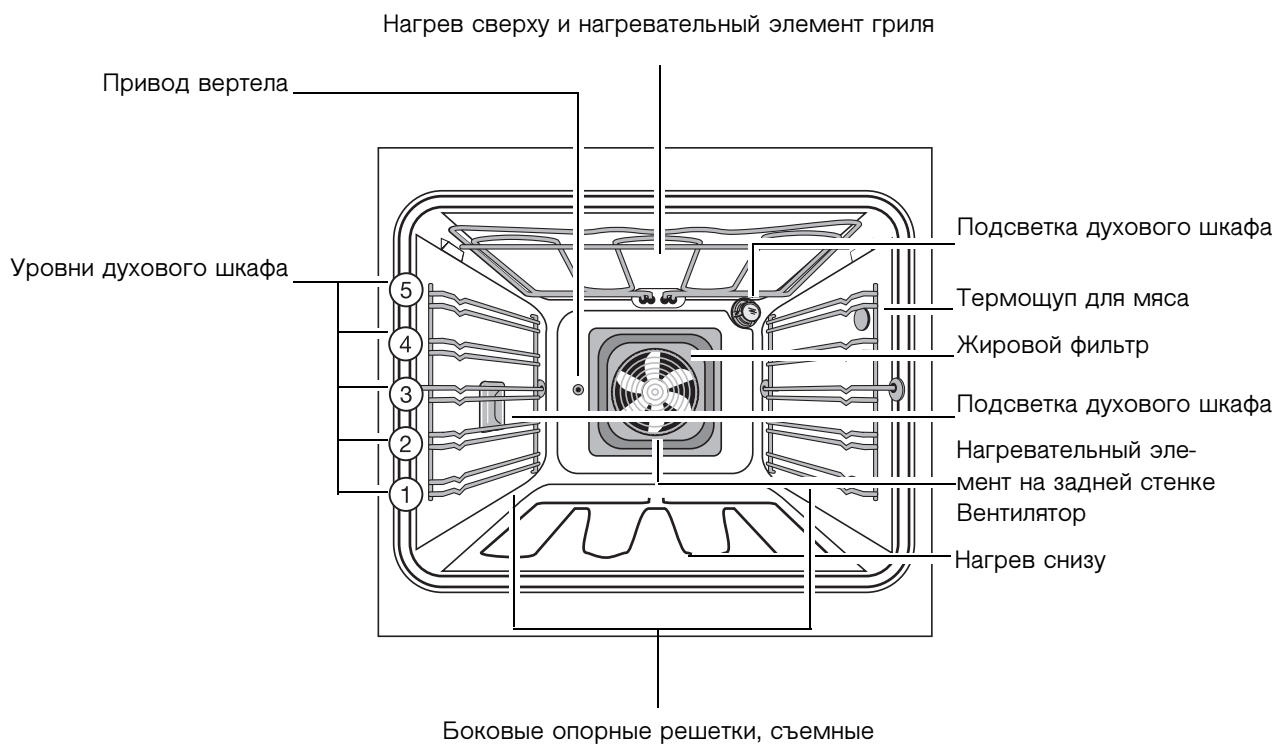
Общий вид



Регулировочная панель



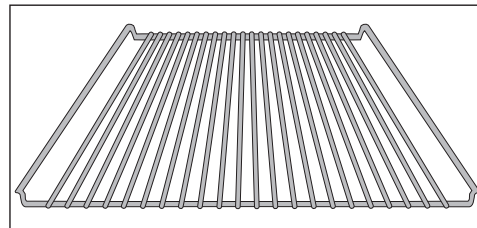
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

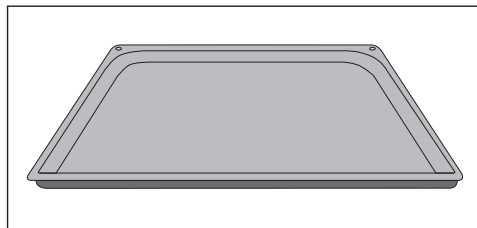
Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



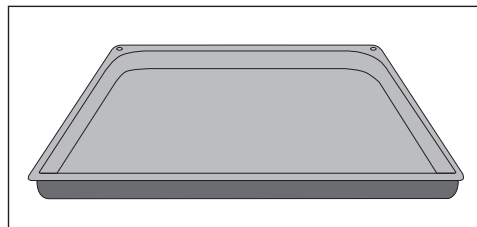
Противень

для пирогов и печенья.



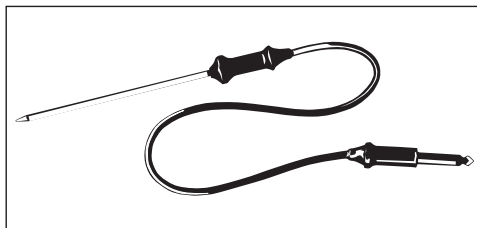
Глубокий противень

для жарки и использования в качестве поддона для сбора жиров



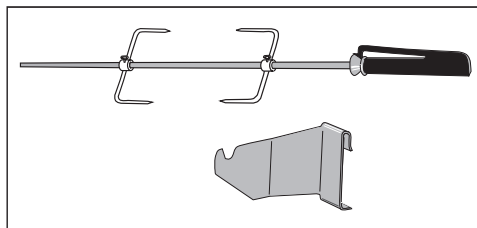
Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.




Вертел с подставкой


Для жарки крупных кусков мяса и птицы.






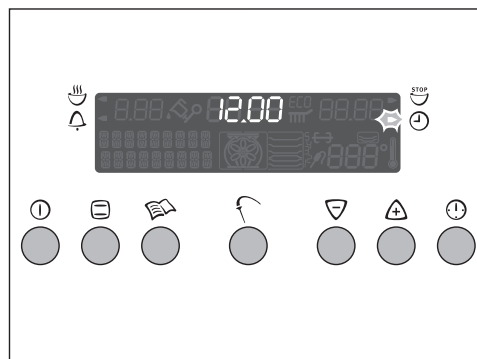
Перед первым использованием



Установка и изменение времени суток

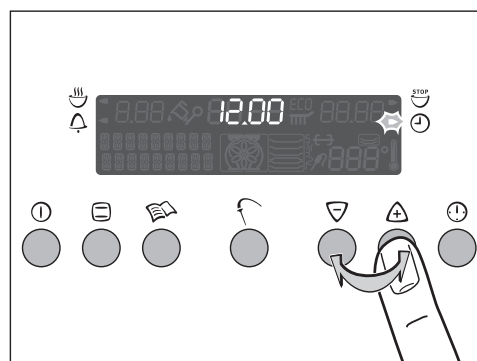
 Духовой шкаф работает только при установленном параметре времени.

После подключения к сети или прекращения подачи электроэнергии автоматически начинает мигать стрелка, указывающая на индикацию Время суток .

1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, сначала нажмите кнопку Вкл./Выкл. . Затем нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Время суток .

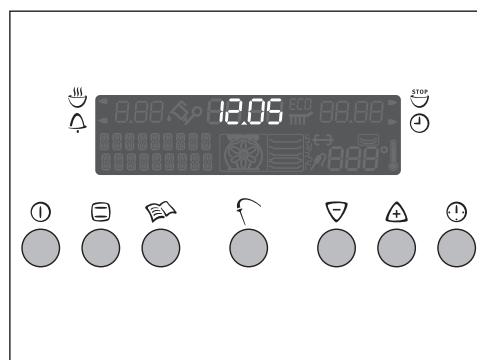


Кнопкой  или  установите текущее время суток.



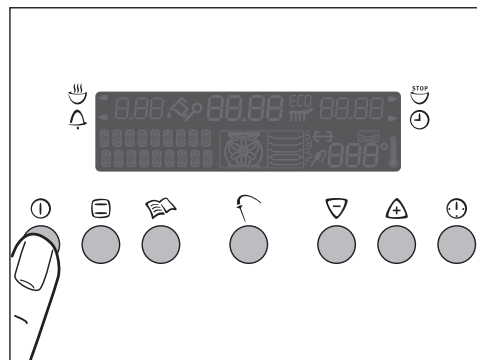
Примерно через 5 секунд мигание прекратится и часы покажут установленное время суток.

Прибор готов к работе.

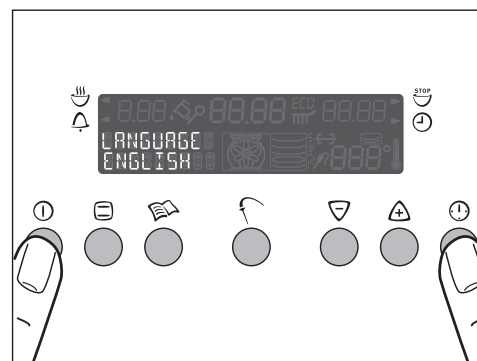


Установка языка

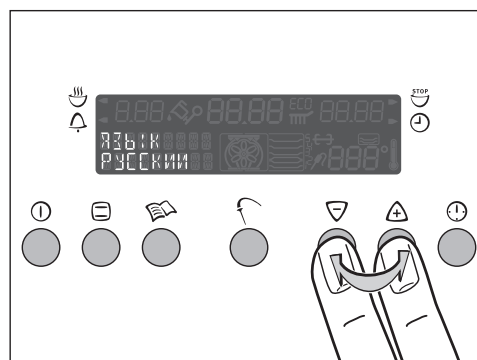
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.



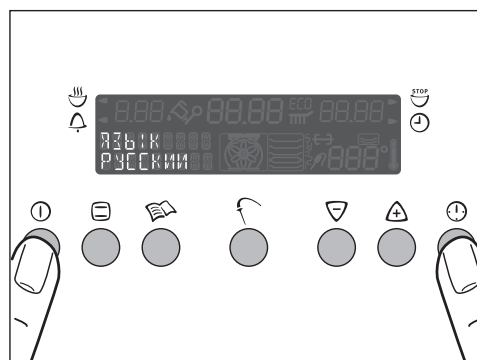
2. Одновременно нажмите кнопку Вкл./Выкл. ① и кнопку Функции часов ②.



3. Кнопкой ▲ или ▼ выберите один из предложенных языков.



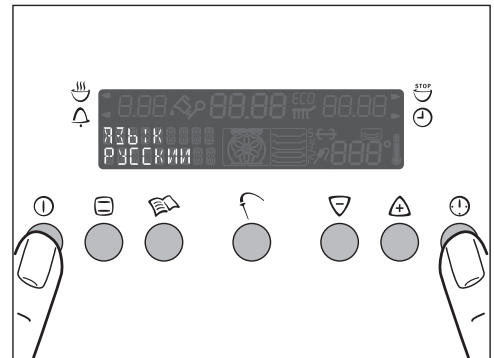
4. Одновременным нажатием кнопки Вкл./Выкл. ① и кнопки Функции часов ② сохраните выбранный язык в электронной памяти.



