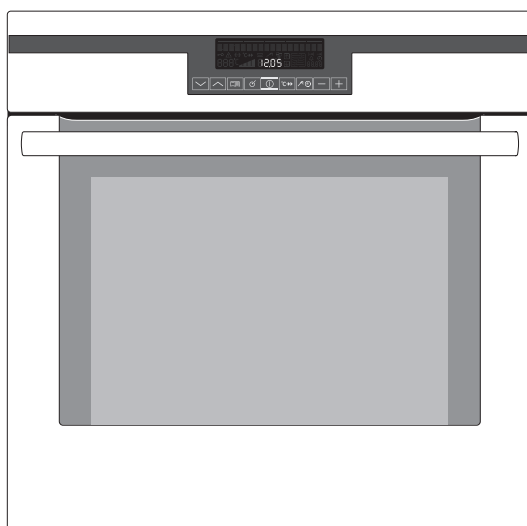


COMPETENCE B9971-4

Встроенный электрический духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



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
Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Блок электронного управления духового шкафа	9
Индикация.	9
Кнопки.	10
Основное оснащение духового шкафа	11
Принадлежности духового шкафа	12
Перед первым использованием	13
Установки языка	13
Установка времени	14
Чистка	14
Управление духовым шкафом	15
Обзор функций меню	15
Меню функций духового шкафа	16
Меню опций	17
Использование функций духового шкафа	18
Включение и выключение духового шкафа	21
Установка решётки, противня и универсального противня в духовку	24
Установка и снятие жирового фильтра	25
Антипригарные принадлежности	25
Термошуп для мяса	26
Установка температуры для термошупа внутри продукта	27
Автоматические программы.	29
Программы для приготовления мяса с заданием веса	29
Программы для приготовления мяса с использованием термошупа.	31
Опции.	32
РЕЦЕПТЫ в обзоре	32
ПАМЯТЬ	36
ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ	38
Функции часов.	40
Дополнительные функции.	45
функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ	45
БЛОКИРОВКА	46
Предохранительное отключение духового шкафа	46
Механическая блокировка дверцы	47

Мытье и уход	48
Наружные части духового шкафа.	48
Камера духового шкафа.	48
Оснащение	49
Жировой фильтр	49
Антипригарные принадлежности	49
Функция чистки с чистящим сп.	50
Выполнение пиролиза.	51
Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа	53
Очистка телескопических направляющих	54
Подсветка духового шкафа	55
Дверца духового шкафа.	57
Стекло дверцы духового шкафа	58
Что делать, если	60
Сервисная поддержка	63

Инструкция по эксплуатации

Правила техники 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.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

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 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 тягощайте 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



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

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обратиться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

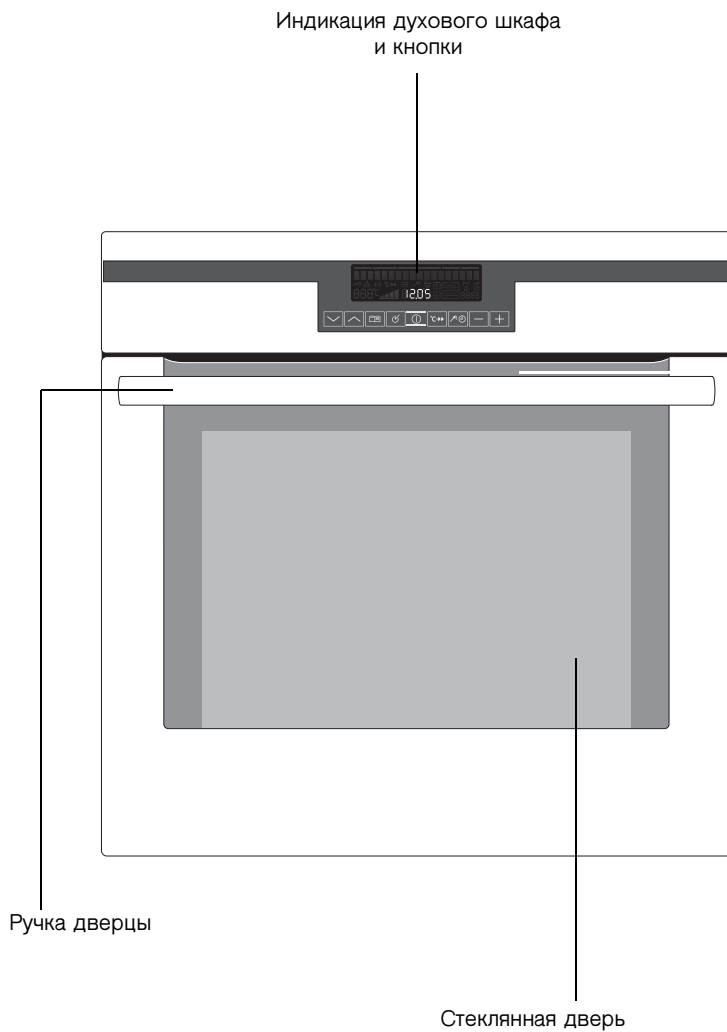


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

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

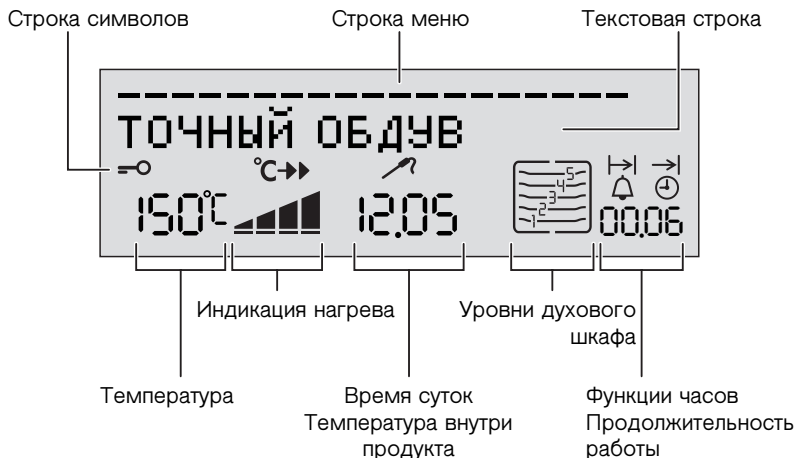
Описание прибора

Общий вид



Блок электронного управления духового шкафа

Индикация



Строка меню

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





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

Строка символов

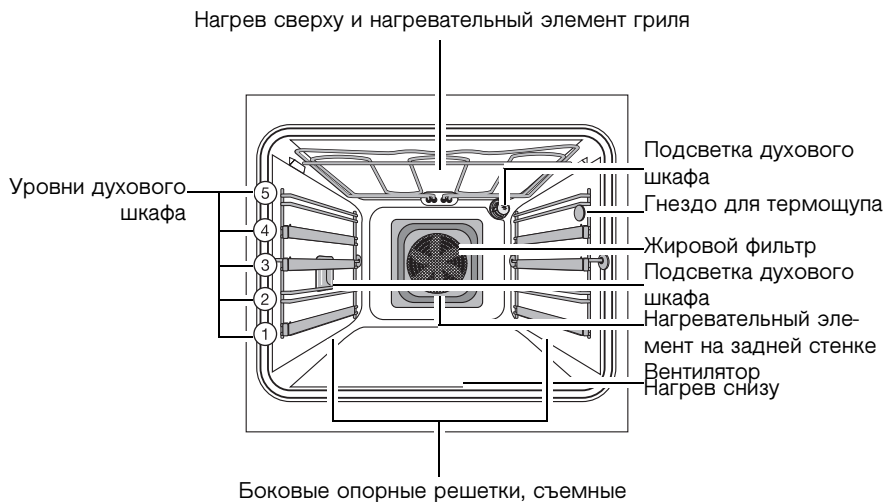
Символ	Функция
	Запирание дверей Дверь заперта. Осуществляется ПИРОЛИЗ.
	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Осуществляется БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	ТЕРМОЦУП ТЕРМОЦУП вставлен.

