

**B9971-5**

**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

<b>Инструкция по эксплуатации</b>	<b>3</b>	Функции часов	33
Правила техники безопасности	3	Дополнительные функции	38
Описание прибора	5	Механическая блокировка дверцы	40
Общий вид	5	Мытье и уход	41
Блок электронного управления духового шкафа	6	Прибор снаружи	41
Основное оснащение духового шкафа	8	Камера духового шкафа	41
Принадлежности духового шкафа	8	Оснащение	41
Перед первым использованием	10	Жировой фильтр	42
Установки языка	10	Антипригарные принадлежности	42
Включение запахопоглощающего фильтра ДА/НЕТ	10	Проведение пиролитической очистки	42
Установка времени	11	Функция напоминания о необходимости пиролитической очистки	43
Чистка	11	Устройство для выдвигания принадлежностей духового шкафа	44
Управление духовым шкафом	12	Очистка телескопических направляющих	45
Обзор функций меню	12	Подсветка духового шкафа	46
Использование функций духового шкафа	14	Дверь духовки	47
Включение и выключение духового шкафа	15	Стекло двери духовки	49
Установка решетки, обычного и глубокого противней	17	Что делать, если ...	52
Синхронизированные выдвигные решетки для противней	18	Утилизация	54
Установка и снятие жирового фильтра	19	<b>Инструкция по монтажу</b>	<b>55</b>
Термошуп для мяса	19	Правила техники безопасности для электромонтера	55
Автоматические программы	21	<b>Гарантия/сервисная служба</b>	<b>60</b>
Опции	24	<b>Сервисная поддержка</b>	<b>63</b>

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.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

#### 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 в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может осадиться конденсат, который может также попасть и на мебель.

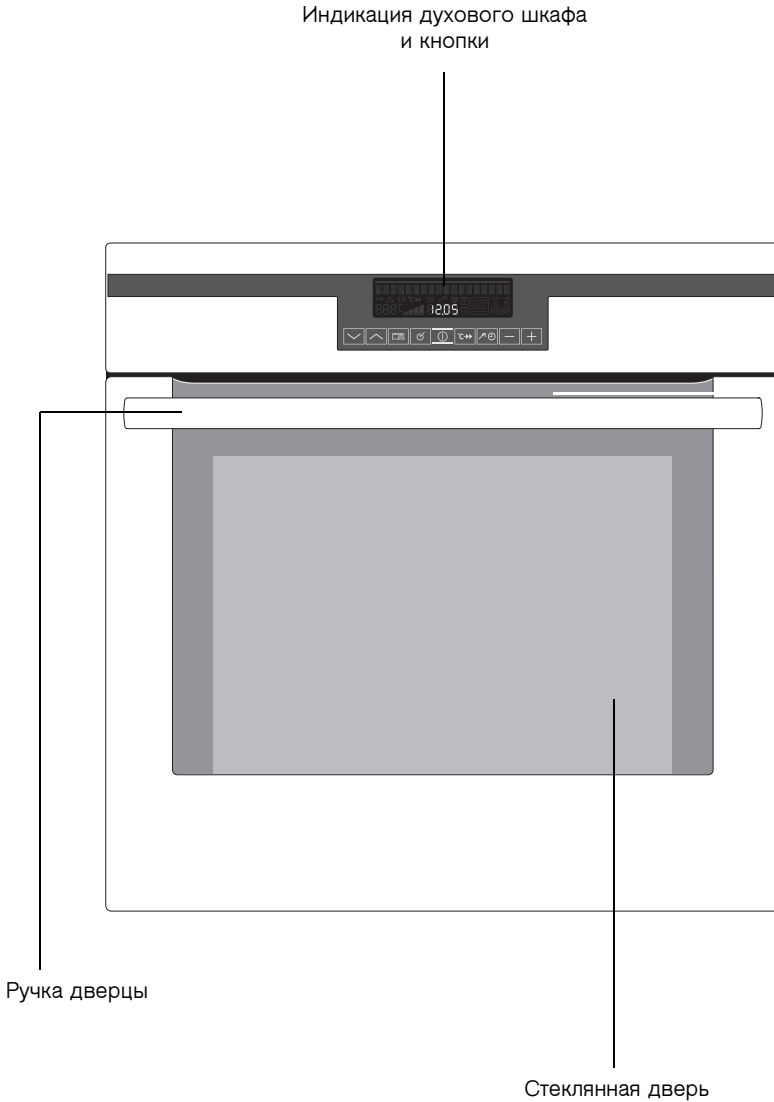


### **Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**

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.

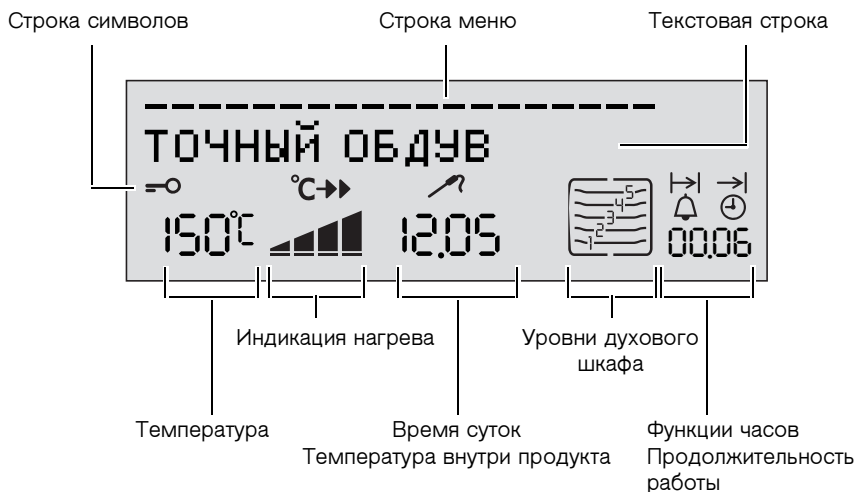
# Описание прибора

## Общий вид



## Блок электронного управления духового шкафа

### Индикация



### Строка меню

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

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








Если на строке меню светится только каждый второй сегмент, это означает, что запахопоглощающий фильтр работает.

### Строка символов

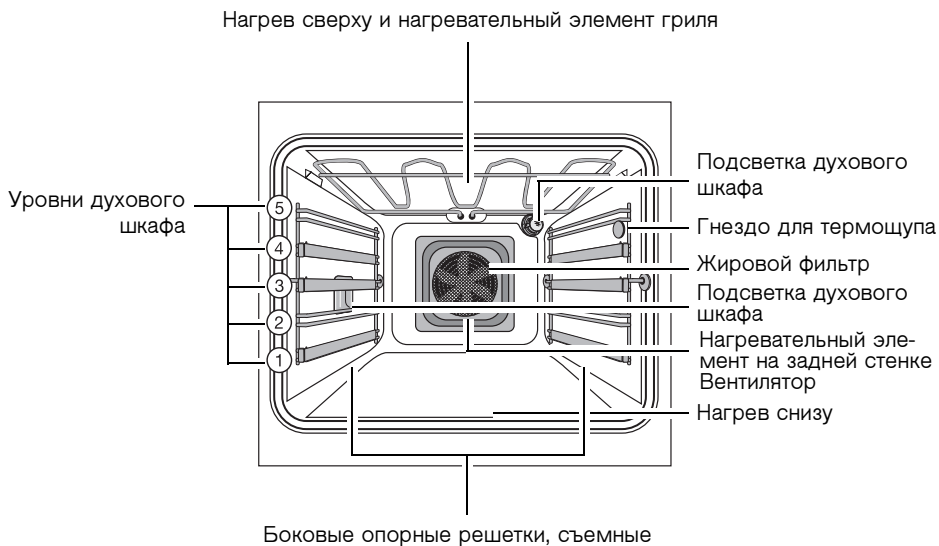
Символ	Функция
	Запирание дверей Дверь заперта.
	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Осуществляется БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	ТЕРМОЩУП ТЕРМОЩУП вставлен.

## Кнопки



Кнопка	Функция
	Выбор функций духового шкафа.
	Перемещение в меню вниз и вверх.
	Открывание меню Опции. Закрывание меню Опции (удерживание кнопки в нажатом положении).
	Подтверждение, переход в подменю.
	Включение или отключение духового шкафа.
	Включение или отключение функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	Переход между функциями духового шкафа, часов и ТЕРМОЦУП.
	Ввод значений (напр., температура, время, вес и степень прожарки).
	

## Основное оснащение духового шкафа



### Внутренняя сторона дверцы

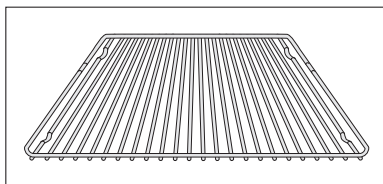
На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа.



### Принадлежности духового шкафа

#### Решетка

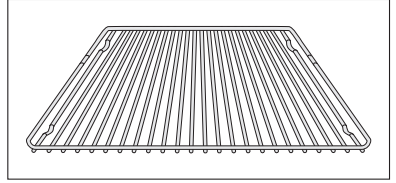
Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.



