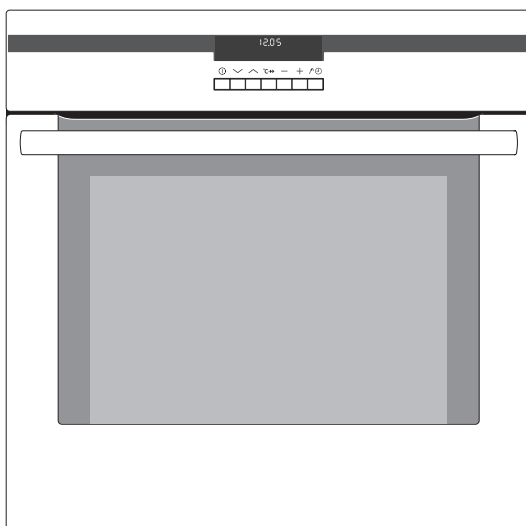


COMPETENCE B8931-4

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
Регулировочная панель	9
Основное оснащение духового шкафа	9
Принадлежности духового шкафа	10
Перед первым использованием	11
Установка и изменение времени суток	11
Чистка	12
Управление духовым шкафом	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Быстрый нагрев	16
Функции духового шкафа	17
Установка решётки, противня и универсального противня в духовку	19
Установка и снятие жирового фильтра	20
Термощуп для мяса	21
Функции часов	23
Другие функции	29
Отключение индикации	29
Защита от доступа детей	30
Блокирование кнопок	30
Защитное отключение духового шкафа	31
Механическая блокировка дверцы	32
Инструкции, таблицы и советы	33
Приготовление выпечных изделий	33
Таблица “Выпекание”	35
Таблица “Запеканки и запеченные блюда”	41
“Быстрозамороженные готовые блюда”	41
Жарка	42
Таблица “Жарка”	43
Таблица Термощуп для мяса	45
Приготовление при низкой температуре	46
Таблица Приготовление при низкой температуре	47
Плоскостное грилирование	48
Таблица “Грилирование”	48

Размораживание	49
Таблица “Размораживание”	49
Консервирование	50
Мытье и уход	52
Наружные части духового шкафа	52
Внутренняя полость духового шкафа	52
Оснащение	53
Жировой фильтр	53
Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа	54
Подсветка духового шкафа	55
Мытье духового шкафа	56
Дверца духового шкафа	58
Стекло дверцы духового шкафа	59
Что делать, если	61
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.

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 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 эмалированном покрытии духового шкафа

Изменения цвета эмалированного 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.

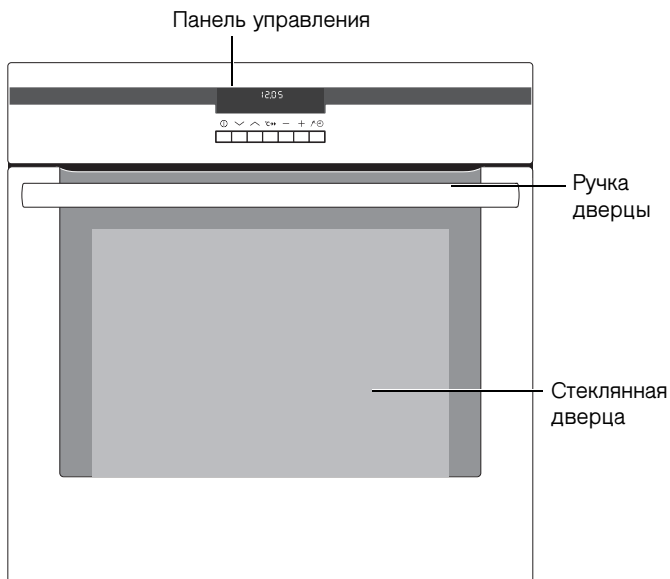


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

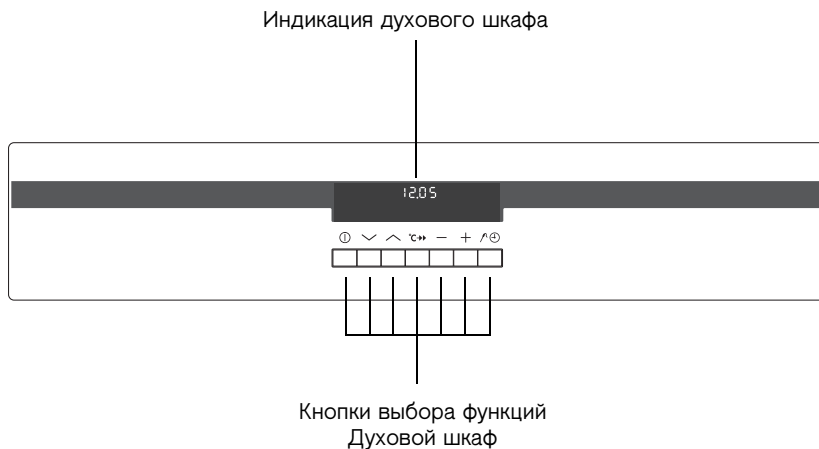
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

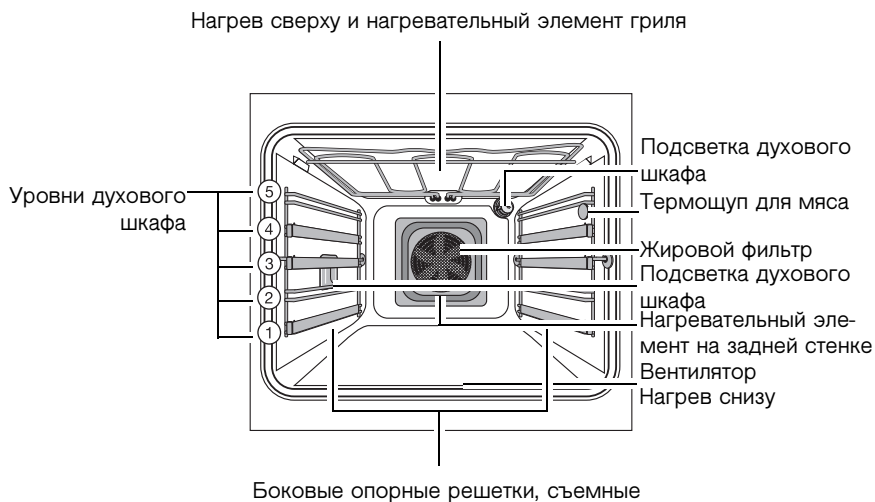
Общий вид



Регулировочная панель



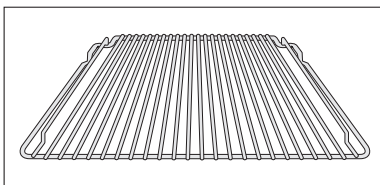
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

