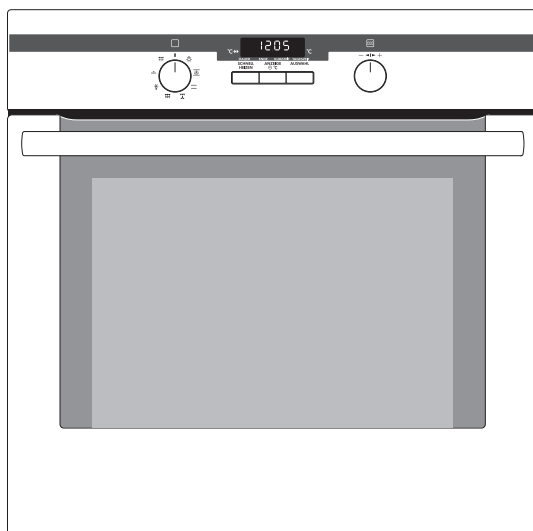


COMPETENCE B5741-4

Встроенный электрический духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

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

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

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Утилизация	8
Описание прибора	9
Общий вид	9
Регулировочная панель	9
Основное оснащение духового шкафа	10
Принадлежности духового шкафа	11
Перед первым использованием	12
Установка и изменение времени суток	12
Первое мытье	13
Управление духовым шкафом	14
Включение и выключение духового шкафа	14
Быстрый нагрев	17
Функции духового шкафа	18
Установка решетки и противня	20
Установка и снятие жирового фильтра	21
Функции часов	22
Другие функции	28
Отключение индикации	28
Защита духового шкафа от доступа детей	29
Защитное отключение духового шкафа	30
Инструкции, таблицы и советы	31
Приготовление выпечных изделий	31
Таблица “Выпекание”	33
Таблица “Запеканки и запеченные блюда”	38
“Быстрозамороженные готовые блюда”	38
Жарка	39
Таблица “Жарка”	40
Гриль с большой площадью нагрева	42
Таблица “Грилирование”	42
Размораживание	43
Таблица “Размораживание”	43
Консервирование	44

Мытье и уход	46
Наружные части духового шкафа	46
Камера духового шкафа	46
Оснащение	47
Жировой фильтр	47
Пиролитическая очистка	47
Опорные боковые решетки	49
Подсветка духового шкафа	50
Дверца духового шкафа	51
Стекло дверцы духового шкафа	52
Что делать, если	54
Сервисная поддержка	59

Инструкция по эксплуатации

Правила техники безопасности

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

Электробезопасность

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

Меры по обеспечению безопасности детей

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

Техника безопасности при эксплуатации

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



Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.



Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

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

Утилизация



Упаковочные материалы

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



Старый прибор

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

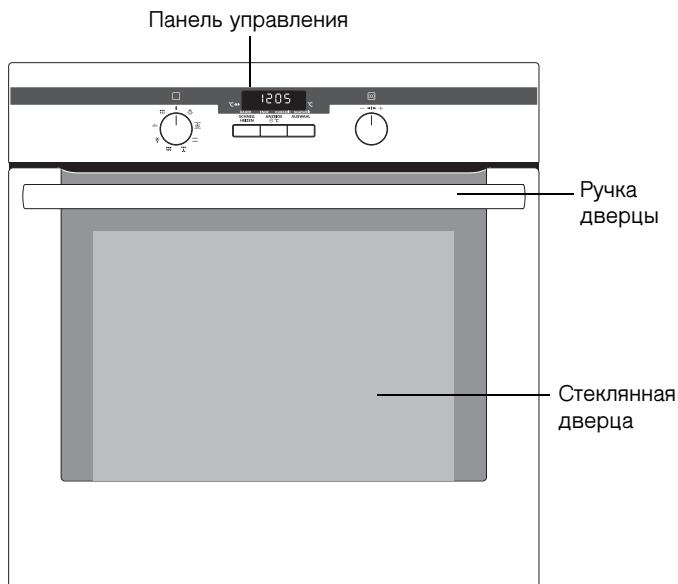


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

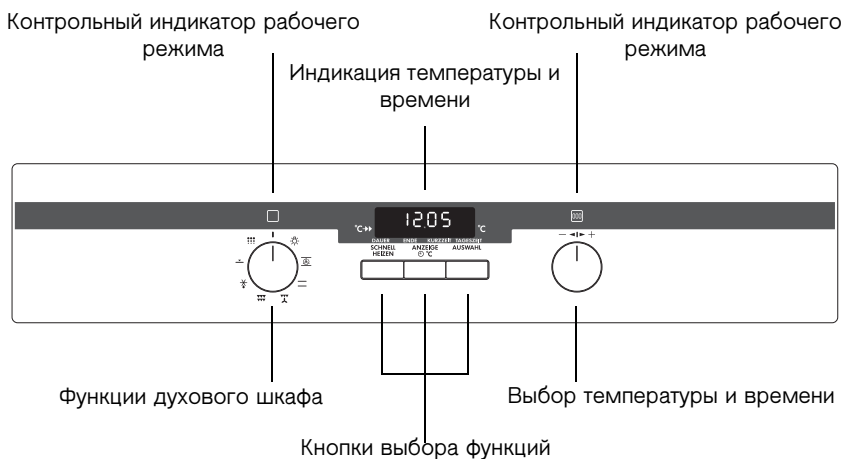
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

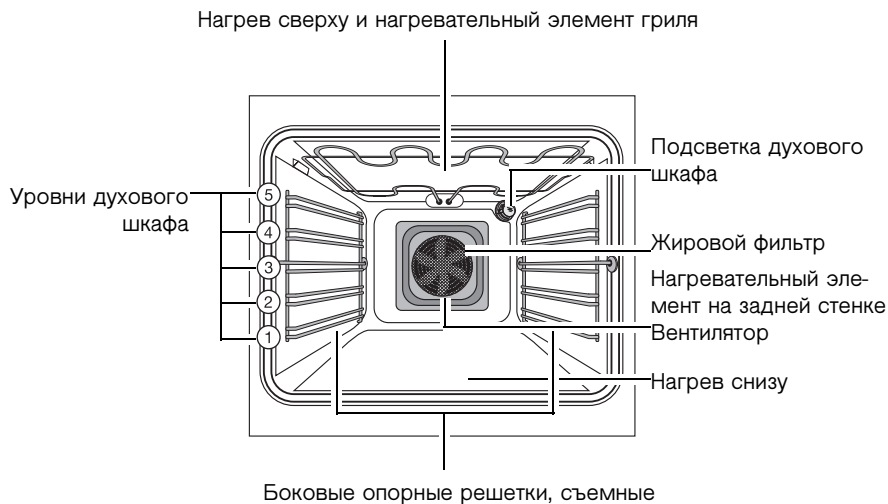
Общий вид



Регулировочная панель



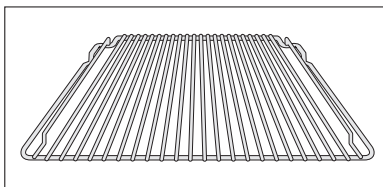
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

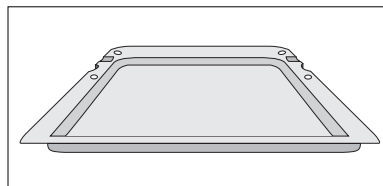
Многоцелевая решетка

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



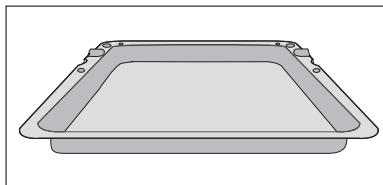
Противень

для пирогов и печенья.



Универсальный противень

для сочных пирожных, жаркого, в качестве противня для выпечки и глубокого противня для сбора стекающего жира.



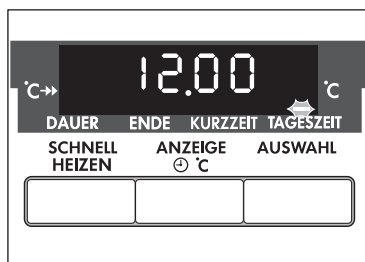
Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

i Духовой шкаф работает только с установленными параметрами времени.

При включении прибора в сеть или при сбое электропитания светоиндикатор функции Время суток автоматически начинает мигать.

1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор Время суток.
2. Кнопкой + или — установите текущее время суток.



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

Прибор готов к работе.

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



Первое мытье


Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



Внимание: Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков! Вы можете повредить ими поверхность прибора.



Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

Управление духовым шкафом

Включение и выключение духового шкафа

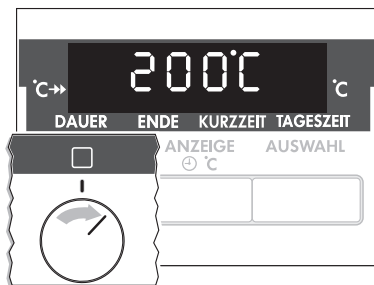


Включение духового шкафа

Вращением установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию. Загорится контрольный индикатор рабочего режима. На табло температуры появится рекомендуемая температура для установленной функции.