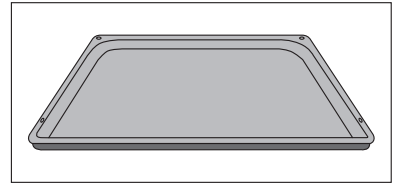


**Антипригарная решетка**

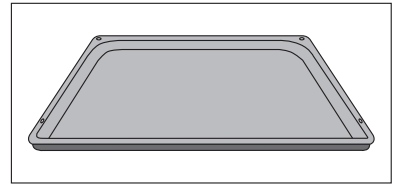
Для установки посуды и выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.

**Противень**

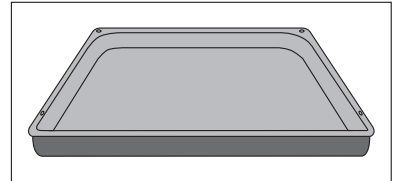
для пирогов и печенья.

**Антипригарный противень**

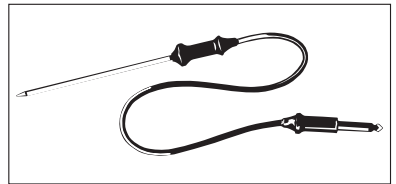
Для приготовления пирогов и лепешек

**Антипригарный глубокий противень**

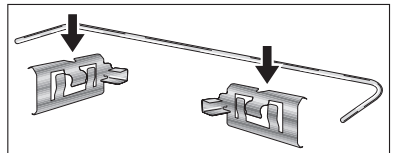
Для выпекания и жарки или использования в качестве поддона для сбора жира.

**Термометр для мяса**

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.

**Зажимы Syncrofix**

Фиксаторные зажимы с соединительным бугелем.



## Перед первым использованием

### Установки языка

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



2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный язык.



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



### Включение захапоглощающего фильтра ДА/НЕТ

1. ФИЛЬТР ОТ ЗАПАХОВ светится.
2. Навигационными кнопками  или  выберите необходимую установку.
3. Нажмите кнопку Окей . На индикаторной панели на несколько секунд появляется надпись СОХРАНЕНО.




Благодаря каталитическому действию фильтра запахи в значительной степени устраняются.

Если захапоглощающий фильтр включен, то при начале процесса выпечки или жарки он включается автоматически.



По окончании выпечки или жарки он выключается.

## Установка времени


 Время суток необходимо устанавливать только в том случае, если прибор продолжительное время был отключен от электросети.

1. ВРЕМЯ СУТОК светится.

На индикаторном поле изображается время суток 12.00.


2. Кнопкой  или  установить фактическое время.



3. Подтвердите кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ .

Теперь прибор готов к работе.



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

## Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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



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

1. Откройте дверцу духового шкафа.

Включится подсветка.

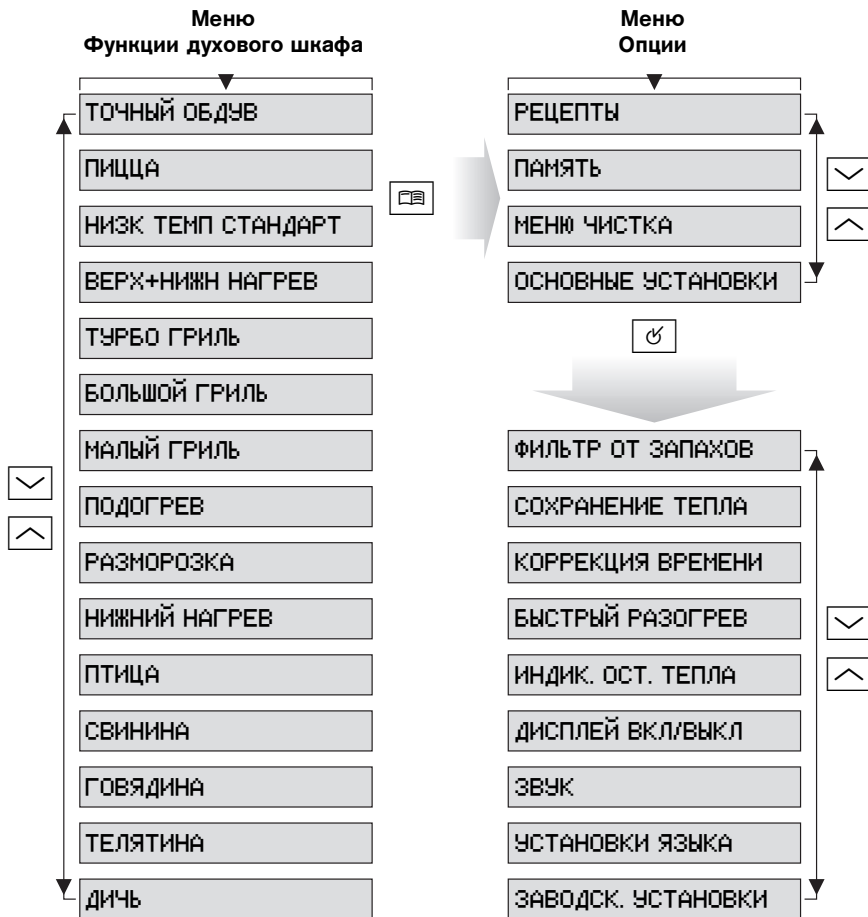
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.

3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.

4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.



# Управление духовым шкафом

## Обзор функций меню



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



## Меню функций духового шкафа

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

### Установка функции духового шкафа на примере

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.





2. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию духового шкафа.

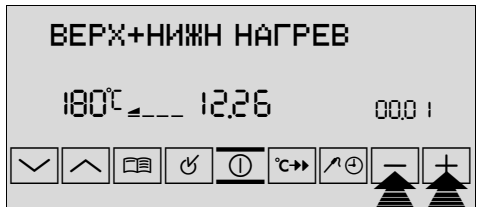
На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.

Духовой шкаф начинает нагреваться.







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




По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.



## Меню опций

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


### Подменю

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



В конце каждого меню находится пункт меню НАЗАД.

С его помощью можно вернуться в субменю.

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

После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

## Использование функций духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духового шкафа	Применение
<b>КОНВЕКЦ. НАГРЕВ</b>	Для <b>выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
<b>ПИЦЦА</b>	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки</b> . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
<b>НИЗК ТЕМП</b>	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.
<b>ВЕРХ+ НИЖН НАГРЕВ</b>	Для <b>выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа</b> .
<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для <b>гратинирования и запекания</b> .
<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов в <b>значительных количествах</b> и для <b>поджаривания гренков</b> .
<b>МАЛЫЙ ГРИЛЬ</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков</b> .
<b>ПОДОГРЕВ</b>	Для поддержания температуры горячих блюд.
<b>РАЗМОРОЗКА</b>	Для <b>начального и полного размораживания</b> тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других <b>замороженных пищевых продуктов</b> .
<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ</b>	Для <b>дополнительного пропекания</b> пирогов с целью получения <b>низа с поджаристой корочкой</b> .

## Программы для приготовления мяса

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

или

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

## Практическое использование, таблицы, рекомендации и рецепты

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

## Включение и выключение духового шкафа

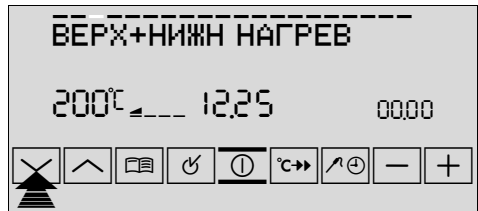
### Выбор функции духового шкафа

1. Включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. .



2. Навигационными кнопками  или  выберите нужную функцию духового шкафа. 

На индикаторе температуры появляется предлагаемая температура.

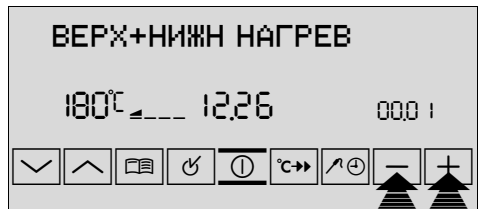
Духовой шкаф начнет нагреваться.





### Изменение температуры духового шкафа

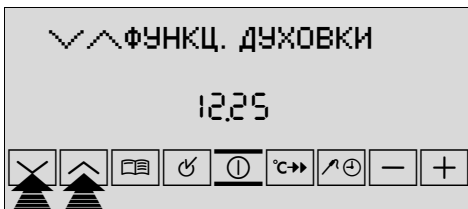
Кнопкой  или  можно увеличивать или уменьшать температуру.

По достижении установленной температуры звучит сигнал.




## Выключение функции духового шкафа

Навигационные кнопки  или  нажимайте до тех пор, пока на дисплее снова появится ФУНКЦ. ДУХОВКИ.



## Полное выключение прибора

Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  выключите прибор.



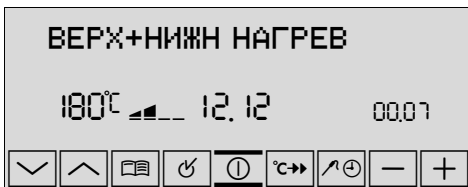
## Воздушное охлаждение

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

## Индикатор нагрева

### Индикатор нагрева

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



### Индикация быстрого нагрева

После включения функции **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** зажигающиеся друг за другом полосы указывают на то, что **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** активирован.





### Индикация остаточного тепла

После **выключения** духового шкафа на дисплее отображается уровень остаточного тепла в духовом шкафу.



