

B8971-5

**Инструкция по
эксплуатации**

**Встроенный
электрический
духовой шкаф**

Благодарим вас за то, что выбрали одно из наших высококачественных изделий.

Чтобы обеспечить оптимальную и бесперебойную работу прибора, внимательно прочитайте настоящее Руководство. Это позволит выполнять все операции наиболее правильным и эффективным образом. Для того чтобы в нужный момент всегда можно было свериться с настоящим Руководством, рекомендуем хранить его в надежном месте. Просим также передать его новому владельцу прибора в случае продажи или уступки. Надеемся, что новый прибор доставит вам много радости.

Содержание

Инструкция по эксплуатации	3	Инструкции, таблицы и советы	28
Правила техники безопасности	3	Приготовление выпечных изделий	28
Описание прибора	5	Жарка	36
Общий вид	5	Приготовление при низкой температуре	39
Регулировочная панель	5	Плоскостное грилирование	40
Основное оснащение духового шкафа	6	Размораживание	41
Принадлежности духового шкафа	6	Подсушивание	41
Перед первым использованием	7	Консервирование	42
Установка времени суток	7	Мытье и уход	43
Чистка	8	Прибор снаружи	43
Управление духовым шкафом	9	Камера духового шкафа	44
Электронное управление духовым шкафом	9	Оснащение	44
Быстрый разогрев	12	Жировой фильтр	44
Функции духового шкафа	12	Пиролитическая очистка	44
Установка решетки, обычного и глубокого противней	13	Напоминание	45
Синхронизированные выдвижные решетки для противней	14	Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа	46
Установка и снятие жирового фильтра	15	Очистка телескопических направляющих	46
Термошуп	15	Подсветка духового шкафа	47
Дополнительные функции	18	Дверь духовки	48
Другие функции	26	Стекло двери духовки	49
Механическая блокировка дверцы	27	Что делать, если ...	52
		Утилизация	54
		Сервисная поддержка	55

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Инструкция по эксплуатации



Правила техники безопасности

Электробезопасность

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

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- 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 тягайте 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 горячих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может оседать конденсат, который может также попасть и на мебель.

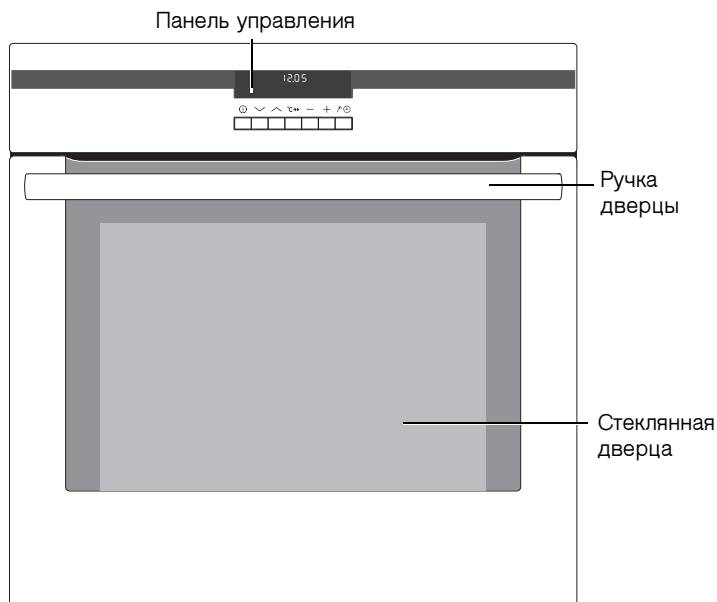


Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

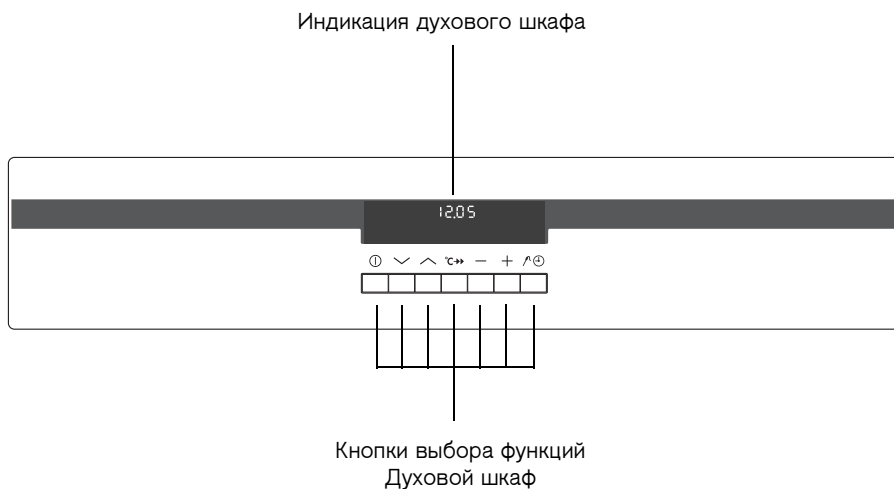
Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Описание прибора

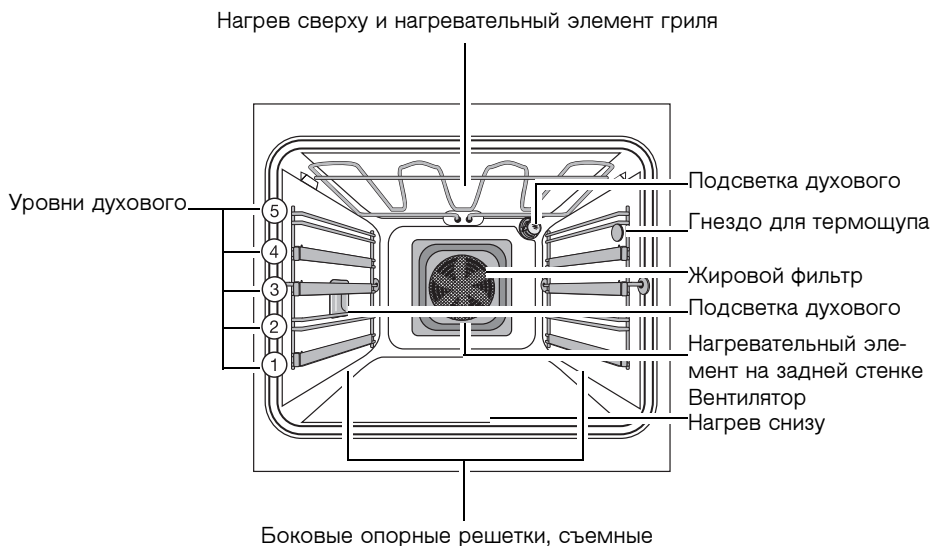
Общий вид



Регулировочная панель



Основное оснащение духового шкафа



Внутренняя сторона дверцы

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

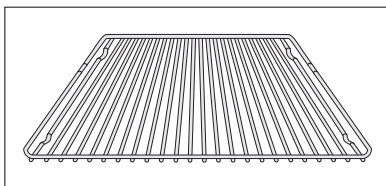
Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.



Принадлежности духового шкафа

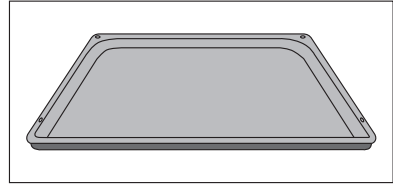
Решетка

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



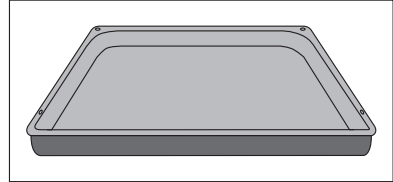
Противень

для пирогов и печенья.