Начнется нагрев духового шкафа.

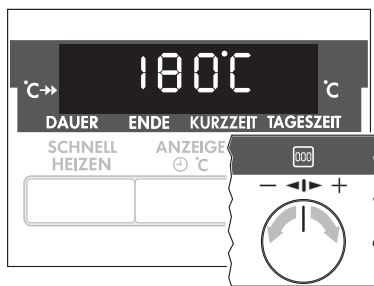
По достижении установленной температуры раздастся звуковой сигнал.



Изменение температуры духового шкафа

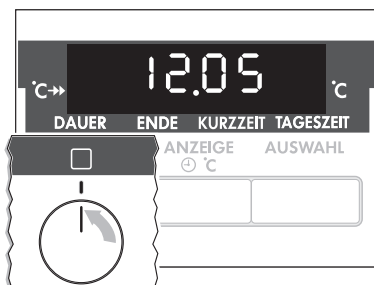
С помощью переключателя + или — измените температуру в сторону повышения или понижения.

Установка параметров производится шагами по 5°C



Выключение духового шкафа

Для отключения духового шкафа переведите переключатель функций духового шкафа в положение “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

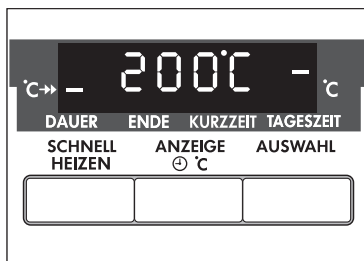
Индикация выполнения нагрева

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



Индикация быстрого нагрева

После включения **функции быстрого нагрева** °C→▶ работа этой функции визуализируется в виде последовательно высвечивающихся полосок шкалы индикатора. Кроме того начинает светиться полоска индикатора рядом с символом °C→▶.



Индикация остаточного тепла

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




Быстрый нагрев

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



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




1. Задайте нужную Вам функцию духового шкафа (например, Нагрев сверху и снизу ). При необходимости установите другую рекомендуемую температуру.
2. Нажмите кнопку Быстрый нагрев. Полоска индикатора рядом с символом °C→▶ начинает светиться.

Последовательно высвечивающиеся полоски индикатора указывают на то, что выполняется функция Быстрый нагрев.

Как только температура достигает заданного уровня, полоски на шкале индикатора нагрева и полоска рядом с символом °C→▶ гаснут. Раздается звуковой сигнал.

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



Функцию Быстрый нагрев можно дополнительно подключить к функциям духового шкафа Профи-Горячий воздух , Нагрев сверху и снизу  и Инфракраска .

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

	Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	Подсветка духового шкафа	С помощью этой функции Вы можете включить подсветку камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.	—
	Профи-Горячий воздух	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
	Нагрев сверху и снизу	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.	Нагрев сверху, нагрев снизу
	Инфراجарка	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания.	Гриль, нагрев сверху, вентилятор
	Большой гриль	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков.	Гриль, нагрев сверху
	Размораживание	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов.	Вентилятор

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор	
	Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой..	Нагрев снизу
	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 °С.	Верхний нагрев, нижний нагрев, гриль, вентилятор

Установка решетки и противня

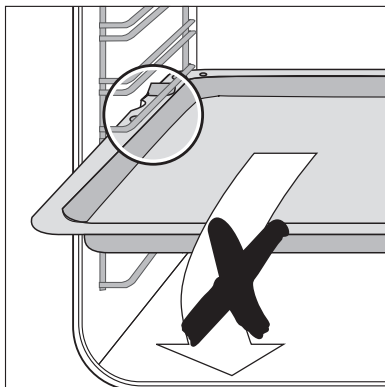


Защита от опрокидывания

У всех выдвижных частей справа и слева имеется небольшая выпуклость. Эта выпуклость является защитой от опрокидывания, она должна быть всегда обращена назад.

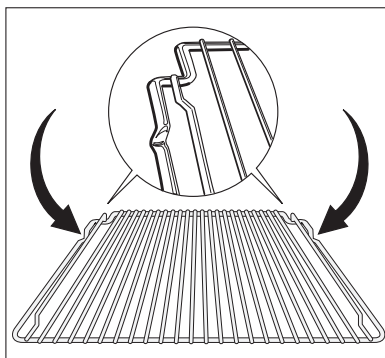
Установка противня:

Защита от опрокидывания должна быть обращена назад.