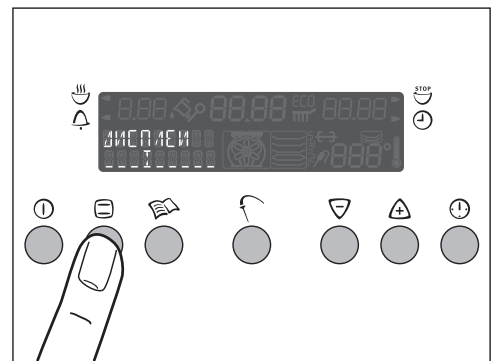
Регулирование яркости индикации

Для улучшения читаемости в духовых шкафах, встроенных в высокую нишу, предусмотрена возможность регулирования яркости индикации.

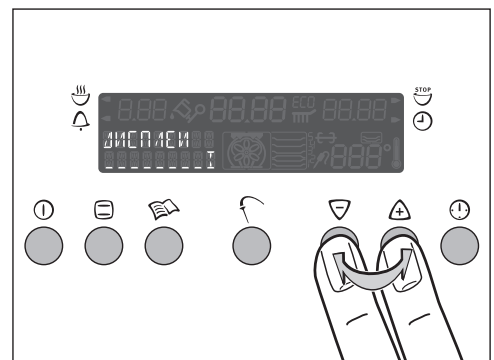
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Одновременно нажмите кнопку Вкл./Выкл. ① и кнопку Функции часов ⌚.



3. Однократно нажмите кнопку Функции духового шкафа 🍲.



4. Кнопкой ▲ или ▼ установите нужную яркость.



5. Одновременным нажатием кнопки Вкл./Выкл. ① и кнопки Функции часов ⌚, сохраните выбранную яркость в электронной памяти.

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





Электронное управление духовым шкафом










Общие указания

- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.
- После выбора одной из функций духового шкафа немедленно включается подсветка духового шкафа.
- Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.

Функции духового шкафа

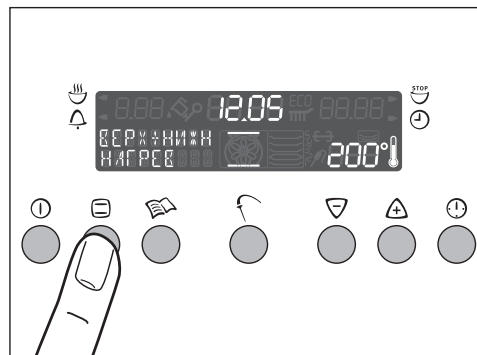
 Функции **Пицца** , **Верхний-/Нижний нагрев**  и **Объемный турбо-гриль**  имеют режим **быстрого автоматического нагрева**. Это означает, что выбранная температура будет достигнута в максимально короткий срок.
Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/вентилятор
 ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	Для жарки и выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
 ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу
 РИЦЦА	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 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
 НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТ	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
 ВЕРТЕЛ	Для грилирования крупной птицы и порций жаркого.	Гриль, нагрев сверху, привод вертела
 ТУРБО ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для гратинирования и запекания различных продуктов	Гриль, вентилятор
 НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой..	Нагрев снизу
 РАЗМОРОЗ	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .	Вентилятор
 ПИРОЛИЗ	О пиролизической самоочистке духового шкафа. При выполнении этой функции выжигаются все остатки грязи, которые затем можно легко стереть. Духовой шкаф нагревается примерно до 500 °С.	Верхний нагрев, нижний нагрев, гриль, вентилятор

Включение и выключение духового шкафа

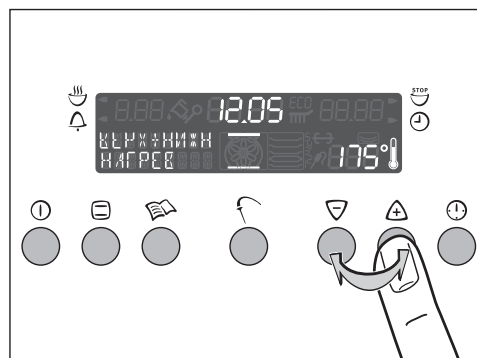
Включение функции духового шкафа

1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Нажимайте кнопку Функции духового шкафа ② до тех пор, пока пока на дисплее не появится нужная функция.
 - В зоне индикации температуры отобразится рекомендуемая температура духового шкафа.
 - Если в течение примерно 5 секунд, рекомендуемая температура не будет изменена, духовой шкаф начнет нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа

Изменение температуры в сторону повышения или понижения выполняется нажатиями кнопки ▲ или ▼. Параметры устанавливаются в интервале 5 °С.

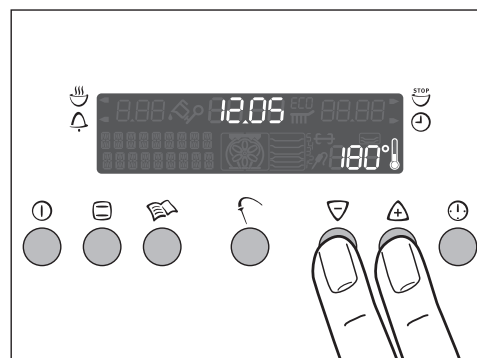


Символ термометра


- Постепенно растущий столбик символа термометра показывает степень нагрева духового шкафа.
- Последовательное мигание трех сегментов символа термометра указывает на то, что действует функция быстрого нагрева.

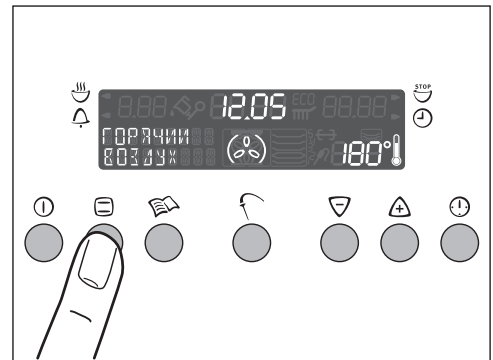
Выведение температуры на дисплей

Одновременно нажмите кнопку ▲ и ▼. В зоне индикации температуры появится текущая температура духового шкафа.




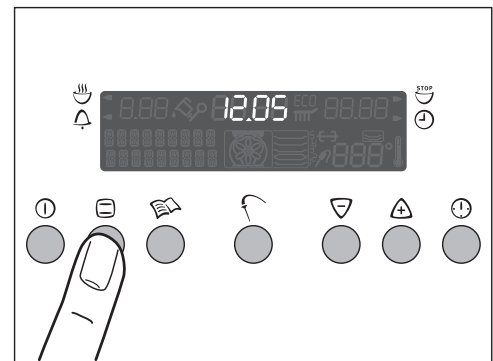
Изменение функции духового шкафа

Нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока пока на дисплее не появится нужная функция.




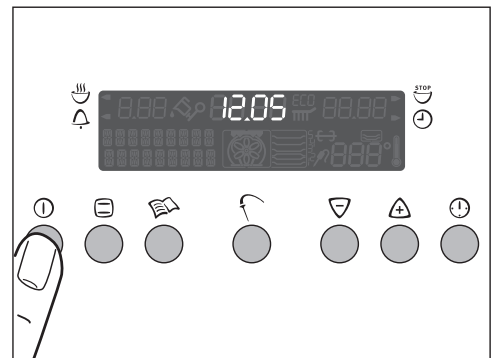
Отключение функции духового шкафа

Чтобы отключить духовой шкаф, нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не прекратится появление функций духового шкафа.



Отключение духового шкафа

Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. .



Воздушное охлаждение

Воздушное охлаждение включается автоматически, как только печь начинает работать, чтобы не допустить нагрева поверхностей прибора. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

Установка решетки, противня и глубокого противня

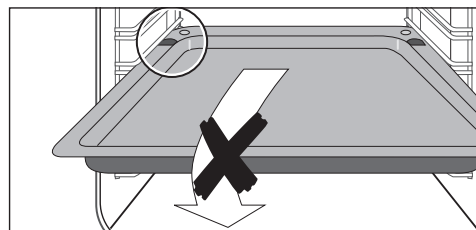
Установка противня и глубокого противня:

На противнях справа и слева имеется небольшой выступ. Он служит **защитой от опрокидывания противней** и всегда должен быть обращен назад.

Установите противни на нужные уровни духового шкафа.

Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный Вам уровень духового шкафа.



Установка и снятие жирового фильтра

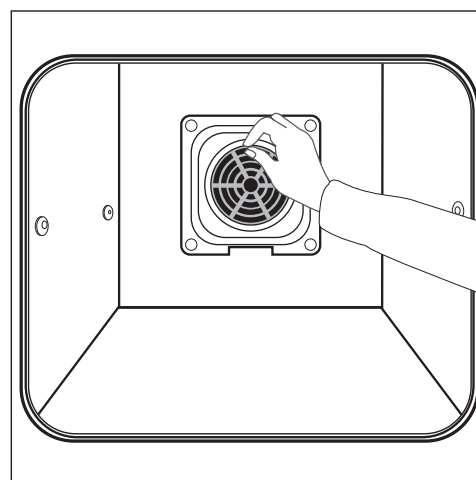
Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

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.



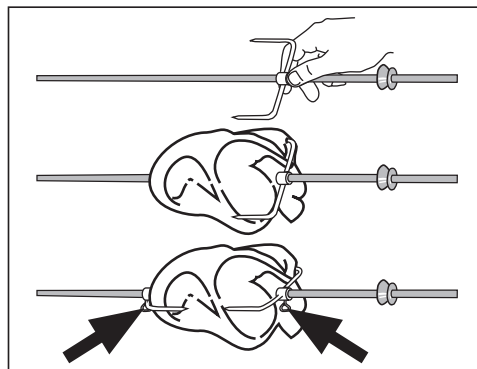
Вертел

Закрепление продукта для грилирования

1. Насадите на вертел вилку.
2. Насадите продукт для грилирования и вторую вилку.

i Выровняйте продукт по центру.

3. Привинтите вилки.