Кнопки



Кнопка	Функция
	Выбор функций духового шкафа Вниз и вверх в меню.
	
	Открытие меню опций. Заккрытие меню опций (длительное нажатие на кнопку).
	Подтверждение, переход на следующий уровень меню.
	Включение или отключение прибора.
	Включение или выключение функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	Выбор между функциями таймера и функцией ТЕРМОЩУП.
	Установка температуры, времени, веса или степени прожарки.
	

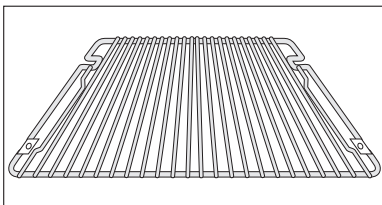
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

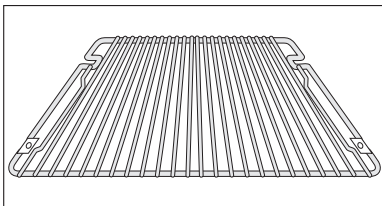
Решетка для телескопических направляющих

Для посуды, форм для выпечки, жаркого и гриля.



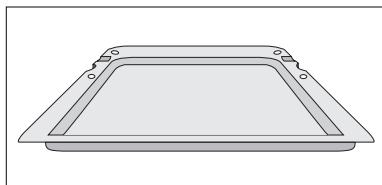
Антипригарная решетка для установки на телескопических направляющих

Для посуды, форм для выпечки, жаркого и гриля.



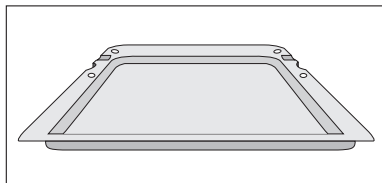
Противень

для пирогов и печенья.



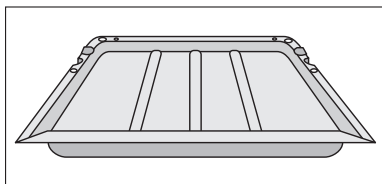
Антипригарный противень

Для приготовления пирогов и лепешек



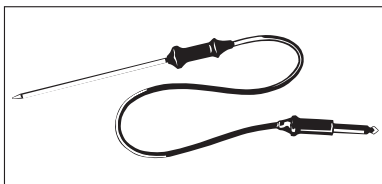
Антипригарный глубокий противень

Для жарки и использования в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.





Перед первым использованием


Установки языка

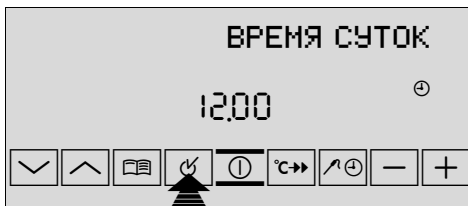
1. После подключения к электросети на дисплее отображается SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU.





2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный язык.

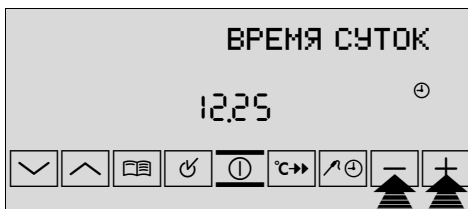



3. Кнопкой Окей  подтвердить выбранный язык.
С этого момента сообщения на дисплее отображаются на выбранном языке.




Установка времени

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




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




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

Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.

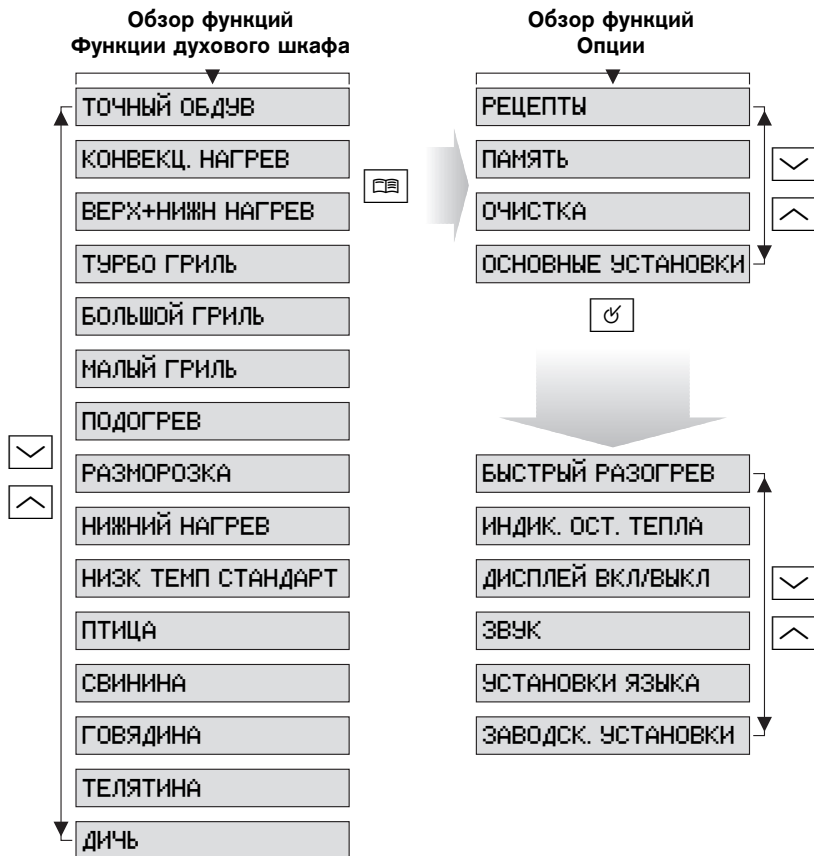
 **Внимание:** Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

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

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



Управление духовым шкафом

Обзор функций меню




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



Меню функций духового шкафа

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

Установка функции духового шкафа на примере

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.





2. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию духового шкафа.

На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.







Духовой шкаф начинает нагреваться.