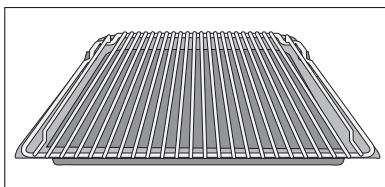
Установка решетки:

Установите решетку таким образом, чтобы оба направляющих стержня были обращены вверх. Защита от опрокидывания должна быть обращена вниз и находиться во внутренней камере духового шкафа сзади.



Установка решетки и противня:

При одновременном использовании решетки и противня защита от опрокидывания решетки должна точно войти в выемки противня.

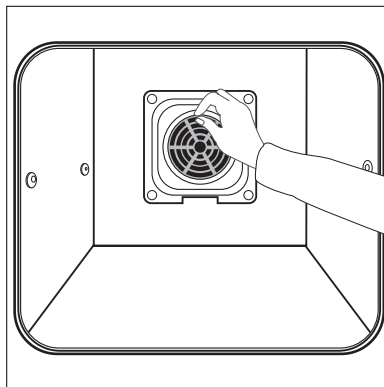


Установка и снятие жирового фильтра

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

Установка жирового фильтра

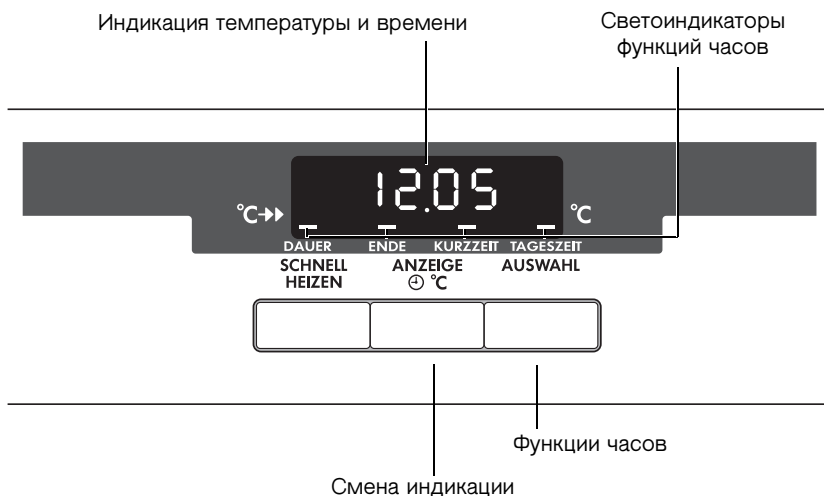
Возьмите жировой фильтр за ручку и вставьте оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).



Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

Функции часов



Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Будильника:

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Время суток

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

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



Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо из функций часов на дисплее примерно 5 секунд мигает светоиндикатор этой функции. В это время с помощью переключателя \pm / $-$ можно установить нужное время или изменить имеющееся.
- После установки нужного времени светоиндикатор соответствующей функции мигает на дисплее еще примерно 5 секунд. Затем он переходит в режим постоянного свечения. Начинается фоновый отсчет установленного времени.
- По окончании выполнения функций часов Продолжительность и Конец **переключатель функций духового шкафа необходимо установить на “0”**.
- Кнопкой Индикация \oplus °C можно по желанию выводить на дисплей либо температуру духового шкафа, либо текущее времясуток.



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.

Будильника

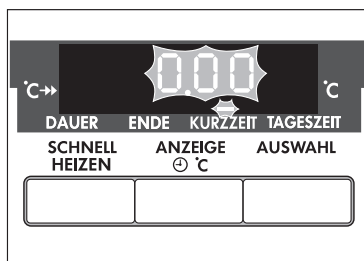
1. Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор функции Будильника.



2. С помощью переключателя + / — установите нужный параметр будильника (макс. 99.00 минут). Светоиндикатор Будильника начнет светиться.

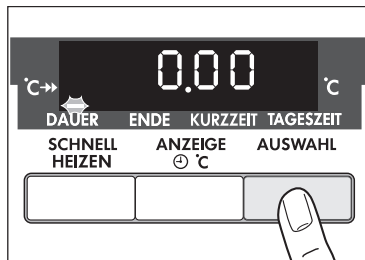


По прошествии 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал. По истечении всего заданного времени на дисплее замигает индикация "0.00" и начнет мигать светоиндикатор функции. Раздастся звуковой сигнал. Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал: Нажмите любую кнопку.

