

**B8871-5**

**Инструкция по  
эксплуатации**

**Встроенный  
электрический  
духовой шкаф**

**Уважаемый покупатель,**

Благодарим Вас за выбор одного из наших высококачественных товаров.

С этим прибором Вы сможете оценить совершенную комбинацию функционального дизайна и передовых технологий.

Уверяем Вас, наши приборы разработаны для того, чтобы обеспечивать только наилучшие результаты и контроль – более того, мы задаем высочайшие стандарты качества.

Помимо этого, Вы обнаружите в своем приборе некоторые аспекты, которые способствуют защите окружающей среды и экономии электроэнергии.

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации для того, чтобы обеспечить оптимальное и правильное функционирование Вашего прибора. Это даст Вам возможность в совершенстве применять все функции прибора и использовать его наиболее эффективно.

Мы рекомендуем Вам хранить эту инструкцию в надежном и удобном месте, для того, чтобы иметь возможность пользоваться ею в любое время, когда Вам это необходимо. Пожалуйста, передайте ее новому владельцу прибора в случае его продажи.

Мы желаем Вам получить много удовольствия от работы с Вашим прибором.

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

# Содержание

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| <b>Инструкция по эксплуатации</b>                | <b>5</b> |
| Правила техники безопасности                     | 5        |
| Описание прибора                                 | 7        |
| Общий вид                                        | 7        |
| Регулировочная панель                            | 8        |
| Основное оснащение духового шкафа                | 9        |
| Принадлежности духового шкафа                    | 10       |
| Перед первым использованием                      | 11       |
| Установка времени суток                          | 11       |
| Чистка                                           | 12       |
| Управление духовым шкафом                        | 13       |
| Электронное управление духовым шкафом            | 13       |
| Быстрый нагрев                                   | 17       |
| Функции духового шкафа                           | 18       |
| Установка решетки, обычного и глубокого противня | 19       |
| Установка и снятие жирового фильтра              | 20       |
| Термошуп для мяса                                | 21       |
| Дополнительные функции                           | 24       |
| Heat+Hold                                        | 31       |
| Другие функции                                   | 33       |
| Отключение индикации                             | 33       |
| Защита от доступа детей                          | 34       |
| Блокирование кнопок                              | 35       |
| Автоматическое отключение духового шкафа         | 36       |
| Механическая блокировка дверцы                   | 37       |
| Инструкции, таблицы и советы                     | 38       |
| Приготовление выпечных изделий                   | 38       |
| Таблица “Выпекание”                              | 40       |
| Таблица “Запеканки и запеченные блюда”           | 47       |
| “Быстрозамороженные готовые блюда”               | 47       |
| Жарка                                            | 48       |
| Таблица “Жарка”                                  | 49       |
| Таблица Термошуп для мяса                        | 51       |
| Приготовление при низкой температуре             | 52       |
| Таблица Приготовление при низкой температуре     | 53       |
| Плоскостное грилирование                         | 53       |
| Таблица “Грилирование”                           | 54       |

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Размораживание                                  | 55 |
| Таблица “Размораживание”                        | 55 |
| Подсушивание                                    | 56 |
| Консервирование                                 | 57 |
| Мытье и уход                                    | 59 |
| Прибор снаружи                                  | 59 |
| Камера духового шкафа                           | 59 |
| Оснащение                                       | 60 |
| Жировой фильтр                                  | 60 |
| Пиrolитическая очистка                          | 60 |
| Напоминание о Чистке                            | 61 |
| Опорные боковые решетки                         | 62 |
| Подсветка духового шкафа                        | 63 |
| Дверь духовки                                   | 64 |
| Стекло двери духовки                            | 66 |
| Что делать, если ...                            | 69 |
| Утилизация                                      | 71 |
| <b>Инструкция по монтажу</b>                    | 72 |
| Правила техники безопасности для электромонтера | 72 |
| <b>Гарантия/сервисная служба</b>                | 76 |
| <b>Сервисная поддержка</b>                      | 79 |

# Инструкция по эксплуатации



## Правила техники безопасности

### Электробезопасность

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

### Меры по обеспечению безопасности детей

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

### Техника безопасности при эксплуатации

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

**Замечание касательно акриламида**

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

**Как избежать повреждений прибора.**

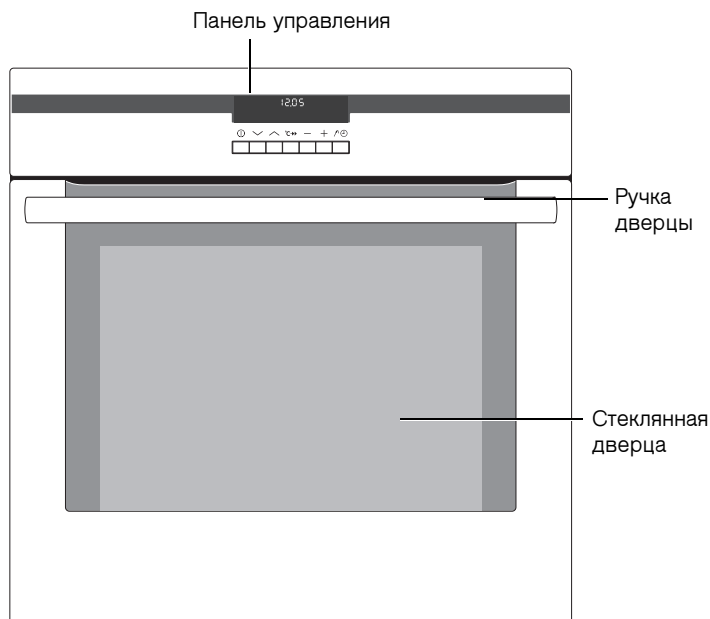
- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для 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 оседать конденсат, который может также попасть и на мебель.

**Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**

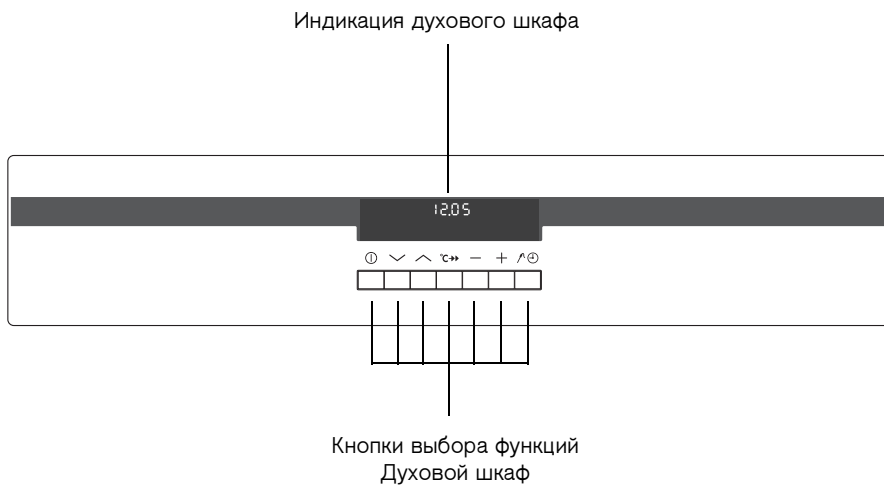
Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

# Описание прибора

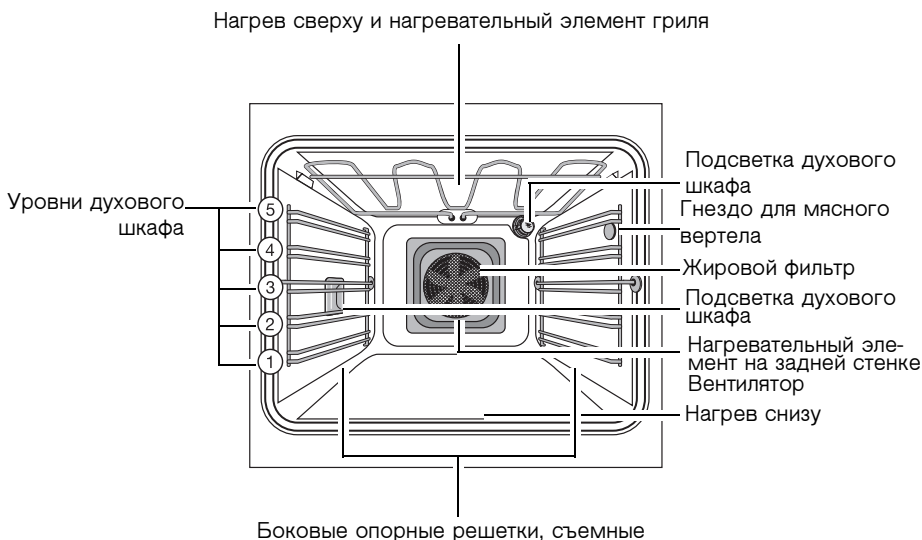
## Общий вид



## Регулировочная панель



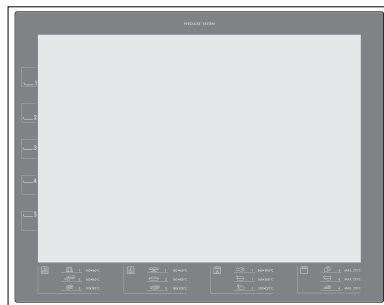
## Основное оснащение духового шкафа



### Внутренняя сторона дверцы

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

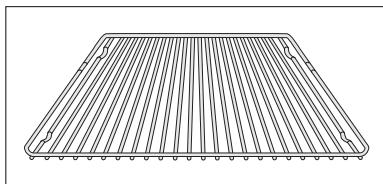
Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.