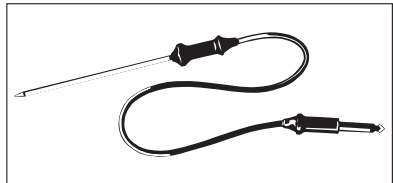
Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира.



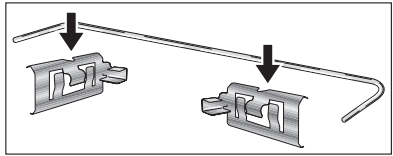
Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



Зажимы Syncrofix

Фиксаторные зажимы с соединительным бугелем.



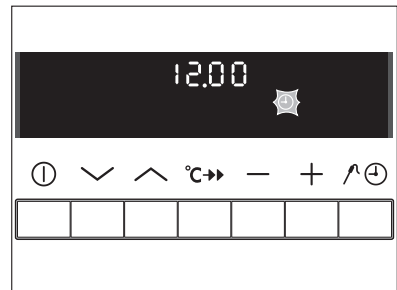
Перед первым использованием

Установка времени суток

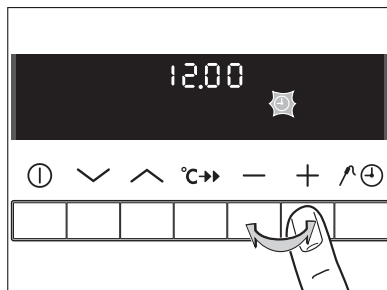


Духовой шкаф работает только с установленным временем.

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

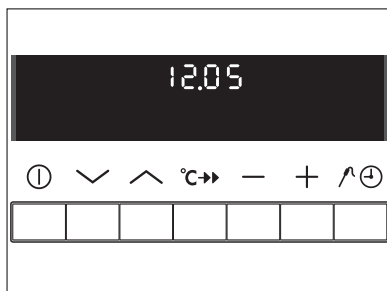


Кнопкой  или  установите текущее время суток.



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

Прибор готов к работе.



Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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

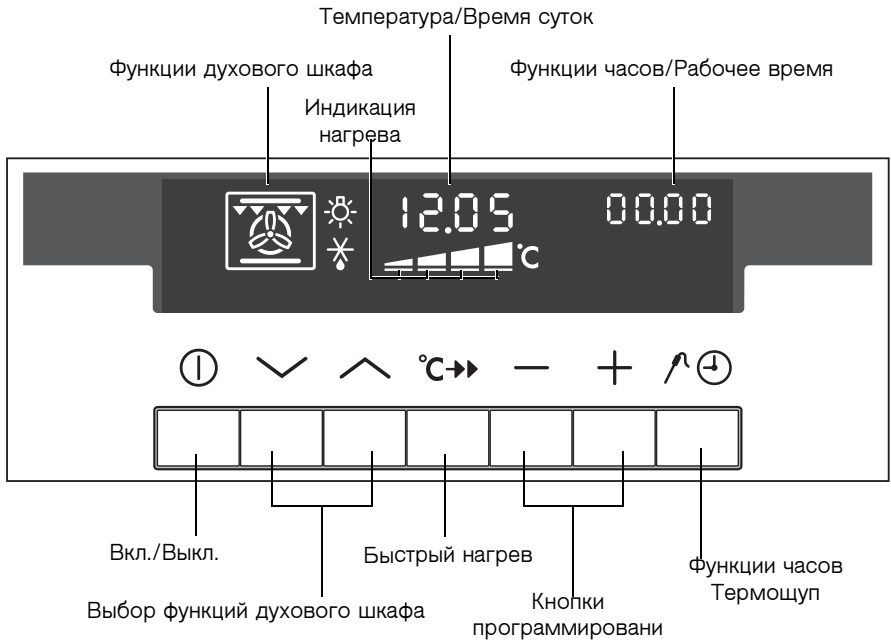


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

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

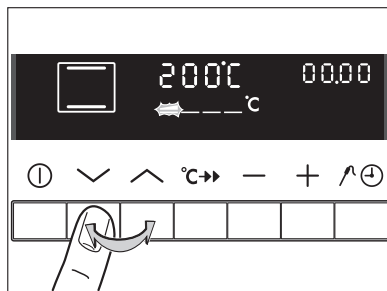
- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. [ⓘ].
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Индикатор рабочего времени показывает, сколько времени духовой шкаф уже находится в рабочем режиме. Эта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

Выберите функцию 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 отобразится рекомендуемая температура духового шкафа.
- Если предложенная температура не будет изменена в течение прикл. 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.

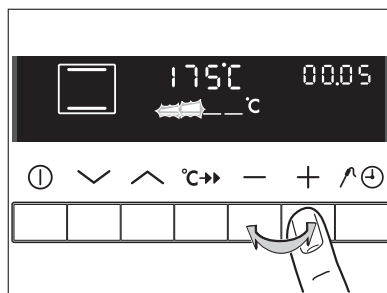


Во время работы прибора можно менять функции духового шкафа.

Регулирование температуры духового шкафа

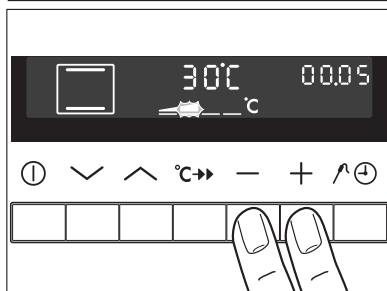
Чтобы изменить температуру в сторону повышения или понижения, нажимайте кнопку  или .

Установка происходит с шагом 5 °C.



Вывод температуры на дисплей

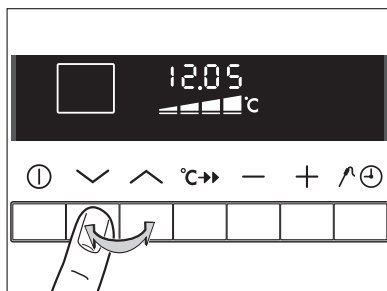
Одновременно нажмите кнопки  и . На табло температуры появится фактическая температура духового шкафа.



Вывод информации о температуре на экран не работает для функций духового шкафа, для которых отсутствует возможность изменения предложенной температуры; например, для Приготовление при низкой температуре.

Отключение функции духового шкафа

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



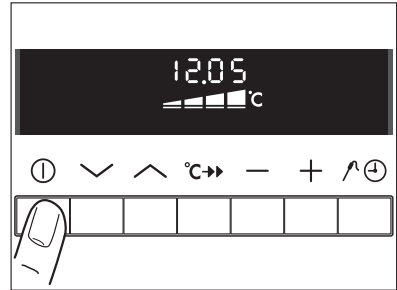
Отключение духового шкафа

Отключите прибор кнопкой Вкл./
Выкл .



Воздушное охлаждение

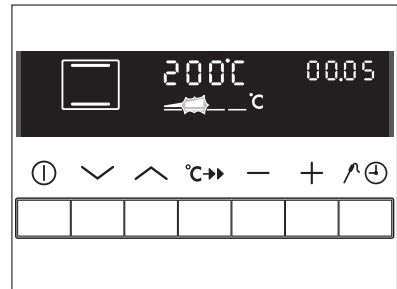
Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.