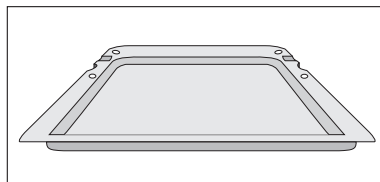
Многоцелевая решетка

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



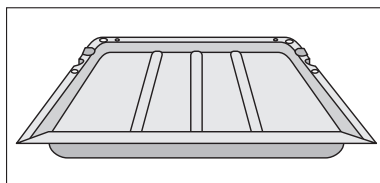
Противень

для пирогов и печенья.



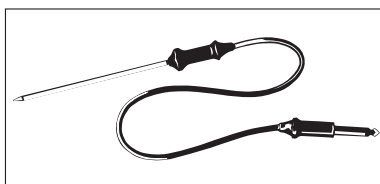
Глубокий противень

для жарки и использования в качестве поддона для сбора жиров



Термощуп для мяса


Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.








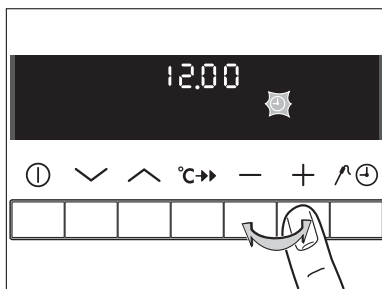
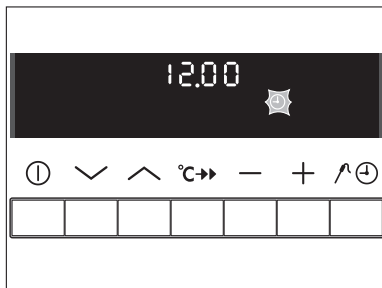
Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

i Духовой шкаф работает только с установленным временем.



После подключения духового шкафа к сети или отключения электричества автоматически начинает мигать индикация Время суток .

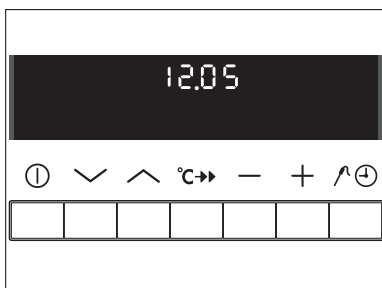
1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, сначала нажмите кнопку Вкл./ Выкл. . Затем нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не замигает индикация Время суток .
2. Кнопкой  или  установите текущее время суток.



Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на часах отобразится установленное время суток.

Прибор готов к работе.

i Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов Продолжительность  или Конец  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.



Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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

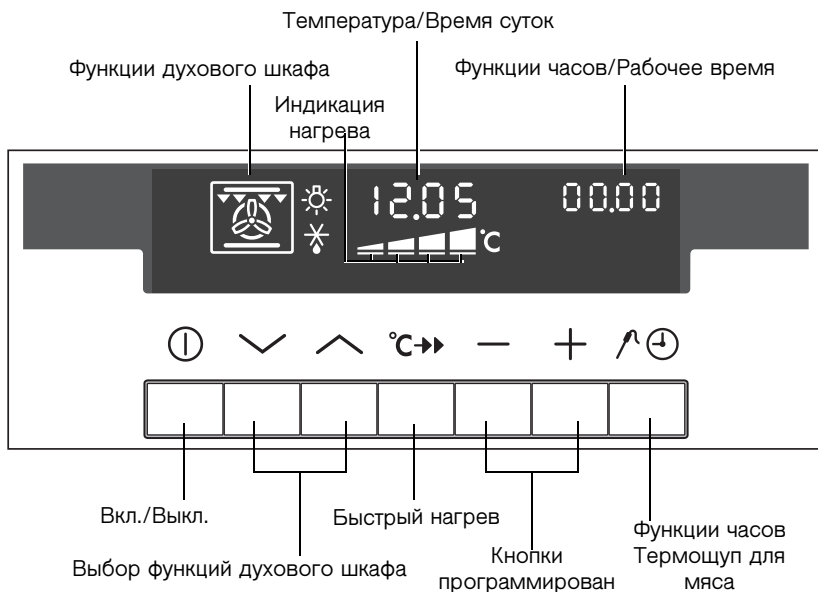


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.






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

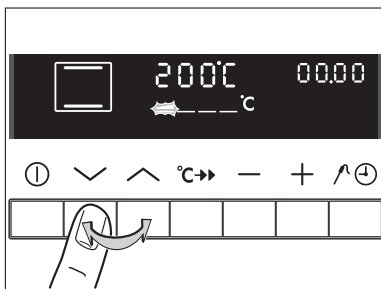
- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Индикатор рабочего времени показывает, сколько времени духовой шкаф уже находится в рабочем режиме. Эта индикация видна только тогда, когда не задана ни одна из функций часов Будильника , Продолжительность  или Конец .
- После выбора одной из функций духового шкафа немедленно включается подсветка духового шкафа.
- По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.
- Выключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. .

Выбор функции духового шкафа

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .



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

- На табло температуры появится рекомендуемая температура духового шкафа.
- Если предложенная температура не будет изменена в течение 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.

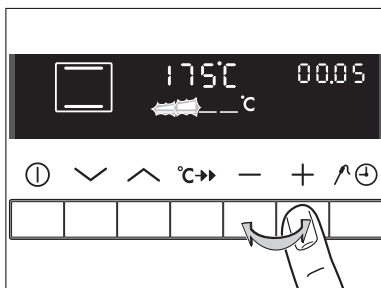


Во время работы прибора можно менять функции духового шкафа.



Изменение температуры духового шкафа

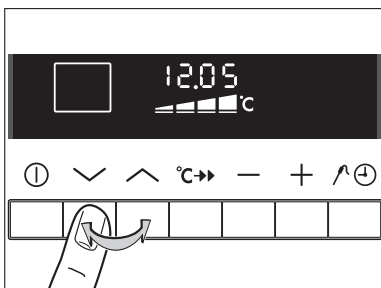
Кнопкой  или  измените температуру в сторону повышения или понижения.