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






По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

Меню опций


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

Подменю

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



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

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

После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Использование функций духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духового шкафа	Применение	Нагревательный элемент/ вентилятор
ТОЧНЫЙ ОБДУВ	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
КОНВЕКЦ. НАГРЕВ	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
ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу
ТУРБО ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .	Гриль, нагрев сверху, вентилятор
БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .	Гриль, нагрев сверху
МАЛЫЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .	Гриль
ПОДОГРЕВ	Для поддержания температуры горячих блюд.	Нагрев сверху, нагрев снизу

Функция духового шкафа	Применение	Нагревательный элемент/ вентилятор	
	РАЗМОРОЗКА	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов.	Вентилятор
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой..	Нагрев снизу
	НИЗК ТЕМП	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор

Программы для приготовления мяса

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

или

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



Практическое использование, таблицы, рекомендации и рецепты

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

Включение и выключение духового шкафа

Выбор функции духового шкафа

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.



2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную функцию духового шкафа.

На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.

Духовой шкаф начинает нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа.



При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.

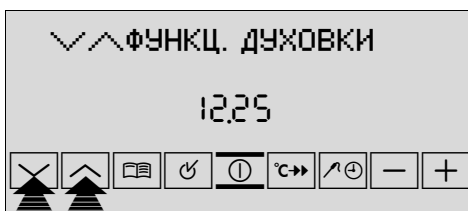


По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.




Отмена выбранной функции духового шкафа

Навигационные кнопки  или  удерживать в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее снова не появится OFENFUNKTIONEN.



Полное выключение прибора

Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  выключить прибор.





Воздушное охлаждение

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

Предварительный разогрев с использованием функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ



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

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


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



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

1. Установите функцию духового шкафа (например, ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ). При необходимости измените рекомендуемую температуру.
2. Нажмите кнопку БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ . Загорается символ .

Поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.

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

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

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

Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может быть отключена.

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

Индикация разогрева

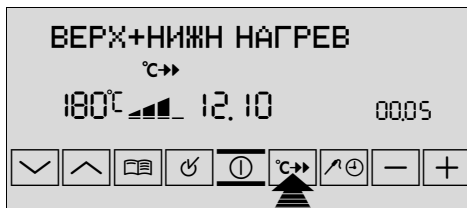
Индикация разогрева

После **включения** функции духового шкафа четыре поочередно медленно загорающиеся черточки показывают, насколько уже разогрет духовой шкаф.



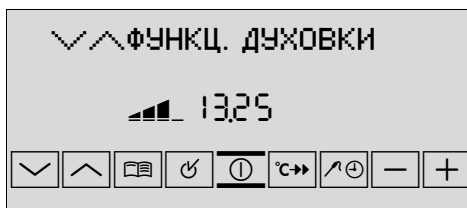
Индикация быстрого разогрева

После включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ четыре поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.



Индикация остаточного тепла

После **выключения** духового шкафа все еще светящиеся черточки показывают остаточное тепло в духовом шкафу.



Установка решётки, противня и универсального противня в духовку

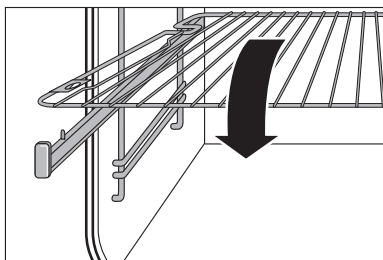


Защита от опрокидывания

На всех выдвижных деталях справа и слева имеется небольшой выступ. Он является защитой от опрокидывания и должен всегда быть направлен назад.

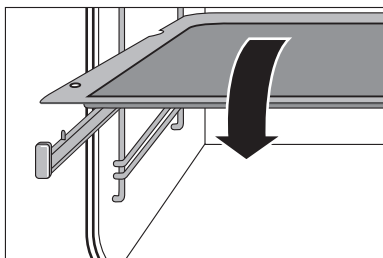
Установка решётки духового шкафа:

Установить решетку таким образом, чтобы оба направляющих стержня смотрели вниз. Установить решетку на направляющие таким образом, чтобы оба отверстия совпали со стопорными болтами телескопических направляющих.



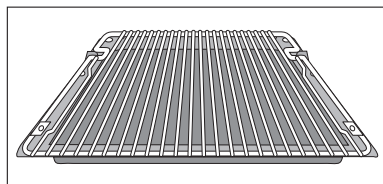
Установка противня, универсального противня:

Установить противни таким образом, чтобы защита от опрокидывания смотрела вниз. Установить противни на телескопические направляющие таким образом, чтобы оба отверстия совпали с передними стопорными болтами телескопических направляющих.



Установка решётки и универсального противня:

При совместном использовании решетки и универсального противня вставить защиту от опрокидывания решетки точно в выемки противня.



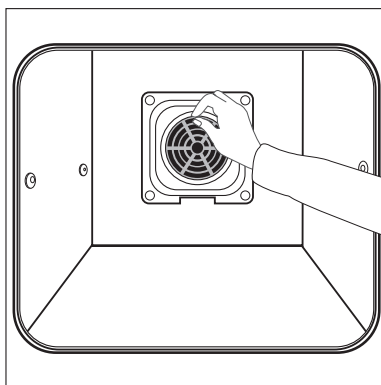
Для облегчения установки съемных частей на выдвинутые на различные расстояния направляющие наложить съемную часть на заднюю часть направляющих, задвинуть до упора и затем опустить на стопорные болты спереди.

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.

Антипригарные принадлежности

Для того, чтобы эти принадлежности долгое время оставались исправными и легко чистились, выполняйте следующие указания:

- Не вставляйте принадлежности в духовой шкаф без продуктов питания.
- Не ставьте принадлежности на горячие конфорки, поскольку антипригарные свойства могут пострадать из-за точечного перегрева.

Термошуп для мяса




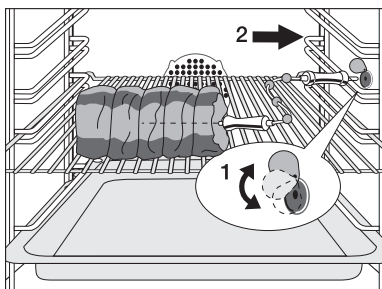
С использованием термошупа для мяса меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает выбор соответствующих функций духовой печи и дополнительные программы для термошупа.



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

Установка термошупа для мяса

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




Установка температуры для термощупа внутри продукта

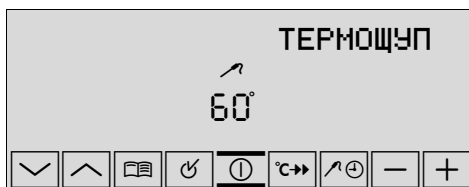
Для своевременного отключения духового шкафа при достижении заданной температуры внутри приготавливаемого продукта.



Следует обратить внимание на следующие два параметра температуры:

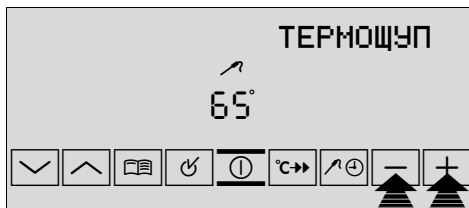
- Температура духового шкафа: См. таблицу “Жарка”
- Температура внутри продукта: См. таблицу ТЕРМОЩУП

1. Установите термощуп для мяса, как описано выше.

В текстовой строке отобразится ТЕРМОЩУП и символ .





2. В течение 5 секунд кнопкой  или  установите нужную температуру внутри продукта.



Индикация изменится на фактическую температуру внутри продукта.