## Принадлежности духового шкафа

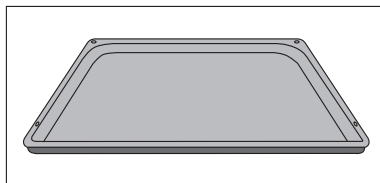
### Решетка

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



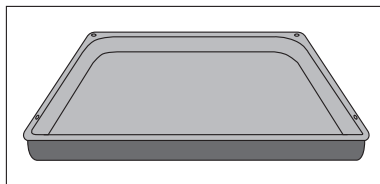
### Противень

для пирогов и печенья.



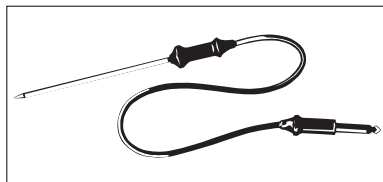
### Глубокий противень

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



### Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



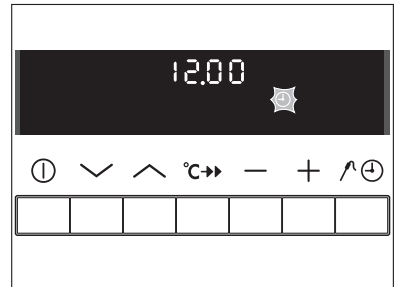
# Перед первым использованием

## Установка времени суток

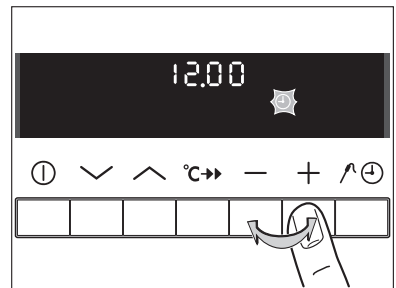


Духовой шкаф работает только с установленным временем.

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

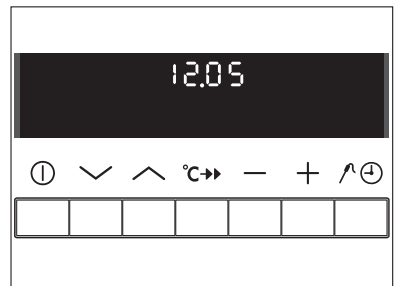


Кнопкой  или  установите текущее время суток.



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

Прибор готов к работе.



## Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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

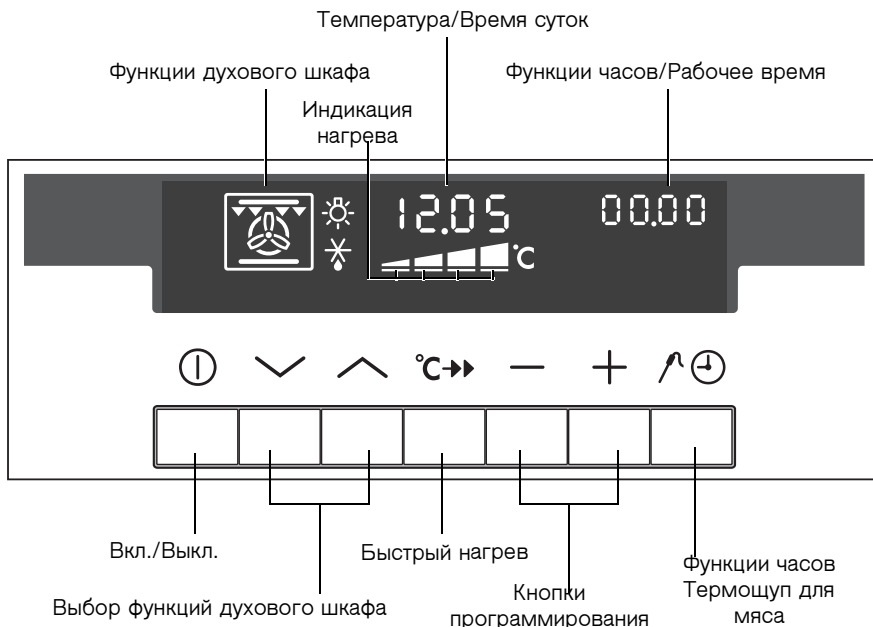


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

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

# Управление духовым шкафом

## Электронное управление духовым шкафом



## Общие указания

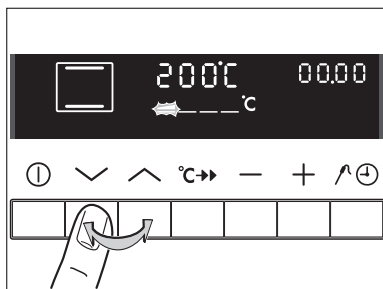
- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Индикатор рабочего времени показывает, сколько времени духовой шкаф уже находится в рабочем режиме. Эта индикация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

## Выберите функцию духового шкафа

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

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

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

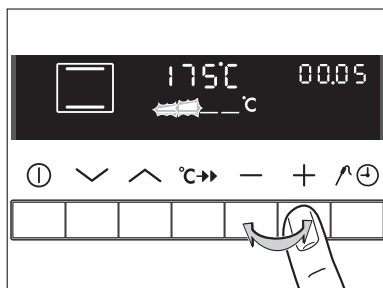


Во время работы прибора можно менять функции духового шкафа.

## Регулирование температуры духового шкафа

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

Установка происходит с шагом 5 °C.

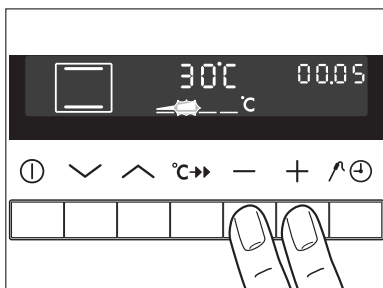


## Вывод температуры на дисплей

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

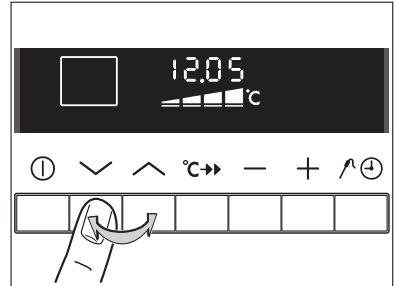


Вывод информации о температуре на экран не работает для функций духового шкафа, для которых отсутствует возможность изменения предложенной температуры; например, для Приготовление при низкой температуре.



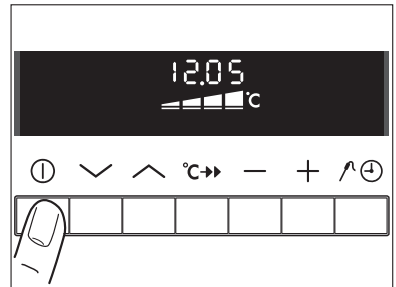
## Отключение функции духового шкафа

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



## Отключение духового шкафа

Отключите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .



## Воздушное охлаждение

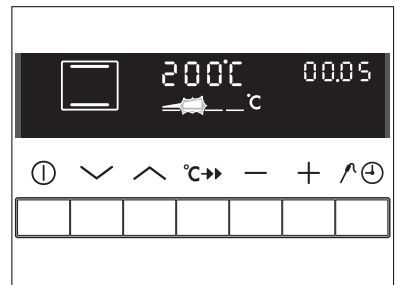
Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.



## Индикация нагрева

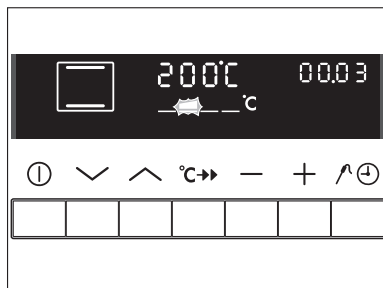
### Индикация выполнения нагрева

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

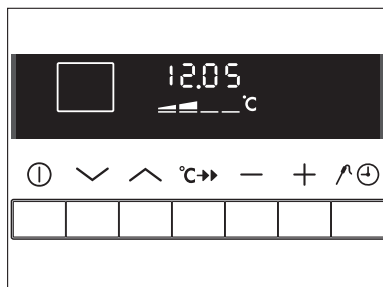


**Индикация быстрого нагрева**

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

**Индикация остаточного тепла**

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



## Быстрый нагрев

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



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

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

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

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

Раздается звуковой сигнал.

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



Функцию Быстрый нагрев можно дополнительно подключить к функциям духового шкафа Горячий воздух с круглым нагревательным элементом , Al Gusto-Горячий воздух , Нагрев сверху и снизу  и Инфракраска .

## Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

| Функция духовки                                                                                                                            | Назначение                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Горячий воздух с круглым нагревательным элементом</b> | Для <b>выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно.<br>Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.                                                                                                   |
|  <b>AI Gusto-Горячий воздух</b>                           | Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки</b> .<br>Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”. |
|  <b>Приготовление при низкой температуре</b>              | Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <b>Нагрев сверху и снизу</b>                             | Для <b>выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа</b> .                                                                                                                                                                                                                            |
|  <b>Инфразарка</b>                                        | Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне.<br>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>Гриль</b>                                           | Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков</b> .                                                                                                                                                                  |
|  <b>Поддержание тепла</b>                               | Для поддержания температуры горячих блюд.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>Размораживание</b>                                  | Для <b>начального и полного размораживания</b> тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других <b>замороженных пищевых продуктов</b> .                                                                                                                                                 |
|  <b>Нагрев снизу</b>                                    | Для <b>дополнительного пропекания</b> пирогов с целью получения <b>низа с поджаристой корочкой</b> .                                                                                                                                                                                     |
|  <b>пиролиз</b>                                         | О пиролитической самоочистке духового шкафа. При выполнении этой функции выжигаются все остатки грязи, которые затем можно легко стереть. Духовой шкаф нагревается примерно до 500 °C.                                                                                                   |

## Установка решетки, обычного и глубокого противня



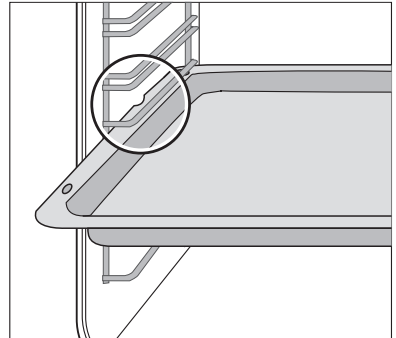
### Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ.

Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

#### Установка обычного или глубокого противня:

Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



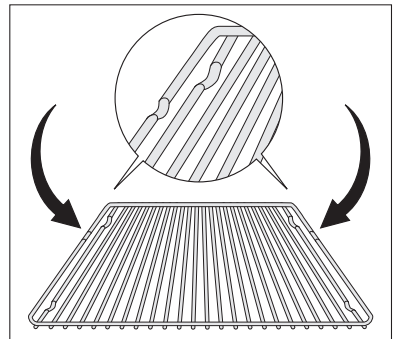
#### Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



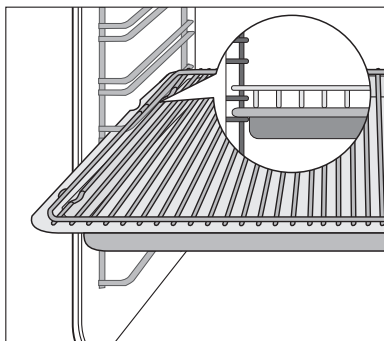
Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.



**Комбинированная установка решетки и глубокого противня:**

Установите решетку на глубокий противень.

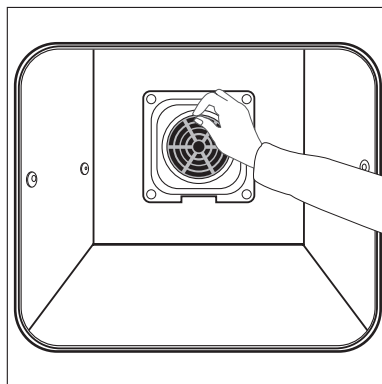
Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.

**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

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

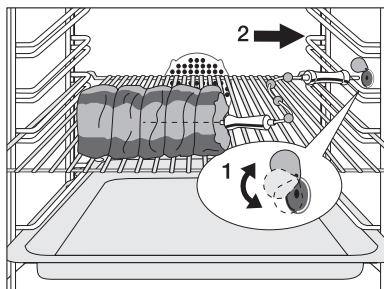
**Следует контролировать две температуры:**

- Температуру духового шкафа: Смотрите таблицу жарки
- Температуру внутри продукта: Смотрите таблицу Термощуп для мяса

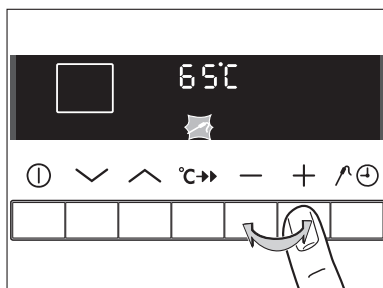


**Внимание:** Разрешается применять только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .
2. По возможности, полностью введите острие термощупа в продукт таким образом, чтобы оно оказалось в центре продукта.
3. Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.



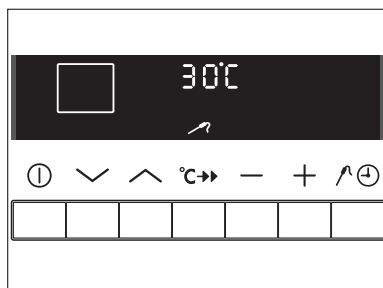
4. Кнопкой  или  задайте нужную температуру внутри продукта.



На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта

Если уже отобразилась фактическая температура внутри продукта, до того как была задана нужная температура, нажимайте кнопку

Программирования  до тех пор, пока индикатор функции Термощуп для мяса  не начнет мигать, после чего задайте нужное значение.

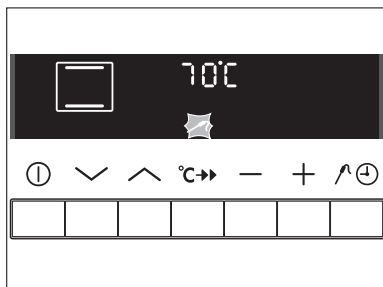




Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

## 5. Задайте функцию и температуру духового шкафа.

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

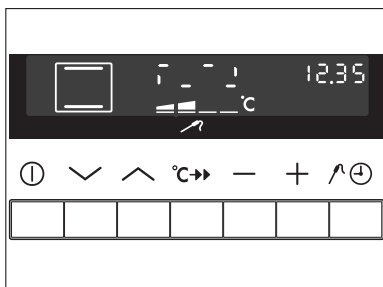


## 6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



В течение нескольких минут выполняется предварительный расчет времени окончания приготовления, к которому должна быть достигнута заданная температура внутри продукта. Это время постоянно перерассчитывается и обновляется на дисплее. Обязательным условием для работы системы является установка термощупа для мяса в начале процесса приготовления как в продукт, так и в гнездо и его постоянное нахождение в таком положении. Во время фазы расчета индикатор времени суток и температуры внутри продукта отображается в виде «мигающего прямоугольника».

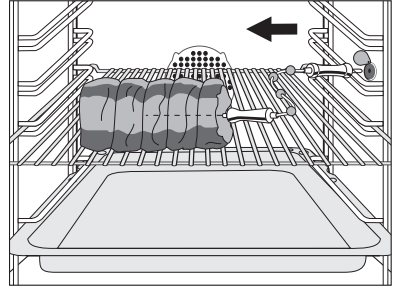
Расчет времени окончания приготовления.





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

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



### **Вывод на дисплей и изменение температуры внутри продукта**

- Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока индикатор функции Термощуп для мяса  не начнет мигать и на дисплее не появится заданная температура внутри продукта.
- При необходимости отрегулируйте температуру кнопками  и .

### **Вывод на дисплей и изменение температуры духового шкафа**

- При необходимости отрегулируйте температуру кнопками  и .

## Дополнительные функции



### Будильника:

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

### Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

### Конец:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

### Время суток

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

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

### Heat+Hold

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

## Напоминание о Чистке

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



## Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо из функций часов индикация этой функции в течение примерно 5 секунд мигает на дисплее. В эти секунды с помощью кнопки или можно установить, либо изменить нужные параметры времени.
- После установки нужного времени на дисплее еще раз примерно 5 секунд мигает индикация соответствующей функции. Затем индикация этой функции продолжает светиться не мигая. Начинается обратный отсчет установленного времени.
- Если установлена функция “Будильник”, функцию часов можно установить только при включенном духовом шкафу.
- При одновременном нажатии и заданное время можно обнулить.



## Вывод на дисплей установленного или остающегося времени

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



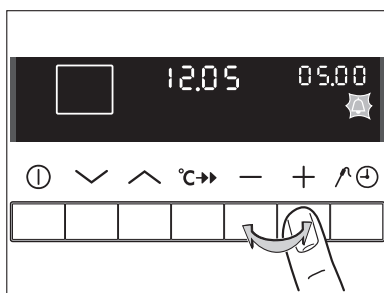
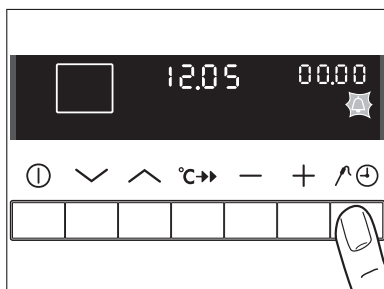
## Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов Продолжительность и Конец

Если задействованы функции часов Продолжительность и Конец , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся.

Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).

**Будильника** 

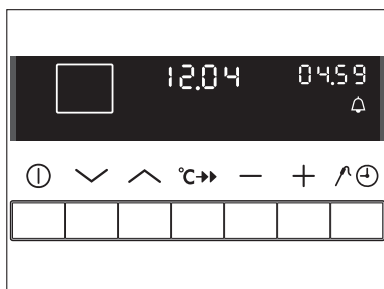
1. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Будильника .
2. Кнопкой  или  задайте нужные параметры Будильника.



Примерно через 5 секунд на дисплее появится оставшееся время.

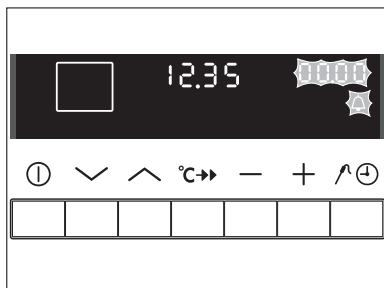
Светится индикация Будильника .

По прошествии 90% заданного времени раздается звуковой сигнал.



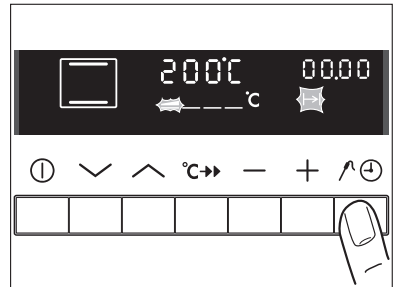
По истечении всего заданного времени в течение 1 минуты работает звуковой сигнал. На дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Будильника .

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

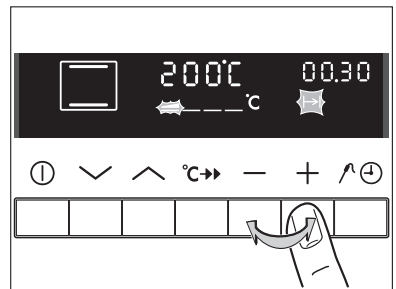


## Продолжительность

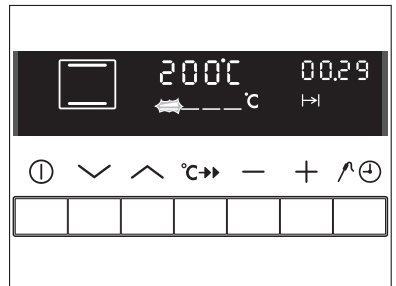
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Продолжительность .



3. Кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления продукта.

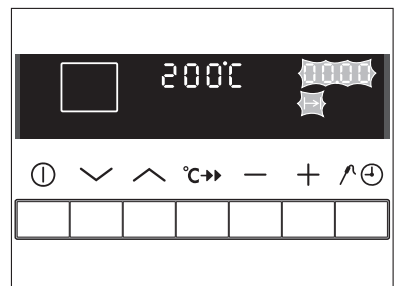


Начинает светиться индикация Продолжительность .



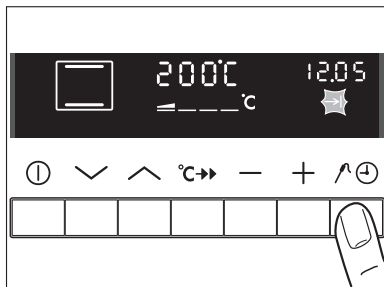
По истечении всего заданного времени на дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Продолжительность . В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключается.

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

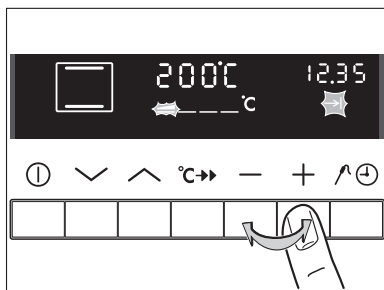


**Конец** 

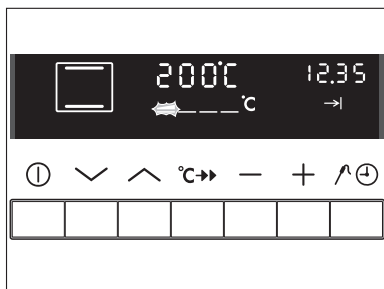
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Конец .



3. Кнопкой  или  задайте нужное время отключения.

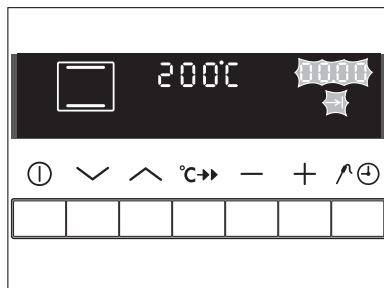


Конец  высветится и время отключения отобразится на дисплее.



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

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



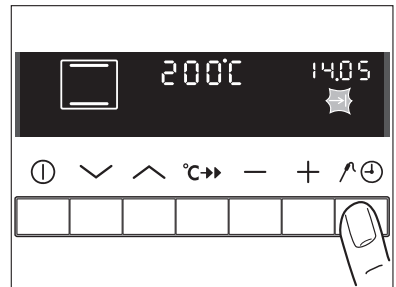
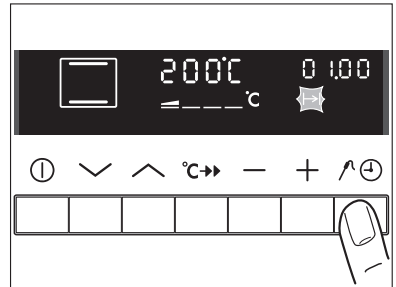
## Комбинированное использование функций

### Продолжительность и Конец



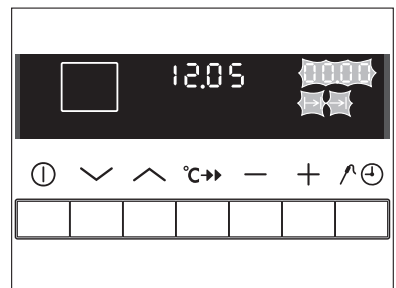
Функции Продолжительность  и Конец  можно применять одновременно, если духовой шкаф необходимо включить и выключить **в более позднее время**.

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. С помощью функции Продолжительность  задайте время, необходимое для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.
3. С помощью функции Конец  задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.



Светится индикация функций Продолжительность  и Конец . Духовой шкаф автоматически включается в расчетное время, например в 13:05:00.

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

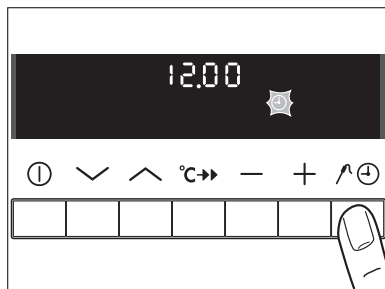


## Изменение показания Время суток

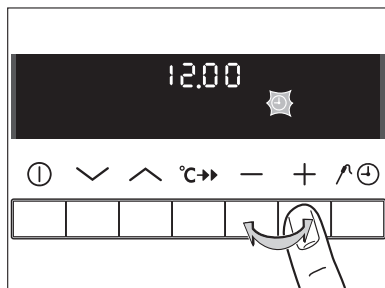


Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов Продолжительность  или Конец  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.

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

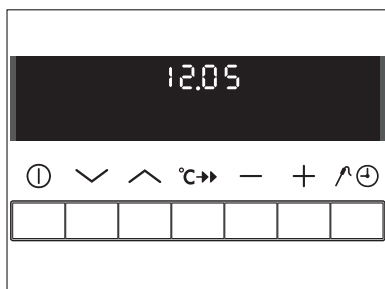


2. Кнопкой  или  установите текущее время суток.



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

Прибор готов к работе.





## Heat+Hold

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

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

Необходимые условия применения функции Heat+Hold:

- Задана температура выше 80°C

### Отключение функции Heat+Hold

1. Установите функцию часов Продолжительность и/или Конец .
2. Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока на дисплее не появится значок поддержания тепла .
3. Нажмите кнопку . На дисплее появится индикация "00:30".
4. После окончания выполнения соответствующей функции духового шкафа срабатывает звуковой сигнал и начинает работать функция Heat+Hold.

Заданная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.

По истечении 30 минут работы функции Heat+Hold духовой шкаф отключается.



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

## Напоминание о Чистке для пиролизической очистки

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

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

Одновременным нажатием  или  можно Напоминание о Чистке возвратиться к функции.

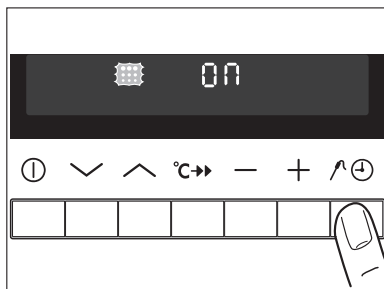
Это мигание будет повторяться по окончании более длительных процессов выпекания или жарки, пока не будет проведена пиролизическая очистка.

Функция напоминания включена в приборе уже при поставке.

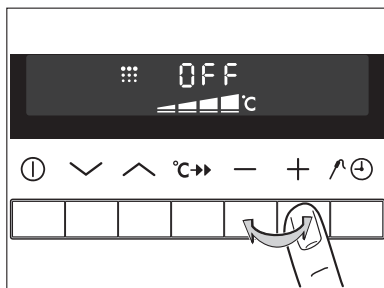
Вы можете Напоминание о Чистке выключать и включать снова:

### Напоминание о Чистке включение или выключение

1. Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
2. Нажимать кнопку Программирования  пока символ пиролиз  не замигает.



3. Следующими  /  кнопками Напоминание о Чистке включить (ON) или выключить (OFF).
4. Быстро нажмите Программирования  кнопку.



## Другие функции

### Отключение индикации



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

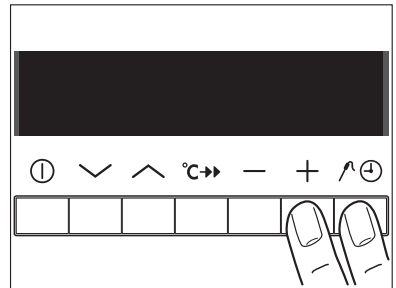
#### Отключение индикации времени

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **отключите прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и , не отпускайте их до тех пор, пока индикация на дисплее не потемнеет.



Индикация автоматически включится при очередном пуске прибора. При следующем отключении индикация времени суток опять погаснет.

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



#### Включение индикации времени

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **отключите прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и , не отпускайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее.

## Защита от доступа детей

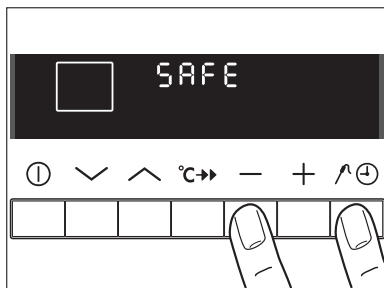
После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже невозможно ввести в режим эксплуатации.

### Включение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **включите прибор.**  
**При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.**

2. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация "SAFE" (Под защитой).

Теперь защита от доступа детей находится в рабочем режиме.



### Отключение защиты от доступа детей

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

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

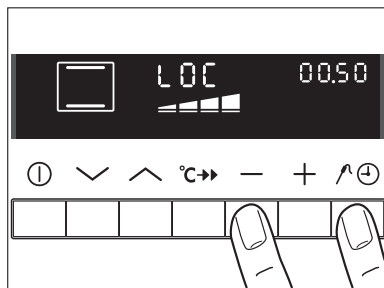
## Блокирование кнопок

Применяется для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

### Включение блокирования кнопок

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

Теперь система блокирования кнопок находится в рабочем режиме.



### Отключение блокирования кнопок

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

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

## Автоматическое отключение духового шкафа



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

На табло температуры мигает индикация последней заданной температуры.