Параметры задаются шагами по 5 °С.




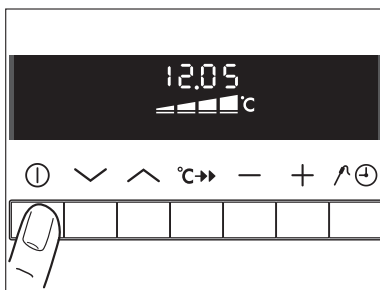
Выключение функции духового шкафа

Для отключения духового шкафа нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не перестанут появляться новые функции духового шкафа.



Отключение духового шкафа

Отключите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .



Воздушное охлаждение

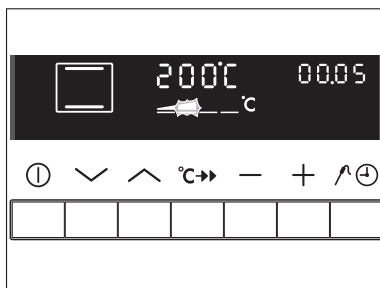
Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.



Индикация нагрева

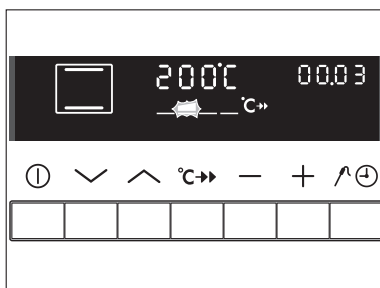
Индикация выполнения нагрева

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



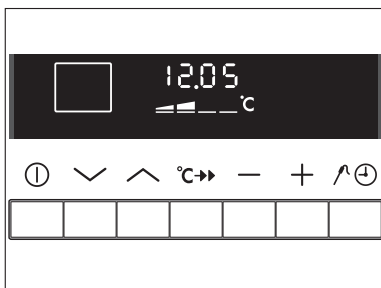
Индикация быстрого нагрева

После включения **функции Быстрый нагрев °C→▶** работа этой функции визуализируется в виде последовательно высвечивающихся полосок шкалы индикатора.



Индикация остаточного тепла

После **отключения** духового шкафа сохранившееся в нем остаточное тепло визуализируется в виде продолжающих светиться полосок шкалы индикатора.





Быстрый нагрев

После того, как задана какая-либо функция духового шкафа, с помощью дополнительной функции Быстрый нагрев °C→▶ можно в короткое время провести предварительный разогрев пустого духового шкафа.







Внимание: Закладывайте приготавливаемый продукт в духовой шкаф только в том случае, **если Быстрый нагрев уже закончен**, и духовой шкаф работает в нужном Вам режиме.

1. Задайте нужную Вам функцию духового шкафа (например, Нагрев сверху и снизу ). При необходимости задайте другую рекомендованную температуру.
2. Нажмите кнопку Быстрый нагрев . Светится символ °C→▶.

Последовательно высвечивающиеся полоски на шкале индикатора указывают на то, что выполняется Быстрый нагрев. Как только температура достигает заданного уровня, полоски на шкале индикатора нагрева начинают непрерывно светиться. Раздается звуковой сигнал. Символ °C→▶ гаснет.

Нагрев продолжается при выполнении заданной функции и при заданной температуре духового шкафа. Теперь Вы можете заложить в духовой шкаф предназначенный для приготовления продукт.



Функцию Быстрый нагрев °C→▶ можно дополнительно подключить к функциям духового шкафа Профи-Горячий воздух , AI Gusto-Горячий воздух , Нагрев сверху и снизу  и Инфражарка .

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

	Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	Профи-Горячий воздух	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
	AI Gusto- Горячий воздух	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
	Приготовление при низкой температуре	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
	Нагрев сверху и снизу	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу
	Инфракраска	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

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор	
	Гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .	Гриль
	Поддержание тепла	Для поддержания температуры горячих блюд.	Нагрев сверху, нагрев снизу
	Размораживани е	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .	Вентилятор
	Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .	Нагрев снизу

Установка решётки, противня и универсального противня в духовку

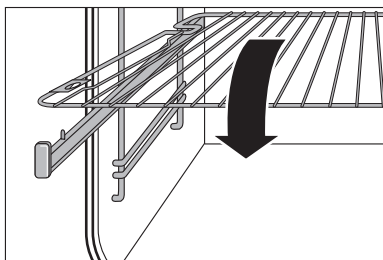


Защита от опрокидывания

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

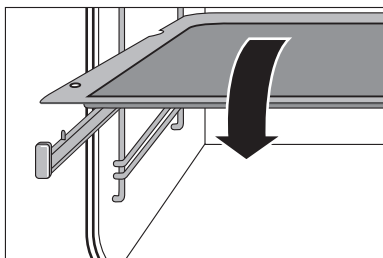
Установка решётки духового шкафа:

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.



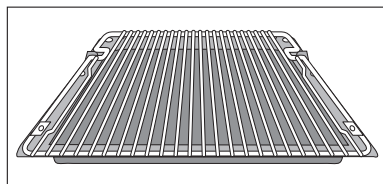
Установка противня, универсального противня:

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.



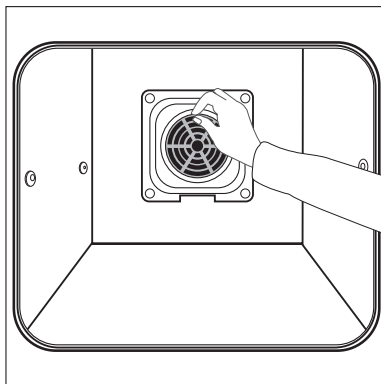
Для облегчения установки съемных частей на выдвинутые на различные расстояния направляющие наложить съемную часть на заднюю часть направляющих, задвинуть до упора и затем опустить на стопорные болты спереди.

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.

