RU



AEG
perfekt in form und funktion

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС РТ.МЕ10.В11614

Срок действия с 14.03.2011 по 14.03.2014

№ 0543938

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ
РОСС RU.0001.11МЕ10

ОС ТЕСТБЭТ

119334, Москва, Андреевская наб., 2, т/ф (495)665 7929 **http://www.testbet.ru/**

ПРОДУКЦИЯ
ДУХОВКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ
марки AEG модели KS7415001M
серийное производство

код ОК 005 (ОКП):
346811

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

Безопасности, ЭМС

код ТН ВЭД России:
8516608000

ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7),
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

ИЗГОТОВИТЕЛЬ
Teka Portugal, S.A.
Estrada da Mota-Apartado 533, 3834-909 Ilhavo, Portugal
(Тека Португал, С.А., Эстрада да Мота–Апартадо 533, 3834-909 Ильхаво, Португалия)

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН
ООО "Электролюкс Рус", ИНН 7804159731
Олимпийский проспект, д. 16, 129090, Москва, Россия

НА ОСНОВАНИИ
Протокол № 328 от 14.03.11 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06,
Протокол № 329 от 14.03.11 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

М.П.

Руководитель органа _____ (подпись) *О.Л.Драницкий* (инициалы, фамилия)

Эксперт _____ (подпись) *М.В.Якушев* (инициалы, фамилия)

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

Бланк изготовлен ЗАО "СПЕЦНИИР" (лицензия № ПМ-05-000203 ФНС РФ, адрес: 8) тел. (495) 729-47-47, г. Москва, 20[illegible] г.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ СОВЕРШЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор продукции компании AEG. Мы создали её с применением инновационных технологий, помогающих делать жизнь проще – чего Вы не найдёте в других обычных электробытовых приборах - для того, чтобы дать Вам возможность в течение многих лет пользоваться её безупречными эксплуатационными качествами. Потратьте несколько минут на то, чтобы прочитать и узнать, как можно использовать её наилучшим образом.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ТОВАРЫ

В Интернет-магазине компании AEG Вы найдёте всё, что Вам необходимо для того, чтобы содержать Ваши электробытовые приборы, произведённые компанией AEG, в идеальной чистоте и постоянной готовности к работе. А кроме того ознакомитесь с широким ассортиментом приспособлений, сконструированных и изготовленных в соответствии с самыми высокими стандартами качества, которые Вы только могли бы пожелать – от специализированной кухонной посуды до лотка для хранения ножей, от стеллажей для бутылок до мешков для деликатной стирки белья.



Посетите наш Интернет-магазин по адресу: www.aeg-electrolux.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

4 инструкции по установке
5 инструкции по технике безопасности
7 Описание Вашей печи
8 основные настройки
13 функция обработки паром
14 специальные функции
20 во время работы печи
22 Эксплуатация: таблицы и советы
29 Уход и техническое обслуживание
36 технические характеристики
37 Монтаж

В настоящем Руководстве пользователя используются следующие условные обозначения:



Важная информация, касающаяся Вашей личной безопасности и сведения о том, как не допустить повреждения электробытового прибора.



Общая информация и дополнительные сведения.



Информация об окружающей среде.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Перед установкой

Проверьте, чтобы входное напряжение, указанное на приборной табличке эксплуатационных характеристик было таким же, как напряжение в сетевой розетке, которую Вы собираетесь использовать.

Открыть дверцу печи, вынуть все принадлежности и удалить упаковочный материал.

⚠ **Предупреждение!** Лицевая поверхность печи может быть покрыта защитной плёнкой. Перед первым использованием печи осторожно удалите эту плёнку, начиная с внутренней стороны.

Убедитесь в том, что печь не имеет никаких повреждений. Проверьте, чтобы дверца печи закрывалась правильно. Убедитесь в том, что внутренняя сторона дверцы и лицевая сторона проёма печи не имеют повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений свяжитесь с нашим центром обслуживания клиентов.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ в случае повреждения силового кабеля или штепсельной вилки, в случае ненормальной работы печи либо в случае повреждения самой печи или её падения. Свяжитесь с нашим центром обслуживания клиентов.

Поместить печь на плоскую и устойчивую поверхность. Ни в коем случае нельзя устанавливать печь вблизи каких бы то ни было источников тепла, радио- или телевизионных приёмников.