**Духовой шкаф отключается при следующих значениях температуры духового шкафа:**

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

### Пуск после автоматического отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.



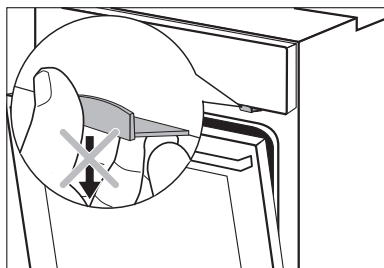
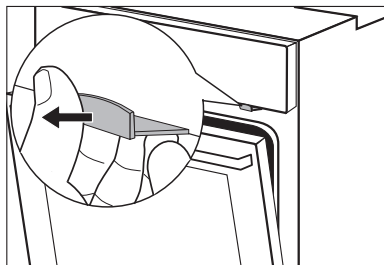
Автоматическое отключение не работает, когда установлены функции часов Продолжительность  или Конец .

## Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

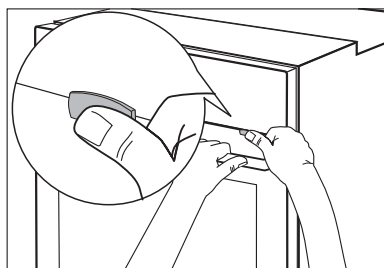
### Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



### Открытие дверцы духового шкафа:

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



### Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

### Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

# Инструкции, таблицы и советы

## Приготовление выпечных изделий

**Функция духовки Горячий воздух с круглым нагревательным элементом**  или **Нагрев сверху и снизу** 

### Выпечные формы

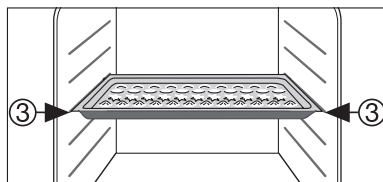
- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  подходят также формы из светлого металла.

### Уровни духового шкафа

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

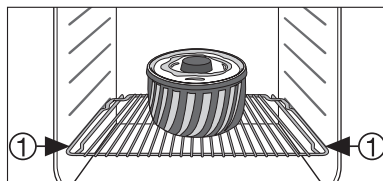
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



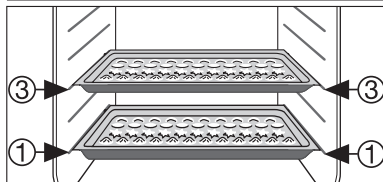
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



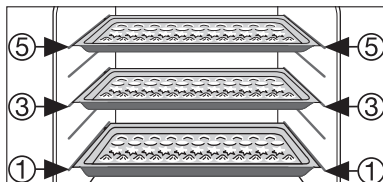
2 противня:

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 Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого время выпекания увеличивается незначительно.



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

### Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

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

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



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

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

## Таблица “Выпекание”

### Выпекание на одном уровне духового шкафа

| Вид выпечного изделия                                                         | Функция духового шкафа                                                                                                                | Уровень духового шкафа | Температура °С        | Время час.: мин. |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|
| Выпечка в формах                                                              |                                                                                                                                       |                        |                       |                  |
| Кулич или баба                                                                |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом   | 1                      | 150-160               | 0:50-1:10        |
| Песочное пирожное/кекс                                                        |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом   | 1                      | 140-160               | 1:10-1:30        |
| Бисквитный торт                                                               |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом   | 1                      | 140                   | 0:25-0:40        |
| Бисквитный торт                                                               |  Нагрев сверху и снизу                               | 1                      | 160                   | 0:25-0:40        |
| Основа торта из песочного теста                                               |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25        |
| Основа торта из сдобного теста                                                |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 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 Ø 20см) |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 160                   | 1:10-1:30        |

| Вид выпечного изделия                                                         |                                                                                     | Функция духового шкафа                            | Уровень духового шкафа | Температура °С               | Время час.: мин.  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|-------------------|
| Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20см) |    | Нагрев сверху и снизу                             | 1                      | 180                          | 1:10-1:30         |
| Пикантный пирог (например, мини-пиццы)                                        |    | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 160-180                      | 0:30-1:10         |
| Пирог с сырной начинкой                                                       |    | Нагрев сверху и снизу                             | 1                      | 170-190                      | 1:00-1:30         |
| 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 <sup>1)</sup>        | 0:40-1:00         |
| Хлеб (ржаной) -сначала -потом                                                 |    | Нагрев сверху и снизу                             | 1                      | 230 <sup>1)</sup><br>160-180 | 0:25<br>0:30-1:00 |
| Корзиночки с кремом/эклеры                                                    |    | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 160-170 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Бисквитный рулет                                                              |    | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 180-200 <sup>1)</sup>        | 0:10-0:20         |
| Пирог с посыпкой, сухой                                                       |   | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 150-160                      | 0:20-0:40         |
| Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой                                    |  | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 190-210 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) <sup>2)</sup>                 |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 150                          | 0:35-0:50         |
| Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) <sup>2)</sup>                 |  | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 170                          | 0:35-0:50         |
| Фруктовый пирог из песочного теста                                            |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 160-170                      | 0:40-1:20         |

| Вид выпечного изделия                                                   |  | Функция духового шкафа                            | Уровень духового шкафа | Температура °С        | Время час.: мин. |
|-------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|
| Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками) |  | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 160-180 <sup>1)</sup> | 0:40-1:20        |
| Пицца (с обильной начинкой) <sup>2)</sup>                               |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 180-200 <sup>1)</sup> | 0:30-1:00        |
| Пицца (тонкая)                                                          |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 200-220 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25        |
| Хлеб-лепешка                                                            |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 200-220               | 0:08-0:15        |
| Пироги «Вэхэ» (Швейцария)                                               |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 1                      | 180-200               | 0:35-0:50        |
| Мелкие выпечные изделия                                                 |  |                                                   |                        |                       |                  |
| Круглое печенье из песочного теста                                      |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 150-160               | 0:06-0:20        |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем                    |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 140                   | 0:20-0:30        |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем                    |  | Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 160 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30        |
| Круглое печенье из сдобного теста                                       |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 150-160               | 0:15-0:20        |
| Белковые пирожные, безе                                                 |  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 80-100                | 2:00-2:30        |

| Вид выпечного изделия                       | Функция духового шкафа                                                                                                              | Уровень духового шкафа | Температура °С        | Время час.: мин. |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|
| Миндальные пирожные                         |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 100-120               | 0:30-0:60        |
| Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 150-160               | 0:20-0:40        |
| Пирожные из слоеного теста                  |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30        |
| Булочки                                     |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 160 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:35        |
| Булочки                                     |  Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 180 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:35        |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)     |  Горячий воздух с круглым нагревательным элементом | 3                      | 140 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30        |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)     |  Нагрев сверху и снизу                             | 3                      | 170 <sup>1)</sup>     | 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                                | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  | Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  | 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 <sup>1))</sup> | 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 <sup>1)</sup>  | 0:30-0:50        |
| Булочки                                              | 1 / 4                                                                                                                               | —                                                                                                                                   | 160                    | 0:30-0:45        |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)              | 1 / 4                                                                                                                               | —                                                                                                                                   | 140 <sup>1)</sup>      | 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.<br><b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.</b>                        |
|                                                                   | В тесте слишком много жидкости.                                          | Используйте меньше жидкости.<br>Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин. |
| Пирог слишком сухой.                                              | Слишком низкая температура выпекания.                                    | Установите более высокую температуру выпекания.                                                                                      |
|                                                                   | Выпекание продолжается слишком долго.                                    | Сократите время выпекания.                                                                                                           |
| Пирог зарумянивается неравномерно.                                | Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания. | Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.                                                                     |
|                                                                   | Тесто распределено неравномерно.                                         | Равномерно распределите тесто по противню.                                                                                           |
|                                                                   | Установлен жировой фильтр.                                               | Снимите жировой фильтр.                                                                                                              |
| В установленное время пирог не доходит до готовности.             | Слишком низкая температура.                                              | Установите более высокую температуру выпекания.                                                                                      |
|                                                                   | Установлен жировой фильтр.                                               | Снимите жировой фильтр.                                                                                                              |

## Таблица AI Gusto-Горячий воздух

| Вид выпечного изделия                             | Уровень духового шкафа | Температура °C          | Время час.: мин. |
|---------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|
| Пицца (тонкая)                                    | 1                      | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 20 - 30          |
| Пицца (с обильной начинкой)                       | 1                      | 180 - 200               | 20 - 30          |
| Пирог "Взехе"                                     | 1                      | 180 - 200               | 45 - 60          |
| Торт со шпинатом                                  | 1                      | 160 - 180               | 45 - 60          |
| Мини-пиццы                                        | 1                      | 170 - 190               | 40 - 50          |
| Торт с творожной начинкой, круглый                | 1                      | 140 - 160               | 60 - 90          |
| Торт с творожной начинкой, выпеченный на противне | 1                      | 140 - 160               | 50 - 60          |
| Торт с яблочной начинкой                          | 1                      | 150 - 170               | 50 - 70          |
| Пирог с овощами                                   | 1                      | 160 - 180               | 50 - 60          |
| Плоская лепешка                                   | 1                      | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 10 - 20          |
| Торт из слоеного теста                            | 1                      | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 50          |
| Пирог с мясом, сыром и луком                      | 1                      | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 12 - 20          |
| Пирожки                                           | 1                      | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25          |

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

| Кулинарное блюдо                | Функция духовки                                                                   |                       | Уровень духового шкафа | Температура °С | Время час.: мин. |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------|------------------|
| Макаронная запеканка            |  | Нагрев сверху и снизу | 1                      | 180-200        | 0:45-1:00        |
| Лазанья                         |  | Нагрев сверху и снизу | 1                      | 180-200        | 0:25-0:40        |
| Запеченные овощи <sup>1)</sup>  |  | Инфراجарка            | 1                      | 160-170        | 0:15-0:30        |
| Запеченные багеты <sup>1)</sup> |  | Инфراجарка            | 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             |  | Инфراجарка            | 1                      | 160-170        | 0:30-1:00        |