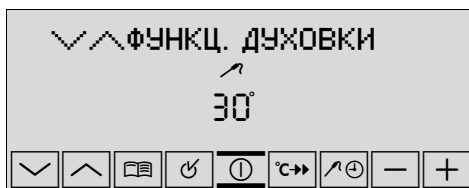


Если в текстовой строке уже отображена опция ФУНКЦ. ДУХОВКИ,

прежде чем установить нужную температуру внутри продукта, нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока символ  не начнет мигать и после этого выполнить настройку.



Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C



3. Задайте функцию печи и, в случае необходимости, температуру духовой печи.

По достижении заданной температуры внутри продукта прозвучит звуковой сигнал.

4. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.

Извлечение термощупа

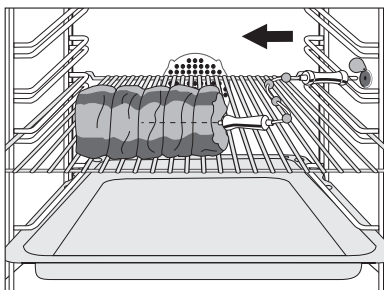


Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и острие термощупа, можно обжечься!

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



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





Автоматические программы

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



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

Программы для приготовления мяса с заданием веса

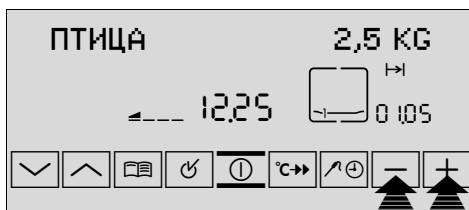
Программы для приготовления мяса предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса. Время жарки определяется автоматически на основании задаваемого веса мяса.

1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу для мяса. В текстовой строке мигает поле ввода веса.



2. Пока поле ввода веса мигает, кнопкой  или  установить вес продукта.


Установка осуществляется шагами по 0,1 кг (для пункта ПТИЦА по 0,2 кг).



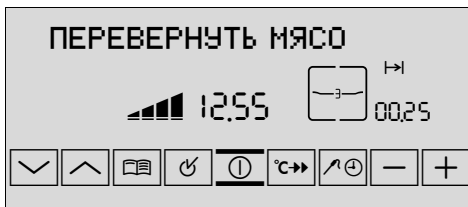
Программа для приготовления мяса запускается.

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



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

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



По окончании программы для приготовления мяса раздается звуковой сигнал.

Программы для приготовления мяса с использованием термощупа





С использованием термощупа меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает дополнительные программы для приготовления мяса с использованием термощупа.

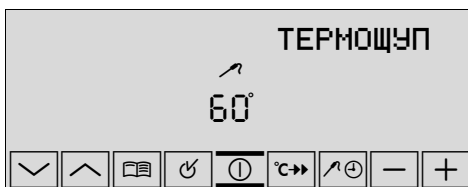
Эти программы предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса.





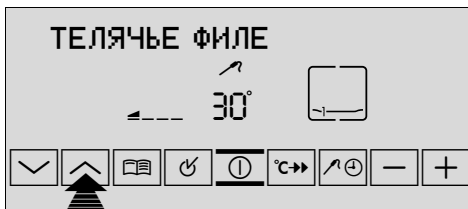
Внимание: Разрешается использовать только тот термощуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

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

В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП и мигает символ .



1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу ТЕРМОЩУП.



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



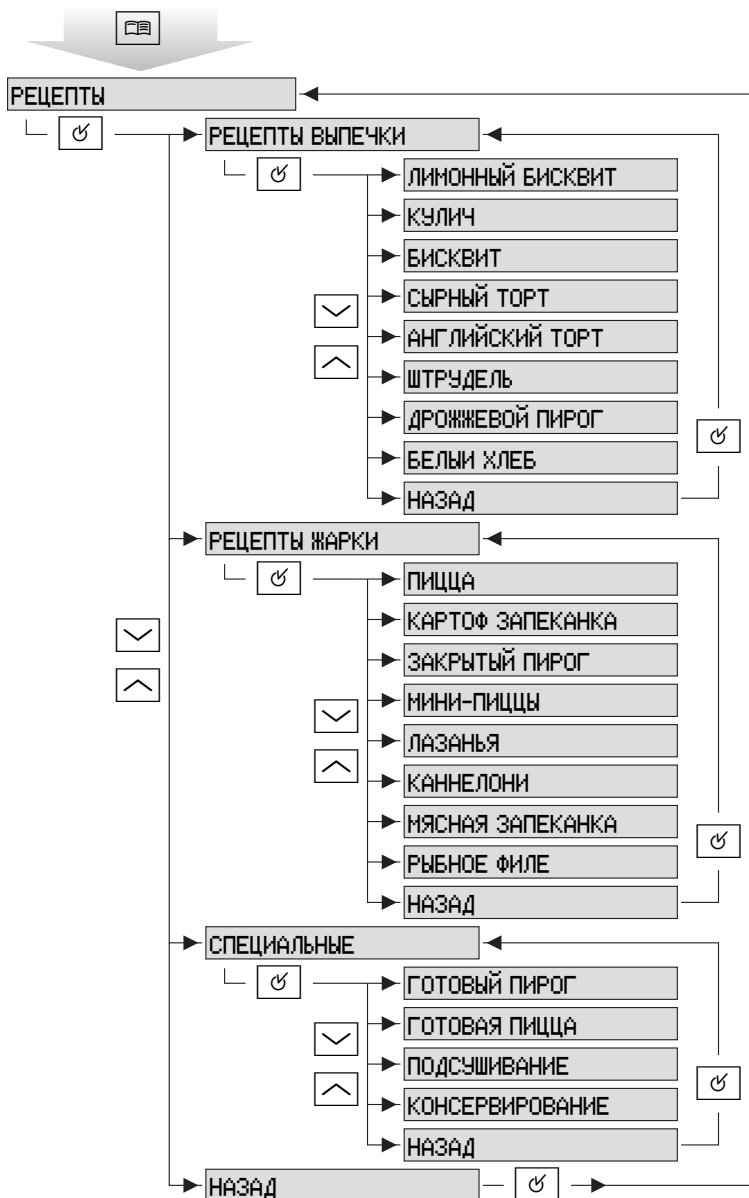
2. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.
3. Вынуть термощуп.



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

Опции

РЕЦЕПТЫ в обзоре




РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ



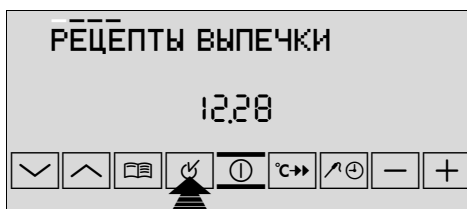
Используйте эту функции для приготовления пищи по рецептам из брошюры “Таблицы, советы и рецепты”. Эти функции предлагают оптимальные настройки для соответствующего рецепта.



Выбор рецепта

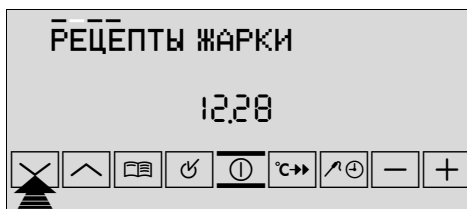
1. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.