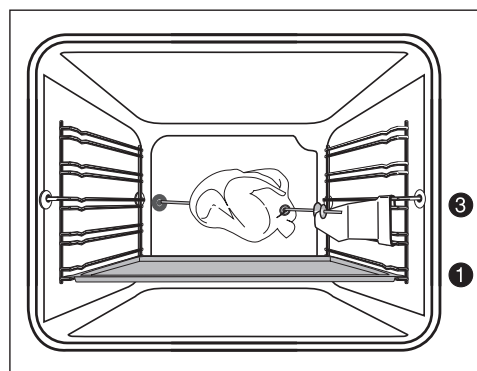
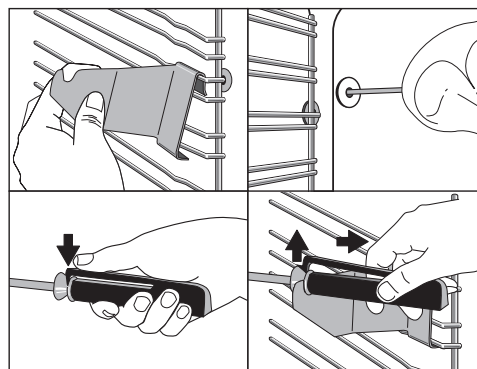
Установка вертела

1. Вставьте глубокий противень на 1-й снизу уровень духового шкафа.
2. Вставьте подставку для вертела справа впереди на 3-й уровень духового шкафа.
3. Насадите рукоятку и прижмите книзу скобу.

i Чтобы рукоятка надежно сидела на вертеле, необходимо удерживать скобу нажатой.

4. Вставьте конец вертела до фиксации в расположенный слева на задней стенке духового шкафа привод вертела.
5. Установите желоб впереди рукоятки в специальную выемку на подставке для вертела.
6. Снимите рукоятку.
7. Установите функцию и температуру духового шкафа, как указано в таблице "Вертел".

i Следите за тем, чтобы вертел вращался.



Снятие вертела

! **Предупреждение:** К концу приготовления продукта вертел сильно нагревается. Вынимая вертел, можно получить ожог!


1. Отключите духовой шкаф.
2. Насадите на вертел рукоятку.
3. Прижмите книзу скобу.

i Чтобы рукоятка надежно сидела на вертеле, необходимо удерживать скобу нажатой.


4. Извлеките вертел с продуктом.

Дополнительные функции

Рецепты

 Используйте для этой функции предварительно установленные кулинарные рецепты.

Выбор рецепта

1. Нажимайте кнопку Рецепты  до тех пор, пока на дисплее не появится нужный рецепт.


- На дисплее функций отобразятся символы соответствующей функции и рекомендуемый уровень духового шкафа.
- В зоне индикации температуры появится заданная температура.
- В зоне индикации времени отобразится продолжительность и момент окончания приготовления продукта.
- Примерно через 5 секунд духовой шкаф включится.
- Незадолго до окончания времени приготовления продукта раздастся звуковой сигнал.



2. В этот момент следует проверить готовность продукта.

- По истечении времени приготовления продукта раздастся звуковой сигнал.
- В зоне индикации времени начнет мигать индикация “0:00”.
- Нагревание духового шкафа прекратится.


3. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

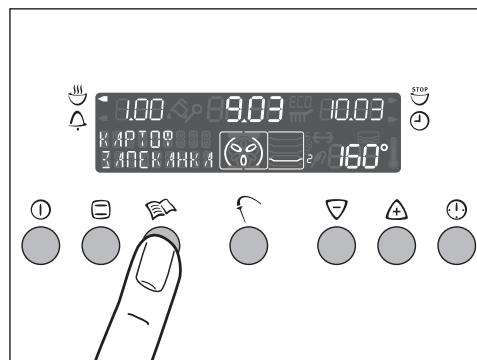
Отложенный пуск

Начало приготовления продукта можно отложить на более поздний срок (см раздел “Функции часов”, подраздел “Конец ”).

 Функцию часов Конец  можно задавать только в том случае, если с момента запуска программы прошло не более 2-х минут.



Досрочное прекращение приготовления продукта

Нажимайте кнопку Рецепты  до тех пор, пока на дисплее не перестанут появляться рецепты.



Термошуп для мяса

Предназначен для немедленного отключения духового шкафа по достижении заданной температуры внутри продукта.


Термошуп для мяса можно использовать с функциями ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  и ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ .

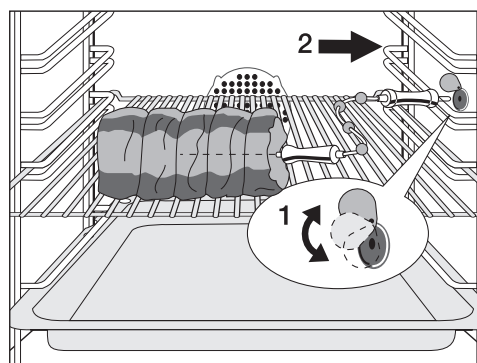
Следует выдерживать следующие два параметра температуры:

- температуру духового шкафа (см. таблицу “Жарка”)
- температуру внутри продукта (см. таблицу “Термошуп для мяса”)

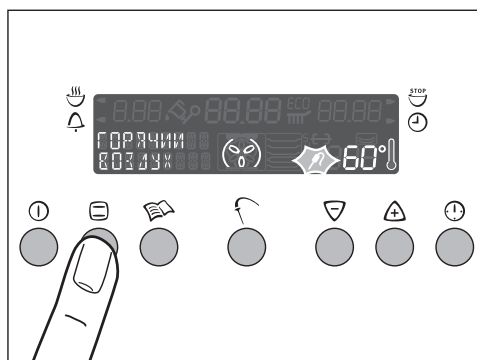




Внимание: Разрешается применять только термошуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

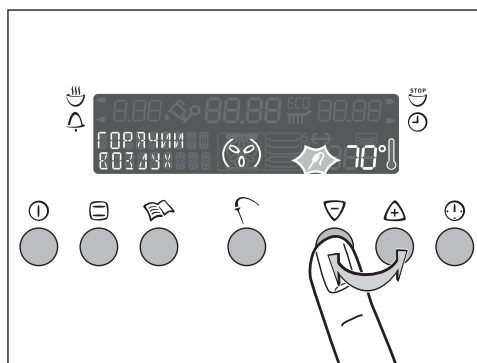
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
2. Полностью введите конец термошупа в приготавливаемый продукт, так чтобы он находился в центре продукта.
3. Штекер термошупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.



4. Задайте нужную функцию духового шкафа.

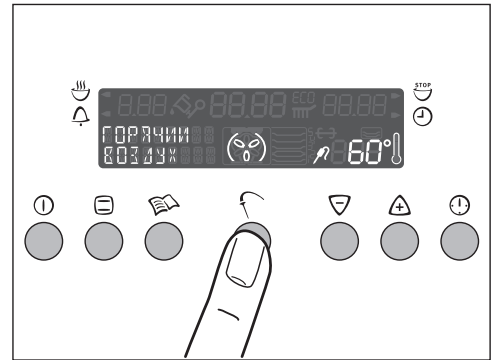


5. В течение 5 секунд кнопкой  или  задайте нужную температуру внутри продукта. На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта.

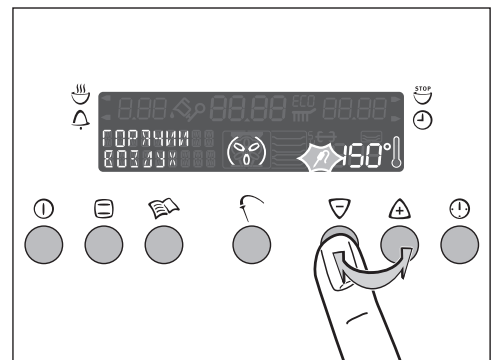




- Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.
- Если текущая температура внутри продукта появится на дисплее еще до выбора нужного параметра, нажмите кнопку Термощуп для мяса и установите соответствующий параметр.
- Чтобы задать температуру духового шкафа, дважды нажмите кнопку Термощуп для мяса .

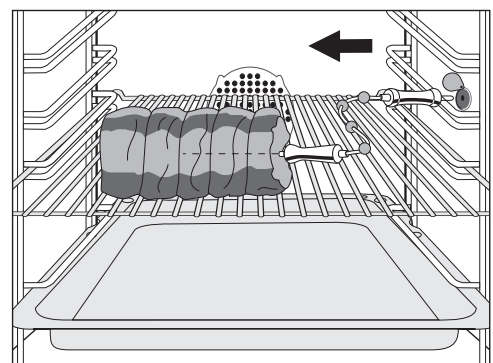


- В течение 5 секунд кнопкой или задайте нужную температуру духового шкафа.
 - По достижении заданной температуры внутри продукта сработает звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.
6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



Предупреждение: Термощуп для мяса сильно нагревается! Вынимая штекер и конец термощупа из продукта, можно обжечься!

7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.
8. При необходимости отключите прибор.



Вывод на дисплей и изменение температуры внутри продукта

- Кнопкой Термощуп для мяса можно по желанию выводить на дисплей текущую или заданную температуру внутри продукта, либо температуру духового шкафа.
- При необходимости измените температуру кнопкой или .



Автоматическое отключение духового шкафа **не комбинируется** с функцией НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТ .

Функции часов

Будильника:

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал.

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец:

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”.)

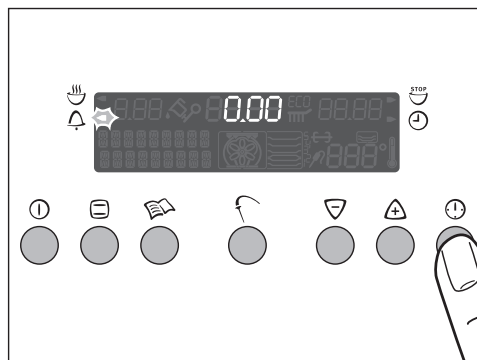




Общие указания

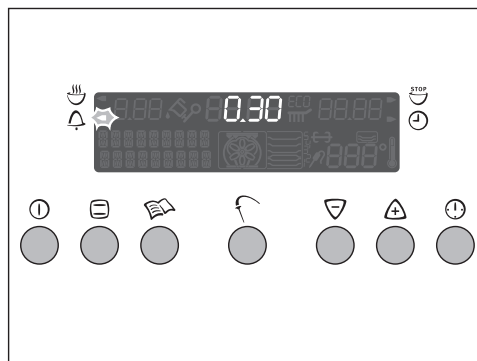
- После выбора одной из функций времени в течение примерно 5 секунд мигает соответствующая стрелка. В течение этого времени при помощи  или  можно установить или изменить необходимое время.
- После установки времени стрелка снова будет мигать около 5 секунд. Затем стрелка будет светиться. Начнется отсчет заданного времени.

Будильника


1. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Будильника .