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

## “Быстрозамороженные готовые блюда”

| Продукт                                      | Функция духового шкафа                                                              |                       | Уровень духового шкафа | Температура °С                   | Время                            |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Быстрозамороженная пицца                     |   | Нагрев сверху и снизу | 3                      | согласно указаниям изготовителя  | согласно указаниям изготовителя  |
| Картофель “фри” <sup>1)</sup><br>(300-600 г) |  | Инфراجарка            | 3                      | 200-220                          | согласно указаниям изготовителя  |
| 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 **Инфракраска** 

**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 |    | Инфراجарка             | 1              | 190-200 <sup>1)</sup> | на см высоты |
| - внутри красное                          |              |                                                                                     |                        |                |                       | 0:05-0:06    |
| внутри розовое                            |              |                                                                                     |                        |                |                       | 0:06-0:08    |
| - прожаренное                             |              |                                                                                     |                        |                |                       | 0:08-0:10    |
| Свинина                                   |              |                                                                                     |                        |                |                       |              |
| Лопатка, шея, окорок                      | 1-1,5 кг     |    | Инфراجарка             | 1              | 160-180               | 1:30-2:00    |
| Свинья отбивная                           | 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    |
| Свинные 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    |
| 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 окороčka             | до 1 кг      |  | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 220-250 <sup>1)</sup> | 0:25-0:40    |

| Вид мяса             | Количество  | Функция духового шкафа                                                            |                       | Уровень духового шкафа | Температура °С | Время час.: мин. |
|----------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------|------------------|
| 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            | 1                      | 200-220        | 0:35-0:50        |
| Половинки цыпленка   | на 400-500г |  | Инфراجарка            | 1                      | 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        |
| Индюк/индейка        | 4-6 кг      |  | Инфراجарка            | 1                      | 140-160        | 2:30-4:00        |
| Рыба (тушить)        |             |                                                                                   |                       |                        |                |                  |
| Целая рыба           | 1-1,5 кг    |  | Нагрев сверху и снизу | 1                      | 210-220        | 0:45-1:15        |

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица Термощуп для мяса

| Продукт                                          | Температура внутри продукта |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Говядина</b>                                  |                             |
| Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски) | 45-2 кг                     |
| внутри розовый (средней готовности)              | 60-6 кг                     |
| внутри хорошо прожаренный                        | 75-6 кг                     |
| <b>Свинина</b>                                   |                             |
| Свиная лопатка, окорок, шея                      | 80 - 82 °C                  |
| Свиная отбивная (спина)                          | 75 - 80 °C                  |
| Жаркое из рубленого мяса                         | 75 - 80 °C                  |
| <b>Телятина</b>                                  |                             |
| Жаркое из телятины                               | 75 - 80 °C                  |
| Телячьи ножки                                    | 85 - 90 °C                  |
| <b>Баранина / Барашек</b>                        |                             |
| Баранья нога                                     | 80 - 85 °C                  |
| Баранья спина                                    | 80 - 85 °C                  |
| Жаркое из барашка, нога барашка                  | 75 - 80 °C                  |
| <b>Дичь</b>                                      |                             |
| Спинка зайца                                     | 70 - 75 °C                  |
| Заячьи лапки, заячьи окорочка                    | 70 - 75 °C                  |
| Заяц целиком                                     | 70 - 75 °C                  |
| Спина косули, спина оленя                        | 70 - 75 °C                  |
| Нога косули, нога оленя                          | 70 - 75 °C                  |

## Приготовление при низкой температуре

### Функция духового шкафа: Приготовление при низкой температуре

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

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

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

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

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

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



### Внимание: Перед жаркой установите фильтр для жира!



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

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



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

## Таблица Приготовление при низкой температуре

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

## Плоскостное грилирование

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



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



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

- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку** на **рекомендуемый уровень духового шкафа**.
- Всегда вставляйте **глубокий противень** на **1-й снизу уровень духового шкафа**.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

## Таблица “Грилирование”

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

1) Без предварительного нагрева

## 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 х 200г      | 80-100                    | 10-15                             | Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.                                                                |
| Торт, 1400г           | 60                        | 60                                | —                                                                                                                   |

## Подсушивание

**Функция духового шкафа: Горячий воздух с круглым нагревательным элементом** 

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

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

## Консервирование

### Функция духовки: Нагрев снизу

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

## Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

| Продукты для консервирования                 | Температура в °С | Заваривать до появления пены в мин. | Продолжать варить при 100 °С в мин. |
|----------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ягоды</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Земляника, черника, малина, спелый крыжовник | 160-170          | 35-45                               | —                                   |
| Незрелый крыжовник                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Фрукты с косточкой</b>                    |                  |                                     |                                     |
| Груши, айва, сливы                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Овощи</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Морковь <sup>1)</sup>                        | 160-170          | 50-60                               | 5-10                                |
| Грибы <sup>1)</sup>                          | 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 выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

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

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

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

## Прибор снаружи

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

## Камера духового шкафа



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



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

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



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



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

## Оснащение

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

## Жировой фильтр

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

## Пиролитическая очистка



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



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



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

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

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

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

### Пиролитическая очистка

1. Сильные загрязнения следует сначала удалить вручную.
2. Выбор функции пиролитическая очистка  духового шкафа.
  - На индикаторном поле температуры появляется P1.
  - На индикаторном поле времени появляется "3:15",
  - Параметр Продолжительность мигает, примерно 5 секунд.Затем начнется выполнение пиролитической очистки.

-  Не открывайте дверь во время нагрева, так как это приведет к прерыванию процедуры.
-  Функция Подсветка духового шкафа не работает. По достижении заданной температуры происходит блокировка дверцы. Символ  активирован, и сегменты индикаторного поля нагрева светятся до тех пор, пока дверь снова не будет разблокирована.
-  Если во время процесса выполнения блокировка будет прервана, то в качестве последующей функции может быть выбрана только пиролизическая очистка. Это случается только при заблокированной двери духового шкафа.

### Изменение продолжительности

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

Продолжительность  мигает, примерно 5 секунд.

Затем начнется выполнение пиролизической очистки.

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

### Изменение времени отключения пиролизической очистки

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

## Напоминание о Чистке

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

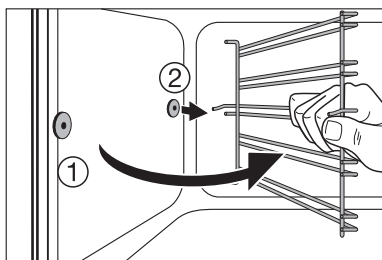
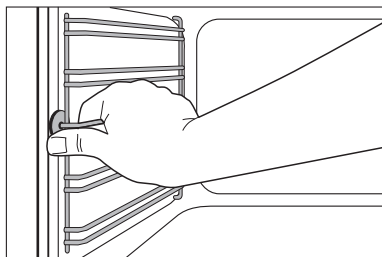
-  Функцию Напоминание о Чистке можно включить и выключить (см. главу “Обслуживание духового шкафа”).

## Опорные боковые решетки

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

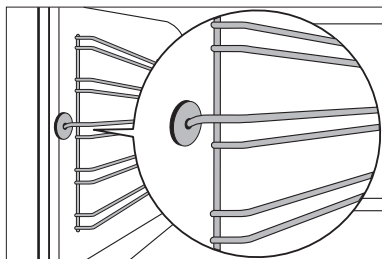
### Как снять опорные боковые решетки для противней

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

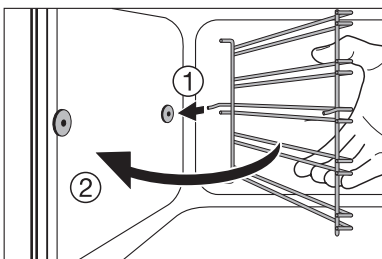


### Как вставить опорные боковые решетки для противней

**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:

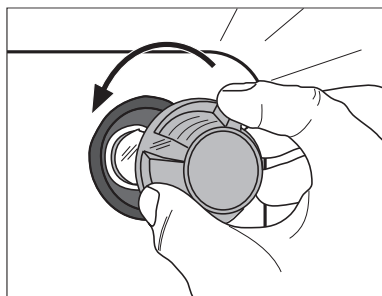
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



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

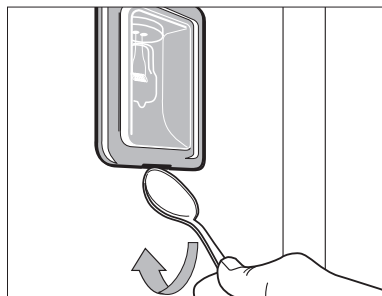
### **Замена лампы духового шкафа/ мытьё стеклянного футляра**

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.



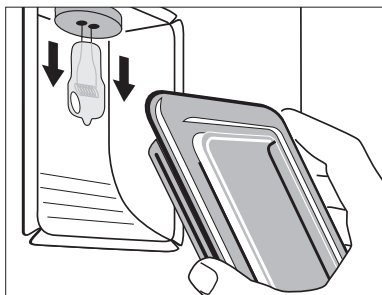
### **Замена боковой осветительной лампочки и очистка от загрязнений защитного стекла духового шкафа**

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.