Термощуп для мяса

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


Важно соблюдать следующие два параметра температуры:

– температуру духового шкафа: см. таблицу “Жарка”

– температуру внутри продукта: см. таблицу Термощуп для мяса

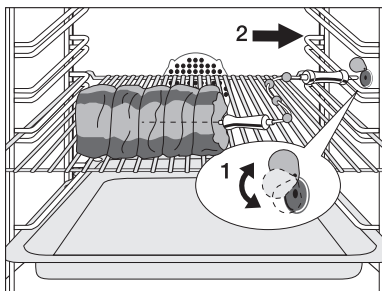




Внимание: Разрешается использовать только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

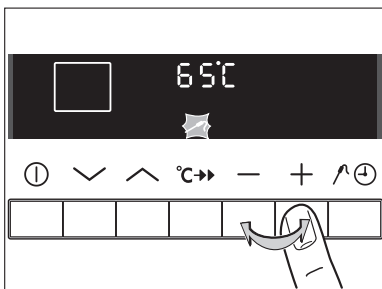
1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .

2. Введите конец термощупа по возможности полностью в приготовляемый продукт – с тем, чтобы он находился в центре продукта..

3. Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.





4. Кнопкой  или  задайте нужную температуру внутри продукта.

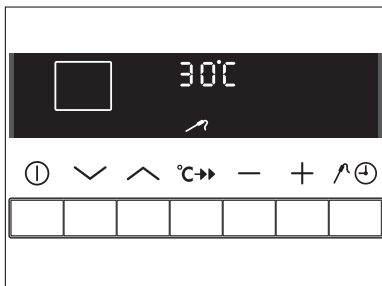


На дисплее появится индикация фактической температуры внутри продукта

Если фактическая температура внутри продукта отображается еще до выбора нужного параметра этой температуры, нажимайте кнопку

Программирования  до тех пор, пока на дисплее не

замигает функция Термощуп для мяса , после чего задайте соответствующий параметр температуры внутри продукта.

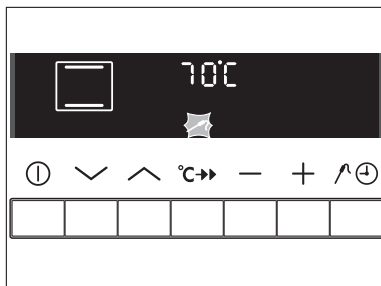




На дисплее отображение температуры внутри продукта начинается с 30°C

5. Установите функцию и температуру духового шкафа.

Как только температура внутри продукта достигнет заданного уровня, раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф автоматически отключится.



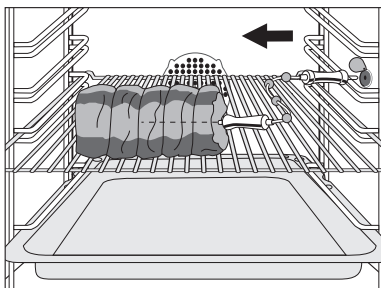
6. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и конец термощупа, можно получить ожог!

7. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.

8. Отключите прибор.



Вывод на дисплей и изменение параметров температуры внутри продукта

- Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока на дисплее не замигает функция Термощуп для мяса и не появится индикация заданной температуры внутри продукта.
- При необходимости измените температуру кнопкой или .

Вывод на дисплей или изменение параметров температуры внутри продукта

- При необходимости измените температуру кнопкой или .

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”.)



Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо из функций часов индикация этой функции в течение примерно 5 секунд мигает на дисплее. В эти секунды с помощью кнопки или можно установить, либо изменить нужные параметры времени.
- После установки нужного времени на дисплее еще раз примерно 5 секунд мигает индикация соответствующей функции. Затем индикация этой функции продолжает светиться не мигая. Начинается обратный отсчет установленного времени.



Вывод на дисплей установленного или остающегося времени



Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока на дисплее не замигает соответствующая функция часов и не появится индикация остающегося времени.

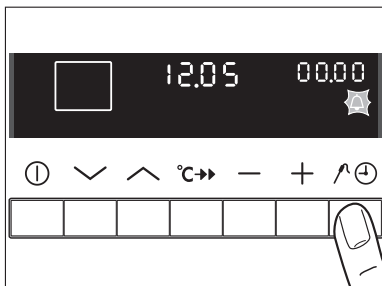




Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов Продолжительность и Конец

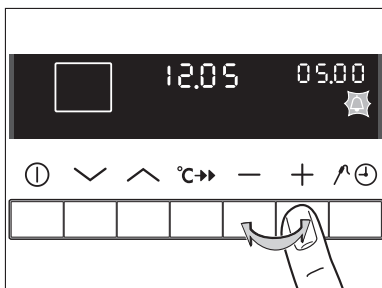
Если задействованы функции часов Продолжительность и Конец , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3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

Будильника


1. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Будильника .



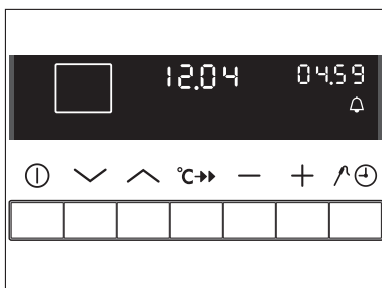
2. Кнопкой  или  задайте нужные параметры Будильника (макс. 99.00 минут).




Примерно через 5 секунд на дисплее появится оставшееся время.

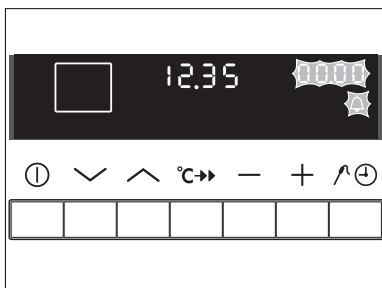
Светится индикация Будильника .

По прошествии 90% заданного времени раздается звуковой сигнал.





По истечении всего заданного времени в течение 1 минуты работает звуковой сигнал.



На дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Будильника .





Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал: нажмите любую кнопку.