Во время установки убедитесь в том, что на силовой кабель не попадает влага, он не касается какого-либо объекта с острыми краями и задней стороны печи. Высокая температура может повредить кабель.

⚠ **Предупреждение**: после установки печи Вам следует убедиться в том, что к штепсельной вилке обеспечен свободный доступ.

После установки

Печь оснащена силовым кабелем и штепсельной вилкой для однофазного (бытового) электротока со следующими характеристиками, 230 – 240В ~ 50Гц.

Если печь подлежит установке для постоянного использования, то её монтаж может производить только квалифицированный технический специалист. В таком случае печь должна быть подсоединена к электрической схеме с многополярным размыкателем цепи, имеющим минимальное разнесение контактов минимум 3 миллиметра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: **ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

Предприятие-изготовитель и предприятия розничной торговли не несут ответственности за какое-либо повреждение, которое могло быть нанесено людям, животным или имуществу вследствие несоблюдения требований, указанных в настоящей инструкции по установке.

Печь функционирует только при условии правильного закрытия её дверцы.

Перед первым использованием протереть внутренность печи и ее принадлежности в соответствии с инструкциями по очистке, приведёнными в разделе "Чистка печи".

ⓘ **При установке печи следуйте инструкциям, предоставленным специально для этой цели.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ **Предупреждение!** Не оставляйте печь без присмотра.

Предупреждение! Если Вы увидели дым или огонь, то оставьте дверцу закрытой для того, чтобы потушить его. Отключите печь и выньте штепсельную вилку из розетки или перекройте источник электроснабжения печи.

Перегретый жир или масло могут легко привести к возгоранию. Нагревание масла в закрытом пространстве для приготовления пищи с целью **подрумянивания** мяса является опасным и недопустимым. Никогда не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой (ввиду риска взрыва)! Гасите огонь влажной тканью и оставляйте при этом все двери и окна в помещении закрытыми.

Предупреждение! Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, рецепторными или умственными способностями либо имеющими недостаточный опыт и знания, если только при обращении с этим бытовым прибором они не находятся под наблюдением или руководством лица, ответственного за их безопасность. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с бытовым прибором.

⚠ **Предупреждение!** Данный бытовой прибор становится очень горячим при использовании. Следует принять меры предосторожности для того, чтобы избежать прикосновений к нагревательным элементам внутри печи. ВОЗНИКАЕТ РИСК ОЖОГОВ!

⚠ **Предупреждение!** Открытые для доступа части печи при использовании могут нагреваться. Маленькие дети не должны находиться вблизи неё.

⚠ **Предупреждение!** При открывании дверцы во время цикла приготовления пищи или по его завершении следует остерегаться потока горячего воздуха и/или пара и капель воды, исходящих из варочной камеры. Во избежание ожогов следует находиться поодаль или в стороне от печи.

⚠ **Предупреждение!** Убедитесь в том, что Вы никогда не защемляете горячей дверцей или печью силовые кабели других электробытовых приборов. Изоляция кабелей может расплавиться. **Возникает опасность короткого замыкания.**

⚠ **Печь предназначена исключительно для домашнего применения!**

Этот электробытовой прибор предназначен к использованию в домашних условиях для приготовления пищи. Предприятие-изготовитель не берет на себя ответственности за какой бы то ни было ущерб, возникший вследствие ненадлежащего либо неправильного его использования.

Во избежание повреждения печи либо возникновения иных опасных ситуаций следуйте нижеуказанным инструкциям:

- Не накрывайте и не заслоняйте вентиляционные отверстия.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы внутри печи, поскольку они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь в качестве кладовой для хранения провизии.
- Не поливайте горячую пищу спиртными напитками (например, бренди, виски, шнапсом и т.п.). Существует риск взрыва!
- Такие принадлежности как решетчатые лотки, противни и т.п. в камере для приготовления пищи становятся горячими. При обращении с ними всегда надевайте защитные рукавицы или используйте матерчатые прихватки.
- Во избежание ожогов всегда используйте защитные рукавицы при обращении с тарелками и контейнерами, а также прикасаясь к печи.
- Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не надавливайте на неё. Это может повредить печь, особенно в местах подвески дверных петель. Максимальный вес, который может выдержать дверца, равен восьми килограммам.
- Решетчатые лотки могут выдержать максимальную нагрузку восемь килограммов. Во избежание повреждения печи не превышайте эту нагрузку.