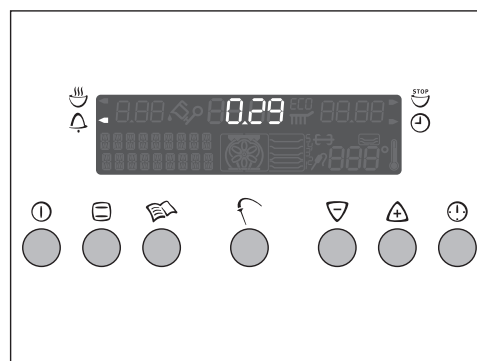


2. Кнопкой  или  задайте нужный параметр функции "Будильник" (макс. 99 минут).




Примерно через 5 секунд на дисплее появится остающееся время.

Стрелка, указывающая на индикатор Будильника  перейдет в режим непрерывного свечения.

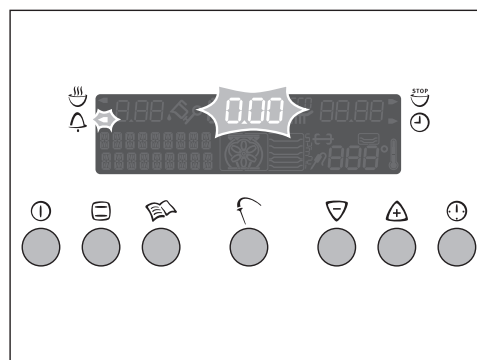


По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал.



Начнет мигать индикация "0.00" и стрелка, указывающая на индикатор Будильника .

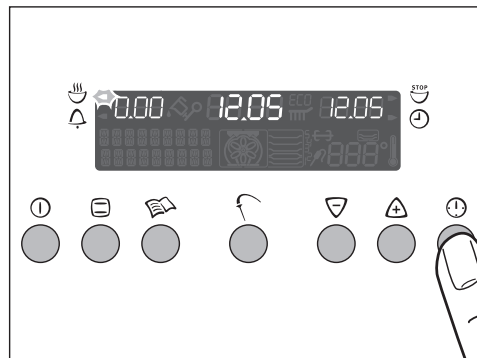
Отключение звукового сигнала:

Нажмите любую кнопку.

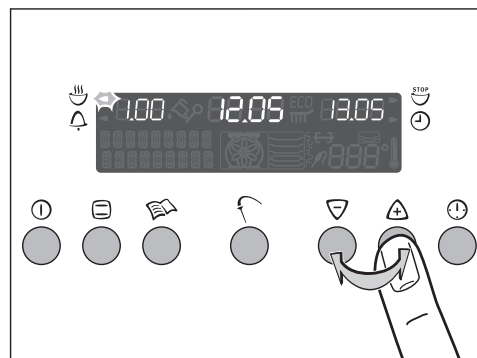



Продолжительность

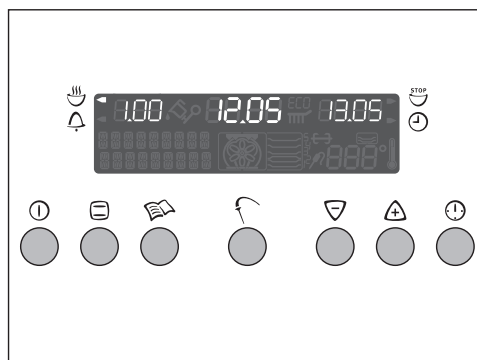
1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность .




3. Кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта.



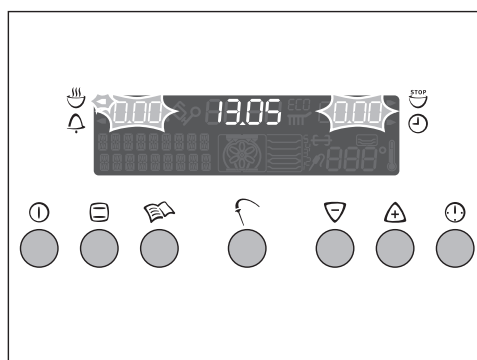
Стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  перейдет в режим непрерывного свечения.





По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.

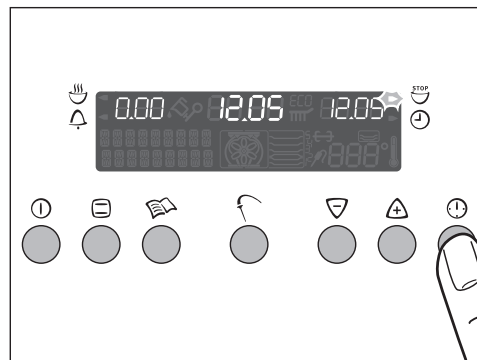
Начнут мигать индикация "0.00" на дисплее и стрелка, указывающая на Продолжительность .



Отключение звукового сигнала:
Нажмите любую кнопку.

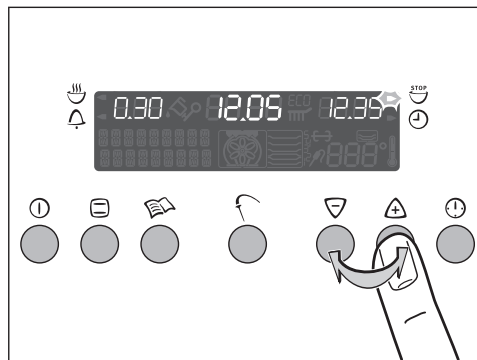



Конец

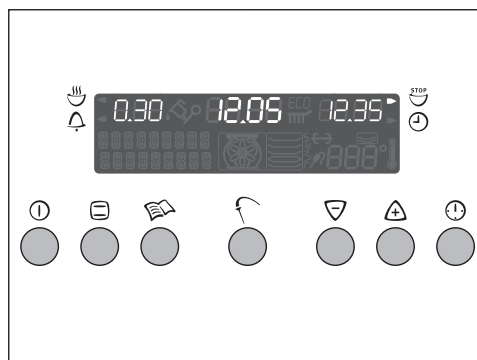
1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока не замигает стрелка, указывающая на индикатор Конец .



3. Кнопкой  или  установите нужное время отключения.



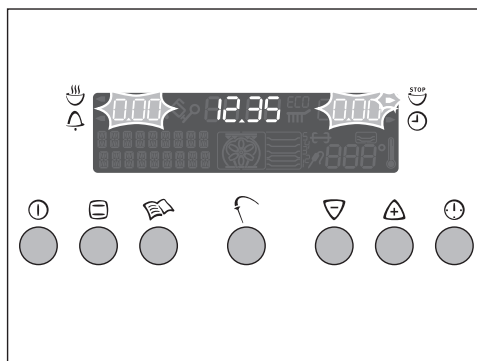
Стрелка, указывающая на индикатор Конец  перейдет в режим непрерывного свечения.






По истечении заданного времени на 2 минуты включится звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.


Начнут мигать индикация "0.00" на дисплее и стрелка, указывающая на Конец .

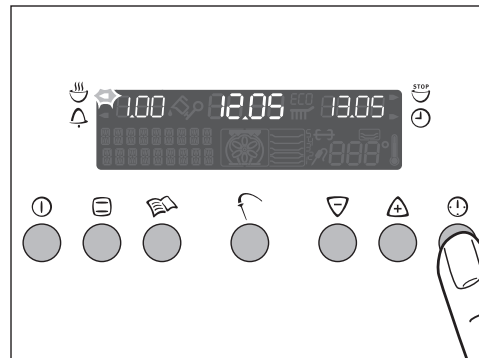
Отключение звукового сигнала:
Нажмите любую кнопку.




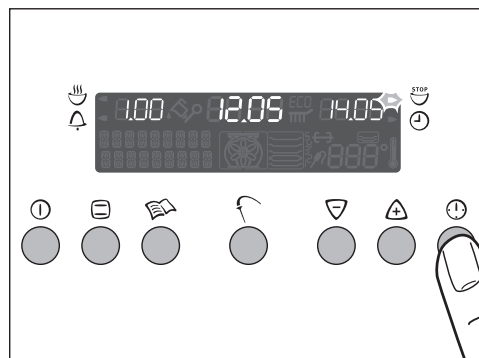
Комбинированное использование функций Продолжительность и Конец



 Функции Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовой шкаф должен быть автоматически включен и выключен в более **позднее время**.

1. Задайте функцию духового шкафа и температуру.
2. С помощью функции Продолжительность  установите время, которое требуется для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.



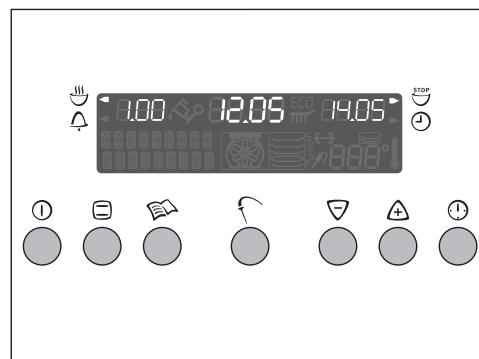
3. С помощью функции Конец  задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.




Светятся стрелки, указывающие на индикаторы Продолжительность  и Конец .

Духовой шкаф автоматически включится в заданное время, например в 13:05.


По истечении заданного времени сначала в течение 2-х минут слышится звуковой сигнал, а затем духовой шкаф отключается, например в 14:05.






Другие функции

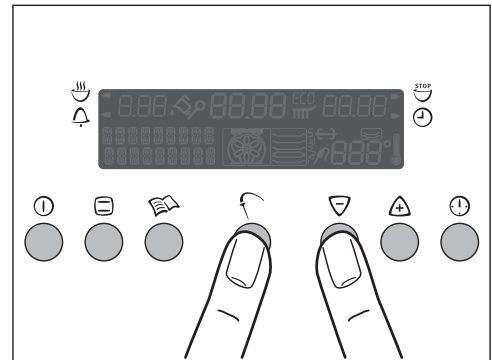
 В период с 22:00 до 6:00 яркость дисплея автоматически снижается.

Отключение индикации времени



 Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

1. При необходимости выключите прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.
2. Одновременно нажмите кнопки Термощуп для мяса  и  не отпускайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет (примерно 2 секунды).

 Дисплей автоматически включится при очередном пуске прибора. При первом же отключении индикация текущего времени снова гаснет. Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, Вы должны снова включить индикацию времени.




Включение индикации времени

1. При необходимости кнопкой Вкл./Выкл. ① **отключите** прибор.
2. Одновременно нажмите кнопки Термощуп для мяса  и  и не отпускайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее (примерно 2 секунды).



Защита духовки от доступа детей

После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.