Индикация нагрева

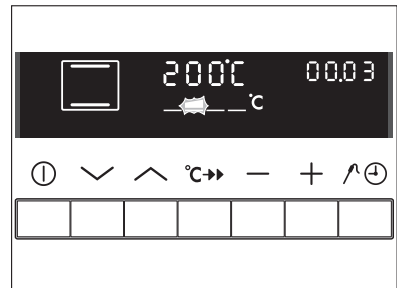
Индикация выполнения нагрева

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



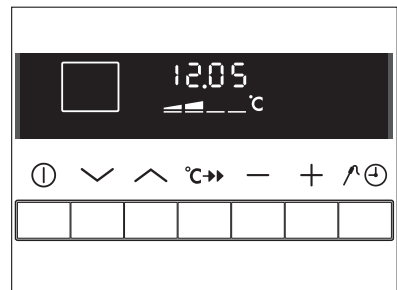
Индикация быстрого нагрева

После включения **функции Быстрый разогрев** 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 разогрев

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



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

1. Задайте нужную Вам функцию духового шкафа (например, Верх+нижн нагрев). При необходимости задайте другую рекомендованную температуру.
2. Нажмите кнопку Быстрый разогрев .

Последовательно высвечивающиеся полоски на шкале индикатора указывают на то, что выполняется Быстрый разогрев.

Как только температура достигает заданного уровня, полоски на шкале индикатора нагрева начинают непрерывно светиться. Раздается звуковой сигнал.

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 разогрев можно дополнительно подключить к функциям духового шкафа Конвекц. нагрев , Пицца , Верх+нижн нагрев и Турбо гриль .

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

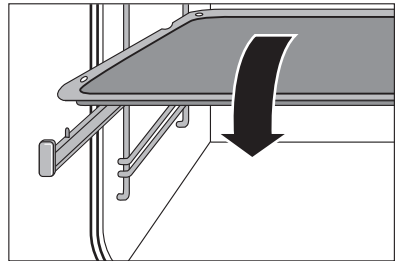
Функция духовки	Назначение
 Конвекц. нагрев	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
 Пицца	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
 Приготовление при низкой температуре	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.
 Верх+нижн нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .

Функция духовки	Назначение
	Турбо гриль Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .
	Большой гриль Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .
	Малый гриль Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .
	Подогрев Для поддержания температуры горячих блюд.
	Разморозка Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .
	Нижний нагрев Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .
	Пиролиз О пиролитической самоочистке духового шкафа. При выполнении этой функции выжигаются все остатки грязи, которые затем можно легко стереть. Духовой шкаф нагревается примерно до 500 °C.

Установка решетки, обычного и глубокого противней

Установка обычного или глубокого противня:

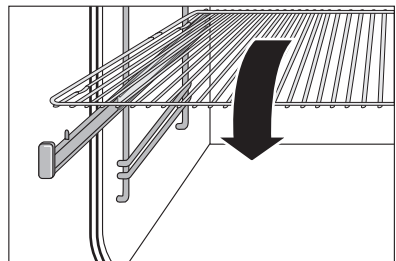
Установите обычный или глубокий противень на телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа, так чтобы передние поддерживающие штыри телескопических направляющих вошли в два отверстия.



Установка решетки:

Вставьте решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Установите решетку на телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа.

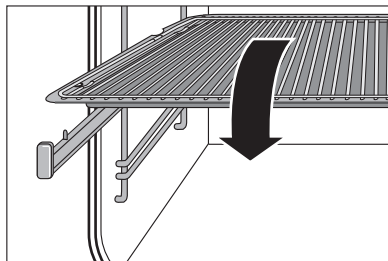


Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.

Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень в телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа, так чтобы передние поддерживающие штыри направляющих вошли в два отверстия глубокого противня.



Чтобы облегчить установку аксессуара на направляющие разной длины, сначала установите аксессуар на направляющие задним концом, задвиньте его до упора, а затем опустите на расположенные впереди поддерживающие штыри.

Синхронизированные выдвижные решетки для противней



Для обеспечения более удобного выдвижения решетки для противней телескопические направляющие соединяются скобой.

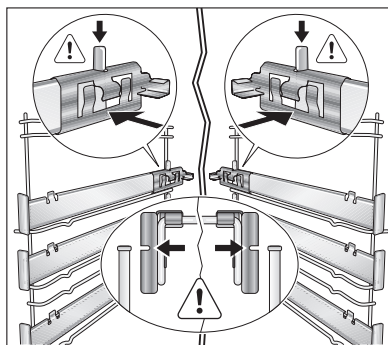
Установка синхронизированных выдвижных решеток для противней



Фиксаторы следует устанавливать таким образом, чтобы уголки, удерживающие соединительную скобу, были обращены **назад!**

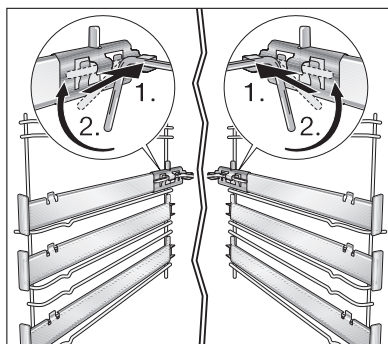
При установке левого и правого фиксаторов насадите их на соответствующие телескопические направляющие так, чтобы верхняя выемка села на **задний** стопорный штифт.

Сильно прижмите фиксаторы, чтобы они механически закрепились.

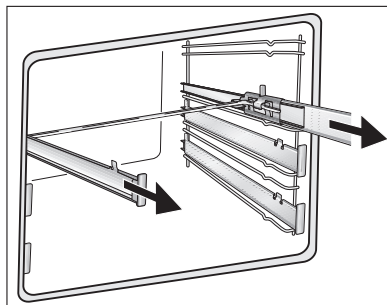


Соединительную скобу вставьте в задние уголки для фиксаторов левой и правой телескопических направляющих **(1.)**.

Повернув соединительную скобу вверх, сразу вдавите ее в затворы фиксаторов **(2.)**.



После этого вы получите возможность синхронно выдвигать телескопические направляющие.



Демонтаж синхронизированных выдвижных решеток для противней

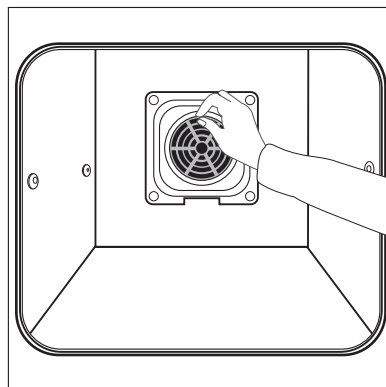
Демонтаж выполняется в обратном порядке.

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.

Термошуп

Обеспечивает четкое (с точностью до 1 градуса) отключение духового шкафа по достижении заданной температуры внутри продукта.

Следует контролировать две температуры:

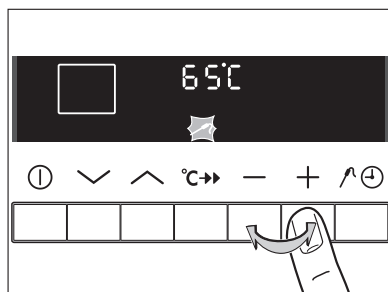
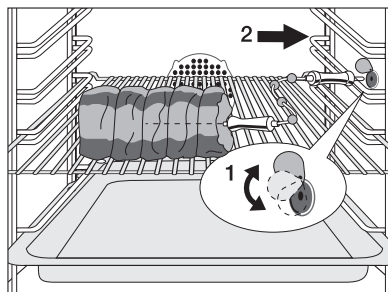
- Температуру духового шкафа: Смотрите таблицу жарки
- Температуру внутри продукта: Смотрите таблицу Термошуп



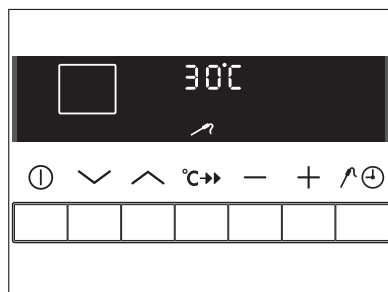
Внимание: Разрешается применять только термошуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

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

2. По возможности, полностью введите острие термощупа в продукт таким образом, чтобы оно оказалось в центре продукта.
3. Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.
4. Кнопкой $\boxed{+}$ или $\boxed{-}$ задайте нужную температуру внутри продукта.