Чистка:

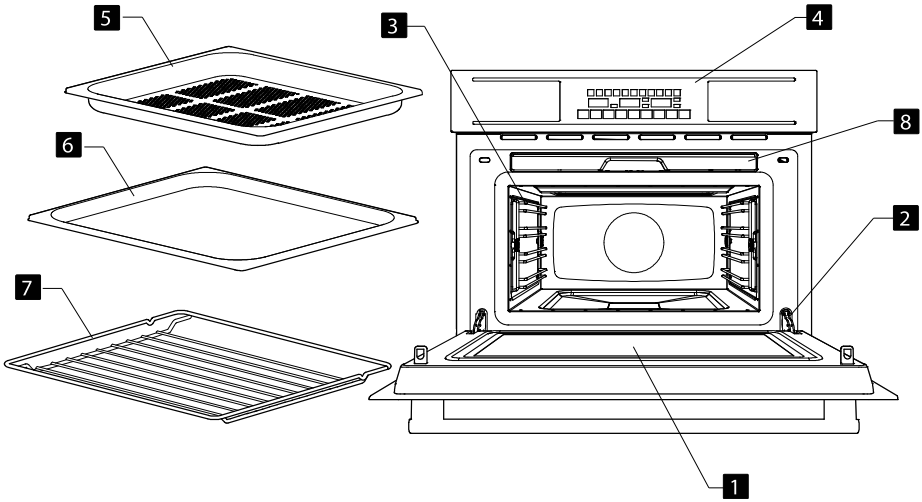
- Электробытовой прибор еще некоторое время после отключения будет оставаться горячим и медленно остывать до комнатной температуры. Давайте прибору достаточно времени для остывания, прежде чем, например, приступить к его чистке.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или жёсткие металлические скребки для чистки стекла печной дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Для обеспечения правильного функционирования печи следует содержать контактные поверхности дверцы (лицевую сторону проёма печи и внутреннюю часть дверцы) в совершенно чистом состоянии.
- Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в разделе “Чистка и техническое обслуживание печи”.

Ремонт:

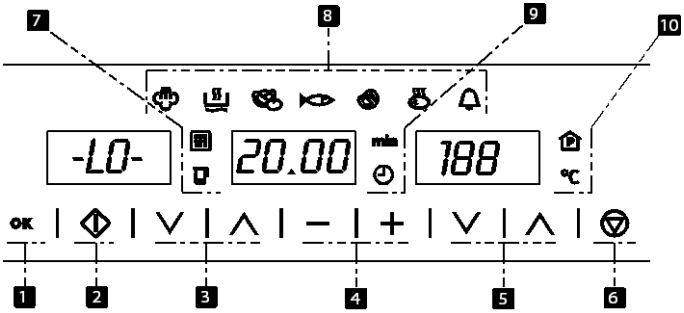
- Во избежание возникновения опасных ситуаций в случае повреждения силового кабеля его должно заменить предприятие-производитель, уполномоченные агенты или технические специалисты, прошедшие специальное обучение для выполнения этой задачи. Кроме того, для выполнения указанной задачи требуются специальные инструменты.

Работы по ремонту и техническому обслуживанию, особенно деталей и агрегатов, находящихся под током, могут производиться только техническими специалистами, имеющими допуск от предприятия-изготовителя.

ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ



1 Стекло створной дверцы
2 Дверные петли
3 Направляющие лотка
4 Панель управления
5 Перфорированный противень для выпечки
6 Противень для выпечки
7 Решетчатый лоток
8 Водяной бачок



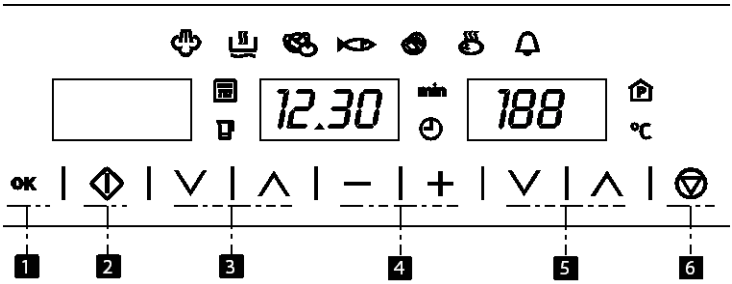
1 кнопка подтверждения
2 пусковая кнопка
3 Кнопки выбора параметров
4 Кнопки “плюс” и “минус”
5 Кнопки выбора функций
6 Кнопка Сброс/Блокировка в целях безопасности
7 Световые индикаторы Уровень воды/Удаление накипи
8 Световые индикаторы функций
9 Световые индикаторы Часы/Продолжительность
10 Кнопка Температура/Группа пищевых продуктов

ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

Начальные настройки

После первого включения Вашей паровой печи или после отказа электропитания визуальный индикатор часов будет подавать световой сигнал о том, что показываемое время неверно. Печь не станет работать до тех пор, пока не будет установлено время и значение жёсткости воды. Для установки времени и величины указанного параметра следует произвести действия, описанные в последующих главах.