### Запрос точной температуры в градусах

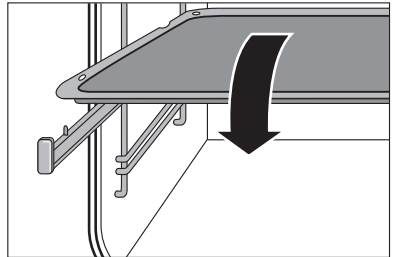
Нажмите кнопку **+** и **-** одновременно. Отобразится температура внутри духового шкафа на текущий момент.



## Установка решетки, обычного и глубокого противней

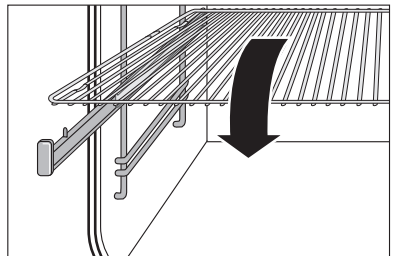
### Установка обычного или глубокого противня:

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.

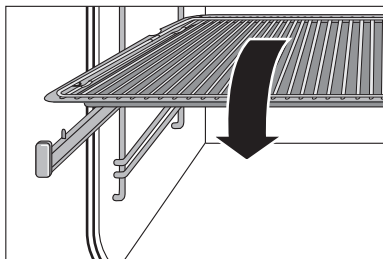


Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выкальзывания.

### Комбинируемая 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.

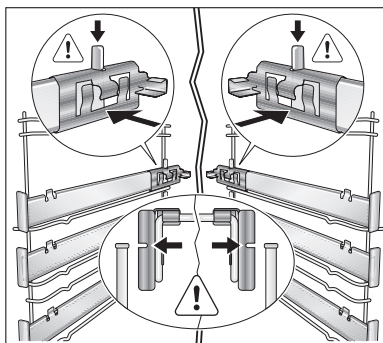
#### Установка синхронизированных выдвижных решеток для противней



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

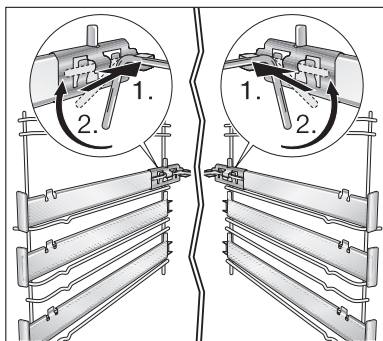
При установке левого и правого фиксаторов насадите их на соответствующие телескопические направляющие так, чтобы верхняя выемка села на **задний** стопорный штифт.

Сильно прижмите фиксаторы, чтобы они механически закрепились.

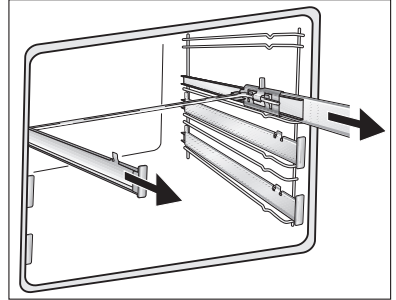


Соединительную скобу вставьте в задние уголки для фиксаторов левой и правой телескопических направляющих **(1.)**.

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



После этого вы получите возможность синхронно выдвигать телескопические направляющие.



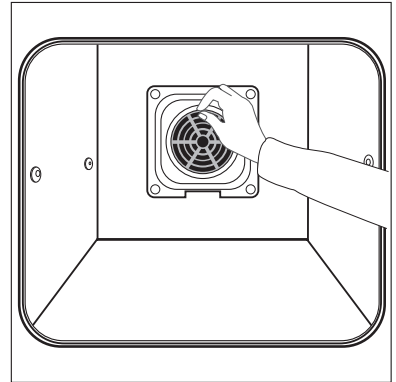
**Демонтаж синхронизированных выдвижных решеток для противней**  
Демонтаж выполняется в обратном порядке.

## 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.

## Термощуп для мяса




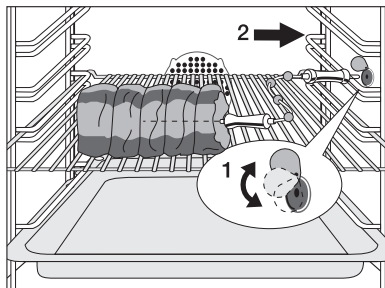
С использованием термощупа для мяса меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает выбор соответствующих функций духовой печи и дополнительные программы для термощупа.



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

## Установка термощупа для мяса

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




## Настройка температуры термощупа для мяса

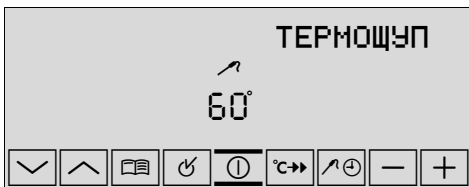
Обеспечивает отключение духового шкафа при достижении заданной температуры внутри продукта с точностью до одного градуса.



### Следует учитывать два значения температуры:

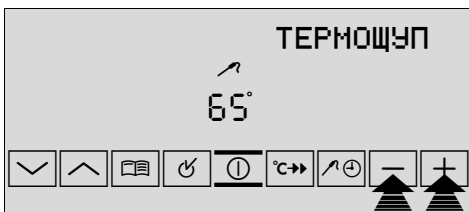
- Температура внутри духового шкафа: см. таблицу жарки
- Температура внутри продукта: см. таблицу Термощуп для мяса

1. Вставьте термощуп, как описано выше.

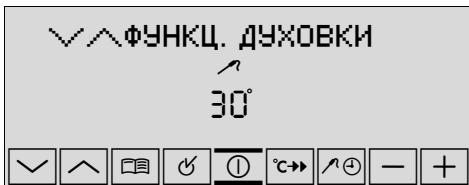
В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП, и загорается символ .





2. В течение 5 секунд при помощи кнопки  или  установите нужную температуру внутри продукта.



На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.



Если ФУНКЦ. ДУХОВКИ необходимо отобразить в текстовой строке до того, как установлена нужная температура внутри продукта, нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока символ  не начнет мигать, после этого выполните настройку.



Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

3. Задайте функцию духового шкафа и при необходимости – температуру внутри духового шкафа.




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 на индикаторе времени суток и температуры внутри продукта отображается мигающий прямоугольник.

При достижении заданной температуры внутри продукта раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.

4. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

#### **Дополнительное изменение температуры внутри продукта:**

Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока в текстовой строке ТЕРМОЩУП и на индикаторе температуры не отобразится температура внутри продукта.

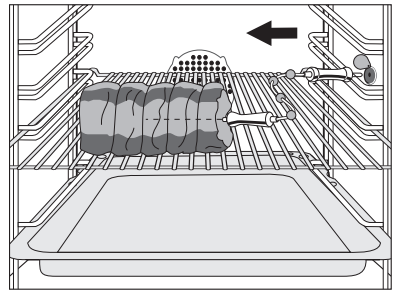
Затем измените температуру при помощи кнопки  или .

### **Извлечение термощупа**



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

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



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



### **Автоматические программы**

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



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

## Программы для приготовления мяса с заданием веса

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

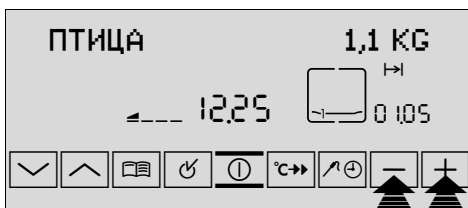
1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу для мяса. В текстовой строке мигает поле введения веса.




2. Пока поле введения веса мигает, кнопкой  или  установить вес продукта. Установка осуществляется шагами по 0,1 кг (для пункта ПТИЦА по 0,2 кг).

Программа для приготовления мяса запускается.

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



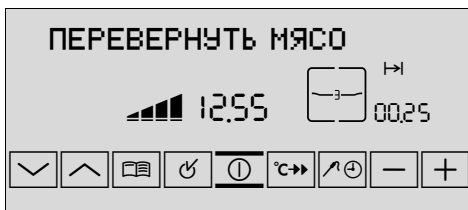
Если предлагаемый вес не изменяется в течение ок. 5 секунд, программа для приготовления мяса запускается автоматически.

В течение первых двух минут вес еще можно изменить. Для этого нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ .

Заданный вес мигает и его можно изменить.

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

По окончании программы для приготовления мяса раздается звуковой сигнал.



## Программы для приготовления мяса с использованием термощупа



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

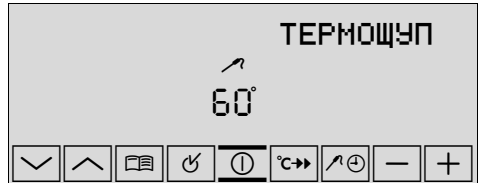
Эти программы предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса.



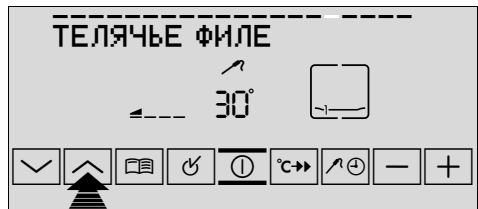
**Внимание:** Разрешается использовать только тот термощуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

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

В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП и мигает символ .



1. Навигационными кнопками или выбрать нужную программу ТЕРМОЩУП.