На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта. Если уже отобразилась фактическая температура внутри продукта, до того как была задана нужная температура, нажимайте кнопку Программирования $\boxed{\text{⌂}}$ до тех пор, пока индикатор функции Термощуп ⌂ не начнет мигать, после чего задайте нужное значение.

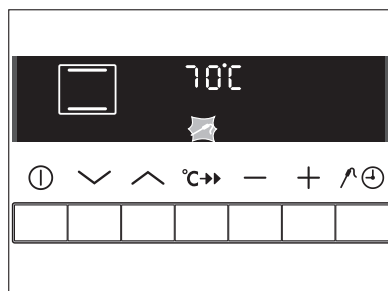


i Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

5. Задайте функцию и температуру духового шкафа.

По достижении заданной температуры внутри продукта сработает звуковой сигнал, после чего духовой шкаф автоматически выключится.

6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

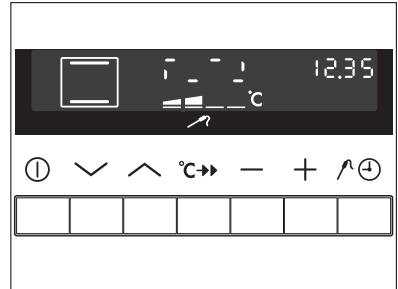


i В зависимости от размера приготавливаемого блюда и установленной температуры духового шкафа (мин. 120°C), а также режима

работы, предварительно вычисляется время завершения приготовления. Этот процесс может длиться около 30 минут с обновлением данных на дисплее по ходу приготовления. Обязательным условием для работы системы является установка термощупа для мяса в начале процесса приготовления как в продукт, так и в гнездо и его постоянное нахождение в таком положении.

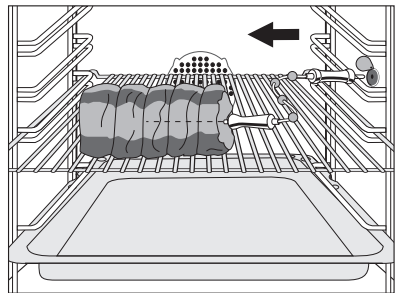
Во время фазы расчета индикатор времени суток и температуры внутри продукта отображается в виде «мигающего прямоугольника».

Расчет времени окончания приготовления.



Предупреждение: Термощуп для мяса очень горячий! При вынимании щупа и его наконечника существует опасность получения ожога!

7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.
8. Выключите прибор.



Вывод на дисплей и изменение температуры внутри продукта

– Нажимайте кнопку Программирования

 до тех пор, пока индикатор функции Термощуп  не начнет мигать и на дисплее не появится заданная температура внутри продукта.

– При необходимости отрегулируйте температуру кнопками  и .

Вывод на дисплей и изменение температуры духового шкафа

– При необходимости отрегулируйте температуру кнопками  и .

Дополнительные функции



Таймер:

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

Длительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Окончание:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Время суток

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

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

Heat+Hold

Функция Heat+Hold поддерживает температуру приготовленного блюда еще в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Напоминание

Эта функция Напоминание распознает, когда необходима пиролизическая очистка и напоминает об этом.



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.
- Если установлена функция “Будильник”, функцию часов можно установить только при включенном духовом шкафу.
- При одновременном нажатии и заданное время можно обнулить.



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.

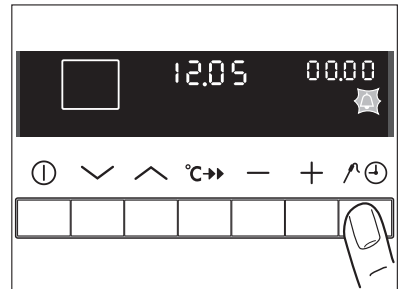


Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов **Длительность** и **Окончание**

Если задействованы функции часов **Длительность** и **Окончание** , 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.).

Таймер

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

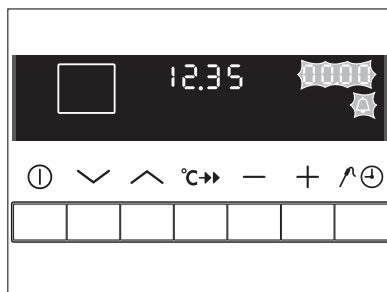
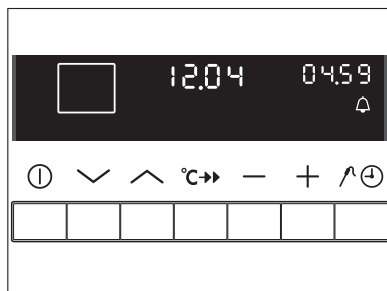
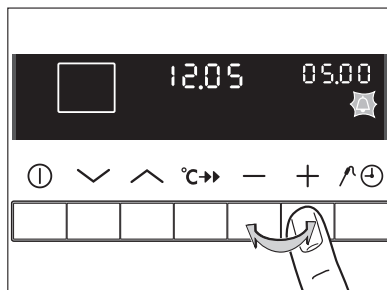


2. Кнопкой $\boxed{+}$ или $\boxed{-}$ задайте нужные параметры Будильника.

Примерно через 5 секунд на дисплее появится оставшееся время.
Светится индикация Таймер $\boxed{\triangle}$.
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 Таймер $\boxed{\triangle}$.

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



Длительность

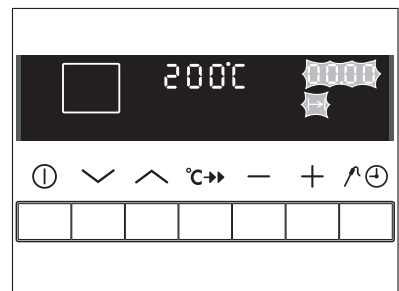
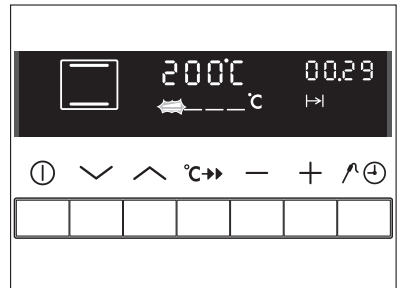
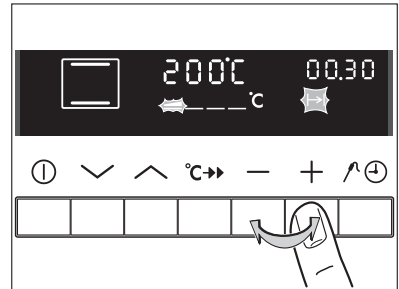
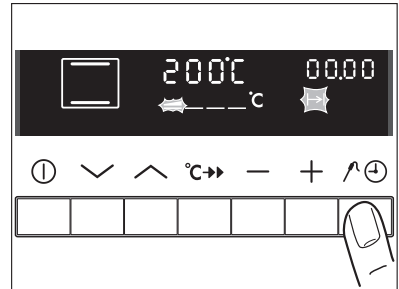
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Длительность .

3. Кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта.

Начинает светиться индикация Длительность .

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

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



Окончание

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

3. Кнопкой  или  задайте нужное время отключения.

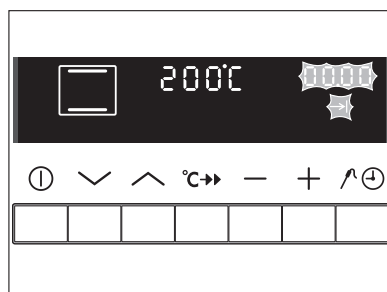
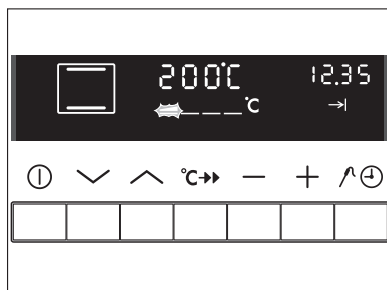
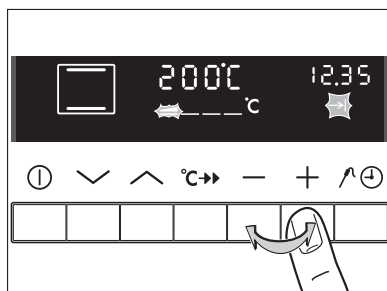
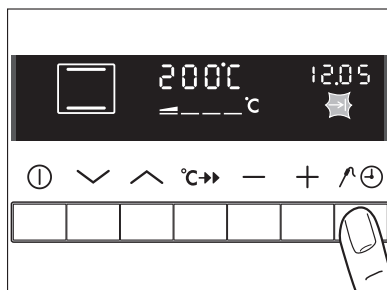
Окончание  высветится и время отключения отобразится на дисплее.

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

В течение 2-х минут работает звуковой сигнал.

Духовой шкаф отключается.

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

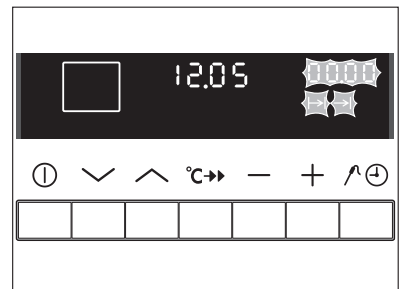
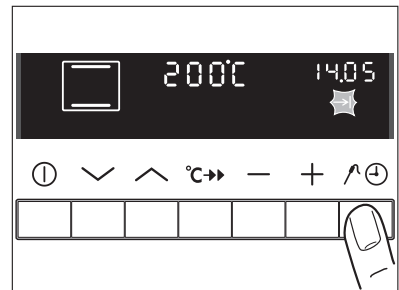
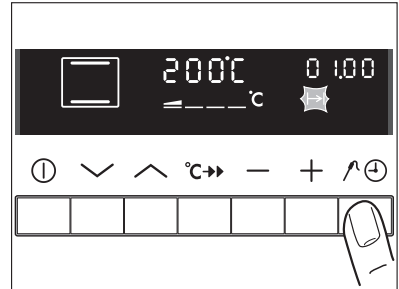


Комбинированное использование функций Длительность и Окончание



Функции Длительность  и Окончание  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 Длительность  задайте время, необходимое для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.
3. С помощью функции Окончание  задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.



Светится индикация функций Длительность  и Окончание .

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

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

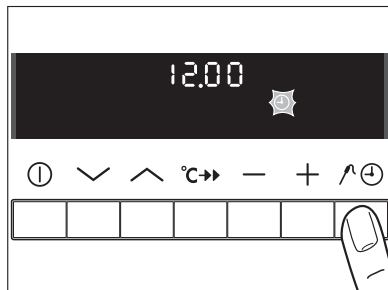
Изменение показания Время суток



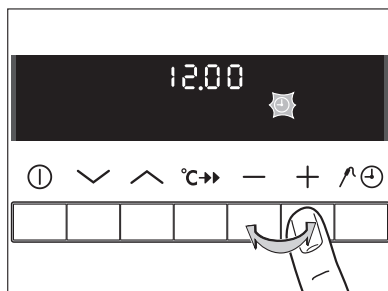
Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов

Длительность  или Окончание  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.

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

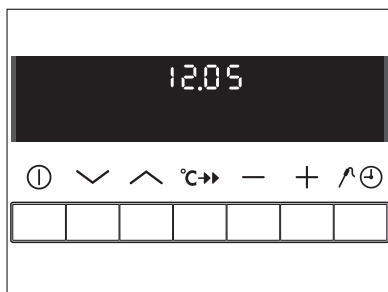


2. Кнопкой  или  установите текущее время суток.



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

Прибор готов к работе.



Heat+Hold

Функция Heat+Hold поддерживает температуру приготовленного блюда в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Она может быть полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают к столу.

Необходимые условия применения функции Heat+Hold:

- Задана температура выше 80°C

Отключение функции Heat+Hold

1. Установите функцию часов Длительность  и/или Окончание .
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока на дисплее не появится значок поддержания тепла .

3. Нажмите кнопку . На дисплее появится индикация "00:30".
4. После окончания выполнения соответствующей функции духового шкафа срабатывает звуковой сигнал и начинает работать функция Heat+Hold. Заданная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут. По истечении 30 минут работы функции Heat+Hold духовой шкаф отключается.



Функция Heat+Hold остается активированной независимо от установленной функции духового шкафа. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа.

Напоминание для пиролизической очистки

Эта функция Напоминание распознает, когда необходима пиролизическая очистка и напоминает об этом следующей индикацией:

После выключения функции духового шкафа мигает символ Пиролиз  в течение примерно 10 секунд.

Одновременным нажатием  или  можно Напоминание возвратиться к функции.

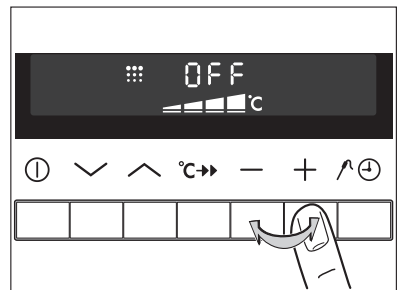
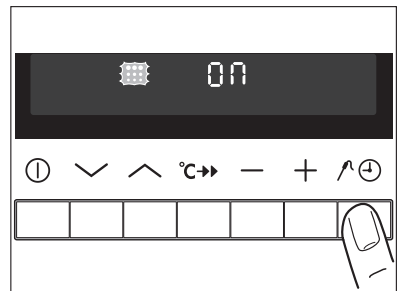
Это мигание будет повторяться по окончании более длительных процессов выпекания или жарки, пока не будет проведена пиролизическая очистка.

Функция напоминания включена в приборе уже при поставке.

Вы можете Напоминание выключать и включать снова:

Напоминание включение или выключение

1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
2. Нажимать кнопку Программирования  пока символ Пиролиз  не замигает.
3. Следующими  /  кнопками Напоминание включить (ON) или выключить (OFF).
4. Быстро нажмите Программирования  кнопку.



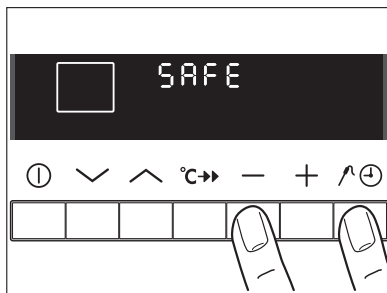
Другие функции

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

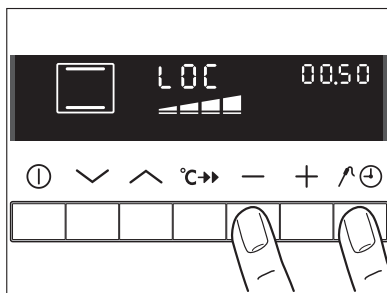
1. Кнопкой Вкл./Выкл.  включите прибор.
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация “SAFE” (Под защитой).
Теперь защита от доступа детей отключена, и духовой шкаф снова готов к работе.