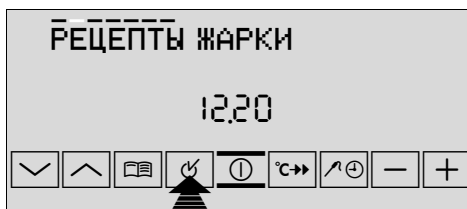
2. Кнопкой Окей  перейти в меню РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ.





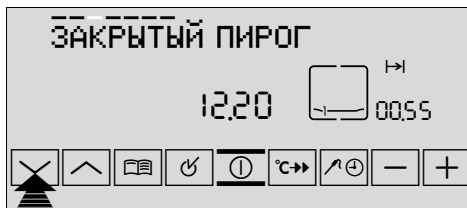
3. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную категорию рецептов.




4. Кнопкой Окей  перейти, например, в меню РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ.

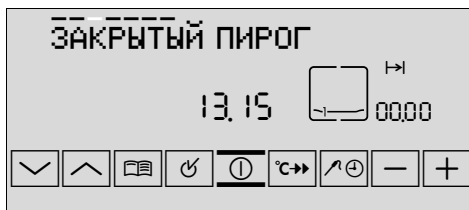


5. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный рецепт. Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.




6. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

- На индикаторе времени мигает “00:00” и символ .
- Разогрев духового шкафа отключается.



7. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.




Отложенный пуск

Выполнение программы можно автоматически отложить на более позднее время (см. функции таймера ОКОНЧАНИЕ ).








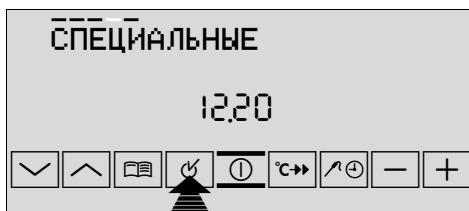
Функцию таймера ОКОНЧАНИЕ  можно установить, если с начала выполнения программы прошло не более двух минут.



Досрочное прекращение приготовления

Кнопку ОПЦИЯ  нажимать в течение длительного времени или навигационными кнопками  либо  выбрать пункт меню НАЗАД.

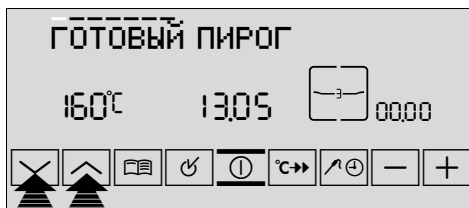
СПЕЦИАЛЬНЫЕ

1. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.
2. Кнопкой Окей  перейти в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационными кнопками  или  выбрать категорию рецептов СПЕЦИАЛЬНЫЕ.
4. Кнопкой Окей  перейти в меню СПЕЦИАЛЬНЫЕ.




5. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный пункт меню.

На индикаторе отобразится рекомендуемая температура.



Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.



Для рецептов ГОТОВЫЙ ПИРОГ и ГОТОВАЯ ПИЦЦА при помощи кнопки  или  рекомендованную температуру можно увеличивать или уменьшать на 10°С.

В категории СПЕЦИАЛЬНЫЕ Вы найдете следующие пункты меню:

ГОТОВЫЙ ПИРОГ	Для выпекания пирогов из готового теста и смесей для выпечки.
ГОТОВАЯ ПИЦЦА	Для выпекания готовых блюд, напр., пиццы, лазаньи, запеканок и картофеля-фри из полуфабрикатов глубокой заморозки.
ПОДСУШИВАНИЕ	Для подсушивания плодов, трав и грибов.
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Для консервирования фруктов и овощей.

Дальнейшие рекомендации к данным функциям Вы найдете в брошюре "Таблицы, советы и рецепты".

ПАМЯТЬ



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

Первые три “собственных рецепта” можно вызвать напрямую в меню функций духового шкафа.




В распоряжении имеется десять ячеек памяти для рецептов с заданным временем приготовления и для рецептов с заданной температурой внутри продукта.


Сохранение настроек для “собственных рецептов”

Сохранение настроек известного рецепта

1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. При необходимости кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейти к функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и задать нужную продолжительность приготовления (см. раздел “Функции таймера”).


или

3. кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейти к функции ТЕРМОЦУП  и задать нужную температуру внутри продукта (см. раздел ТЕРМОЦУП).
4. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.

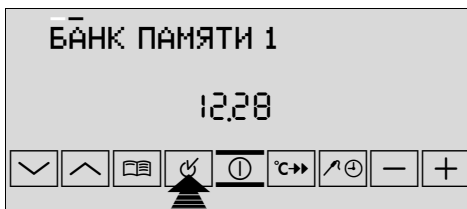
5. Кнопкой Окей  выбрать рекомендованный пункт меню СОХРАНИТЬ В ПАМЯТИ.



Отображается следующий свободный банк памяти.





6. Кнопкой Окей  выбрать, например, БАНК ПАМЯТИ 1.

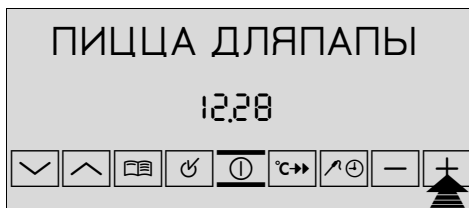
Первая буква в текстовой строке начинает мигать.





7. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную букву в алфавитном порядке.



8. Кнопкой  или  перемещайте курсор вправо или влево. Следующая буква начинает мигать и может быть изменена и т.д. Таким образом Вы можете присвоить название Вашему “собственному рецепту”.




-  В распоряжении имеется 18 символов.


По окончании ввода названия нажать и длительно удерживать кнопку Окей .

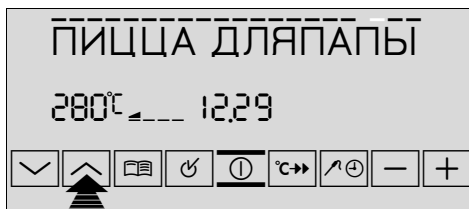
На дисплее появляется СОХРАНЕНО.




Выбор настроек “собственных рецептов”

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.


2. Навигационными кнопками  выбрать сохраненный рецепт.



-  Первые три сохраненных “собственных рецепта” можно выбрать прямо в меню функций духового шкафа. Другие “собственные рецепты” можно вызвать в ПАМЯТЬ под пунктом меню НАЧАТЬ ЗАПИСЬ.

Перезапись банка памяти

Уже занятые банки памяти всегда можно перезаписать. Для этого действуйте в соответствии с объяснениями в разделе “Сохранение настроек для собственных рецептов”.

Лишь в пункте 5 вместо предлагаемого свободного банка памяти кнопкой  выбрать рецепт, который Вы хотите перезаписать.

ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ













Вне зависимости от текущего вида использования духовой печи можно изменять различные основные настройки. Они сохраняются до тех пор, пока они снова не будут изменены.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	
– БЫСТР. РАЗОГР ВКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную отключить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.
– БЫСТР. РАЗОГР ВЫКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ не включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную включить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.
ИНДИК. ОСТ. ТЕПЛА	
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация остаточного тепла.
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВЫКЛ	После выключения прибора индикация остаточного тепла не появляется.
ДИСПЛЕЙ ВКЛ/ВЫКЛ	
– ДИСПЛЕЙ ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация текущего времени.
– ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ	После выключения прибора индикация времени также отключается. При включении прибора автоматически включается дисплей. Установка ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ экономит энергию.