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

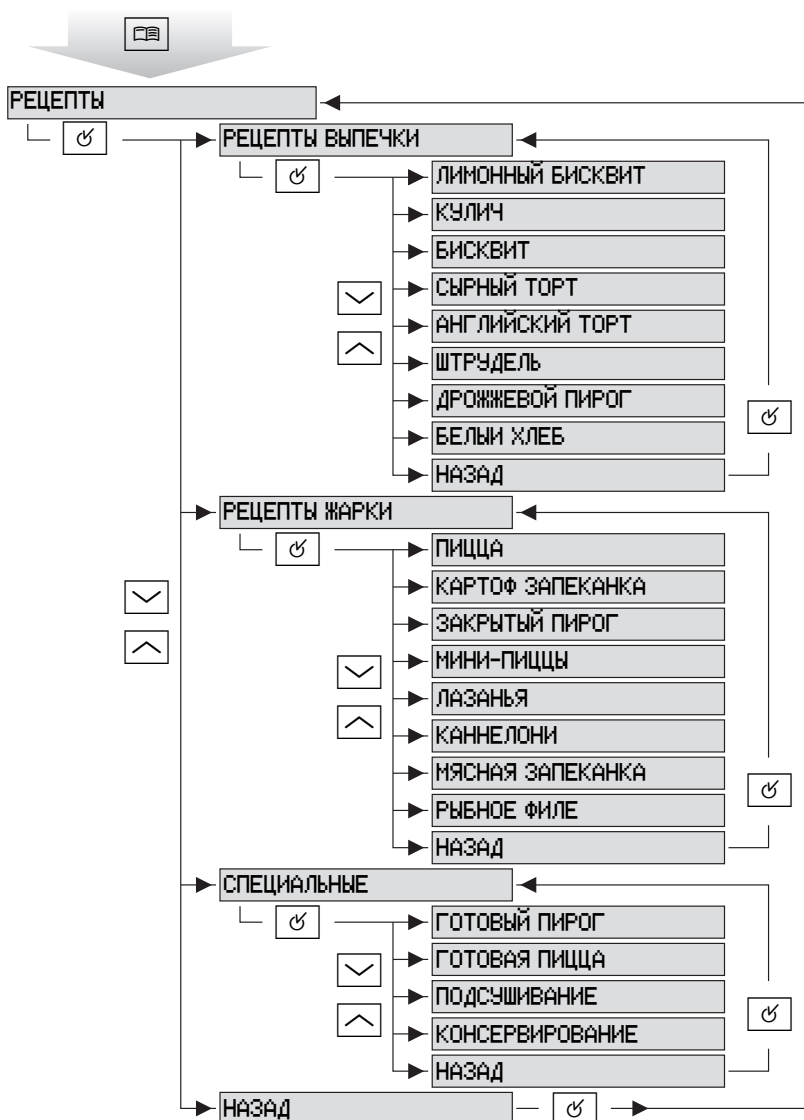
2. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.
3. Вынуть термощуп.



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

## Опции

## РЕЦЕПТЫ Обзор





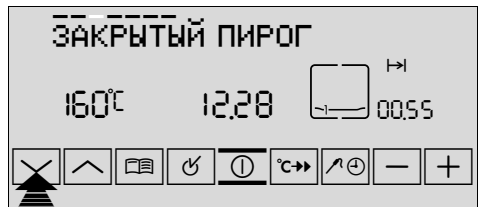
## РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ




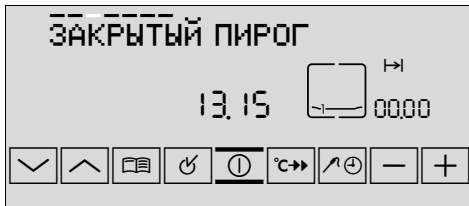
Используйте эту функции для приготовления пищи по рецептам из брошюры “Таблицы, советы и рецепты”. Эти функции предлагают оптимальные настройки для соответствующего рецепта.

### Выбор рецепта


1. Кнопкой ОПЦИЯ перейти в меню опций.
2. Кнопкой Окей перейти в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационными кнопками или выбрать нужную категорию рецептов.
4. Кнопкой Окей перейти, например, в меню РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ.
5. Навигационными кнопками или выбрать нужный рецепт. Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.




6. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- На индикаторе времени мигает “00:00” и символ .
  - Разогрев духового шкафа отключается.
7. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.






### Отложенный пуск

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








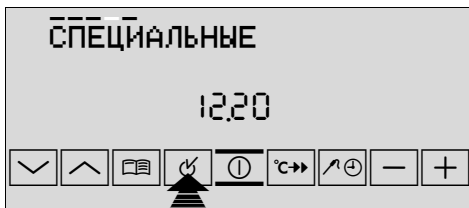
Функцию таймера ОКОНЧАНИЕ  можно установить, если с начала выполнения программы прошло не более двух минут.



### Досрочное прекращение приготовления

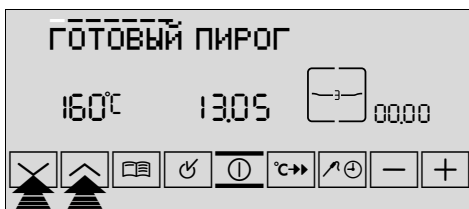
Кнопку ОПЦИЯ  нажимать в течение длительного времени или навигационными кнопками  либо  выбрать пункт меню НАЗАД.



### СПЕЦИАЛЬНЫЕ

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



5. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный пункт меню.  
На индикаторе отобразится рекомендуемая температура.  
Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.



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

В категории **СПЕЦИАЛЬНЫЕ** Вы найдете следующие пункты меню:

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

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

## ПАМЯТЬ



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

Первые три собственных рецепта можно вызывать непосредственно в меню Функции духового шкафа.


Имеется по 10 ячеек в памяти для сохранения рецептов и для рецептов с заданной температурой внутри продукта.



### Сохранение настроек для "Собственных рецептов"

#### Сохранение настроек для известного рецепта

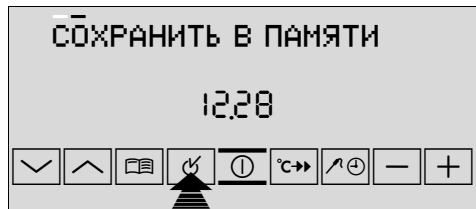
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. При необходимости при помощи кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейдите к функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и задайте требуемую продолжительность приготовления (см. раздел "Функции часов")


#### или

при помощи кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейдите к функции ТЕРМОЩУП и задайте требуемую температуру внутри продукта (см. раздел "ТЕРМОЩУП").



3. При помощи кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню Опции.
4. При помощи кнопки Окей  выберите предлагаемый пункт меню СОХРАНИТЬ В ПАМЯТИ.

На дисплее отображается очередная свободная ячейка памяти.





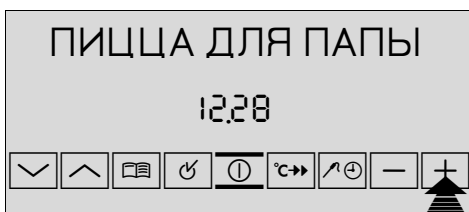
5. При помощи кнопки Окей  выберите, напр., БАНК ПАМЯТИ 1. Первая буква в текстовой строке начинает мигать.




6. При помощи кнопки со стрелкой  или  выберите нужную букву в алфавитном порядке.



7. При помощи кнопки  или  перемещайте курсор вправо или влево. Теперь мигает и может быть изменена следующая буква и т.д. Таким образом можно записать название собственного рецепта.




 В распоряжении имеется 18 полей для ввода.



После завершения процедуры записи нажмите и удерживайте кнопку Окей .

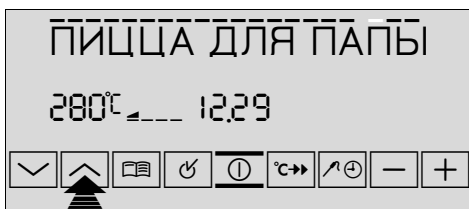
На дисплее отобразится СОХРАНЕНО.



 Настройки также можно сохранять во время или после завершения процесса запекания или жарки.

### Вызов настроек для “Собственных рецептов”

1. Включите духовой шкаф кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .
2. При помощи кнопки со стрелкой  выберите сохраненный рецепт.






Первые три собственных рецепта можно вызывать непосредственно в меню Функции духового шкафа.

Другие собственные рецепты можно вызвать в ПАМЯТЬ под пунктом меню НАЧАТЬ ЗАПИСЬ.

### Перезапись ячейки памяти

Занятые ячейки памяти всегда можно перезаписать.

Для этого действуйте в соответствии с указаниями из раздела “Сохранение настроек для собственных рецептов”.

Но в пункте 5 вместо предлагаемой свободной ячейки памяти при помощи кнопки  выберите рецепт, который необходимо перезаписать.

## ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ













Независимо от конкретного способа применения духового шкафа, Вы можете менять его основные установки. Установки сохраняются до их следующего изменения.

ФИЛЬТР ОТ ЗАПАХОВ	
– ФИЛЬТР ВКЛ	Фильтр запахов включается, когда начинается процесс выпекания или жарки.
– ФИЛЬТР ВЫКЛ	Фильтр запахов включается только для самоочистки (примерно через 100 часов работы).
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	
– СОХР. ТЕПЛА ВКЛ	Функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА предлагается по истечении установленной продолжительности или времени окончания и может быть активирована в меню выбора.
– СОХР. ТЕПЛА ВЫКЛ	Функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА в меню выбора <b>не</b> предлагается.
КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ	
– КОРРЕКЦИЯ ВКЛ	Функция КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ предлагается по завершении ранее установленной продолжительности.
– КОРРЕКЦИЯ ВЫКЛ	Функция КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ не предлагается.
БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	
– БЫСТР. РАЗОГР ВКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ подключается автоматически при соответствующих функциях печи.
– БЫСТР. РАЗОГР ВЫКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ автоматически <b>не</b> подключается при соответствующих функциях печи.