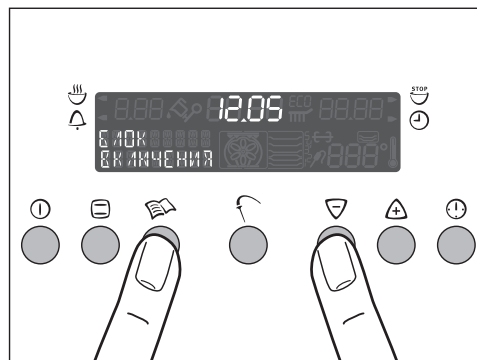
 Защита от доступа детей предназначена только для духового шкафа, но не для конфорок.

Включение защиты от доступа детей



Ни одна функция духового шкафа не должна быть задана.

– Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ.

Теперь защита от доступа детей активизирована.



Отключение защиты от доступа детей




– Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ВКЛЮЧЕНИЯ.

Теперь устройство блокирования доступа детей отключено и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

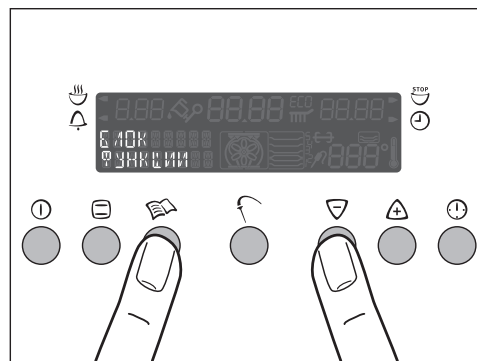
Устройство блокирования кнопок

Предназначено для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.



Включение устройства блокирования кнопок

1. При необходимости включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация БЛОК ФУНКЦИЙ.

Теперь устройство блокирования кнопок активизировано.



Отключение устройства блокирования кнопок

– Одновременно нажмите кнопки Рецепты  и  и не отпускайте их примерно 2 секунды.

Блокирование кнопок автоматически снимается при отключении прибора.

Автоматическое выключение духового шкафа



Если духовой шкаф не будет выключен по истечении длительного времени, или его температура не меняется, то он отключается автоматически.

На температурном табло мигает ранее заданная температура и звучит сигнал.

Прибор выключается при температурах духового шкафа:

30 - 120 °C	через	12,5 часов
120 - 200 °C	через	8,5 часов
200 - 250 °C	через	5,5 часов
250 - 280 °C	через	1,5 часа

Включение после автоматического отключения

Полностью выключите духовой шкаф.

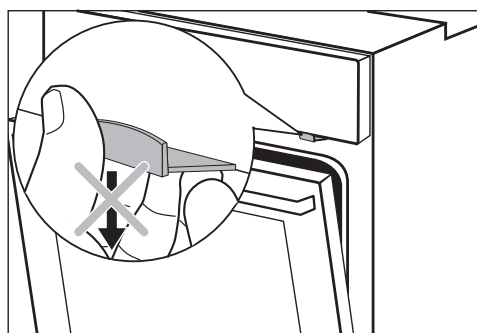
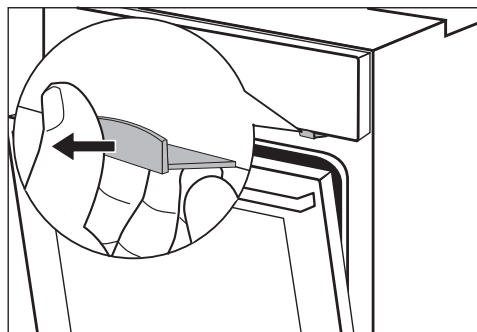
После этого прибор можно снова перевести в рабочий режим.

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

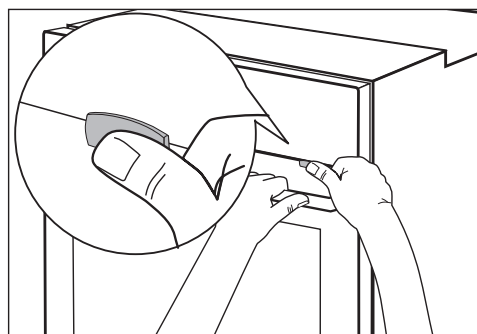
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.




Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

Инструкции, таблицы и советы


Приготовление выпечных изделий

Функция духовки. ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 
или **ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ**

Выпечные формы

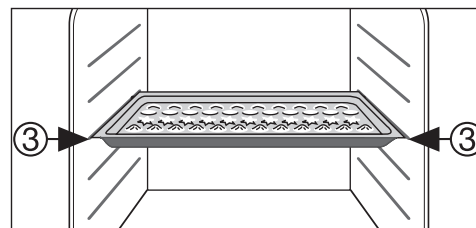
- Для работы в режиме ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

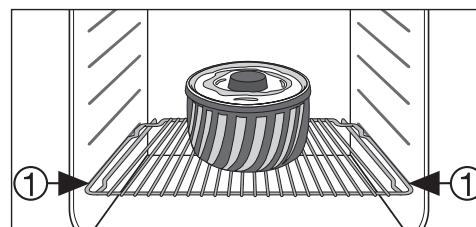
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



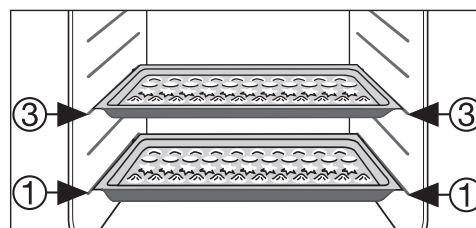
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



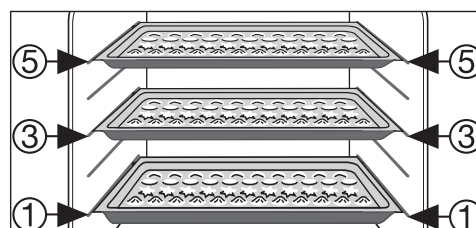
2 противня:

например, на уровнях духового шкафа 1 и 3





3 противня:

на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ  или ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого это время выпекания увеличивается незначительно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в следующих ниже таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- Рекомендуем в первый раз установить температуру поменьше, и лишь по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда выпекание продукта продолжается слишком долго, выбирать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.














При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку прибл. за 10 минут до окончания программы, чтобы использовать остаточное тепло.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица “Выпекание”

Выпекание на одном уровне духового шкафа


Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Выпечка в формах					
Кулич или баба		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	2	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например. «киш лорен»)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	170-190	1:00-1:30
Выпечные изделия на противнях					
Батон-плетенка/батон-венок		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	2	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ²⁾		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ²⁾		ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	160-170	0:40-1:20

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»).	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	180-200	0:35-0:50
Мелкие выпечные изделия					
Круглое печенье из песочного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 	Температура °С	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Выпечные изделия на противнях				
Корзиночки с кремом/эклеры	1 / 4	—	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия				
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	—	170-180 ¹⁾⁾	0:30-0:50
Булочки	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Маленькие булочки (20 штук на противне)	1 / 4	—	140 ¹⁾⁾	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Практические советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым.	Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.
	В тесте слишком много жидкости.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура выпекания.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Выпекание продолжается слишком долго.	Сократите время выпекания.
Пирог зарумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
В установленное время пирог не доходит до готовности.	Слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

Таблица РИЦЦА

Вид выпечного изделия	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пицца (тонкая)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Пицца (с обильной начинкой)	1	180 - 200	20 - 30
Пирог "Вэхе"	1	180 - 200	45 - 60
Торт со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
"Киш лорен"	1	170 - 190	40 - 50
Торт с творожной начинкой, круглый	1	140 - 160	60 - 90
Торт с творожной начинкой, выпеченный на противне	1	140 - 160	50 - 60
Торт с яблочной начинкой	1	150 - 170	50 - 70
Пирог с овощами	1	160 - 180	50 - 60
Хлеб-лепешка	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Торт из слоеного теста	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Пирог с мясом, сыром и луком	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Пирожки	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Запеканки и запеченные блюда

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Макаронная запеканка	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	1	180-200	0:30-1:00
Начиненные овощи		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица "Глубокоохлажденные готовые блюда"

Приготавливаемый продукт	Функция духового шкафа	Уровень духовки	Температура °С	Время
Глубокоохлажденная пицца	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя
Картофель "фри" ¹⁾ (300-600 г)		ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	3	200-220 15-25 мин.
Багеты	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя
Фруктовый пирог	<input type="checkbox"/>	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	3	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель «фри» во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть

Жарка

Функция духового шкафа ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой.** В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки.**




Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг.**
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Глубокий противень следует помещать соответственно на 1-й уровень духового шкафа.

Продукт для жарки	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ 			
	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины	150-160	2	—	14-20
Солонина “касселер”, на см толщины	150-160	2	—	10-15
Рубленое мясо для жаркого	160-170	2	—	60-70
Говядина				
Говядина для жаркого, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200 ¹⁾	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200 ¹⁾	2	—	8-10
Телятина				
Телятина для жаркого, на см толщины	170-180	2	—	14-17
Барашек				
Нога барашка (1800 г)	170-180	2	—	90
Продукты для быстрой жарки на противне				
Колбаски “кордон блё”	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Колбаски для жарки	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Шницель или свиная отбивная, панированные	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Фрикадели	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Рыба				
Форель, рыба весом по 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 филе форели (весом по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес - прибл. 1 кг)	190-200	3	—	25-30
Птица				
Цыпленок	150-160	2	—	55-60
1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица “НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЖАРКА”

	Вес, кг	Уровень духового шкафа	Предварительный разогрев °С	Приготовление °С	Общая продолжительность мин.
Ростбиф	1 кг	2	130	80	90 – 100
Жаркое из телятины	1 кг	2	130	80	110 – 120
Свиная спинка	1 кг	2	130	80	100 – 120
Филе говядины	1 кг	2	130	80	90 – 100

(Перед приготовлением обжарить на сковороде)

Таблица Термощуп для мяса

Продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-2 кг
внутри розовый (средней готовности)	60-6 кг
внутри хорошо прожаренный	75-6 кг
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82 °С
Свиная отбивная (спина), солонина “касселер”	75 - 80 °С
Жаркое из рубленого мяса	75 - 80 °С
Телятина	
Жаркое из телятины	75 - 80 °С
Телячьи ножки	85 - 90 °С
Баранина / Барашек	
Баранья нога	80 - 85 °С
Баранья спина	80 - 85 °С
Жаркое из барашка, нога барашка	75 - 80 °С
Дичь	
Спинка зайца	70 - 75 °С
Заячьи лапки, заячьи окорочка	70 - 75 °С
Заяц целиком	70 - 75 °С
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °С
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °С

Грилирование большой площади нагрева

Функция духового шкафа: ВЕРТЕЛ  с максимальным параметром температуры

Таблица “Грилирование”