ЗВУК	
– ТОНЫ КЛАВИАТУРЫ – ТОНЫ КЛАВ. ВКЛ – ТОНЫ КЛАВ. ВЫКЛ	Для настройки звукового подтверждения каждого нажатия кнопки.
– ПРЕДУПРЕД. СИГНАЛЫ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВКЛ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВЫКЛ	Для настройки звуковых сигналов, оповещающих о невозможности выполнения сервисной операции.
УСТАНОВКИ ЯЗЫКА - LANGUAGE MENU	
– РУССКИЙ – ...	Для установки языка дисплея.
ЗАВОДСК. УСТАНОВКИ	
– НАЗАД К ЗАВ.УСТАН.	Для сброса всех настроек в исходное состояние.

Регулировка ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ

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

Функции часов

ТАЙМЕР:

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ:

Для установки времени работы духового шкафа.

КОНЧАНИЕ:



Для установки времени окончания работы духового шкафа.

ВРЕМЯ СУТОК

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



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

Рекомендации к функциям таймера




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





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

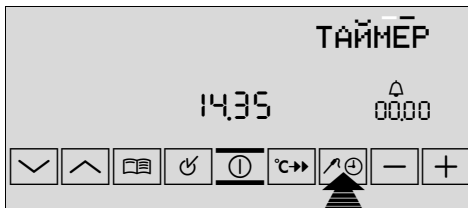
Если задействованы функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и КОНЧАНИЕ , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3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





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

ТАЙМЕР


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

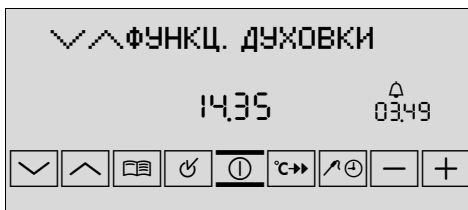


2. При помощи кнопки  или  задать нужное время приготовления пищи (макс. 99 минут).




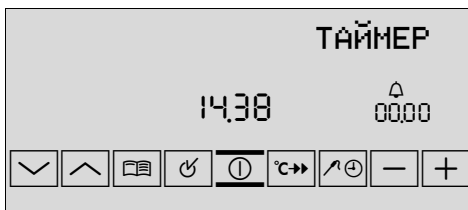
Примерно через 5 секунд на индикаторе отображается оставшееся время.

OFENFUNKTIONEN и символ  отображаются на дисплее.



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

“00.00” и символ  мигают на дисплее.





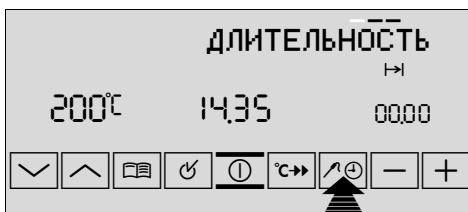
Отключение звукового сигнала:



Нажатием любой кнопки.

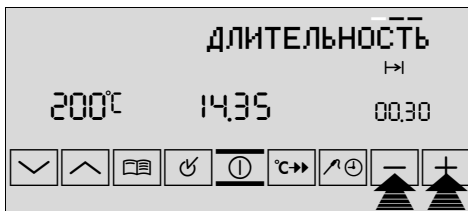
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ


1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.

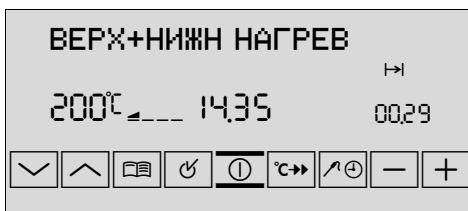
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и символ  не появятся на дисплее.



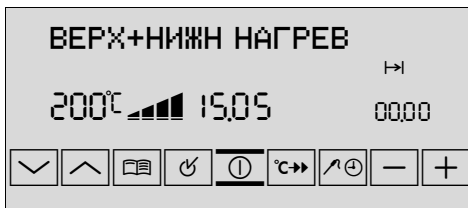
3. При помощи кнопки  или  задать нужную продолжительность приготовления.




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



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





„00.00“ и символ  мигают на дисплее.



Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ОКОНЧАНИЕ


1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

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



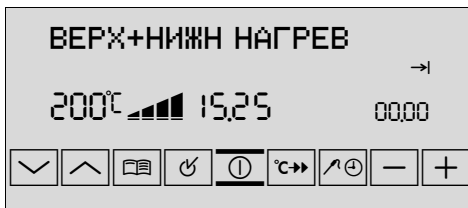
3. При помощи кнопки  или  задать нужное время выключения.




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



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



„00.00“ и символ  мигают на дисплее.

Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

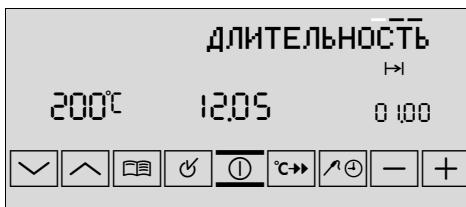
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [H] и ОКОНЧАНИЕ [H] вместе



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

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

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



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



В текстовой строке стоит ЗАПРОГРАММИРОВАНО.



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

По истечении заданного времени в течение

2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, например: 14:05:00.



Дополнительные функции



Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

После включения ЗАЩИТА ДЕТЕЙ духовой шкаф не может быть включен.

Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ .



При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.

2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.



Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь включена.

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ - выключение


- Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не погаснет ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.



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

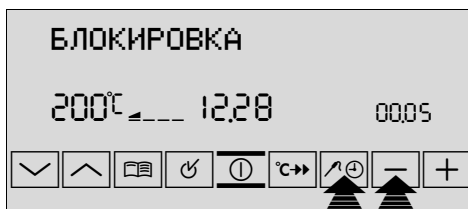
БЛОКИРОВКА

Предназначена для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

Включение функции БЛОКИРОВКА



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

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



Функция БЛОКИРОВКА теперь включена.

БЛОКИРОВКА -выключение.

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



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

Предохранительное отключение духового шкафа



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


Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30 - 120 °С	через	12,5 ч
120 - 200 °С	через	8,5 ч
200 - 250 °С	через	5,5 ч
Макс. - 250 °С	через	3,0 ч

Пуск после аварийного отключения

Нажмите любую кнопку.



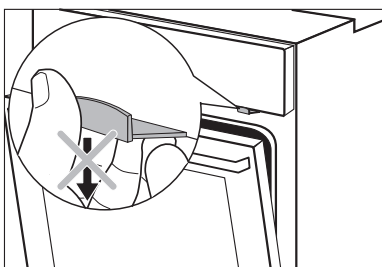
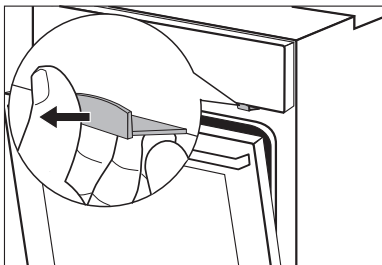
Предохранительное отключение отменяется, если установлена функция таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или КОНЧАНИЕ .