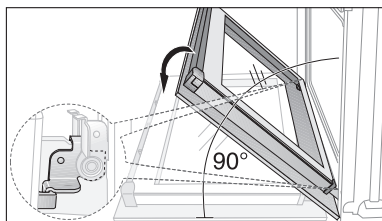


## Дверь духовки

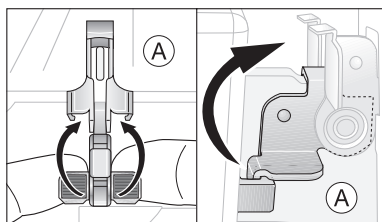
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

### Как снять дверь духовки

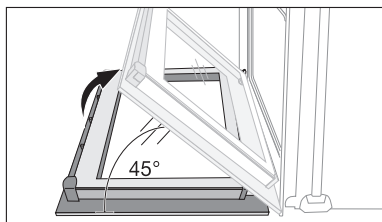
1. Полностью открыть дверь духовки.



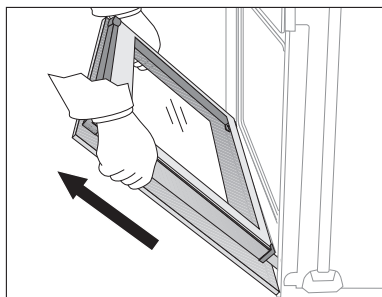
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



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



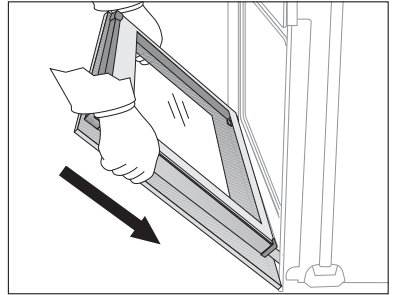
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно**: Дверь тяжелая!).



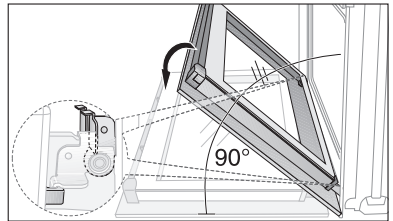
Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

### Как установить дверь духовки

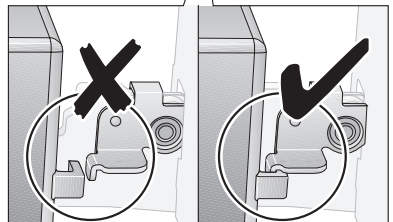
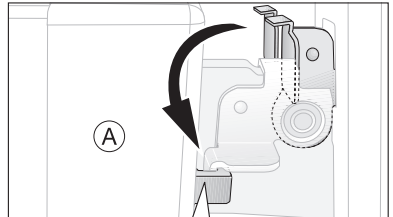
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около  $45^\circ$ .  
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.  
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



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



4. Закрыть дверь духовки.

## Стекло двери духовки

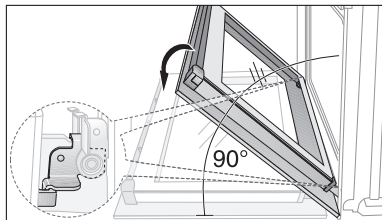
Дверь духовки оборудована четырьмя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



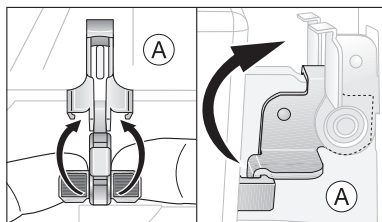
**Внимание!** При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

### Демонтаж дверных стекол

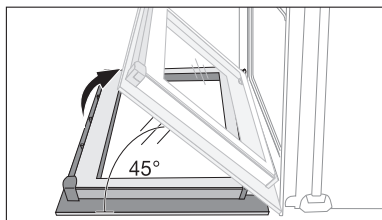
1. Полностью открыть дверь духовки.



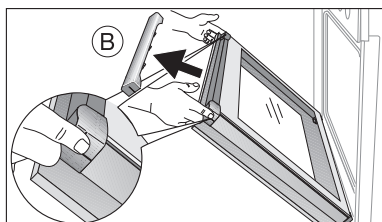
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



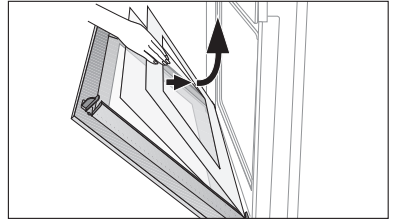
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (B) 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

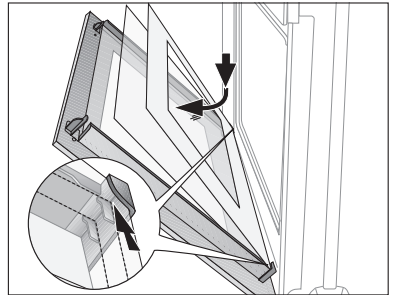
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

### Установка дверных стекол

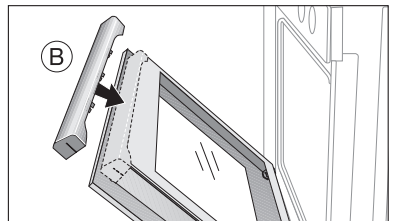
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.

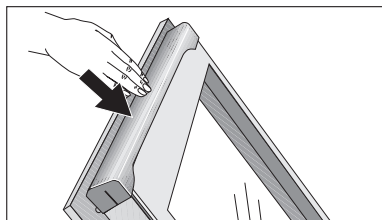
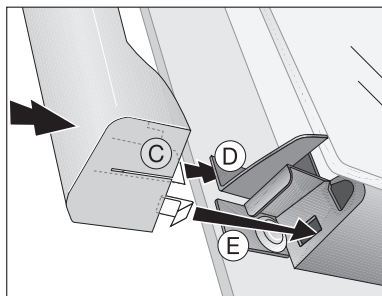


2. Взять верхнюю планку двери (В) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (В) на верхний край.

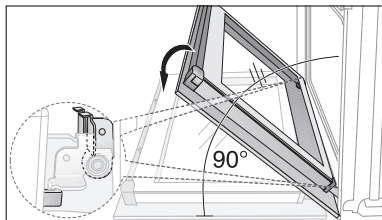




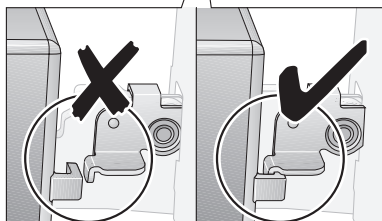
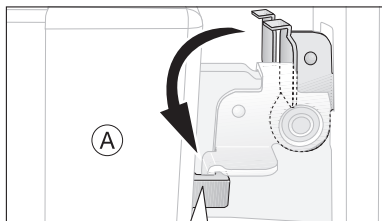
На открытой стороне верхней планки двери (В) находится направляющая (С). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (Е) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.



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



5. Закрыть дверь духовки.

## Что делать, если ...

| Неполадка                                                                             | Возможная причина                                                                          | Способ устранения неполадки                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не нагревается.                                                          | Духовой шкаф не включен.                                                                   | Включите духовой шкаф.                                                                                                   |
|                                                                                       | Не установлено время суток.                                                                | Установите время суток                                                                                                   |
|                                                                                       | Не сработали необходимые настройки.                                                        | Проверьте заданные настройки.                                                                                            |
|                                                                                       | Сработало автоматическое выключение духового шкафа                                         | См. “Автоматическое выключение”                                                                                          |
|                                                                                       | Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите).                                    | Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера. |
| Не работает подсветка духового шкафа.                                                 | Перегорела лампа подсветки духового шкафа.                                                 | Замените лампу                                                                                                           |
| Не работает режим пиролиза (на табло времени появилась индикация “C1”)                | Не удалены боковые направляющие/выдвижные решетки для противней                            | Удалите боковые направляющие/выдвижные решетки для противней                                                             |
| Не работает система пиролизической чистки (на табло времени появилась индикация “C3”) | Неплотно закрыта дверца или неисправно устройство запираания дверцы                        | Плотно закройте дверцу                                                                                                   |
| На табло времени появилась индикация “F11”                                            | Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо | Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа                                             |

| Неполадка                                                                          | Возможная причина                                                  | Способ устранения неполадки                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На табло времени появилась индикация "F2"                                          | Неплотно закрыта дверца или неисправно устройство запирания дверцы | Плотно закройте дверцу; Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите; При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр |
| На табло времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов | Неполадка в электронной системе                                    | Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр                         |