Продолжительность

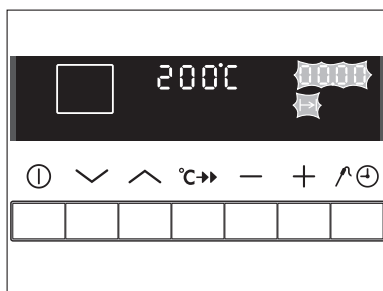
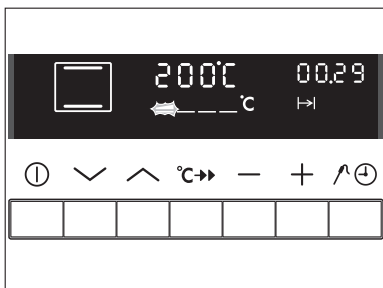
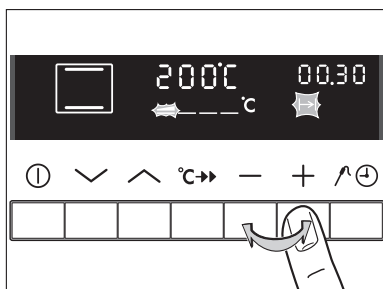
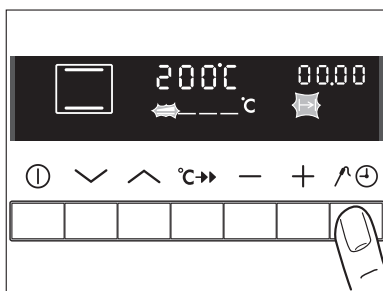
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Продолжительность .

3. Кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта (макс. 09.59).



Начинает светиться индикация Продолжительность .

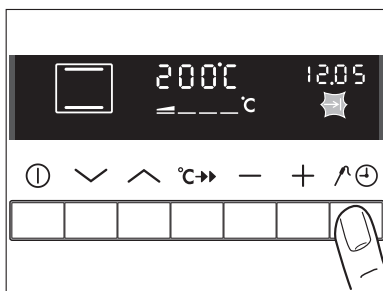
По истечении всего заданного времени на дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Продолжительность . В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключается.



Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал: нажмите любую кнопку.

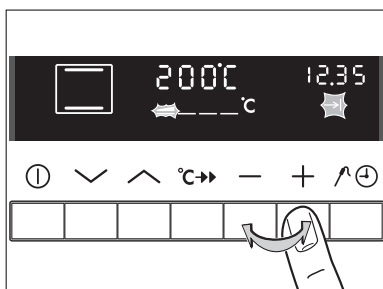



Конец

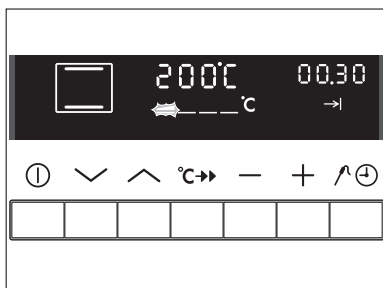
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Конец .




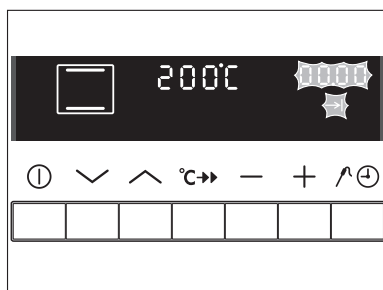
3. Кнопкой  или  задайте нужное время отключения.



Светится индикация Конец  и на дисплее отображается расчетная продолжительность приготовления продукта.



По истечении всего заданного времени на дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Конец .






В течение 2-х минут работает звуковой сигнал.
Духовой шкаф отключается.

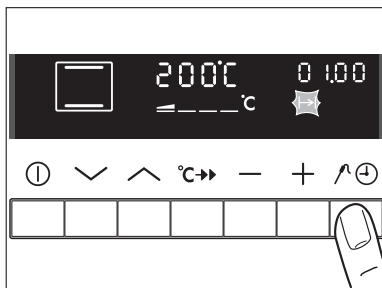
Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал: нажмите любую кнопку.


Комбинированное использование функций Продолжительность и Конец

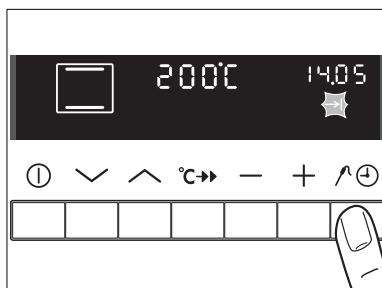




Функции Продолжительность  и Конец  можно применять одновременно, если духовой шкаф необходимо включить и выключить **в более позднее время**.

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. С помощью функции Продолжительность  задайте время, необходимое для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.



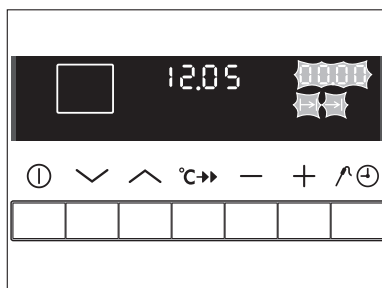
3. С помощью функции Конец  задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.



Светится индикация функций Продолжительность  и Конец .

Духовой шкаф автоматически включается в расчетное время, например в 13:05:00.

По истечению времени, заданного функцией Продолжительность 2 минуты работает звуковой сигнал, после чего духовой шкаф отключается, например в 14:05.



Другие функции

Отключение индикации



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации времени

1. Кнопкой Вкл./Выкл. отключите прибор.

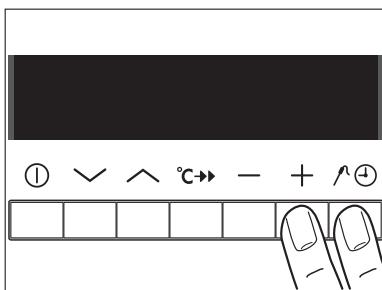
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования и , не отпускайте их до тех пор, пока индикация на дисплее не потемнеет.



Индикация автоматически включится при очередном пуске прибора.

При следующем отключении индикация времени суток опять погаснет.

Чтобы время суток снова отображалось на дисплее в постоянном режиме, Вы должны опять включить индикацию времени.



Включение индикации времени


1. Кнопкой Вкл./Выкл. отключите прибор.

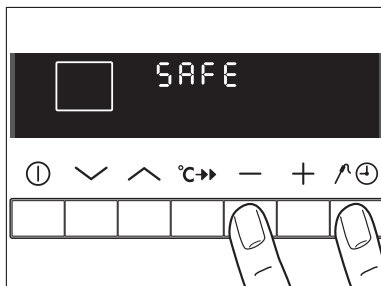
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования и , не отпускайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее.

Защита от доступа детей

После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже невозможно ввести в режим эксплуатации.




Включение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  включите прибор.
При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация "SAFE" (Под защитой).



Теперь защита от доступа детей находится в рабочем режиме.