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 “LOC” (Блокировано). Блокирование кнопок автоматически снимается в случае отключения соответствующей функции духового шкафа.

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

Пуск после автоматического отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.



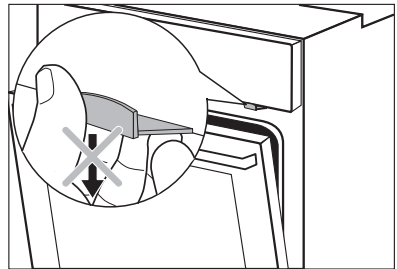
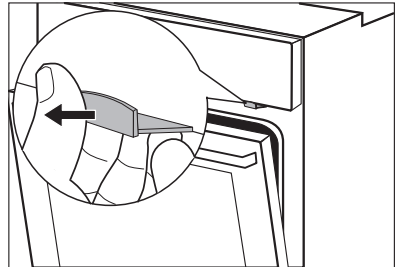
Автоматическое отключение не работает, когда установлены функции часов Длительность или Окончание .

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

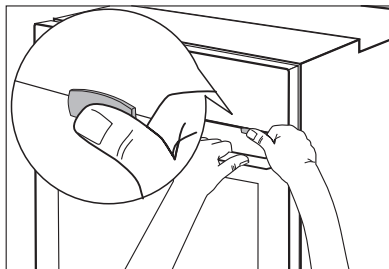
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

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

**Закрывание дверцы духового шкафа**

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

Инструкции, таблицы и советы

Приготовление выпечных изделий

Функция духовки Конвекц. нагрев или **Верх+нижн нагрев**

Выпечные формы

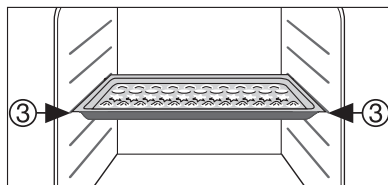
- Для работы в режиме Верх+нижн нагрев пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Конвекц. нагрев подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме Верх+нижн нагрев возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Конвекц. нагрев можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

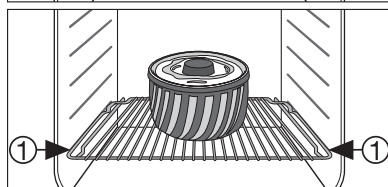
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3

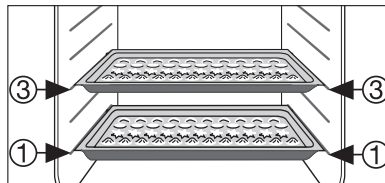


1 форма для выпечки:

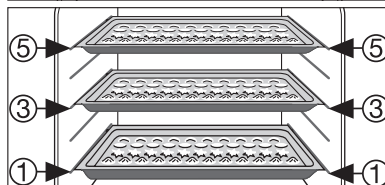
например, на уровне духового шкафа 1



2 противня:
например, на уровнях духового шкафа 1
и 3



3 противня:
на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Верх+нижн нагрев  или Конвекц. нагрев  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.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и

уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.



При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку приibl. 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 °C	Время час.: мин.
Выпечка в формах					
Кулич или баба		Конвекц. нагрев	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Конвекц. нагрев	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Конвекц. нагрев	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Верх+нижн нагрев	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Конвекц. нагрев	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		Верх+нижн нагрев	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20 см)		Конвекц. нагрев	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20 см)		Верх+нижн нагрев	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например, мини-пиццы)		Конвекц. нагрев	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Верх+нижн нагрев	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-венчик		Верх+нижн нагрев	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Верх+нижн нагрев	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Верх+нижн нагрев	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/эклеры		Верх+нижн нагрев	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Верх+нижн нагрев	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой		Верх+нижн нагрев	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Конвекц. нагрев	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Верх+нижн нагрев	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	160-170	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками)		Верх+нижн нагрев	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾		Конвекц. нагрев	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Конвекц. нагрев	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Конвекц. нагрев	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)		Конвекц. нагрев	1	180-200	0:35-0:50
Мелкие выпечные изделия					
Круглое печенье из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:06-0:20

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Конвекц. нагрев	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Верх+нижн нагрев	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Конвекц. нагрев	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Конвекц. нагрев	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста		Конвекц. нагрев	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки		Конвекц. нагрев	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки		Верх+нижн нагрев	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Конвекц. нагрев	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Верх+нижн нагрев	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

2)Выпекайте в глубоком противне

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Конвекц. нагрев 	Конвекц. нагрев 	Температура °C	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 Пицца

Вид выпечного изделия	Уровень духового шкафа	Температура °C	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
Мини-пиццы	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
Плоская 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 °C	Время час.: мин.	
Макаронная запеканка		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		Турбо гриль	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		Турбо гриль	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи		Турбо гриль	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		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г)		Турбо гриль	3	200-220
Багеты		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям изготовителя

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

Жарка

Функция духовки: Верх+нижн нагрев или **Турбо гриль**

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		Верх+нижн нагрев	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе						на см высоты
- внутри красное	на см высоты		Турбо гриль	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Турбо гриль	1	180-190	0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Турбо гриль	1	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:30-2:00
Свинная отбивная	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Турбо гриль	1	160-170	0:45-1:00
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Турбо гриль	1	150-170	1:30-2:00
Телятина						
Жаркое из телятины	1 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Турбо гриль	1	160-180	2:00-2:30
Барашек						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:00-1:30

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Верх+нижн нагрев	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Спинка косули/оленья	1,5-2 кг		Верх+нижн нагрев	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленья	1,5-2 кг		Верх+нижн нагрев	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250г		Турбо гриль	1	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Турбо гриль	1	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Турбо гриль	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Турбо гриль	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:45-2:30
Индюк/индейка	4-6 кг		Турбо гриль	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Верх+нижн нагрев	1	210-220	0:45-1:15

1)Предварительно разогрейте духовой шкафа

Таблица Термощуп

Продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-50 °C
внутри розовый (средней готовности)	60-65 °C
внутри хорошо прожаренный	70-75 °C
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82 °C
Свиная отбивная (спина)	75 - 80 °C
Жаркое из рубленого мяса	75 - 80 °C
Телятина	
Жаркое из телятины	75 - 80 °C

Продукт	Температура внутри продукта
Телячьи ножки	85 - 90 °C
Баранина / Барашек	
Баранья нога	80 - 85 °C
Баранья спина	80 - 85 °C
Жаркое из барашка, нога барашка	70 - 75 °C
Дичь	
Спинка зайца	70 - 75 °C
Заячьи лапки, заячьи окорочка	70 - 75 °C
Заяц целиком	70 - 75 °C
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °C
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °C

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**.

1. Обжарьте продукт для приготовления жаркого на очень горячей сковороде.
2. Уложить в емкость для жарки или непосредственно на решетку с подставленной снизу емкостью для сбора жира.
3. 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 **Длительность** и **Окончание** .