Настройка часов



Для настройки часов необходимо выполнить следующее:

- Выберите кнопками выбора параметров 3 условный символ "Часы" (если Ваша печь подключена впервые или после перерыва в подаче электроэнергии, то в этом нет необходимости). Часы на визуальном индикаторе начнут мигать.
- Установите часы с помощью кнопок “+” и “-“ 4 .
- Подтвердите выбор кнопкой подтверждения 1. Цифры на визуальном индикаторе, обозначающие минуты, начнут мигать.
- Установите минуты с помощью кнопок “+” и “-“ 4 .
- Подтвердите выбор кнопкой подтверждения 1.

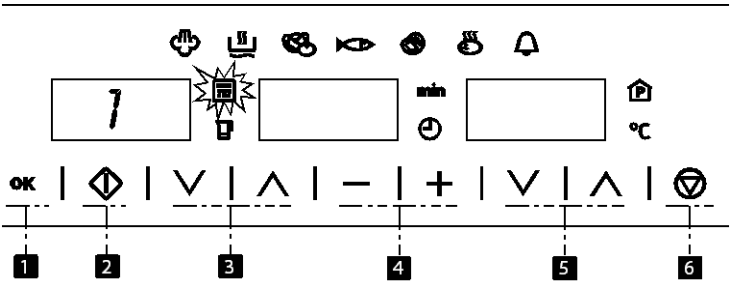
Скрывание / Отображение информации на часах

- Выберите кнопками выбора параметров 3 условный знак "Часы". Цифры на визуальном индикаторе, обозначающие часы, начнут мигать.
- Нажмите одновременно кнопку подтверждения 1 и кнопку Сброс/блокировка в целях безопасности 6 (убедитесь в том, что первой вы нажимаете именно кнопку подтверждения).

Для возобновления отображения информации повторить описанную процедуру ещё раз.

Установка значения жёсткости воды

Отличительной чертой этого бытового электрического прибора является наличие системы автоматической индикации времени, когда необходимо произвести удаление накипи. Система может быть оптимизирована для домашнего применения с использованием очень мягкой воды (а также с помощью устройства для смягчения воды) и очень жёсткой воды путём изменения пользовательских настроек до соответствующего диапазона жёсткости воды (см. нижеприведённую таблицу). Для установки значения параметра жёсткости воды необходимо произвести следующие действия:



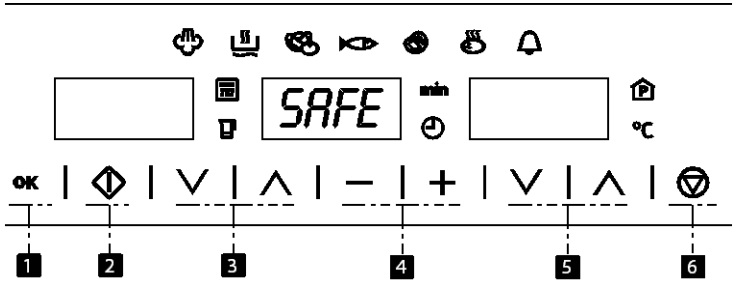
- Выберите кнопками выбора параметров **1** условный знак "Удаление накипи" **6**. Цифровое значение жёсткости воды начнёт мигать на визуальном индикаторе "Удаление накипи" (если Ваша печь подключена впервые или после перерыва в подаче электроэнергии, то в этом нет необходимости).
- Нажмите кнопки "+" и "-" **4** для установки правильного значения параметра жёсткости воды согласно данным в нижеприведённой таблице.
- Подтвердите выбор кнопкой подтверждения **1**. (Визуальный индикатор "Удаление накипи" отключается).