Отключение защиты от доступа детей




1. Кнопкой Вкл./Выкл.  включите прибор.
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация "SAFE" (Под защитой).

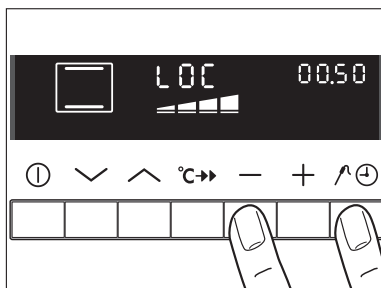
Теперь защита от доступа детей отключена, и духовой шкаф снова готов к работе.

Блокирование кнопок

Применяется для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.



Включение блокирования кнопок

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  включите прибор.
2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация "LOC" (Блокировано).



Теперь система блокирования кнопок находится в рабочем режиме.

Отключение блокирования кнопок

Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация “ЛОС” (Блокировано).

Блокирование кнопок автоматически снимается в случае отключения соответствующей функции духового шкафа.

Защитное отключение духового шкафа



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

На табло температуры мигает индикация последней заданной температуры.

Духовой шкаф отключается при следующих значениях температуры духового шкафа:



30 - 120 °С	через	12,5 часа
120 - 200 °С	через	8,5 часа
200 - 250 °С	через	5,5 часа
250 – макс. °С	через	3,0 часа

Пуск после защитного отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.



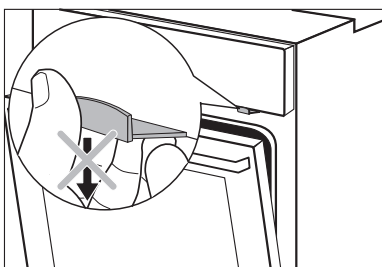
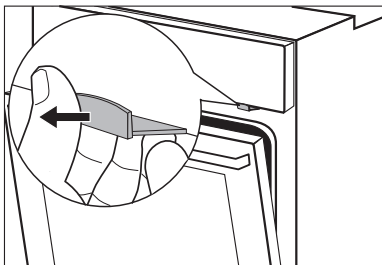
Защитное отключение не работает, когда установлены функции часов Продолжительность  или Конец .

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

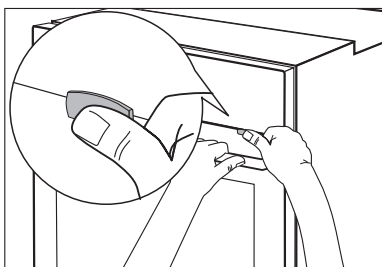
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

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.

Инструкции, таблицы и советы



Приготовление выпечных изделий

Функция духовки. Профи-Горячий воздух  или **Нагрев сверху и снизу** 

Выпечные формы

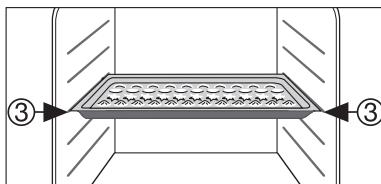
- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Профи-Горячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме Нагрев сверху и снизу  возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Профи-Горячий воздух  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

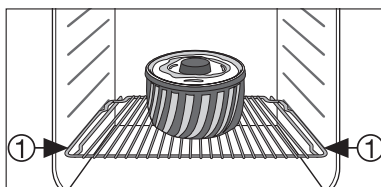
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



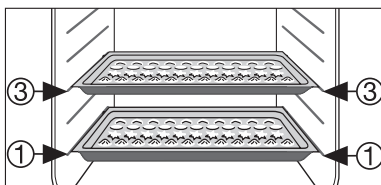
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



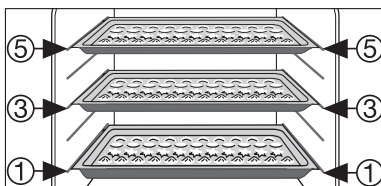
2 противня:

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 Нагрев сверху и снизу  или Профи-Горячий воздух  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого 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 прилб. 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	 Профи-Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс	 Профи-Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт	 Профи-Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт	 Нагрев сверху и снизу	2	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	 Профи-Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста	 Профи-Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой	 Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)	 Профи-Горячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)	 Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например. «киш лорен»)	 Профи-Горячий воздух	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	 Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Выпечные изделия на противнях				
Батон-плетенка/ батон-венок	 Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки	 Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом	 Нагрев сверху и снизу	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/эклеры	 Нагрев сверху и снизу	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет	 Нагрев сверху и снизу	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой	 Профи-Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой	 Нагрев сверху и снизу	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾	 Профи-Горячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾	 Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста	 Профи-Горячий воздух	3	160-170	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»).	 Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	 Профи-Горячий воздух	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)	 Профи-Горячий воздух	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка	 Профи-Горячий воздух	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)	 Профи-Горячий воздух	1	180-200	0:35-0:50

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Мелкие выпечные изделия				
Круглое печенье из песочного теста	 Профи-Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	 Профи-Горячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	 Нагрев сверху и снизу	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста	 Профи-Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе	 Профи-Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные	 Профи-Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	 Профи-Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста	 Профи-Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки	 Профи-Горячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки	 Нагрев сверху и снизу	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)	 Профи-Горячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)	 Нагрев сверху и снизу	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	Профи-Горячий воздух 	Профи-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 AI Gusto-Горячий воздух

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”

Кулинарное блюдо	Функция духовки	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка	 Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	 Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾	 Инфракраска	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾	 Инфракраска	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	 Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	 Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи	 Инфракраска	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца	 Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г)	 Инфракраска	3	200-220	15-25 мин.
Багеты	 Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям производителя	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог	 Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

Жарка

Функция духовки: Нагрев сверху и снизу или
Инфражарка 

Перед началом жарки установите жировой фильтр!

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”

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Говядина						
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе					на см высоты	
- внутри красное	на см высоты		Инфراجарка	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Инфراجарка	1	180-190	0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Инфراجарка	1	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:30-2:00
Свиная отбивная, солонина “«касселер”	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Инфراجарка	1	160-170	0:45-1:00
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Инфراجарка	1	150-170	1:30-2:00
Телятина						
Жаркое из телятины	1 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Инфراجарка	1	160-180	2:00-2:30


Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Барашек						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:00-1:30
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Нагрев сверху и снизу	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Спинка косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250г		Инфراجарка	3	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Инфراجарка	3	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Инфراجарка	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Инфراجарка	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Инфراجарка	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Инфراجарка	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 кг		Инфراجарка	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Термощуп для мяса

Продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски) внутри розовый (средней готовности) внутри хорошо прожаренный	45-2 кг 60-6 кг 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
Зяец целиком	70 - 75 °С
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °С
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °С

Приготовление при низкой температуре

Функция духового шкафа: Приготовление при низкой температуре .