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



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



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



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

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

# Утилизация



## Упаковочные материалы

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



## Старый прибор

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

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

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



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

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

## Инструкция по монтажу



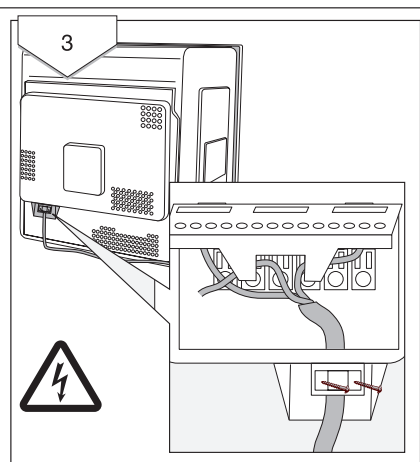
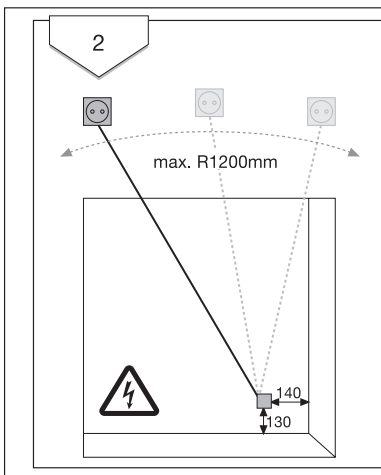
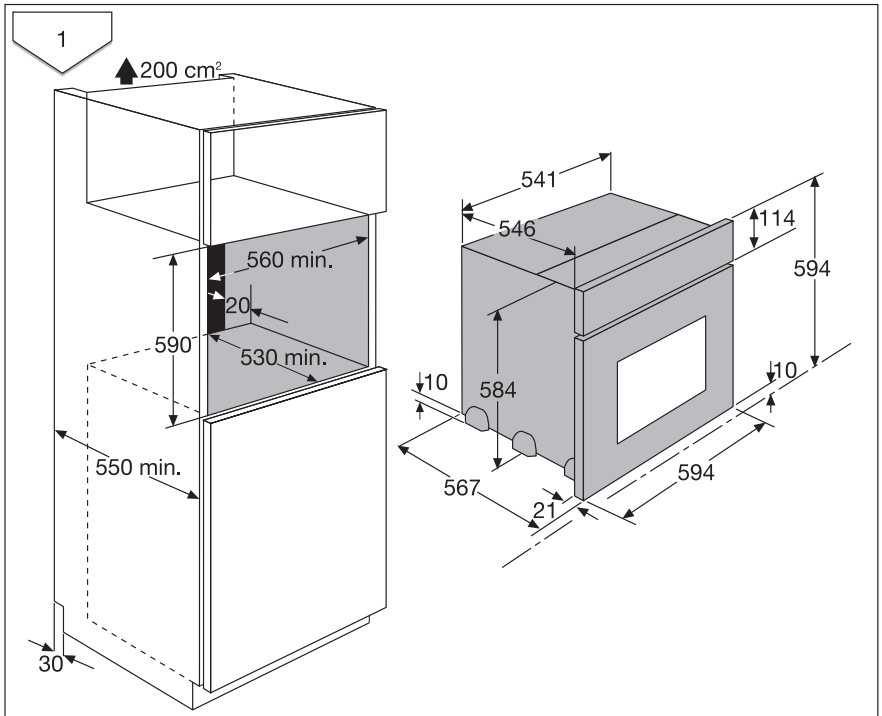
**Внимание:** Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только **квалифицированные специалисты**.

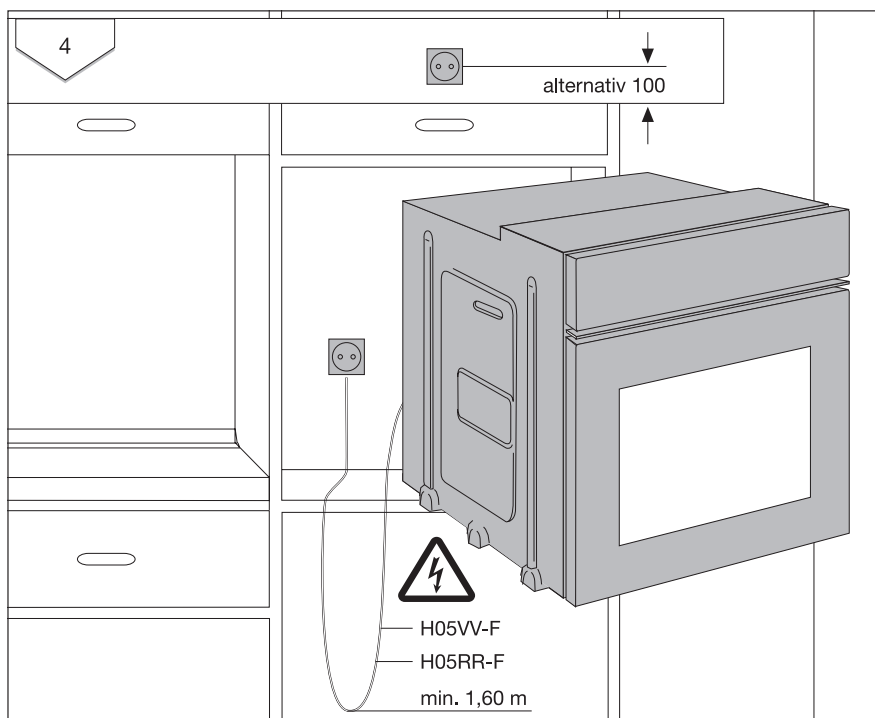
Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.

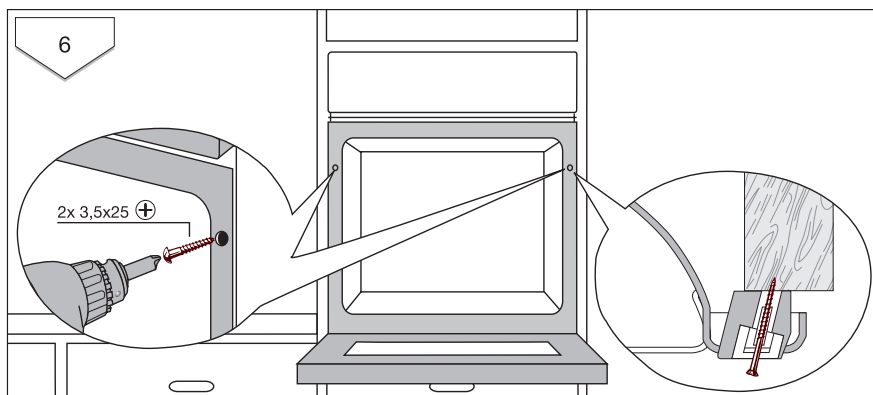
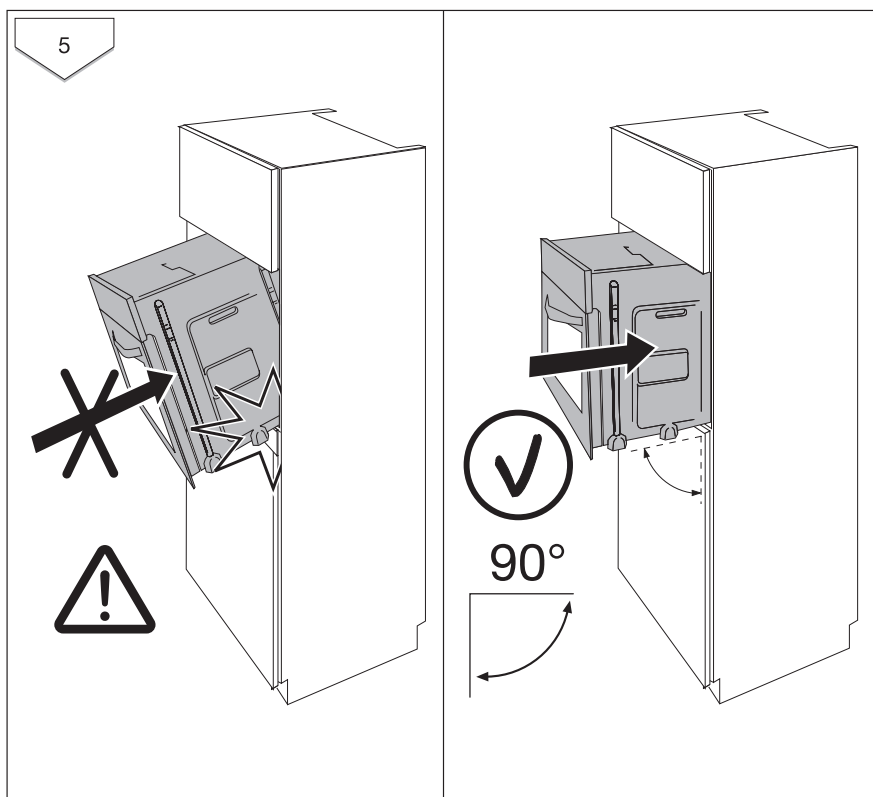


### Правила техники безопасности для электромонтера

- 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 Pyrolux 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/Belgin/<br>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                                                                 | Muggenhofer Str. 135, 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<br>Alcalá de Henares Madrid                           |
| France                                                                            | www.electrolux.fr                                                                 |                                                                                   |
| Great Britain                                                                     | +44 8705 929 929                                                                  | Addington Way, Luton, Bedfordshire<br>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,<br>Erzsébet körútján 87                                                      |
| Nederland                                                                         | +31 17 24 68 300                                                                  | Vennootsweg 1, 2404 CG -<br>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 Gonzalves Zarco - Q<br>35<br>2774 - 518 Pazo de Arcos                  |
| Romania                                                                           | +40 21 451 20 30                                                                  | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO                                                           |
| Schweiz/Suisse/<br>Svizzera                                                       | +41 62 88 99 111                                                                  | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil                                                             |
| Slovenija                                                                         | +38 61 24 25 731                                                                  | Electrolux Ljubljana d.o.o.<br>Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana                                       |
| Slovensko                                                                         | +421 2 43 33 43 22                                                                | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce<br>spotrebiče SK, Seberného 1, 821 03<br>Bratislava |
| Suomi                                                                             | www.electrolux.fi                                                                 |                                                                                                   |
| Sverige                                                                           | +46 (0)771 76 76 76                                                               | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143,<br>S-105 45 Stockholm                                    |
| Türkiye                                                                           | +90 21 22 93 10 25                                                                | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim<br>İstanbul                                                      |
| Россия                                                                            | +7 495 937 7837                                                                   | 129090 Москва, Олимпийский<br>проспект, 16, БЦ „Олимпик“                                          |
| Україна                                                                           | +380 44 586 20 60                                                                 | 04074 Київ, вул.Автозаводська,<br>2а, БЦ „Алкон“                                                  |

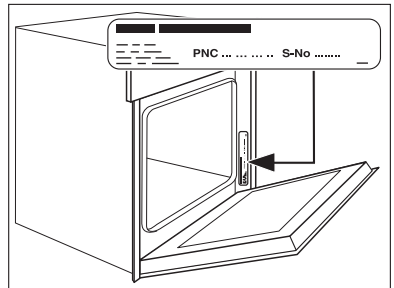
## Сервисная поддержка

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**

822 720 672-M-151107-01