<b>ИНДИК. ОСТ. ТЕПЛА</b>	
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВКЛ	После отключения духового шкафа на индикаторном поле показывается остаточное тепло.
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВЫКЛ	После отключения духового шкафа на индикаторном поле остаточное тепло не показывается.
<b>ЗВУК</b>	
– ТОНЫ КЛАВИАТУРЫ – ТОНЫ КЛАВ. ВКЛ – ТОНЫ КЛАВ. ВЫКЛ	Для установки выбора - подтверждать или не подтверждать звуком каждое нажатие кнопок.
– ПРЕДУПРЕД. СИГНАЛЫ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВКЛ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВЫКЛ	Для установки выбора – надо ли реагировать звук на звуковые сигналы в случае не выполнения действий по обслуживанию.
<b>УСТАНОВКИ ЯЗЫКА - LANGUAGE MENU</b>	
– РУССКИЙ – ...	Для установки языка на дисплее.
<b>ЗАВОДСК. УСТАНОВКИ</b>	
– НАЗАД К ЗАВ.УСТАН.	Для возвращения всех установок в исходную позицию при установке.

### Регулировка **ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ**

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

## Повседневное использование ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ

### Запахопоглощающий фильтр



Когда включен запахопоглощающий фильтр, потребление энергии увеличивается.



Если запахопоглощающий фильтр в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ отключен, то через 100 часов работы он автоматически включается для самоочистки во время процесса выпекания или жарки.



Во время пиролизической очистки запахопоглощающий фильтр включается автоматически, даже если он выключен в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.



### Сохранение тепла

Функция Сохранение тепла поддерживает температуру приготовленного блюда в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки. Она полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают.

Условие применения функции Сохранение тепла:

- Задана температура выше 80°C
- Установлена определенная продолжительность приготовления

### Включение функции Сохранение тепла

1. Выберите функцию духового шкафа, программу приготовления мяса или автоматическую программу.
2. При необходимости установите продолжительность приготовления или температуру внутри продукта.
3. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока не на дисплее не появится СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА.
4. Подтвердите, нажав .  
Функция Сохранение тепла теперь включена.
5. После завершения функции духового шкафа раздается звуковой сигнал и активируется функция Сохранение тепла.  
Установленная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.  
По истечении 30 минут работы функции Сохранение тепла духовой шкаф выключается.



Независимо от установленной функции духового шкафа функция Сохранение тепла остается активной. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа.



Функцию Сохранение тепла можно активировать или деактивировать в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

## КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

Продление действия последней заданной функции духового шкафа по истечении времени ее выполнения.

Необходимое условие:






- Все функции духового шкафа выполняются в режиме ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или в автоматическом режиме с калькуляцией по весу продукта.
- Ни одна функция духового шкафа не выполняется при установке ТЕРМОЦУП.

Функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ можно включить или выключить в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

### Включение функции КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

Выполнение функции духового шкафа завершено.

Раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение.

1. Нажмите любую кнопку (кроме ВКЛ./ВЫКЛ ).
2. Сообщение КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ на дисплее отображается примерно в течение 3 минут.
3. С помощью  активируйте функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ.
4. Задайте продолжительность функции КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ с помощью кнопки  или .
5. Запустите функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ, нажав кнопку  или подождите 5 секунд, пока не начнется ее автоматическое выполнение.

Установки функций духового шкафа отображаются на дисплее с новыми значениями продолжительности выполнения.



Дальнейшие действия выполняются в соответствии с установкой любой стандартной функции духового шкафа. Функцию КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ можно задавать повторно любое количество раз.

## Предварительный разогрев с использованием функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

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




Предварительный разогрев пустого духового шкафа становится ненужным в большинстве программ запекания и жарки, так как заданная температура, как правило, достигается за короткое время (см. таблицы и рекомендации). Мы рекомендуем предварительный разогрев пустого духового шкафа при помощи функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для мелкой выпечки, которая быстро теряет форму, булочек и бисквитных рулетов.




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

1. Установите функцию духового шкафа (например, ВЕРХ+ НИЖН НАГРЕВ). При необходимости измените рекомендуемую температуру.



2. Нажмите кнопку **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** . Загорается символ .
- Поочередно загорающиеся черточки показывают, что **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** работает.
- По достижении заданной температуры загораются черточки индикации разогрева. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.
- Духовой шкаф теперь разогревается с температуры предварительного разогрева дальше. Теперь Вы можете укладывать продукты в духовой шкаф.



Если Вы предпочитаете укладывать продукты в предварительно разогретый духовой шкаф, то Вы можете выбрать режим постоянного включения функции **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** (см. меню **ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ**). Кнопкой **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ**  функция **БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ** может быть отключена.



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

## Функции часов

### **ТАЙМЕР:**

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

### **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ:**

Для установки времени работы духового шкафа.

### **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”).

### **Рекомендации к функциям таймера**

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



### Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [H] и ОКОНЧАНИЕ [→]

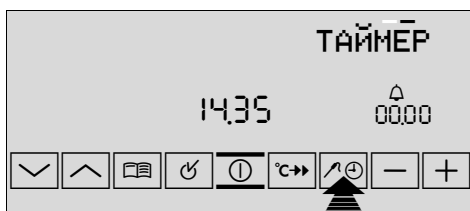
Если задействованы функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [H] и ОКОНЧАНИЕ [→], то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключаются. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени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



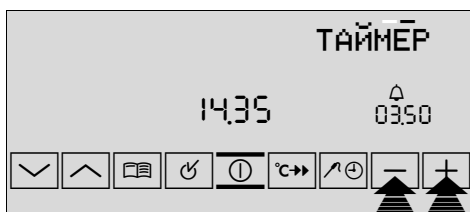
Индикация функций времени показывает **продолжительность выполнения выбранной функции печи**, если не установлено никакой функции часов ТАЙМЕР [A], ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [H] или ОКОНЧАНИЕ [→].

#### ТАЙМЕР [A]

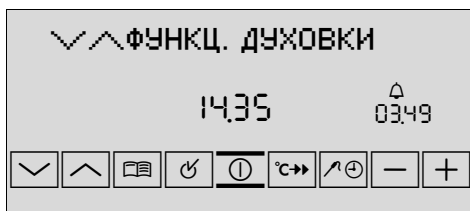
1. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ [A] до тех пор, пока ТАЙМЕР и символ [A] не появятся на дисплее.



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



Примерно через 5 секунд на индикаторе отображается оставшееся время. ФУНКЦ. ДУХОВКИ и символ [A] отображаются на дисплее.







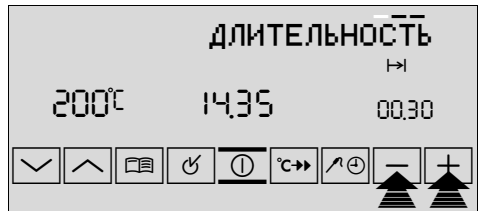
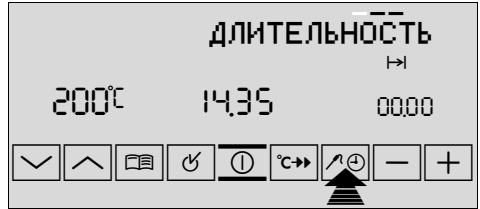
По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. "00:00" и символ [A] мигают на дисплее.




Отключение звукового сигнала: Нажатием любой кнопки.

**ДЛИТЕЛЬНОСТЬ** 

1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и символ  не появятся на дисплее.
3. При помощи кнопки  или  задать нужную продолжительность приготовления.



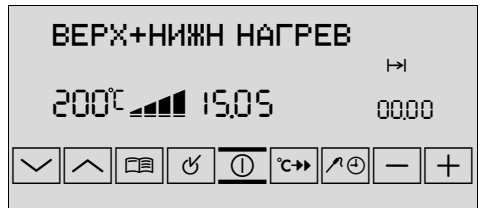
Примерно через 5 секунд отображается оставшееся время приготовления.

Символ  загорается на дисплее.





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

„00:00“ и символ  мигают на дисплее.





Отключение звукового сигнала: Нажатием любой кнопки.


**ОКОНЧАНИЕ** 

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ОКОНЧАНИЕ и символ  не появятся на дисплее.



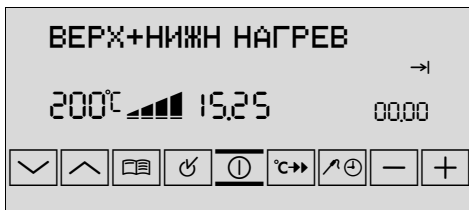
3. При помощи кнопки  или  задать нужное время выключения.




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



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



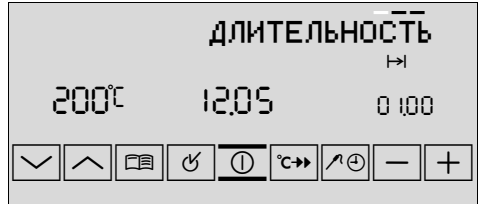
„00.00“ и символ  мигают на дисплее.