При помощи функции духового шкафа Приготовление при низкой температуре можно приготовить особенно нежное и сочное жаркое.

Приготовление при низкой температуре мы рекомендуем готовить нежные, постные куски мяса и рыбу.

Приготовление при низкой температуре не подходит для приготовления тушеного мяса или жаркого из жирной свинины.

Духовой шкаф разогревается до заданной или запрограммированной температуры. При достижении данной температуры звучит звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру.


120°C мы рекомендуем для приготовления небольших кусков мяса, например, бифштексов.

150°C мы рекомендуем для приготовления более крупных кусков мяса, например, филе говядины.



Внимание: Перед жаркой установите фильтр для жира!

При использовании функции духового шкафа Приготовление при низкой температуре всегда готовьте продукты в открытой посуде **без крышки**.

4. Обжарьте продукт для приготовления жаркого на очень горячей сковороде.
5. Уложить в емкость для жарки или непосредственно на решетку с подставленной снизу емкостью для сбора жира.
6. Загрузить в духовой шкаф. Выбрать функцию духового шкафа Приготовление при низкой температуре  при необходимости изменить температуру и довести до готовности (см. таблицу).





Функция духового шкафа **Приготовление при низкой температуре не может быть использована вместе с функцией часов Продолжительность**  и **Конец** .

Таблица Приготовление при низкой температуре

Продукт	Вес гм	Регулировка температуры	Уровень духового шкафа	Общее время мин.
Ростбиф	1000-1500	150	2	90-110
Филе говядины	1000-1500	150	2	90-110
Жаркое из телятины	1000-1500	150	2	100-120
Бифштексы	200 - 300	120	2	20-30

(перед приготовлением обжарить на сковороде)

Плоскостное грилирование

Функция духового шкафа: Гриль  или Большой гриль  с установкой максимальной температуры



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.



Пустой духовой шкаф с **всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!**



- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки ¹⁾	3	2-3 мин.	2-3 мин.
Бутерброды на основе гренков	3	6-8 мин.	—

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание   (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: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклобанки.
- **Стеклобанки с открывающимися 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 стеклобанок, 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.

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 полость 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. Свежие загрязнения легче удаляются и не успевают прочно пригореть.

1. При открывании духового шкафа автоматически включается подсветка.
2. После каждого использования протрите внутренние стенки раствором моющего средства, и просушите их. Не скоблите стенки прибора.



Особо прочные загрязнения следует удалять специальными средствами для мытья духовых шкафов.



Внимание: При использовании аэрозолей для духовых шкафов обязательно 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.

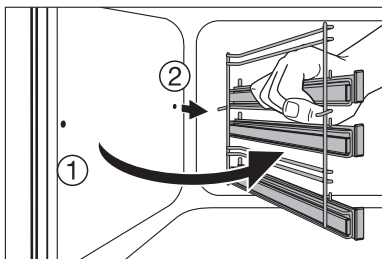
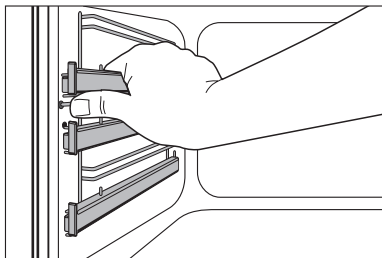
Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа

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

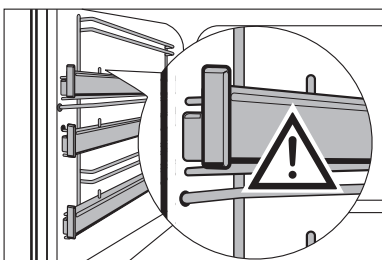
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа, а потом снимите их сзади.



Как вставить опорные боковые решетки для противней



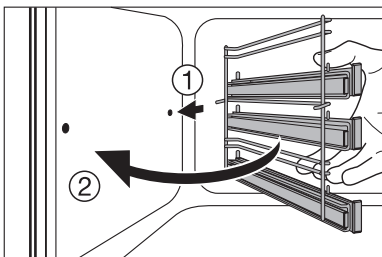
При установке решеток следите за тем, чтобы стопорные болты телескопических направляющих смотрели вперед!



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



Внимание: Ни в коем случае не смазывать телескопические направляющие.



Подсветка духового шкафа



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

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



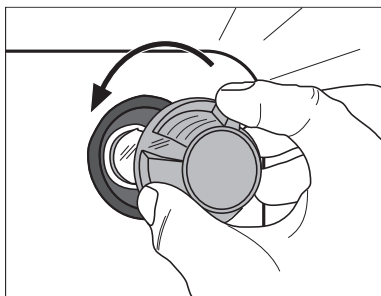
Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

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.

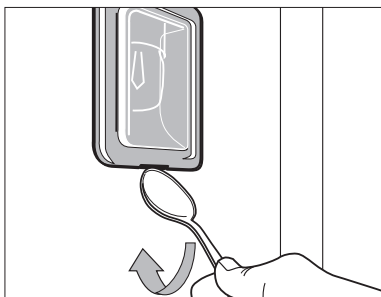
3. Снова наденьте стеклянный футляр.



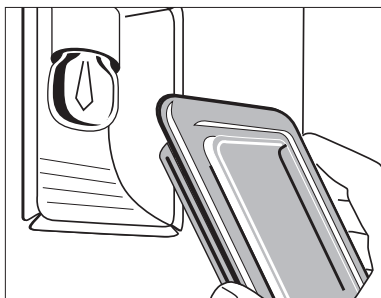
Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра

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 лампу духового шкафа (25 Вт, 230 В, 300 °С, жароустойчивая).