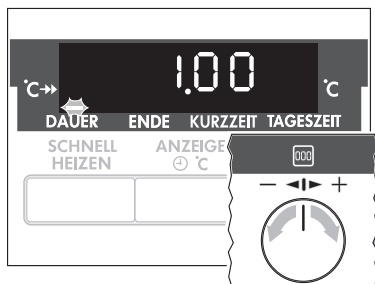


Продолжительность

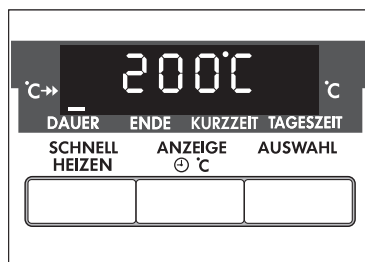
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор функции Продолжительность.



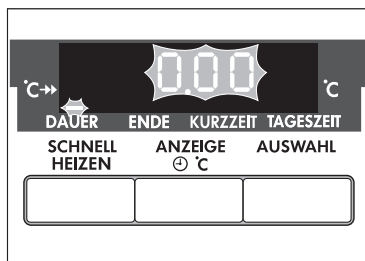
3. С помощью переключателя + / — установите нужное время приготовления блюда (макс. 09.59 часов).



Загорится светоиндикатор функции Продолжительность и сразу же начнет работать духовой шкаф.



По истечении всего заданного времени на дисплее мигает индикация "0.00" и светоиндикатор функции. В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.

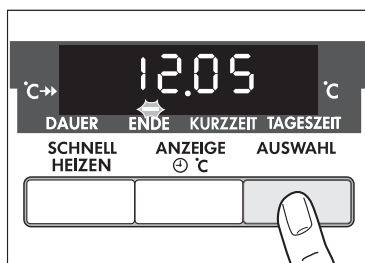


Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:

Установите переключатель функций духового шкафа на "0".

Конец

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



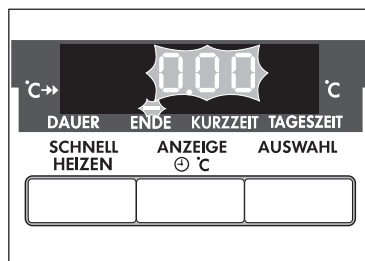
3. С помощью переключателя + / — установите нужное время отключения..



Загорится светоиндикатор функции Конец и сразу же начнет работать духовой шкаф.



По истечении всего заданного времени на дисплее замигает индикация "0.00" и начнет мигать светоиндикатор функции. В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.



Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:

Установите переключатель функций духового шкафа на "0".

Функции Продолжительность и Конец в комбинированном применении



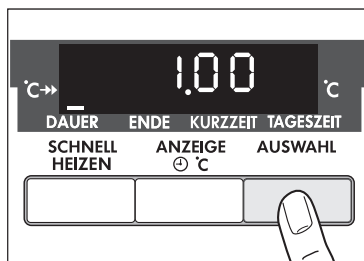
Функции Продолжительность и Конец можно применять одновременно в тех случаях, когда **через определенное время** духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить.

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.

2. С помощью функции

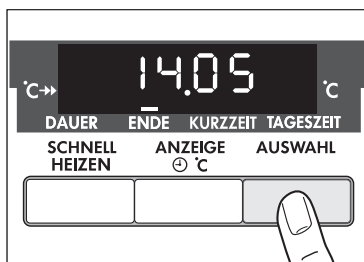
Продолжительность установите необходимое для приготовления блюда время.

В данном случае: 1 час.



3. С помощью функции Конец установите время, к которому блюдо должно быть готово.

В данном случае: 14:05.



Горят светоиндикаторы функций Продолжительность и Конец на дисплее отображается температура духового шкафа. В данном случае: 200°C.



Духовой шкаф автоматически включится в рассчитанное время.

В данном случае: в 13:05.

А по истечении заданного времени - вновь отключится.

В данном случае: в 14:05.

Другие функции

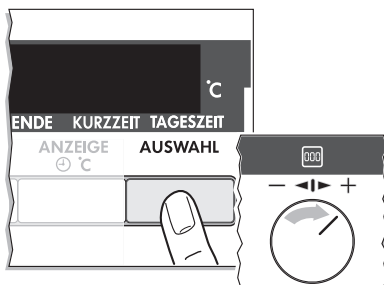
Отключение индикации



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации времени

1. Переключатель $+$ / $-$ поверните вправо и задержите в этом положении.
2. Далее нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока дисплей не станет темным.



Дисплей автоматически включится при очередном пуске прибора.

При последующем отключении индикация текущего времени снова погаснет.

Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, Вы должны снова включить индикацию времени.

Включение индикации времени

1. Переключатель $+$ / $-$ поверните вправо и задержите в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования, пока на дисплее снова не появится индикация.