Продукт грилирования	Температура в °С	Глубокий противень	Решетка для грилирования	Продолжительность грилирования в минутах	
				Уровень духового шкафа	1-я сторона
4-8 свиных отбивных	275	1	4	15	10
2-4 свиных отбивных	275	1	4	12	12
Стейки из маринованной свинины	275	1	4	12	12
Стейк из филе, с кровью	275	1	4	5-7	4-6
4 стейка из филе, среднепрожаренные	275	1	4	6-8	5-7
2 половинки цыпленка	250	1	4	15-20	15-20
4 половинки цыпленка	250	1	3	15-20	15-20
1-4 куриных окорочка	250	1	4	20	10
4-6 куриных окорочков	250	1	4	20	15
Колбаски для грилирования	275	1	4	5-10	5
Сырые колбасы для жарки, свернутые в “улитку”	275	1	4	10	9
Целая рыба	250	1	3	10	—
Гренки (без начинки)	275	1	4	1-2	1-2

Грилирование продуктов на вертеле

Кулинарное блюдо	Вес, кг	Функция	Температура °С	Время грилирования, час.:мин. (ориентировочный параметр)
1 Цыпленок	прибл. 1	 ВЕРТЕЛ	240	1:00-1:10
2 Цыпленок	прибл. по 1	 ВЕРТЕЛ	240	1:15-1:20
1 Утка	1,5-2	 ВЕРТЕЛ	240	1:20-1:40
1 Жареный свиной рулет	1	 ВЕРТЕЛ	240	1:45-2:15
Свиные ножки (предварительно отваренные в течение 5 часа)	1-1,3	 ВЕРТЕЛ	240	2:00-2:30


Турбогрилирование

Функция духового шкафа ТУРБО

ГРИЛЬ

Кулинарное блюдо	Температура в °С	Глубокий противень	Решетка для гриля	Время грилирования в минутах	через сколько минут перевернуть
		Уровень духового шкафа			
Цыпленок (900-1000 г)	160	1	2	50-60	25-30
Начиненный свиной рулет для жарки (2000 г)	160	1	2	90-95	45
Макаронная запеканка	180	—	2	30	—
Гратинированная картофельная запеканка	200	1	3	20-23	—
Гратинированные клецки гночч	180	1	3	20-23	—
Цветная капуста под голландским соусом	200	—	3	15	—

Размораживание

Функция духового шкафа: РАЗМОРОЗ 
(без установки температуры)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время размораживания.
- Для размораживания продуктов установите решетку **на 1-й уровень** духового шкафа.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в большую миску. По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 1000г	100-140	20-30	По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 500г	90-120	20-30	По прошествии половины времени оттаивания переверните.
Форель, 150г	25-35	10-15	—
Земляника, 300г	30-40	10-20	—
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Консервирование

Функция духовки: НИЖНИЙ НАГРЕВ

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклoбанки.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклoбанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °С (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Подсушивание

Функция духового шкафа: ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

- Перед использованием покройте решетки пергаментной или пекарской бумагой.
- Если по прошествии половины времени подсушивания Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть, то сможете добиться более качественного результата.
- Затем доведите подсушивание до конца.

Подсушиваемый продукт	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	60-70	3	2 / 4	6-8
Сладкий перец (полоски)	60-70	3	2 / 4	5-6
Суповые овощи	60-70	3	2 / 4	5-6
Грибы	50-60	3	2 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	2 / 4	2-3
Плоды				
Сливы	60-70	3	2 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	2 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-70	3	2 / 4	6-8
Груши	60-70	3	2 / 4	6-9

Рецепты

1. БИСКВИТ КЕКС (выпекается в формах)

Состав:

- 185 г маргарина
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца
- 375 г пшеничной муки
- 3 ч.л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 100 мл молока
- 1 ст.л какао

Приготовление:

Взбить в пену маргарин, сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно ввести яйца, взбивая смесь до образования пышной массы. Замесить муку с разрыхлителем и молоком, и небольшими порциями, слегка помешивая, добавить в полученную массу.

2/3 теста выложить на смазанную жиром форму (длина 30 см). Остаток смешать с какао, и полученную смесь распределить по белому тесту.

Вилкой протянуть темное тесто через белое, так чтобы получился спиральный узор, затем поместить пирог в духовку.

2. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Состав:

- 50 г маргарина
- 50 г дрожжей
- 500 мл молока или воды
- 1 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- 750 г пшеничной муки
(или специальной муки для белого хлеба)

Приготовление:

Растопить маргарин. Добавить молоко и подогреть смесь до +37 °С.

Покрошить в чашку дрожжи и смешать с сахаром. Добавить смесь молока с маргарином, а затем муку. Все вымесить в однородное тесто. Дать подняться до двойного объема. Вымесить ещё раз и разделить тесто на 2 части.

Смазать жиром 2 противня и уложить в них тесто. Ещё раз дать тесту подняться, затем выпекать в духовке.

3. РЫБНОЕ ФИЛЕ

запечённое в духовке

Состав:

- 600-700 г филе судака, лосося или форели
- 150 г тёртого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- рубленая петрушка
- 50 г сливочного масла
- соль, перец
- лимон

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и дать ему пропитаться. Спустя некоторое время, промокнуть остатки сока кухонной бумагой. Посыпать филе с обеих сторон солью и перцем. Уложить в жаростойкую посуду. Смешать тёртый сыр, сливки, панировочные сухари и нарубленную петрушку, распределить всё по поверхности филе. Поставить рыбу в духовку и запекать, сколько потребуется.

Посуда:

Жаростойкая форма для запеканки

4. РИЦЦА

для приготовления в противнях
(для круглой формы указанные ниже массы
продуктов разделить пополам)

Состав:

Тесто:

- 14 г дрожжей
- 185 г воды
- 300 г муки
- 3 г соли

Начинка:

- 200 г салями
- 500 г помидоров
- 170 г грибов (обсушенных)
- душица, соль, перец
- 150г эмментальского сыра, тёртого

Приготовление:

Дрожжи покрошить в чашку и растворить в тёплой воде. Добавить муку и посолить. Вымешивать до получения однородного дрожжевого теста, которое не прилипает к стенкам посуды.

Дать тесту подняться в тёплом месте в течение примерно 20 минут.

Раскатать тесто на несмазанном жиром противне и уложить все компоненты сверху в указанной последовательности.

Ещё раз дать тесту подняться в течение около 20 минут, затем выпекать.

5. КАРТОФ ЗАПЕКАНКА

Состав:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч.л. соли и перца
- 2 дольки чеснока
- 300 г тёртого грюйерского или эмментальского сыра
- 3 яйца
- 250 мл молока
- 4 ст.л. сливок
- 1 ст.л. свежего чабреца
- 4 ст.л. сливочного масла

Приготовление:

Картофель нарезать тонкими кружочками, обсушить, посолить, поперчить.

Жаростойкую форму натереть изнутри чесноком и хорошо смазать неполной столовой ложкой сливочного масла.

Уложить половину картофеля в форму, слегка посыпать тёртым сыром, уложить сверху оставшуюся часть картофеля, посыпать сверху оставшимся сыром.

Вторую дольку чеснока растолочь и смешать с яйцами, молоком, сливками и чабрецом. Посолить полученный соус и залить им картофель.

Оставшееся сливочное масло разложить небольшими ломтиками на поверхности запеканки.

6. QUICHE LORRAINE

Состав:

Тесто:

- 300 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 150 г сливочного масла, охлаждённого
- 1/2 ч.л. соли
- немного перца
- 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха

Начинка:

- 150 г тёртого грюйерского или эмментальского сыра
- 200 г вареной постной или нежирной ветчины
- 2 яйца
- 2 ст.л. зелёного лука, нарезанного колечками
- 250 г сметаны
- немного соли, перца и мускатного ореха

Приготовление:

Тесто раскатать и уложить в смазанную жиром форму. Загнуть тесто за края формы, и в нескольких местах проткнуть основу. Уложить на тесто ветчину.

Для соуса взбить яйца со сметаной и зелёным луком, слегка приправить солью, перцем и мускатным орехом, добавить сыр. Залить ветчину соусом.

7. ЛАЗАНЬЯ

Состав:

Мясной соус:

- 100 г сала с прослойками мяса
- 1 луковица и 1 морковь
- 50 г корня сельдерея
- 2 ст.л. оливкового масла
- 400 г рубленого мяса разных сортов
- 250 мл крепкого мясного бульона
- 2 ст.л. томатной пасты
- душица, чабрец, соль, перец
- 3 ст.л. сливочного масла
- 250 г пластин зелёной лазаньи (предварительно отваренных)
- 100 г пармезана

Соус бешамель:

- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 полная “с горкой” ст.л. муки
- 500 мл молока
- соль, перец, мускатный орех
- 1 лавровый лист

Приготовление:

1. Сало острым ножом отделить от шкуры и сухожилий, нарезать мелкими кубиками. Почистить лук и морковь, помыть и подготовить сельдерей, все овощи нарезать очень мелкими кубиками.
2. Сливочное масло разогреть в посуде для тушения, сало вместе с нарезанными овощами обжарить при помешивании. Постепенно добавлять рубленое мясо, обжарить его при помешивании, затем загасить мясным бульоном. Кусочки мяса приправить томатной пастой и зеленью, посолить, поперчить и тушить при невысокой температуре около 30 минут.
3. За это время приготовить соус бешамель. Для этого распустить в кастрюле сливочное масло, всыпать муку и при помешивании довести до золотистого цвета. При постоянном помешивании постепенно влить молоко. Приправить соус солью, перцем, лавровым листом и мускатным орехом, проварить на медленном огне, не закрывая крышкой, 10 минут.
4. Большую, прямоугольную форму для запеканки смазать 1 столовой ложкой сливочного масла. Уложить в форму слоями пластины лазаньи, мясо, соус бешамель и тёртый сыр. При этом один из слоев соуса бешамель, посыпанный сыром, должен закрывать блюдо. Оставшееся масло в виде хлопьев уложить поверх запеканки.
5. Поставить лазанью в духовку на второй уровень снизу, и выпекать около 55 минут. Подавая на стол, посыпать по вкусу небольшим количеством тёртого пармезана.

8. КУРИЦА 1200 Г

Состав:

- 2 цыпленка, по 1200 г
- 2 ч.л. соли
- 1 пучок петрушки
- 2 ст.л. консервированного молока
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. сладкого перца

Приготовление:

Вынуть цыплят из упаковки и размораживать около 1 часа при 30°.

Вынуть внутренности, промыть проточной горячей водой, тщательно обсушить салфеткой снаружи и изнутри. Приправить изнутри, скрестить крылышки и смазать снаружи смесью консервированного молока, растительного масла, сладкого перца и соли. Уложить цыплят на решётку духовки.