Для измерения жёсткости воды внутри печи установлена индикаторная полоска. На краткое время (одну секунду) погрузите индикаторную полоску внутрь печи и стряхните лишнюю воду. Спустя одну минуту сравните показания с данными, напечатанными на шкале упаковки индикаторной полоски.

Тип	Жёсткость воды			Табло
	Градусов (англ.) [°eH]	Градусов (франц.) [°dF]	Градусов (нем.) [°dH]	
Мягкая вода	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Вода умеренной жёсткости	8,75 - 26,25	12,6 - 25,2	7 - 21	2
Жёсткая вода	> 26,25	> 25,2	> 21	3

Блокировка в целях безопасности

Функционирование печи может быть заблокировано (например, для того, чтобы не допустить её использования детьми).

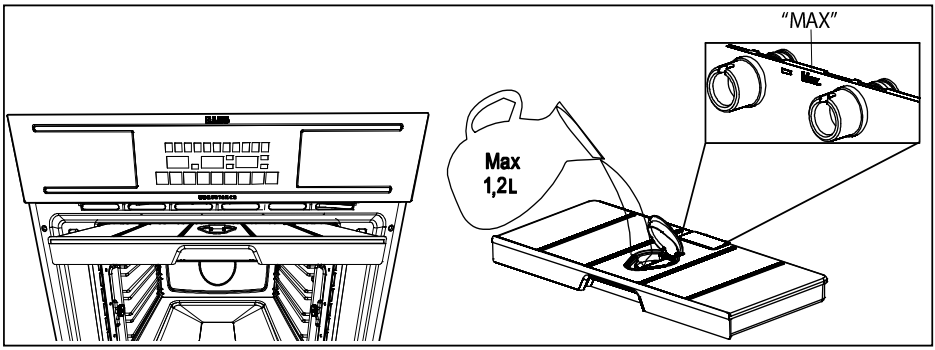


- Для блокировки печи нажмите на три секунды кнопку сброса **6**. Вы услышите звуковой сигнал, и на визуальном индикаторе часов появится надпись **“SAFE” [“БЕЗОПАСНО”].** Печь заблокирована и теперь пользоваться ей невозможно.
- Для разблокировки печи ещё раз нажмите на три секунды кнопку сброса **6**. Вы услышите звуковой сигнал, и визуальный индикатор часов снова будет показывать время.

Система подачи воды

Наполнение водяного бачка

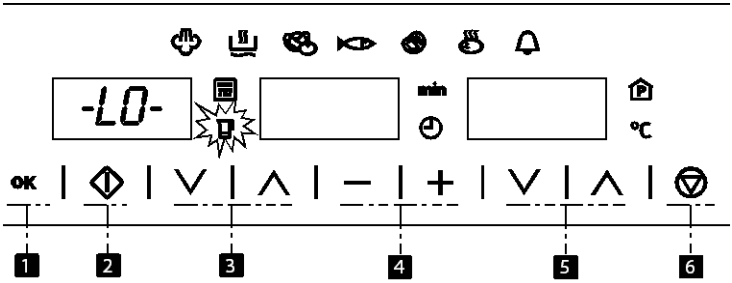
Для выполнения всех функций необходимо, чтобы водяной бачок был наполнен. Наполните водяной бачок до отметки **“MAX” [“МАКСИМАЛЬНО”]** (приблизительно 1,2 литра) холодной свежей питьевой водой и вставьте его в паз, расположенный над полостью варочной камеры.
Если появляется индикация **“rES”,** то значит водяной бачок вставлен неправильно.



Дозаправка системы подачи воды

Содержимого водяного бачка, как правило, бывает достаточно для одного пятидесяти-, шестидесятиминутного цикла приготовления пищи.

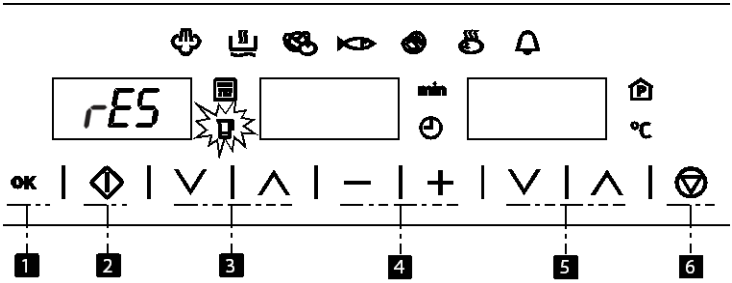
Если, тем не менее, потребуется дозаправка водяного бака, то об этом будет просигнализировано сообщением **“- L0 -”** и световым индикатором уровня воды, показывающим, что водяной бачок опустел.