Защита духового шкафа от доступа детей

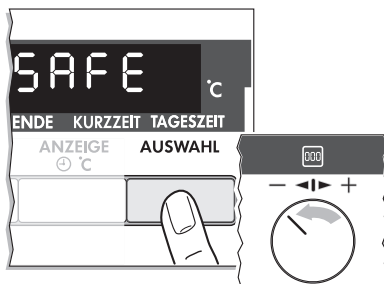
Духовой шкаф оборудован защитой от нежелательного доступа детей. После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.



Чтобы можно было включить защиту от доступа детей, не должна быть выбрана ни одна функция духовки.

Включение защиты от доступа детей

1. Поверните переключатель $+$ / $-$ влево и держите его в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования, пока на дисплее не появится индикация “SAFE” (Под защитой).



Теперь защита от доступа детей находится в рабочем режиме.

Отключение защиты от доступа детей

1. Поверните переключатель $+$ / $-$ влево и держите его в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования, пока на дисплее не погаснет индикация “SAFE” (Под защитой).

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

Защитное отключение духового шкафа



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

На табло температуры мигает индикация последней заданной температуры.

Духовой шкаф отключается при следующих значениях температуры духового шкафа:*

30 - 120 °C	через	12,5 часа
120 - 200 °C	через	8,5 часа
200 - 250 °C	через	5,5 часа
250 – макс. °C	через	1,5 часа

Пуск после защитного отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.



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



*Этот режим не работает с функцией духового шкафа Инфراجарка.

Инструкции, таблицы и советы



Приготовление выпечных изделий

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

Выпечные формы

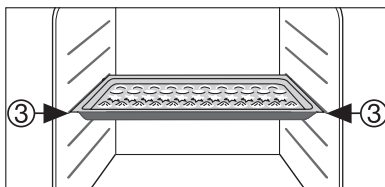
- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Профи-Горячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

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

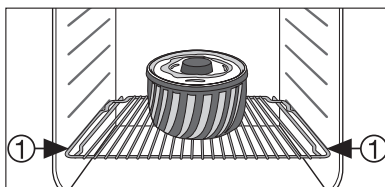
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



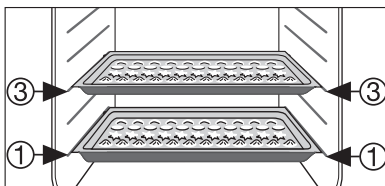
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



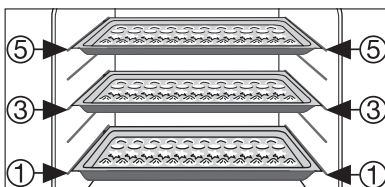
2 противня:

например, на уровнях духового шкафа 1 и 3





3 противня:

на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Профи-Горячий воздух  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого это время выпекания увеличивается незначительно.



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

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

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

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


















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

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

Таблица “Выпекание”

Выпекание на одном уровне духового шкафа

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Выпечка в формах				
Кулич или баба	 Профи-Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс	 Профи-Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт	 Профи-Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт	 Нагрев сверху и снизу	2	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	 Профи-Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста	 Профи-Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой	 Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)	 Профи-Горячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,)	 Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например. «киш лорен»)	 Профи-Горячий воздух	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	 Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30



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

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Профи-Горячий воздух 	Профи-Горячий воздух 	Температура °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 “Запеканки и запеченные блюда”

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

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

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

Жарка

Функция духовки: Нагрев сверху и снизу  или Инфراجарка 

Перед началом жарки установите жировой фильтр!

Посуда для жарки

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








Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

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

Таблица “Жарка”

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

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

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

Гриль с большой площадью нагрева

Функция духовки: Большой гриль  при установленной максимальной температуре



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



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

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

Таблица “Грилирование”

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

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание  (без установки температуры)

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

Таблица “Размораживание”

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

Консервирование

Функция духовки: Нагрев снизу

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

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

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

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Мытье и уход



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

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

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

Наружные части духового шкафа

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

Камера духового шкафа



Предупреждение: Перед чисткой духовой шкаф необходимо выключить и дать ему остыть.



Производите чистку прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть. Если во время действия функции Пиролиз, в камере духового шкафа будут находиться остатки пищи, это может привести к изменению цвета поверхностей духового шкафа.

1. На время проведения чистки включите подсветку духового шкафа.
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства с последующим просушиванием.



Стойкие загрязнения удаляйте с помощью функции Пиролиз.