Установить решётку в духовке на соответствующий уровень, а внизу решётки поставить противень.

9. БАРАНЬЯ НОГА 2000 Г

Состав:

- 2 дольки чеснока
- 1 ст.л. соли
- 1500 - 2000 г бараньей ноги
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 50 г корня сельдерея
- 3 ст.л. столового маргарина
- 1/2 ч.л. чабреца
- 125 мл воды
- 1/2 ч.л. чёрного перца
- 2 лавровых листа
- 1 большая щепот гвоздики
- 1 плод красного сладкого перца
- 50 г рубленого миндаля
- 1 ч.л. сливочного масла
- 250 мл бульона из баранины
- 1 ст.л. петрушки
- 1 ст.л. крахмала

Приготовление:

1. Очистить дольки чеснока и растолочь их с двумя полными чайными ложками соли. Помыть баранью ногу, обсушить и сильно натереть смесью чеснока и соли.
2. Очистить луковицы, морковь и сельдерей. Всё нарезать крупными кружками.
3. Маргарин растопить на конфорке в большой кастрюле и сильно обжарить в нём со всех сторон баранью ногу. Добавить лук, морковь, сельдерей и ещё немного продолжить жарку при помешивании.
4. Залить овощи 1/8 л воды. Добавить перец, чабрец, измельчённый лавровый лист и гвоздику. Поставить мясо на 2 уровень снизу в духовку и жарить около 2 часа, периодически переворачивая и часто поливая мясо образовавшимся соком.
5. За это время очистить перец, помыть и нарезать его небольшими кубиками. Нарезанный перец добавить примерно за 10 минут до готовности в кастрюлю с жарким. Слегка обжарить миндаль на сковороде со сливочным маслом.
6. Вынуть мясо из жаровни, завернуть в фольгу и оставить в выключенной духовке ещё на 10 минут. Подогреть в духовке сервировочное блюдо.
7. Тем временем сок, образовавшийся в жаровне, залить бульоном из баранины, перелить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить миндаль и петрушку.
8. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал. Добавить крахмал в соус, приправить по вкусу солью и перцем.
9. Развернуть ногу, отделить кость, нарезать мясо ломтиками и выложить его на подогретое сервировочное блюдо. К мясу подать соус.

10. СВИНИНА

Состав:

- 1000 - 1500 г свиной грудинки без костей
- 1 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. перца
- 2 луковицы, нарезанные кубиками
- 2 моркови
- 1 долька чеснока (по желанию)
- 2 ст.л. топленого свиного жира
- 500 мл крепкого мясного бульона
- тмин

Приготовление:

Мясо посолить и поперчить. Продольно нарезать лук, морковь и чеснок.

Свинину вместе с овощами заложить в универсальный противень или в жаровню, и начать готовить.

На середине готовности перевернуть мясо, полить бульоном, добавить в образовавшийся соус тмин.

Довести мясо до готовности и снова полить соусом. Готовое жаркое оставить в выключенной духовке ещё на 10 минут.

Посуда:

Универсальный противень или жаровня

Мытье и уход



Предупреждение: Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

Предупреждение: Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

Внимание: Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Внутренняя камера духового шкафа



Внимание: При чистке нельзя сохранять установку какой-либо из функций духового шкафа, и он должен быть предварительно охлажден.



Мойте прибор после каждого использования. Благодаря этому загрязнения легче удаляются, потому что не пригорают к поверхности. Неудаленные остатки загрязнений под воздействием пиролиза могут вызывать изменения цвета поверхностей духового шкафа.

1. При открывании духового шкафа автоматически включается подсветка.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором щелочного моющего средства, а затем насухо вытирайте. Не используйте для мытья духового шкафа никаких скребков или жестких мочалок.
3. В случае трудновыводимых загрязнений пользуйтесь пиролитической очисткой.



Указание: Пиролитическая функция делает излишним применение спрея для мытья духового шкафа.



Внимание! Если Вы все-таки пользуетесь спреем для мытья духового шкафа, обязательно следуйте указаниям изготовителя спрея.

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.

Проведение пиролиза



Предупреждение: При выполнении этой операции духовой шкаф сильно нагревается. Ни в коем случае не подпускайте близко детей.





Внимание! Перед проведением пиролиза из духового шкафа необходимо извлечь все съемные части, в т.ч. опорные боковые решетки.



В случае использования **выдвижных решеток для противней**, которые предлагаются нами в качестве дополнительных принадлежностей, обязательно **извлеките их перед пиролизом**. Если выдвижные решетки для противней все еще вставлены в духовой шкаф, на дисплее появится индикация Ц1- УБРАТЬ НАПРАВЛ. В этом случае пиролиз не начнется, т.к. сработает система защитного отключения, предохраняющая выдвижные решетки для противней.





Проведение пиролиза

1. Сильные загрязнения следует сначала удалить вручную.
 2. Выберите функцию духового шкафа ПИРОЛИЗ .
 - В зоне индикации функций духового шкафа появится сообщение ПИРОЛИЗ НОРМАЛ,
 - в зоне индикации времени приготовления продукта появится “2:45”,
 - в зоне индикации окончания программы появится время отключения духового шкафа,
 - Стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  начнет мигать. Мигание прекратится примерно через 5 секунд.
- Затем начнется выполнение пиролизической очистки.






Во время пиролиза внутреннее освещение отключено. По достижении заданной температуры выполняется блокирование дверцы. Символ ключа остается активизированным до тех пор, пока дверца не будет разблокирована.


Изменение продолжительности пиролиза

1. Выполните действия, описанные в разделе «Проведение пиролиза».
 2. Пока мигает стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность , выберите кнопками / нужную продолжительность пиролиза:
 - “ПИРОЛИЗ ЭКОНОМ / 2:15” или
 - “ПИРОЛИЗ ИНТЕНСИВ / 3:15”.
- Стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  начнет мигать. Мигание прекратится примерно через 5 Sekunden.
- Затем начнется выполнение пиролизической очистки.



Если стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  перестанет мигать, нажимайте кнопку выбора Функции часов  до тех пор, пока стрелка, указывающая на индикатор Продолжительность  не замигает снова. После этого задайте нужный параметр.

Изменение времени отключения

С помощью функции часов Конец ^{STOP}  можно отложить отключение пиролиза на более позднее время.

Когда какой пиролиз применить:

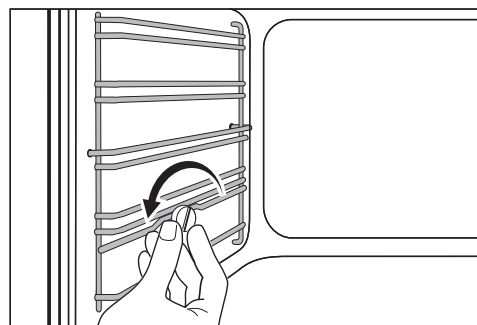
- ПИРОЛИЗ ЭКОНОМ для незначительных загрязнений,
- ПИРОЛИЗ НОРМАЛ для загрязнений средней степени,
- ПИРОЛИЗ ИНТЕНСИВ для сильных загрязнений.

Опорные боковые решетки

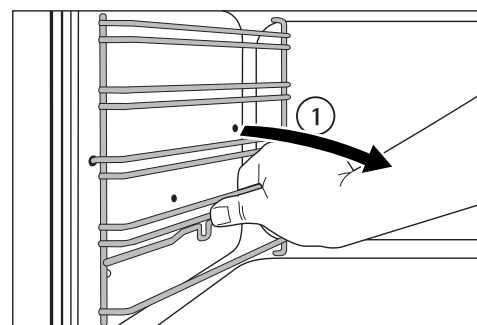
Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

Как снять опорные боковые решетки для противней

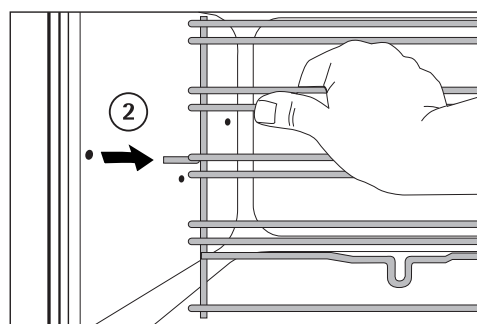
1. Отвинтите винты.



2. Потяните за решетки сзади, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа и откинуть вперед (1).



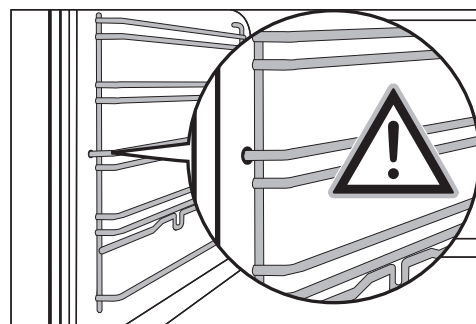
3. Снимите решетки (2).



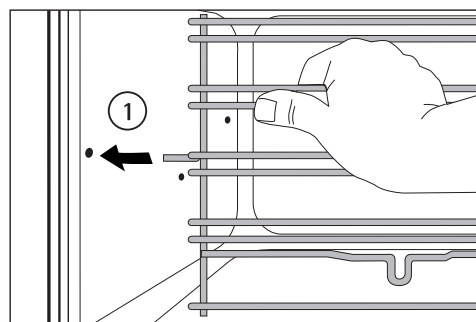
Как вставить опорные боковые решетки для противней



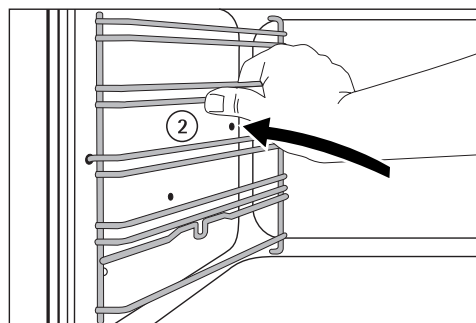
Вставляя опорные боковые решетки, следите за тем, чтобы закругления направляющих оказались спереди!



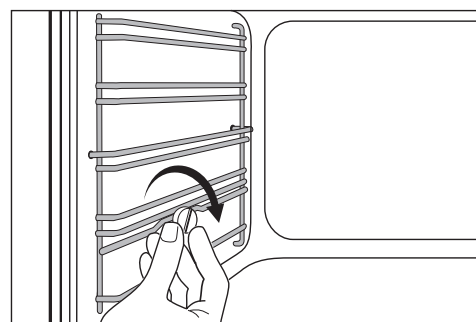
1. Вставляя решетки, сначала навесьте их спереди (1).