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

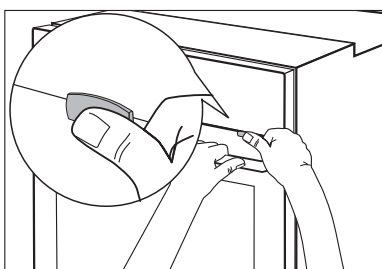
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открывание 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.

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.

Камера духового шкафа



Предупреждение: Для чистки и мытья необходимо выключить и охладить духовой шкаф.



Производите мытье прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть. Неудаленные остатки в результате использования функции ПИРОЛИЗ могут вызвать изменение цвета поверхностей.

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



В случае возникновения трудноудаляемых загрязнений очищайте прибор при помощи функции ПИРОЛИЗ.



Внимание! Если Вы используете спрей для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя.

Оснащение

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

Жировой фильтр

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

Антипригарные принадлежности

Промывайте принадлежности мягкой губкой в горячей воде с моющим средством.



Светлые пятна на покрытии не означают, что поверхность повреждена.



Внимание: Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, аэрозолями для духовых шкафов, металлическими мочалками или твердыми предметами, такими как ножи или скребки. Они разрушают покрытие.



Внимание: Эт принадлежности **нельзя мыть в посудомоечной машине**. В результате это утрачиваются антипригарные свойства.



Функция чистки с чистящим спреем

При помощи функции чистки с чистящим спреем нужно предварительно прогреть духовой шкаф до оптимальной температуры действия чистящего спрея.




Внимание: Использовать только такие аэрозоли для чистки духовых шкафов, которые требуют разогрева духового шкафа.
Соблюдать указания изготовителя!



1. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.

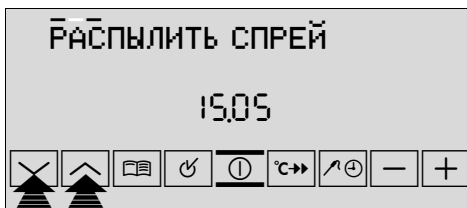
2. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню ОЧИСТКА.



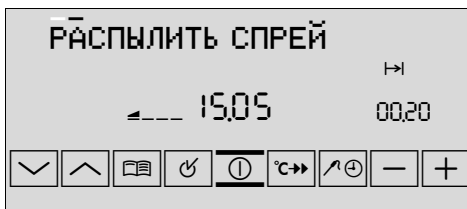
3. Подтвердить кнопкой Окей .



4. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию чистки РАСПЫЛИТЬ СПРЕЙ.



Далее духовой шкаф нагревается до необходимой температуры. Продолжительность процесса (20 мин) отображается на дисплее.



Примерно через 15 мин звучит первый сигнал.

Оптимальная температура для воздействия достигнута.

5. Нанести на поверхность камеры духового шкафа чистящий спрей.


Еще через 5 минут в течение 2 минут звучит следующий звуковой сигнал. К данному моменту времени необходимо завершить нанесение спрея. (Иначе духовой шкаф слишком сильно остынет).


Время воздействия чистящего спрея определяется на основании указаний производителя!


 Нажатием любой кнопки можно прервать звуковой сигнал.

6. Протереть духовой шкаф.

Выполнение пиролиза

 **Предупреждение:** Духовой шкаф во время этого процесса очень сильно нагревается. Не подпускайте детей близко.



 **Внимание!** Перед проведением пиролиза все съемные части, включая решетки, необходимо вынуть из духового шкафа.

 Если Вы используете поставляемые в качестве дополнительного оборудования **телескопические направляющие**, то необходимо **вынуть их перед пиролизом**. Если приспособления для выемки продуктов все еще находятся в шкафу, то на дисплее появляется сообщение С1-ТЕЛЕСК. НАПРАВЛ. Процесс пиролиза в таком случае невозможно запустить вследствие срабатывания предохранительного отключения для защиты телескопических направляющих.


Проведение пиролиза

1. Предварительно вручную удалить сильные загрязнения.


2. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.

3. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню ОЧИСТКА.





4. Подтвердить кнопкой
Окей .




5. Предложенную функцию
чистки ПИРОЛИЗ
подтвердить кнопкой
Окей .



6. Навигационными
кнопками  или 
установить
продолжительность
процесса пиролиза.
– ПИРОЛИЗ ЭКОНОМ для
легкого загрязнения
(2:15),



- ПИРОЛИЗ НОРМАЛ для среднего загрязнения (2:45),
– ПИРОЛИЗ ИНТЕНСИВ для сильного загрязнения (3:15).


Соответствующая ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  отобразится на дисплее.
Затем запускается процесс пиролитической чистки.



Освещение духового шкафа отключается.

При достижении заданной температуры дверь блокируется.
Символ ключа активен до тех пор, пока дверь снова не будет
разблокирована.

Изменение времени выключения пиролиза

Время выключения пиролиза можно сместить на более позднее
время при помощи функции таймера КОНЧАНИЕ .

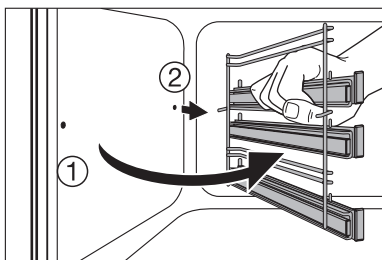
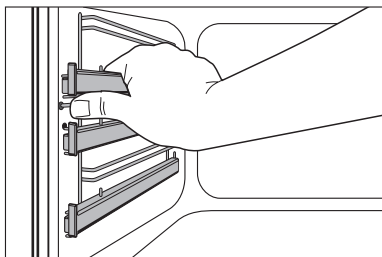
Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа

духового шкафа

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

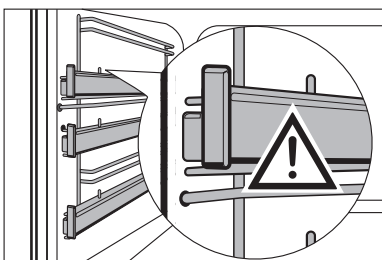
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа, а потом снимите их сзади.



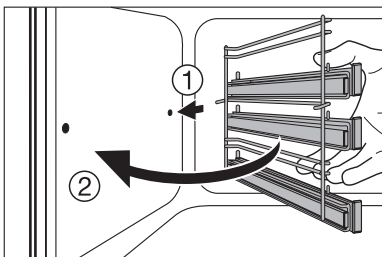
Как вставить опорные боковые решетки для противней



При установке решеток следите за тем, чтобы стопорные болты телескопических направляющих смотрели вперед!



Чтобы вставить решетки, сначала наденьте их сзади, а потом пригните их вперед и нажмите на них.



Очистка телескопических направляющих

Комплекты для выдвигания принадлежностей духового шкафа промыть раствором моющего средства.



Внимание: Комплект для выдвигания принадлежностей духового шкафа **не пригоден для мытья в посудомоечной машине.**



Внимание: Ни в коем случае не смазывать телескопические направляющие.