Внимание! При использовании спреев 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 вынуть все извлекаемые предметы, в том числе подвесную решетку.




В случае использования **выдвижных конструкций для противней**, которые предлагаются нами в качестве дополнительных принадлежностей, обязательно **извлеките их перед пироллизом**.

Если выдвижные конструкции для противней все еще находятся внутри духового шкафа, на табло времени мигает индикация “C1”.

В этом случае пироллиз не начнется, т.к. сработает система защитного отключения, предохраняющая выдвижные конструкции для противней.

Пироллиз

1. Сильные загрязнения следует сначала удалить вручную.
2. Выберите функцию духового шкафа Пироллиз 
 - На дисплее появится индикация “3:15”,
 - Примерно 5 секунд будет мигать индикация “Продолжительность”.

Затем начнется выполнение пиролитической очистки.



Функция Подсветка духового шкафа не работает.

По достижении заданной температуры дверца заблокируется.

Полоски индикатора нагрева продолжают светиться до тех пор, пока не произойдет разблокирование дверцы.

Изменение продолжительности пиролиза

1. Выполните действия, описанные в разделе “Пиролиз”.

2. Пока мигает индикация Продолжительность кнопкой \oplus или \ominus задайте нужную продолжительность пиролиза:

“2:15” или “3:15”.

Замигает индикация Продолжительность. Мигание окончится примерно через 5 секунд.

Затем начнется выполнение пиролизической очистки.



Если индикация Продолжительность перестанет мигать, еще раз нажмите кнопку Программирования и выполните установку параметра.

Изменение времени отключения пиролиза

С помощью функции часов Конец можно перенести начало выполнения пиролиза на более позднее время (в течение 2-х минут после программирования пиролиза).

Когда какой пиролиз применить:

P2 - 2:15 = Легкий пиролиз: для незначительных загрязнений,

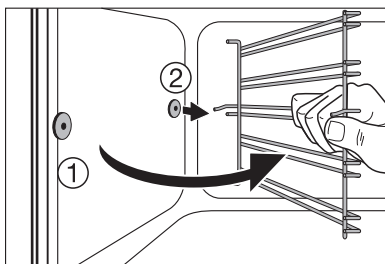
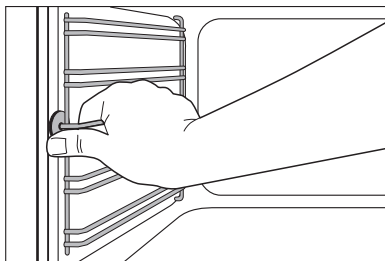
P1 - 3:15 = Интенсивный пиролиз: для сильных загрязнений.

Опорные боковые решетки

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

Как снять опорные боковые решетки для противней

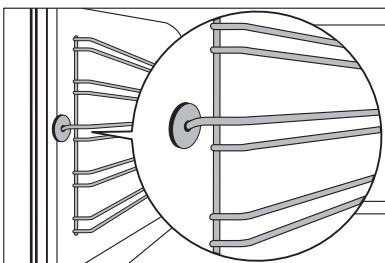
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



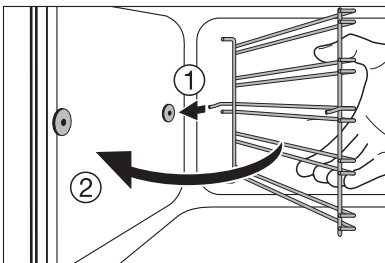
Как вставить опорные боковые решетки для противней



Важно! Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



Подсветка духового шкафа



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

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



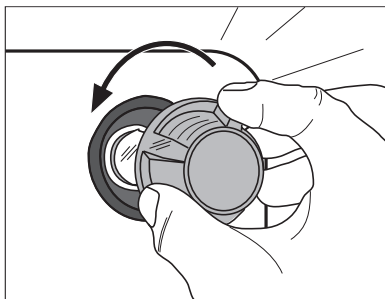
Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

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.

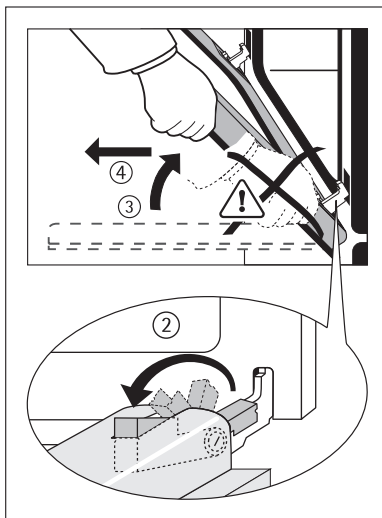
3. Снова наденьте стеклянный футляр.