2. Пригните решетки к стенке внутренней камеры духового шкафа и установите их на место (2).



3. Завинтите винты.



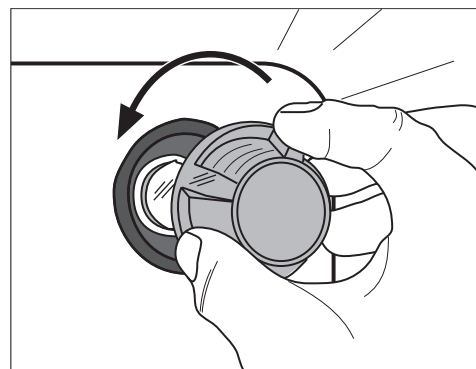
Подсветка духового шкафа

- ⚠ Предупреждение:** Опасность удара током!
Перед заменой лампы духового шкафа:
- выключите духовой шкаф!
 - выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.

i Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

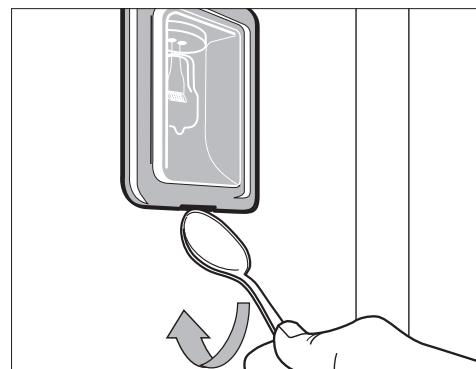
Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:
Замените лампу духового шкафа, 40 Вт, 230 В, жароустойчивость 300 °С.
3. Снова наденьте стеклянный футляр.



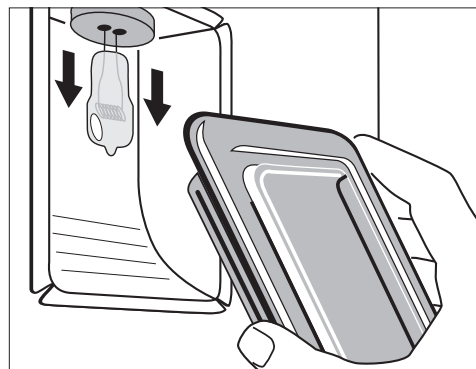
Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:
Замените галогенную лампу духового шкафа (20 Вт, 12 В, 300 °С, жароустойчивая).



i Беритесь за галогенную лампу только через кусок материи, иначе к ней может пригореть попавший на стекло жир.

4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.

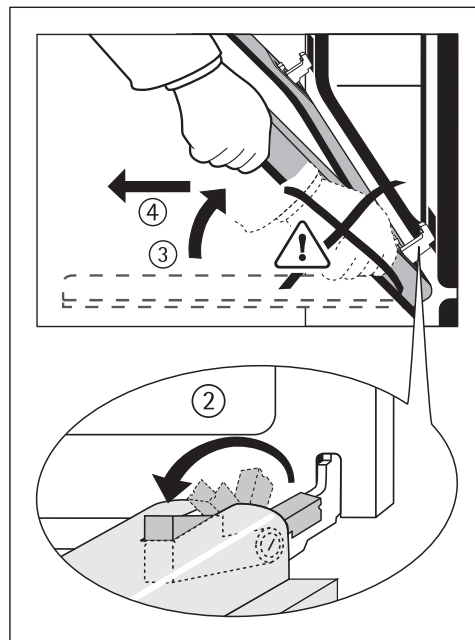


Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

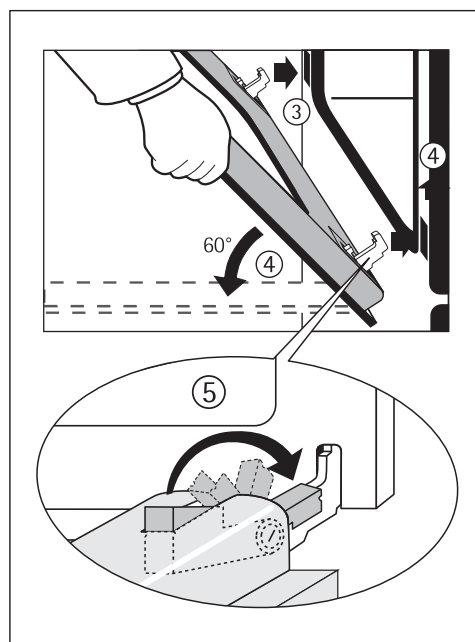
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Полностью** откройте **зажимный рычаг цвета латуни** на **обоих** шарнирах дверцы.
3. С двух сторон возьмитесь обеими руками за дверцу и, **преодолевая сопротивление**, закройте дверцу примерно на три четверти.
4. Выньте дверцу.
(**Осторожно:** тяжелая!).
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, напр., на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как надеть дверцу духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом припл. 60 °.
3. **Одновременно до конца** задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг цвета латуни на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходную позицию.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оборудована четырьмя стеклами. Внутренние стекла можно снимать для чистки.



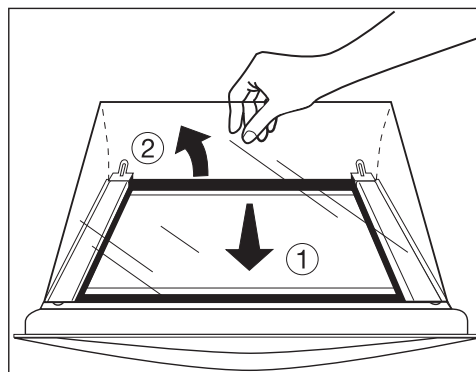
Внимание: Следующие действия выполняйте только при снятой дверце духового шкафа! В подвешенном состоянии дверь может при изъятии стекла за счет уменьшения собственного веса захлопнуться и поранить Вас.



Внимание! При силовом воздействии, прежде всего на края фронтального стекла, стекло может лопнуть.

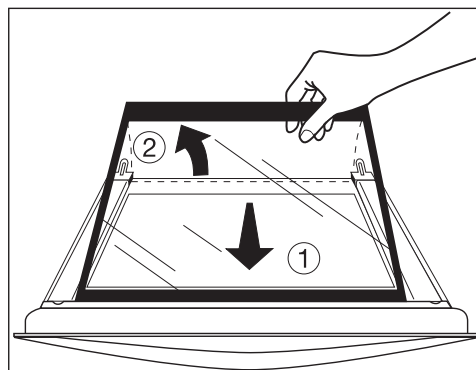
Снять верхнее стекло дверцы

1. Снять дверцу духового шкафа и ручкой вниз положить на мягкую, ровную ткань.
2. Взять верхнее стекло за нижний край и, преодолевая сопротивление пружин, выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока оно не высвободится снизу.
3. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить его.



Снять средние стекла дверцы

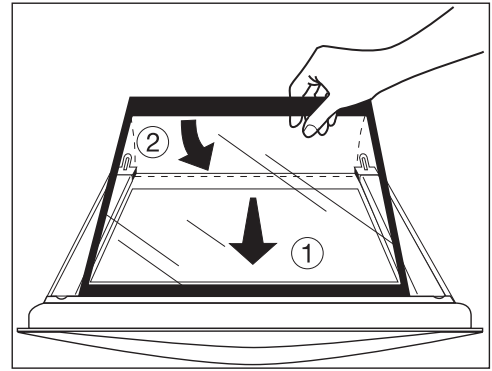
1. Поочередно взять средние стекла за нижний край и выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока они не высвободятся из нижних креплений.
2. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить их.



Почистить стекла дверцы

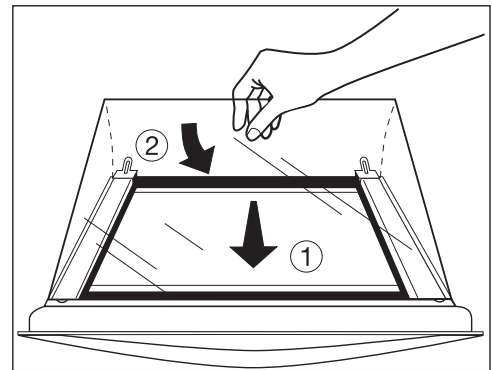
Вставить средние стекла дверцы

1. Средние стекла поочередно с наклоном вставить в дверные профили со стороны ручки.
2. Среднее стекло опустить вниз и вставить до упора по направлению от нижнего края дверцы под нижнее крепление.



Вставить верхнее стекло дверцы

1. Верхнее стекло вставить сверху наклонно в дверной профиль со стороны ручки.
2. Опустить стекло. Положить стекло, преодолевая сопротивление пружин со стороны ручки, перед профилем крепления у нижнего края дверцы и **задвинуть под профиль крепления.**
Стекло должно сидеть прочно!



нова подвесить дверцу духового шкафа

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 заданные параметры	Проверьте заданные параметры
	Сработало защитное отключение духового шкафа	См. раздел "Защитное отключение"
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Режим пиролиза не работает. На дисплее появилось сообщение "С1-УДАЛИТЕ ВЫДВИЖНУЮ РЕШЕТКУ".	Выдвижная решетка для противней не удалена из духового шкафа.	Удалите выдвижную решетку для противней.
На дисплее появилось обозначение "F 9".		Нажмите кнопку Вкл./Выкл. ①.
Духовой шкаф не нагревается, индикация функций не работает. На дисплее высвечивается маленькая стрелка.		Установите функцию духового шкафа в положение ВЫКЛ. Не выключайте духовой шкаф. Одновременно нажмите три средние кнопки и не отпускайте их, пока не раздастся звуковой сигнал.
Нет подсветки духового шкафа.	Перегорела лампа подсветки духового шкафа.	Замените лампу.
Вертел не вращается.	Задана не та функция духового шкафа.	Выберите функцию духового шкафа с вращением вертела.
	Неправильно установлен вертел.	Вставьте вертел в гнездо до упора.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в специализированный магазин, в котором Вы приобрели прибор, или в сервисный центр.



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



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.

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:

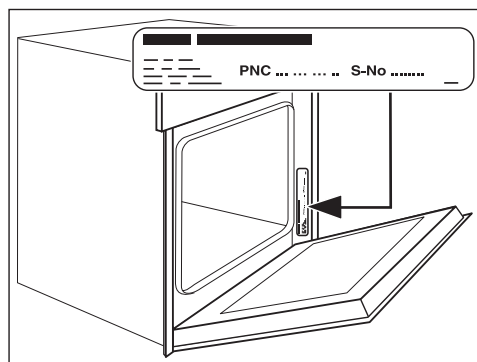
- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.


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

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):



 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.