Отключение звукового сигнала: Нажатием любой кнопки.

**ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [F] и ОКОНЧАНИЕ [R] вместе**

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

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. При помощи функции ДЛИТЕЛЬНОСТЬ [F] задать время, необходимое для приготовления блюда, например: 1 час.



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



В текстовой строке стоит ЗАПРОГРАММИРОВАНО.





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



По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, например: 14:05:00.

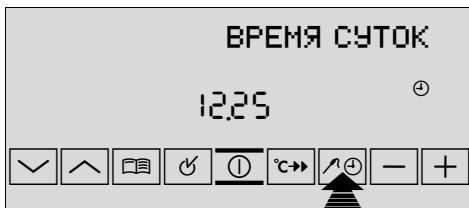




### ВРЕМЯ СУТОК - изменение индикации времени суток

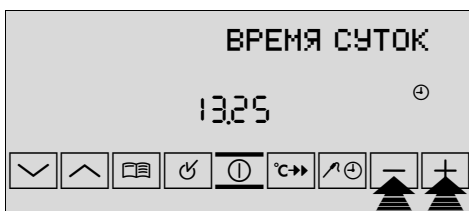



Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.

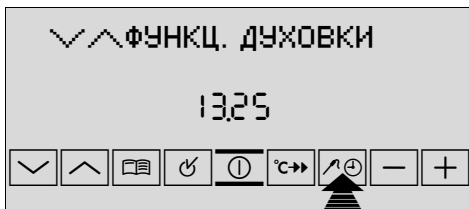
1. Включите духовой шкаф кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока не отобразится ВРЕМЯ СУТОК и символ .



3. Кнопками  или  установите текущее время.



4. Подтвердите кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ . Прибор снова готов к работе.






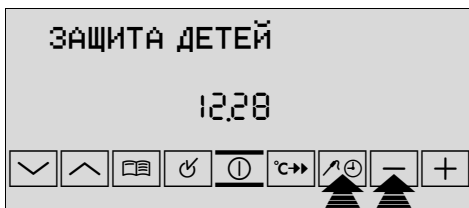
## Дополнительные функции

### Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ




После включения ЗАЩИТА ДЕТЕЙ духовой шкаф не может быть включен.

#### Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. . При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.
2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится ЗАЩИТА ДЕТЕЙ. Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь включена.






### ЗАЩИТА ДЕТЕЙ - выключение

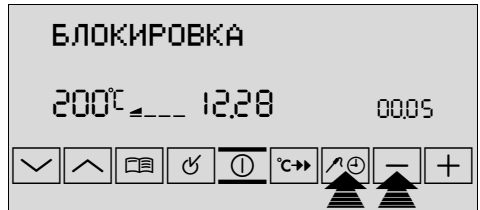
1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .
2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не погаснет ЗАЩИТА ДЕТЕЙ. Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь выключена и духовой шкаф снова готов к работе.

### БЛОКИРОВКА



Предназначена для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

#### Включение функции БЛОКИРОВКА

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .
2. Выбрать функцию духового шкафа.
3. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится БЛОКИРОВКА. Функция БЛОКИРОВКА теперь включена.



#### БЛОКИРОВКА -выключение.

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



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

### Автоматическое отключение духового шкафа



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



#### Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

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

#### Пуск после автоматического отключения

Нажмите любую кнопку.



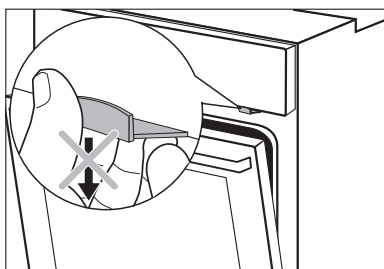
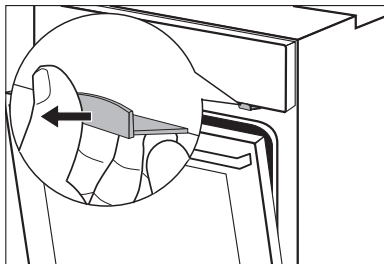
Автоматическое отключение отменяется, если установлена функция таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ .

## Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

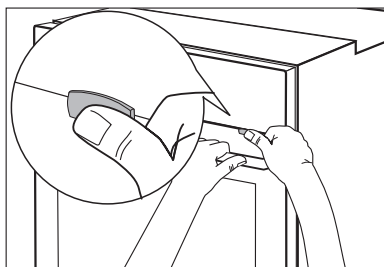
### Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



### Открывание дверцы духового шкафа:

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



### Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

### Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.



## Мытье и уход



**Предупреждение:** перед 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.

## Антипригарные принадлежности

Промывайте принадлежности мягкой губкой в горячей воде с моющим средством.



Светлые пятна на покрытии не означают, что поверхность повреждена.



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



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

## Проведение пиролитической очистки



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



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






Если Вы используете поставляемые в качестве дополнительного оборудования **телескопические направляющие**, то необходимо **вынуть их перед проведением пиролитической очистки**.


Если выдвижные решетки или противни все еще вставлены в духовой шкаф, на дисплее индикации времени появляется сообщение C1-ТЕЛЕЕСК.

НАПРАВЛ. В этом случае пиролиз не начнется, т.к. сработает система защитного отключения, предохраняющая выдвижные решетки/противни.


### Пиролитическая очистка

1. Предварительно вручную удалить сильные загрязнения.
2. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.
3. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню МЕНЮ ЧИСТКА.





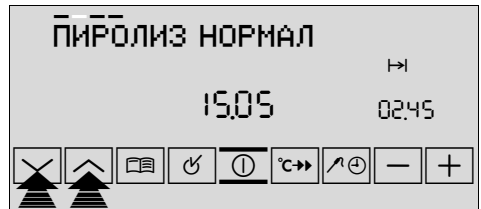
4. Подтвердить кнопкой Окей .




5. Предложенную функцию чистки ПИРОЛИЗ ЭКОНОМ подтвердить кнопкой Окей .



6. Навигационными кнопками  или  установить продолжительность процесса пиролиза.
- ПИРОЛИЗ ЭКОНОМ для легкого загрязнения (2:15),
  - ПИРОЛИЗ НОРМАЛ для среднего загрязнения (2:45),
  - ПИРОЛИЗ ИНТЕНСИВ для сильного загрязнения (3:15).



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




Не открывайте дверь духового шкафа во время нагрева, так как это приведет к остановке процедуры.



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

#### **Изменение времени отключения пиролитической очистки**

При помощи функции часов ОКОНЧАНИЕ  можно передвинуть назад время отключения.

### **Функция напоминания о необходимости пиролитической очистки**



Эта функция распознает, когда необходима пиролитическая очистка и информирует об этом пользователя.



Функция напоминания включена в установки при поставке. Ее можно через подпункт меню Опции МЕНЮ ЧИСТКА как включить, так и отключить.

**Порядок действий:**

Если по окончании какой-либо функции духового шкафа на короткое время на индикаторном поле показывается 'ПИРОЛИЗ?', подтвердите кнопкой Окей .

Навигационными кнопками  или  Вы можете выбрать следующие установки:

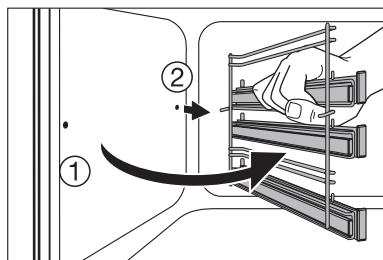
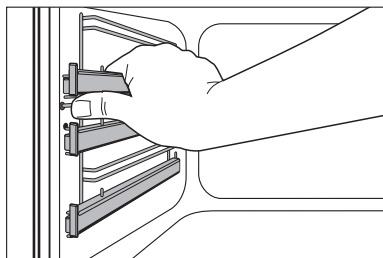
- При помощи ПИРОЛИЗ ДА Вы попадаете в меню пиролизической очистки. Далее действуйте как описано в разделе “Проведение пиролизической очистки”.
- При помощи ПИРОЛИЗ НЕТ Вы на этот раз заканчиваете функцию напоминания. Эта индикация будет повторяться при окончании следующего процесса выпекания или жарки, пока не будет проведена пиролизическая очистка.
- При помощи УСТАНОВКА НАПОМИН. стираются сохраненные в памяти процессы выпекания/жарки, вид, количество и продолжительность которых включают сообщение о напоминании. Распознавание вновь начинается.

**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**

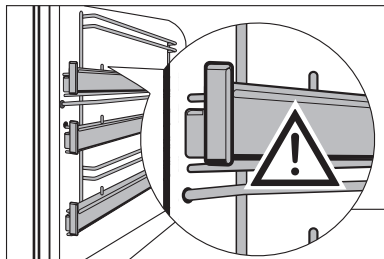
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа, а потом снимите их сзади.



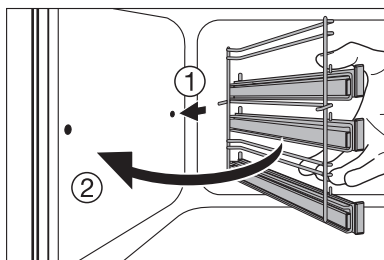
### Как вставить опорные боковые решетки для противней



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 пиролизической очисткой:**

**Перед проведением пиролизической очистки необходимо вынуть комплекты для извлечения принадлежностей!**

## Подсветка духового шкафа



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

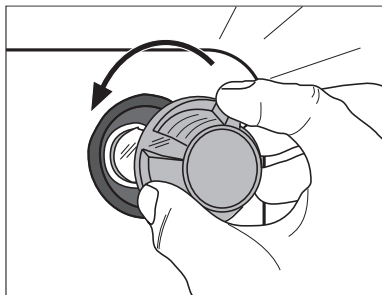
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электросчетке.