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



Мытье духового шкафа

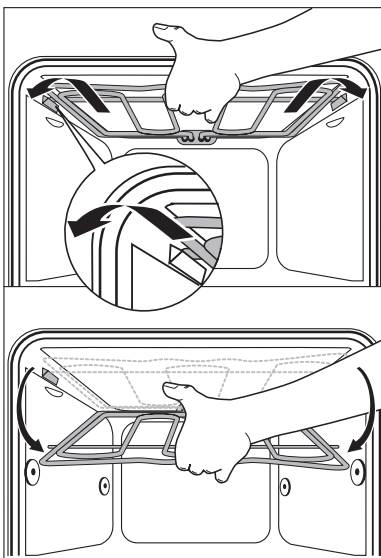
Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент



Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.



Внимание: Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.

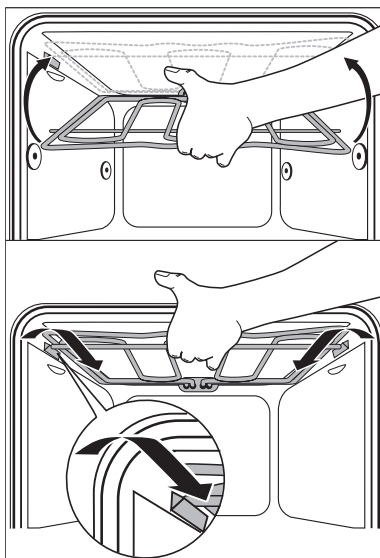
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.



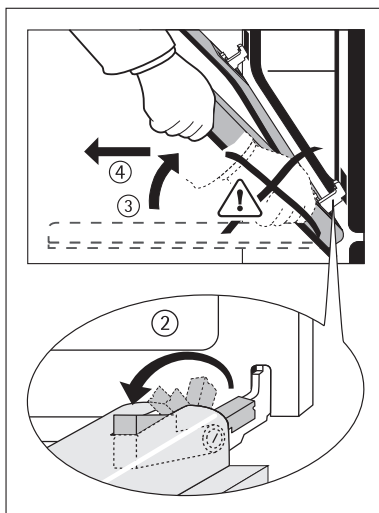
Внимание: Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным.



Дверца духового шкафа

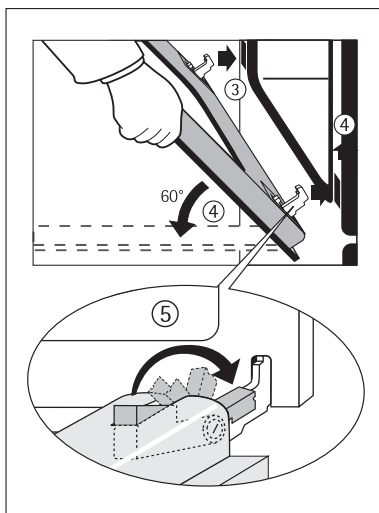
Удаление дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Полностью откиньте **бронзовые рукоятки зажимов** на обеих петлях дверцы.
3. Возьмитесь за дверцу духового шкафа двумя руками с обеих сторон и, **преодолевая сопротивление**, закройте ее приблизительно на 3/4.
4. Движением на себя снимите дверцу с духового шкафа (**Осторожно**: она тяжелая!).
5. Положите дверцу внешней стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например, скатерть, во избежание царапин.



Установка дверцы духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу двумя руками по бокам со стороны ручки.
2. Удерживайте дверь под углом около 60°.
3. Одновременно **вставьте** петли дверцы в выемки справа и слева в нижней части духового шкафа до упора.
4. Приподнимите дверцу вверх до сопротивления, а затем полностью откройте.
5. Бронзовые рукоятки зажимов на обеих петлях дверцы возвратите в исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

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



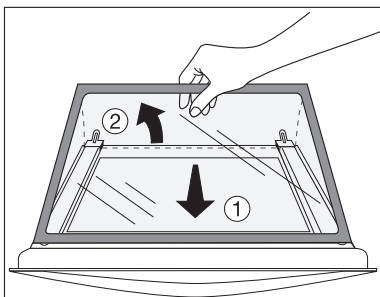
Внимание: Следующие действия выполняйте только при снятой дверце духового шкафа! В подвешенном состоянии дверь может при изъятии стекла за счет уменьшения собственного веса захлопнуться и поранить Вас.



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

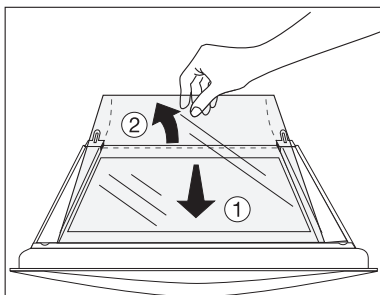
Снять верхнее стекло дверцы

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

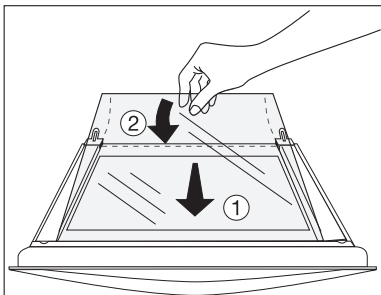
1. Поочередно взять средние стекла за нижний край и выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока они не высвободятся из нижних креплений (1).
2. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить их (2).



Почистить стекла дверцы

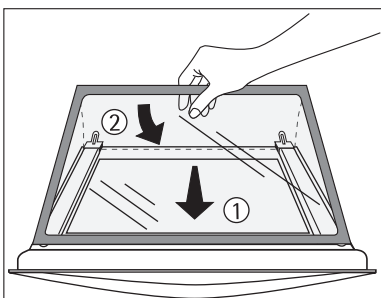
Вставить средние стекла дверцы

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 неполадки
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф
	Не установлено время суток	Установите время суток
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте заданные 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 электромонтера
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампу
Духовой шкаф не нагревается. Горит индикация Время суток 	Включен демонстрационный режим	Нажмите и в течение 2-х секунд не отпускайте кнопку Программирования  , затем нажмите и в течение 2-х секунд не отпускайте кнопки Программирования  и 
На табло времени появилась индикация "F11"	Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
На табло 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, пожалуйста, 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

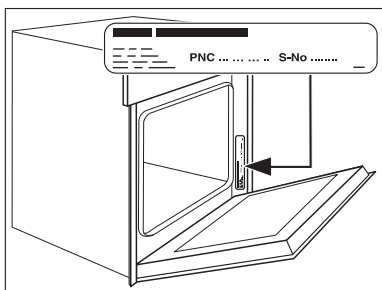
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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

822 926 021-A-291004-01

Право на изменения сохраняется