Рекомендация по использованию в пиролитических приборах:

Перед проведением пиролитической очистки необходимо вынуть комплекты для извлечения принадлежностей!

Подсветка духового шкафа



Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электросчетке.



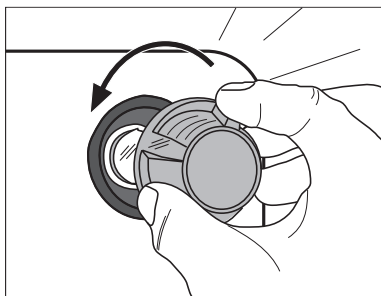
Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

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.

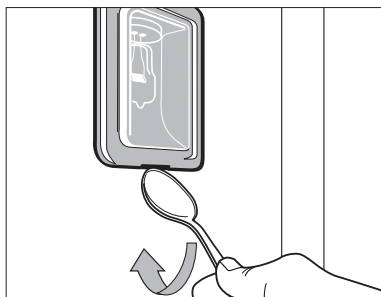
3. Снова наденьте стеклянный футляр.



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:

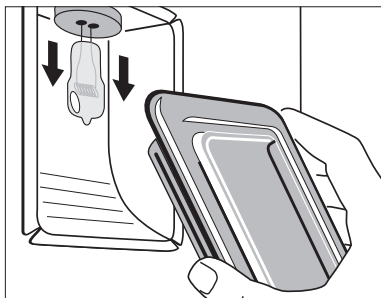
Замените галогенную лампу духового шкафа (20 Вт, 12 В, 300 °С, жароустойчивая).





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.

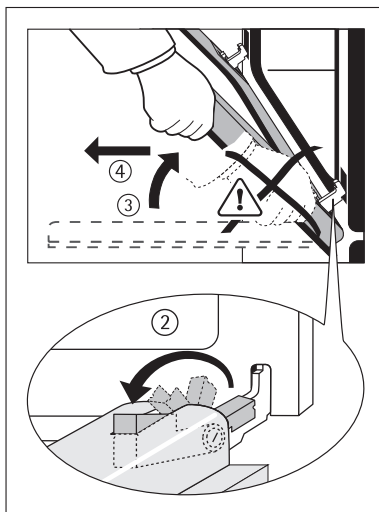


Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

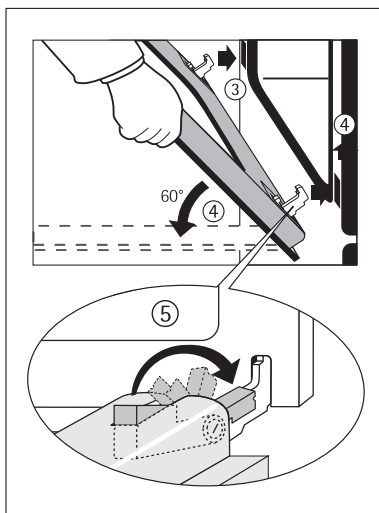
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Зажимной рычаг** на обоих шарнирах дверцы необходимо **полностью** откинуть.
3. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и, **преодолевая сопротивление**, закройте ее примерно на 3/4.
4. Потяните дверцу (**осторожно: тяжелая!**) и снимите ее.
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как навесить дверцу духового шкафа

1. Возьмите руками дверцу духового шкафа с обеих сторон, ручкой дверцы к себе.
2. Держите дверцу под углом приibl. 60 °С.
3. Дверные шарниры **одновременно** как можно глубже задвиньте в пазы, расположенные справа и слева внизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, а затем полностью откройте ее.
5. Закройте зажимный рычаг на обоих шарнирах дверцы таким образом, чтобы он вернулся в исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

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



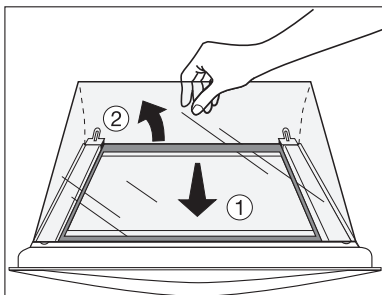
Внимание: Следующие действия выполняйте только при снятой дверце духового шкафа! В подвешенном состоянии дверь может при изъятии стекла за счет уменьшения собственного веса захлопнуться и поранить Вас.



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

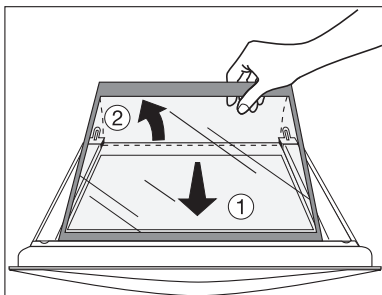
Снять верхнее стекло дверцы

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 (1).
3. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить его (2).



Снять средние стекла дверцы

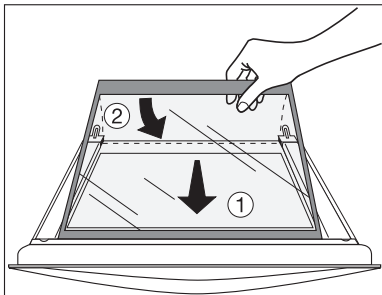
1. Поочередно взять средние стекла за нижний край и выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока они не высвободятся из нижних креплений (1).
2. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить их (2).



Почистить стекла дверцы

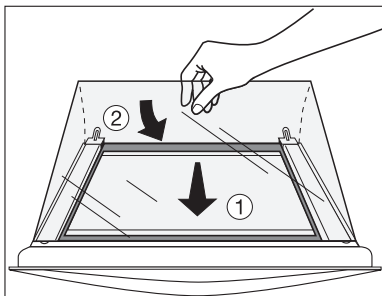
Вставить средние стекла дверцы

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



Вставить верхнее стекло дверцы

1. Верхнее стекло вставить сверху наклонно в дверной профиль со стороны ручки. (①)
2. Опустить стекло. Положить стекло, преодолевая сопротивление пружин со стороны ручки, перед профилем крепления у нижнего края дверцы **и задвинуть под профиль крепления (②)**.
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 необходимые настройки	Проверьте настройки
	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 электрика.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Заменить лампу духового шкафа
Не работает пиролиз На дисплее появляется С1-ТЕЛЕСК. НАПРАВЛ	Выдвижная конструкция для противней не удалена из духового шкафа	Удалите выдвижную конструкцию для противней
На индикаторе времени появляется F11	Короткое замыкание термощупа для мяса или его штекер неплотно установлен в гнезде	Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На индикаторе времени появляется F2	Дверь закрыта неправильно или неисправна блокировка двери	Правильно закрыть дверь; Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь в сервисный центр

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
На индикаторе времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов	Неполадка в электронной системе	Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь в сервисный центр

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



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



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



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Сервисная поддержка

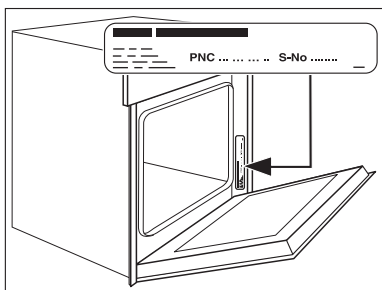
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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):

 **From 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.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 923 799-A-150205-01

Право на изменения сохраняется