Таблица Приготовление при низкой температуре

Продукт	Вес г	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Общее время мин.
Ростбиф	1000-1500	150°C	1	90-110
Филе говядины	1000-1500	150°C	3	90-110
Жаркое из телятины	1000-1500	150°C	1	100-120
Антрекот	200 - 300	120°C	3	20-30

Плоскостное грилирование

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



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



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

- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку на рекомендуемый уровень духового шкафа.**
- Всегда вставляйте **глубокий противень на 1-й снизу уровень духового шкафа.**
- 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.

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Гренки ¹⁾	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренек	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

Размораживание

Функция духового шкафа: Разморозка  (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	—

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Сливки, 2 х 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Подсушивание

Функция духового шкафа: Конвекц. нагрев 

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

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

Консервирование

Функция духовки: Нижний нагрев 

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклбанки.
- **Стеклбанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**

- Используйте для консервирования противень. На нем можно расместить до шести стеклбанок, 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 °C (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °C	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °C 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
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Мытье и уход



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

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

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

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

Прибор снаружи

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

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.

Пиролитическая очистка



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



Внимание! Перед проведением пироллиза из духового шкафа необходимо удалить все демонтирующиеся части, включая выдвижные решетки.



Если Вы используете имеющиеся в качестве дополнительного оборудования **выдвижные противни**, то их **также необходимо извлечь перед проведением пиролитической очистки**.

Если вставные решетки или выдвижные противни не извлечены, на индикаторном поле времени появляется сообщение 'C1'.

В этом случае пироллиз не начнется, т.к. сработает система предохранительного отключения для защиты выдвижных решеток/противней.

Если на индикаторе времени появляется сообщение 'C3', пиролитическая очистка не начнется. Плотнo закройте дверцу духового шкафа.

Пиролитическая очистка

1. Сильные загрязнения следует сначала удалить вручную.
2. Выбор функции Пироллиз  духового шкафа.
 - На индикаторном поле температуры появляется P2.
 - На индикаторном поле времени появляется "2:45",
 - Параметр Продолжительность мигает, примерно 5 секунд.Затем начнется выполнение пиролитической очистки.



Не открывайте дверь во время нагрева, так как это приведет к прерыванию процедуры.



Функция Подсветка духового шкафа не работает.

По достижении заданной температуры происходит блокировка дверцы.

Символ  активирован, и сегменты индикаторного поля нагрева светятся до тех пор, пока дверь снова не будет разблокирована.



Если во время процесса выполнения блокировка будет прервана, то в качестве последующей функции может быть выбрана только пиролитическая очистка. Это случается только при заблокированной двери духового шкафа.

Изменение продолжительности

1. Действуйте так же, как описано в разделе "Пиролитическая очистка".
2. Пока мигает Длительность  кнопкой  или  выбрать необходимую Продолжительность:
 - 2:15 при незначительном загрязнении,
 - 2:45 при нормальном загрязнении,
 - 3:15 при сильном загрязнении.

Длительность  мигает, примерно 5 секунд.

Затем начнется выполнение пиролитической очистки.

- i** В случае, если параметры Длительность  не мигают, кнопку Программирования  нажать снова и затем произвести настройку.
- 3.** По окончании пиролизической очистки для завершения процесса нажать любую кнопку.

Изменение времени отключения пиролизической очистки

Время отключения можно изменить с помощью функции Часы Окончание  (в течение 2 мин после начала пиролизической очистки).

Напоминание

Эта функция Напоминание распознает, когда необходима пиролизическая очистка и напоминает об этом.

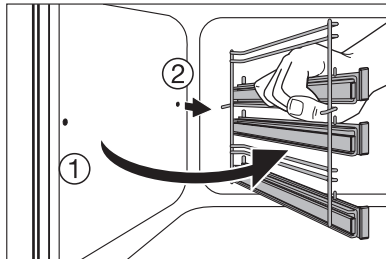
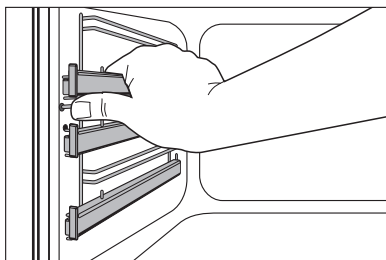
- i** Функцию Напоминание можно включить и выключить (см. главу “Обслуживание духового шкафа”).

Устройство для выдвигания принадлежностей 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

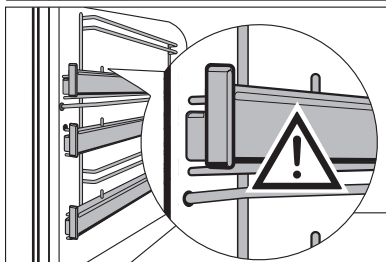
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа, а потом снимите их сзади.



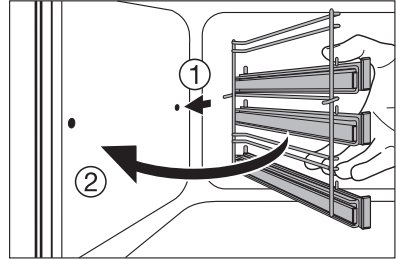
Как вставить опорные боковые решетки для противней



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 приборах с пиролизитической очисткой:

Перед проведением пиролизитической очистки необходимо вынуть комплекты для извлечения принадлежностей!

Подсветка духового шкафа



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

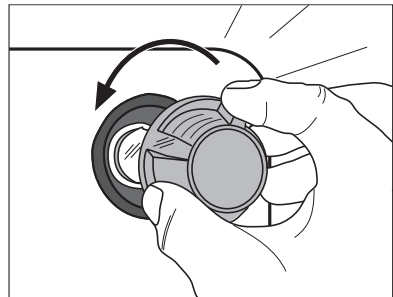
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



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

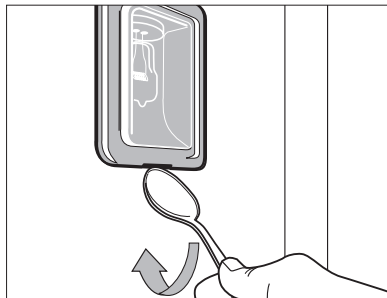
Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

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.



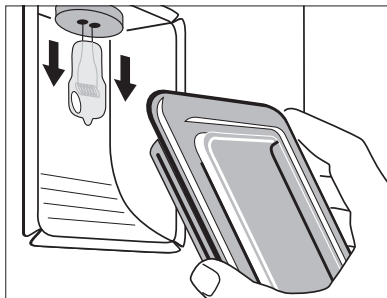
Замена боковой осветительной лампочки и очистка от загрязнений защитного стекла духового шкафа

1. Снимите левую решетку для вставки противней.
2. С помощью какого-нибудь тонкого тупого предмета (например, чайной ложки) снимите защитное стекло и вымойте его.
3. При необходимости: замените галогеновую лампочку освещения духового шкафа. закажите запасную лампочку через сервисный центр (см. раздел “Сервис/сервисный центр”).



Во избежание пригорания остатков заводской смазки берите галогеновую лампочку куском материи.

4. Установите защитное стекло на прежнее место.
5. Установите решетку для вставки противней.