⚠ **Предупреждение!** Чтобы при обратной закачке в резервуар вода не переполнила его, следует наполнять ёмкость максимум на 0,5 литра. СУЩЕСТВУЕТ ВОЗНИКНОВЕНИЕ РИСКА ПЕРЕПОЛНЕНИЯ.

Сообщение о положении водяного бачка

Когда водяной бачок изъят или вставлен неправильно, то на визуальном индикаторе уровня воды высвечивается сообщение **“rES”.**



Для удаления этого сообщения следует открыть дверцу печи и проталкивать водяной бачок в правильное положение до тех пор, пока сообщение **“rES”** не исчезнет.

Опорожнение водяного бачка

При отключении электробытового прибора оставшаяся вода закачивается обратно в резервуар.
При перекачке воды визуальный индикатор показывает сообщение **“PUMP” [“ПЕРЕКАЧКА”].**
Это сообщение остаётся до тех пор, пока температура воды не достигнет 75ºC и тогда её можно будет закачать обратно в резервуар.
Предупреждение: вода в резервуаре может быть горячей. Существует риск ожогов!
После того, как вода перекачана обратно в водяной бачок, на визуальном индикаторе появляется сообщение **“DEP” [“ХРАНЕНИЕ”]**, требующее проведения следующих действий:

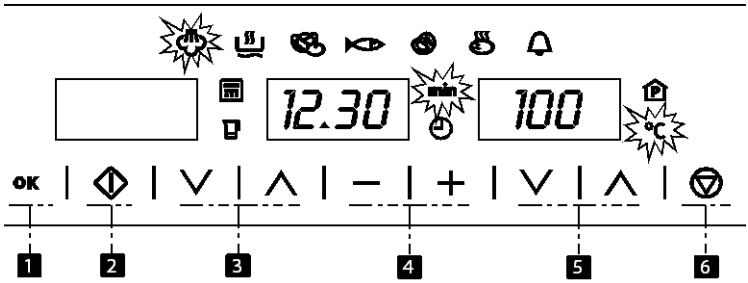
- выньте и опорожните водяной бачок;
- просушите водяной бачок и вставьте его обратно в паз, расположенный над полостью варочной камеры. Почистите и просушите варочную камеру;
- оставьте дверцу электробытового прибора открытой для того, чтобы варочная камера могла полностью остыть и просохнуть.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: Целесообразно по завершении каждого цикла приготовления пищи вынимать и опорожнять водяной бачок. Это предотвращает появление бактерий и известковых отложений внутри бытового прибора.

Если на визуальном индикаторе высвечивается оповещение **“DEP”** (поскольку водяной бачок не был изъят и находится в готовности к началу нового цикла приготовления пищи), то оповещение **“DEP”** можно убрать нажатием кнопки **STOP [ОСТАНОВ].** Таким путём Вы можете пойти для начала нового цикла приготовления пищи без изъятия и опорожнения водяного бачка .

ФУНКЦИЯ ОБРАБОТКИ ПАРОМ

Используйте эту функцию для приготовления блюд из всех видов овощей, риса, злаков и мяса. Она также подходит для получения сока из ягод, а также одновременного размораживания и приготовления овощей.

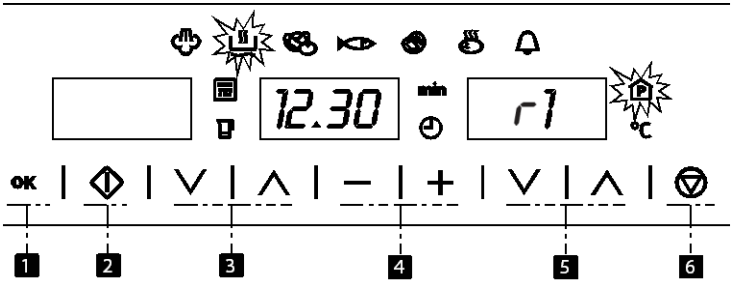


- Выберите функцию **"Steam" ["Пар"]** с помощью кнопки выбора функций 5
- Выберите функцию **"Temperature" ["Температура**"] с помощью кнопок выбора параметров 3.
  Условный знак температуры и визуальный индикатор станут мигать. Если Вы не измените значение температуры, то по умолчанию печь будет работать при 100ºC.
- Установите значение температуры с помощью кнопок "+" и "-" 4.
- Установите функцию **"Duration" ["Продолжительность"]** с помощью кнопок выбора параметров 3 (при этом условный знак продолжительности и визуальный индикатор станут мигать).
- Установите значение продолжительности обработки паром с помощью кнопок "+" и "–" 4.
- Нажмите кнопку подтверждения 1 для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки продуктов. (При этом визуальный индикатор и условный знак продолжительности прекращают мигание).
- Нажмите пусковую кнопку 2 и печь начнёт работать.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Восстановление и стерилизация