Дверца духового шкафа

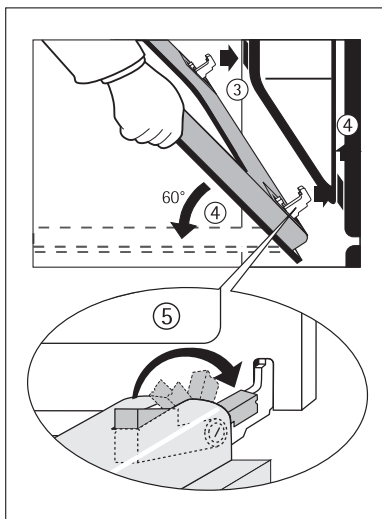
Удаление дверцы духового шкафа

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



Установка дверцы духового шкафа

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



Стекло дверцы духового шкафа

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



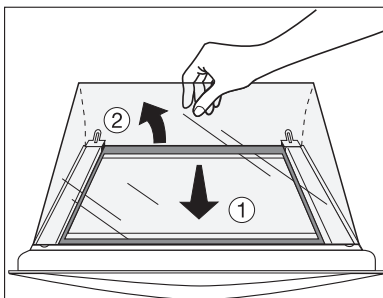
Внимание: Следующие действия выполняйте только при снятой дверце духового шкафа! В подвешенном состоянии дверь может при изъятии стекла за счет уменьшения собственного веса захлопнуться и поранить Вас.



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

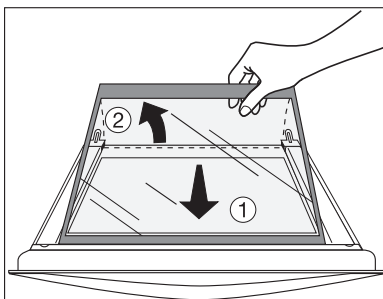
Снять верхнее стекло дверцы

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



Снять средние стекла дверцы

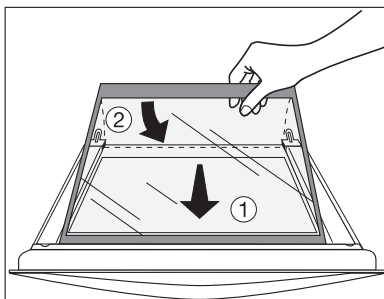
1. Поочередно взять средние стекла за нижний край и выдвинуть по направлению к ручке дверцы духового шкафа, пока они не высвободятся из нижних креплений (①).
2. Слегка приподнять стекла снизу и вытащить их (②).



Почистить стекла дверцы

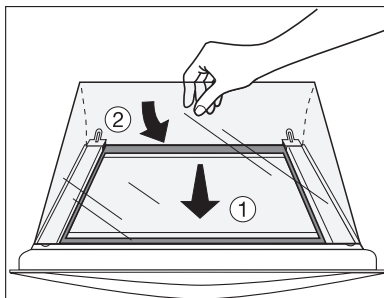
Вставить средние стекла дверцы

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



Вставить верхнее стекло дверцы

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



нова повесить дверцу духового шкафа

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф
	Не установлено время суток	Установите время суток
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте заданные настройки
	Сработало защитное отключение духового шкафа	См. раздел "Защитное отключение"
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампу
Не работает режим пиролиза (на табло времени появилась индикация "С1")	Выдвижная конструкция для противней не удалена из духового шкафа	Удалите выдвижную конструкцию для противней
Заблокирована дверца духового шкафа	Прибор не подключен к сети; активизировано устройство блокирования дверцы	Подключите прибор к сети и подождите как минимум 10 секунд, пока не погаснет красный светоиндикатор температуры.
На табло времени появилась индикация: E001 E020 (при нормальном режиме работы прибора) E021	Температура вышла за допустимые пределы	Обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
На табло времени появилась индикация: E020 (в режиме пиролиза)	Неплотно закрыта дверца	Плотно закройте дверцу и еще раз начните пиролиз 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.

Сервисная поддержка

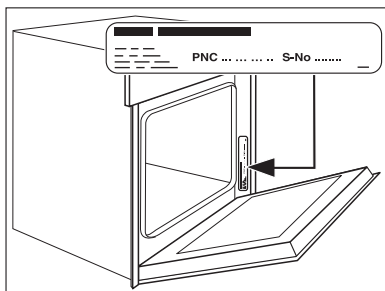
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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

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

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

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



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

822 926 222-A-141204-01

Право на изменения сохраняется