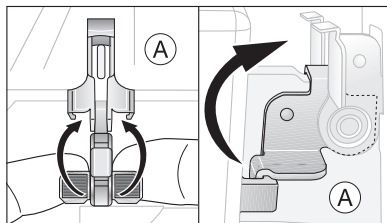
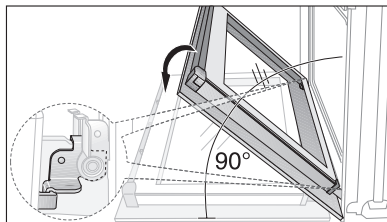


Дверь духовки

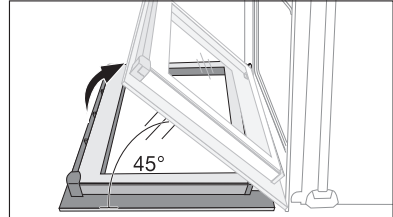
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

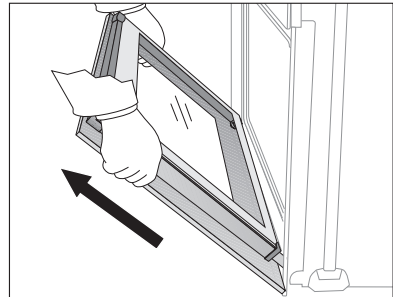
1. Полностью открыть дверь духовки.
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



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



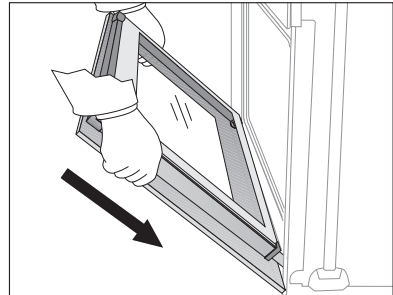
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно:** Дверь тяжелая!).



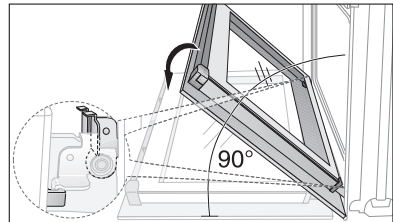
Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

Как установить дверь духовки

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



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.
4. Закрыть дверь духовки.

Стекло двери духовки

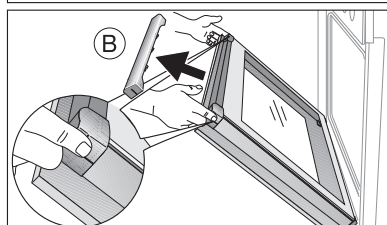
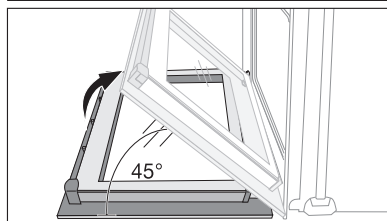
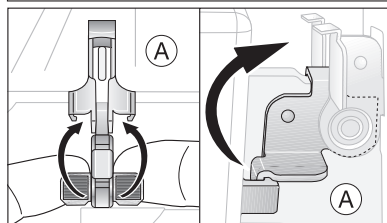
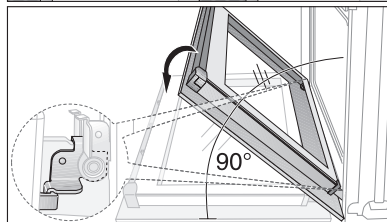
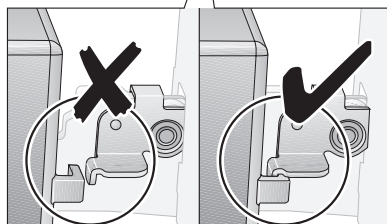
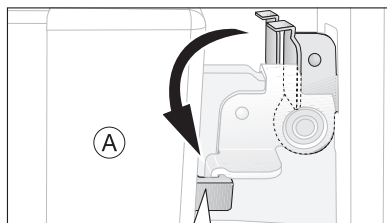
Дверь духовки оборудована четырьмя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



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

Демонтаж дверных стекол

1. Полностью открыть дверь духовки.
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).
4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Снять верхнюю планку двери.



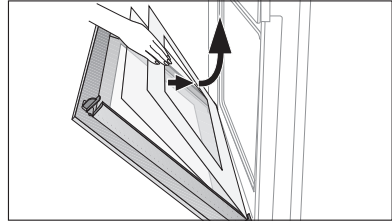
5. Дверные стекла поочередно брать за верхний край и вытаскивать из направляющей вверх.

Мытье дверных стекол

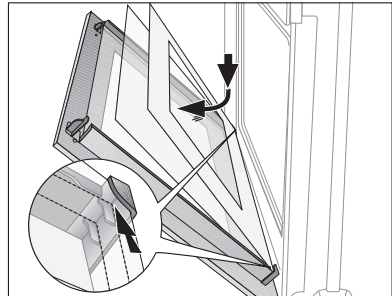
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

Установка дверных стекол

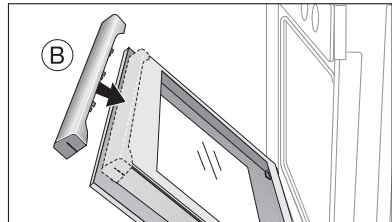
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



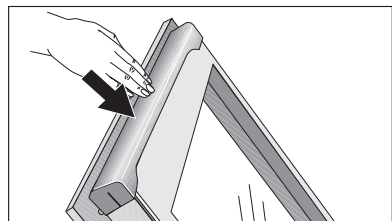
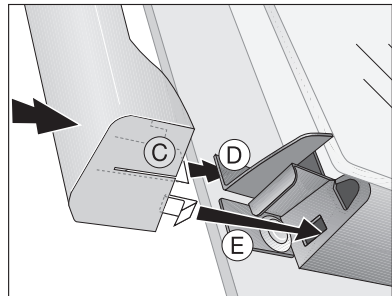
Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.



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



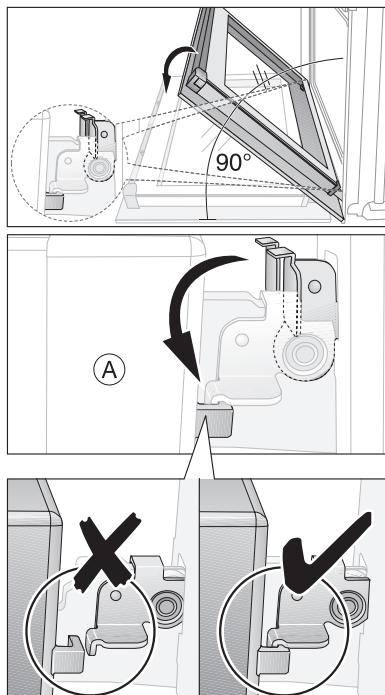
На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.

4. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.

5. Закрывать дверь духовки.



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 автоматическое выключение духового шкафа	См. “Автоматическое выключение”
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите).	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа подсветки духового шкафа.	Замените лампу
Не работает режим пиролиза (на табло времени появилась индикация "C1")	Не удалены боковые направляющие/выдвижные решетки для противней	Удалите боковые направляющие/выдвижные решетки для противней
Не работает система пиролизической чистки (на табло времени появилась индикация "C3")	Неплотно закрыта дверца или неисправно устройство запираания дверцы	Плотно закройте дверцу
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
На табло времени появилась индикация "F2"	Неплотно закрыта дверца или неисправно устройство запираания дверцы	Плотно закройте дверцу; 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
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.

Утилизация



Упаковочные материалы

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



Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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



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

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

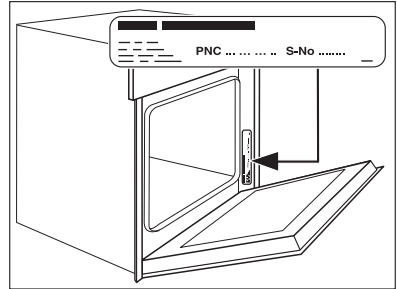
Сервисная поддержка

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

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

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

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



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

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.ru

Право на изменения сохраняется

822 722 192-A-150709-01