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

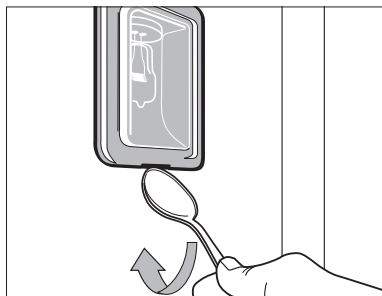
### Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

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



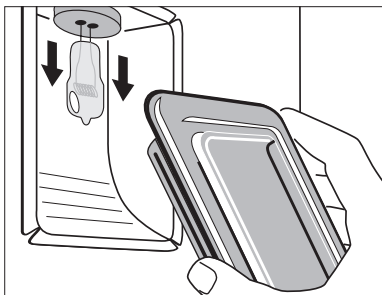
### Замена боковой осветительной лампочки и очистка от загрязнений защитного стекла духового шкафа

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.

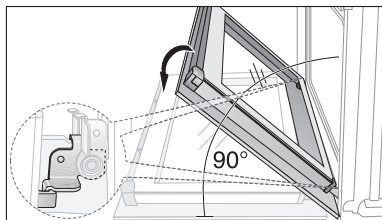


## Дверь духовки

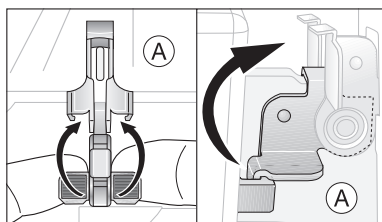
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

### Как снять дверь духовки

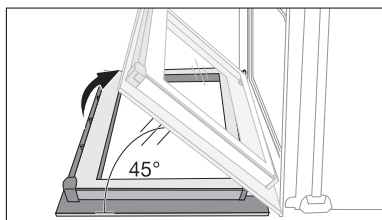
1. Полностью открыть дверь духовки.



2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



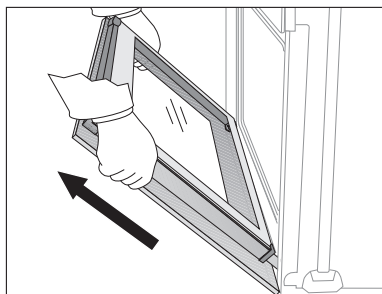
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



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

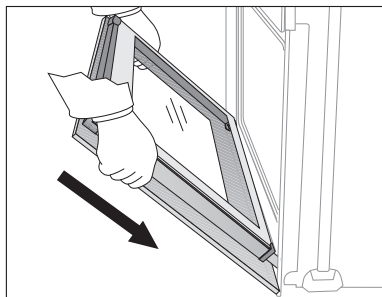


Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

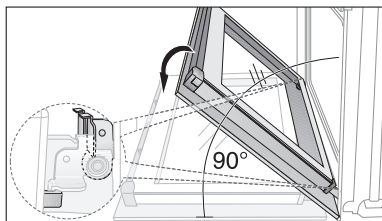


**Как установить дверь духовки**

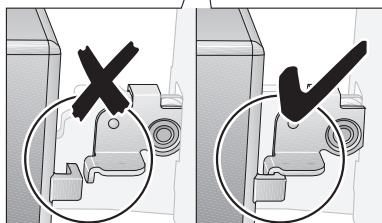
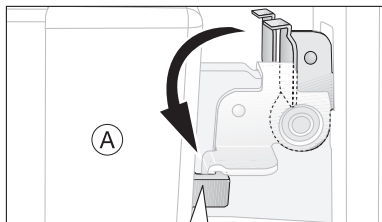
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около  $45^\circ$ .  
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.  
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.



## Стекло двери духовки

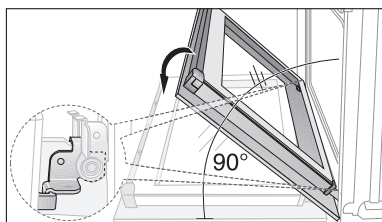
Дверь духовки оборудована четырьмя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



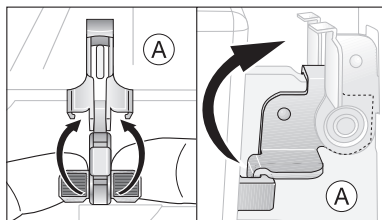
**Внимание!** При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

### Демонтаж дверных стекол

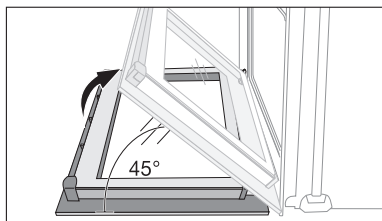
1. Полностью открыть дверь духовки.



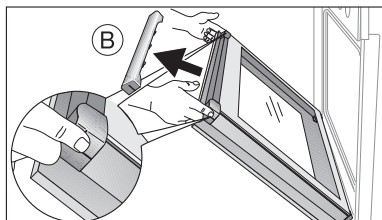
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



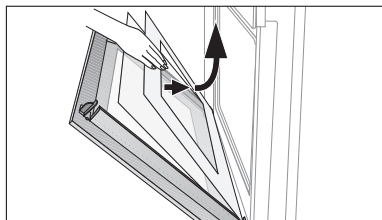
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



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

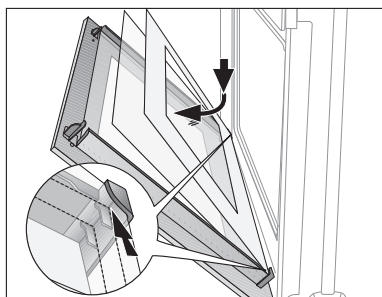
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

### Установка дверных стекол

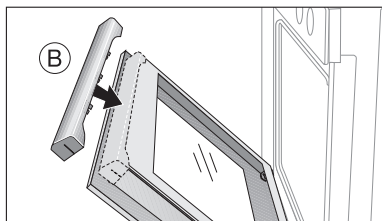
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.

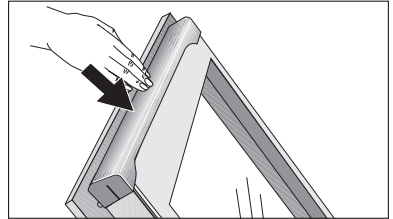
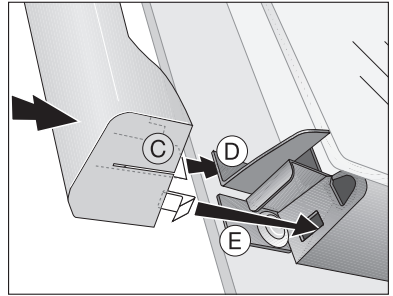


2. Взять верхнюю планку двери (В) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (В) на верхний край.

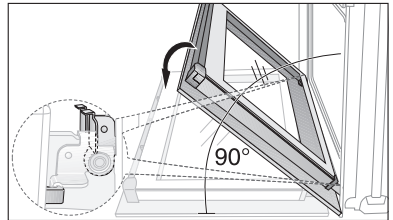




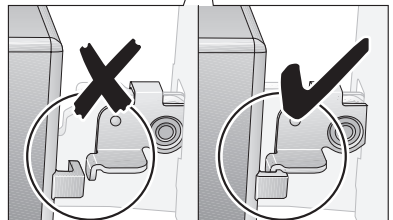
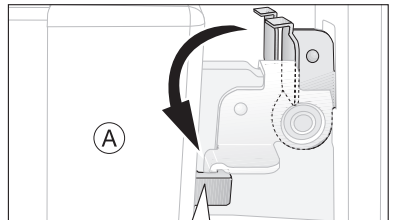
На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.



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



5. Закрыть дверь духовки.

## Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не установлено время суток	Установите время суток
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте настройки
	Сработало автоматическое выключение духового шкафа	См. “Автоматическое выключение”
	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	Заменить лампу духового шкафа
На индикаторе времени появляется F11	Короткое замыкание термощупа для мяса или его штекер неплотно установлен в гнезде	Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На индикаторе времени появляется F2	Дверь закрыта неправильно или неисправна блокировка двери	Правильно закрыть дверь; Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь в сервисный центр

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

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



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



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



**Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**

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

## 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 можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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



**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.**

## Инструкция по монтажу



**Внимание:** Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только **квалифицированные специалисты**.

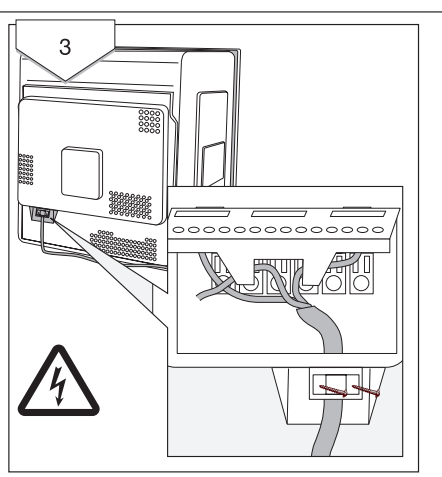
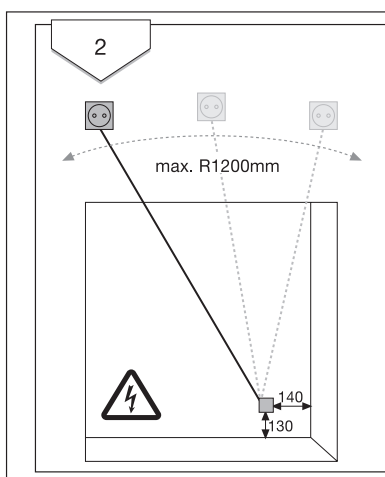
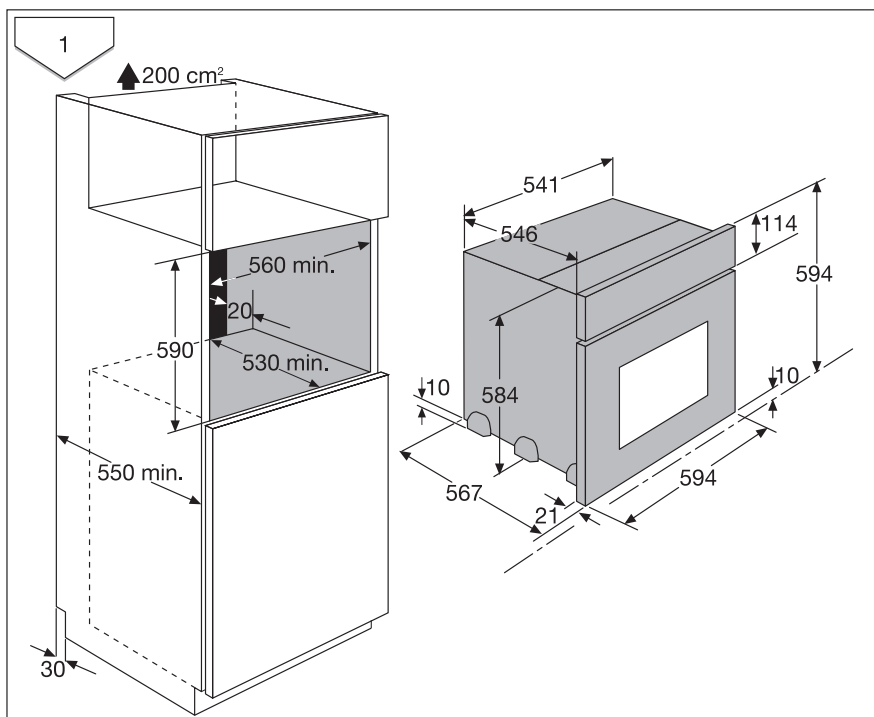
Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.



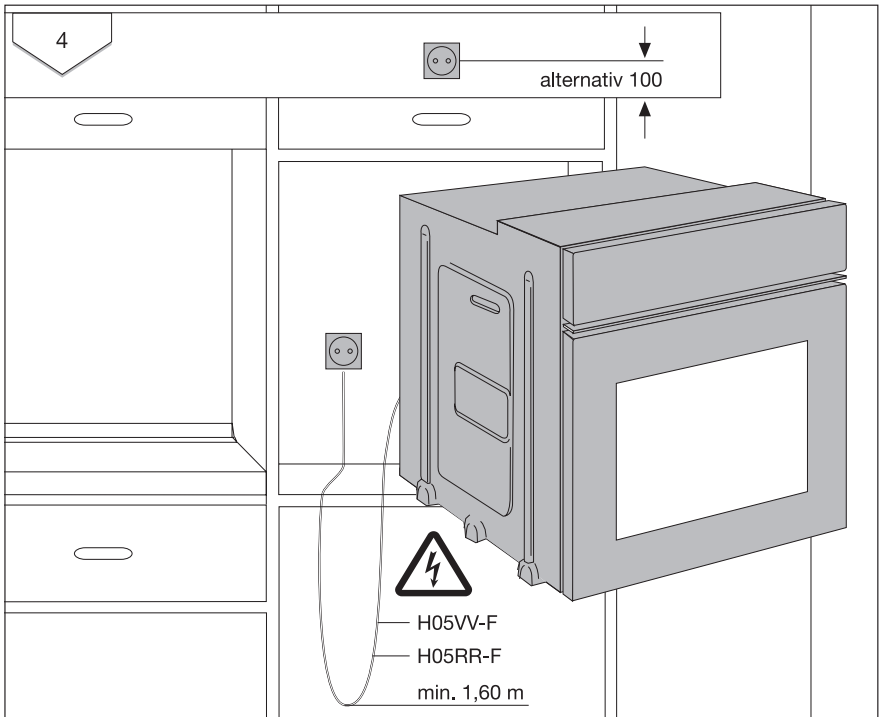
### **Правила техники безопасности для электромонтера**

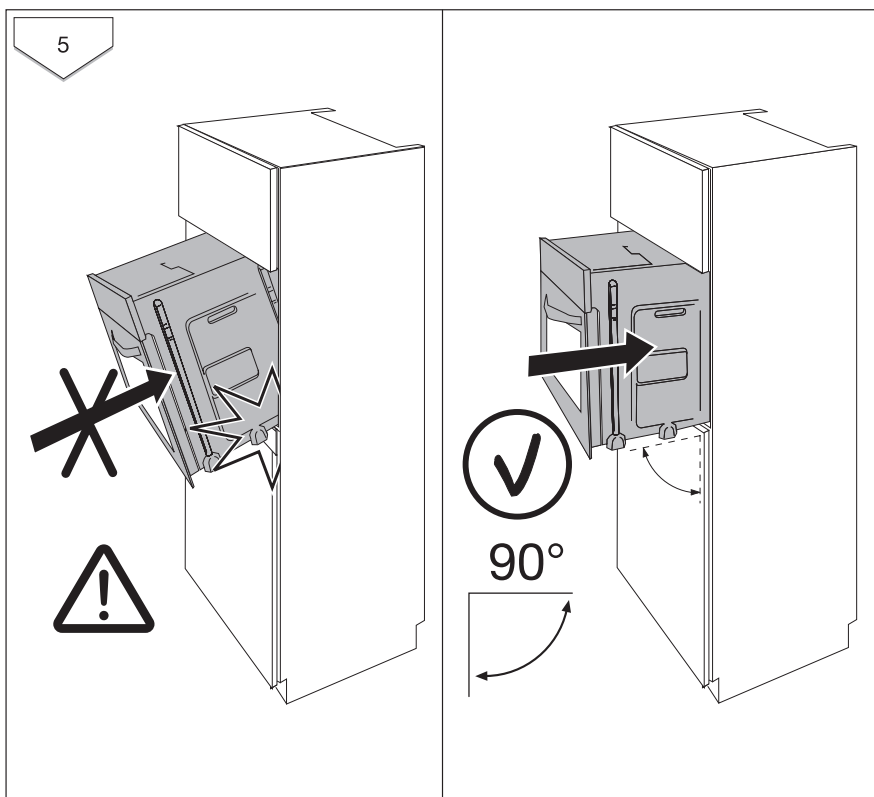
- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- Устойчивость встроенного электрошита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.
- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.

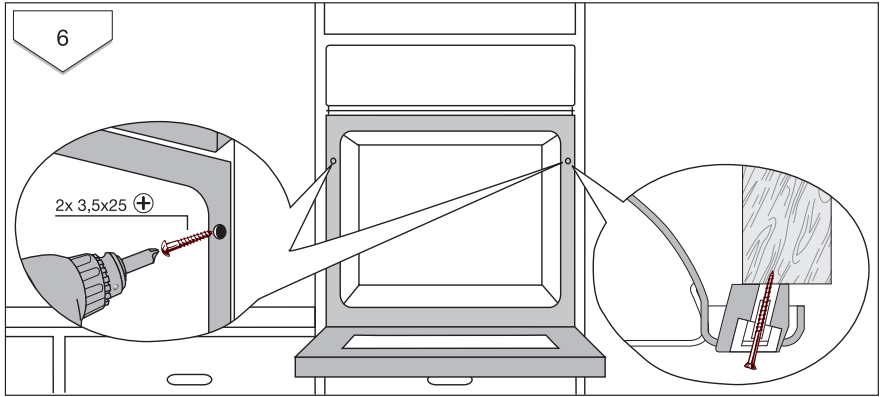
Использование теплозащитных панелей для плит и духовых шкафов с Pyrolyse не допускается, если в нише имеется задняя стенка и днище. Установка в любом случае возможна, если обрезать днище на 20 мм и выполнить вентиляционное отверстие для цоколя того же диаметра.











## Гарантия/сервисная служба

### Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

### ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

**www.electrolux.com**

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul

		
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкоп“

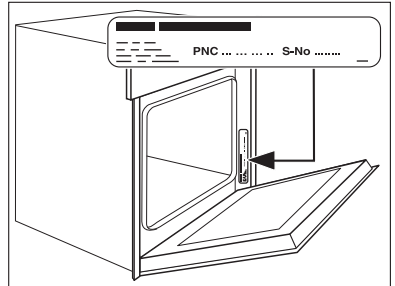
## Сервисная поддержка

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](http://www.electrolux.com)



[www.aeg-electrolux.ru](http://www.aeg-electrolux.ru)

**Право на изменения сохраняется**

387 996 015-A-290509-01