Используйте эту функцию для восстановления готовых блюд и полуфабрикатов, а также для стерилизации и сгущения фруктов выпариванием.

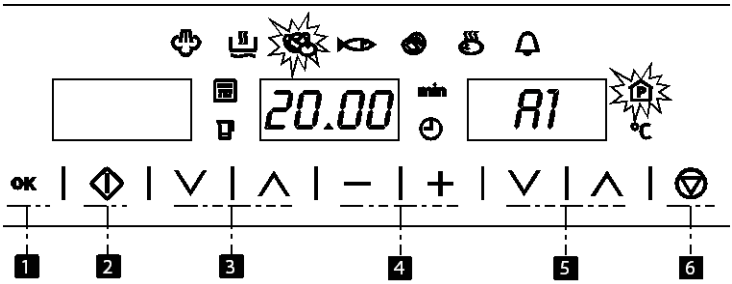


- Выберите функцию **“Regenerating and Sterilising" [”Восстановление и стерилизация”]** с помощью кнопок выбора функций 5
- Выберите группу пищевых продуктов с помощью кнопок выбора параметров 3 . Соответствующий условный знак и визуальный индикатор начнут мигать.
- Нажмите кнопку подтверждения 1 для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки продуктов. Визуальный индикатор и условный знак прекращают мигание.
- Нажмите пусковую кнопку 2, и печь начнёт работать

Программа	Тип пищевого продукта	Температура (°C)	Время (минут)	Инструкции
r 1	Готовые блюда	100°C	13	
r 2	Полуфабрикаты / Замороженные продукты	100°C	18	Снять крышку с контейнера и положить продукт на решетчатый лоток
r 3	Бобы	100°C	35	Стерилизация : Время и температура указаны на сохраняемых литровых банках
r 4	Вишни	80°C	35	
r 5	Сливы	90°C	35	

Приготовление овощей

Используйте эту функцию для приготовления овощей, указанных ниже в таблице.



- Выберите функцию **“Cooking Vegetables" [”Приготовление овощей**”] с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите группу пищевых продуктов с помощью кнопок выбора параметров 3. Соответствующий условный знак и визуальный индикатор начнут мигать.
- Нажмите кнопку подтверждения 1 для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки продуктов. Визуальный индикатор и условный знак прекращают мигание.
- Нажмите пусковую кнопку 2, и печь начнёт работать.

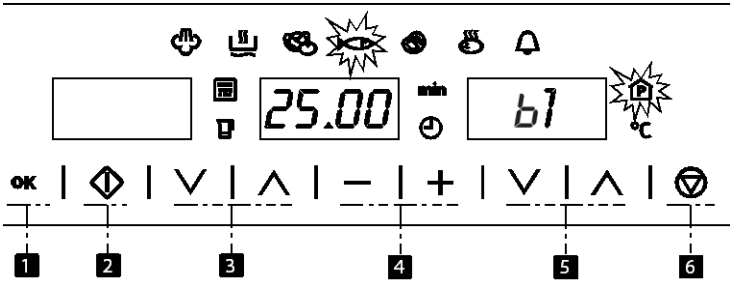
В следующей таблице приведены программы приготовления овощей с указанием весовых интервалов, а также времени приготовления и времени отстаивания (для того, чтобы продукт прогревался равномерно).

Программа	Сорт овощей	Температура °C	Время (минут)
A 1	Брокколи / соцветия	100°C	20
A 2	Цветная капуста / соцветия	100°C	25
A 3	Картофель / кусочки	100°C	25
A 4	Горошек в стручках	100°C	15
A 5	Спаржа	100°C	25

⚠ При раскладывании овощей в жаропрочной посуде следите за тем, чтобы ломтики не ложились один на другой.
Порежьте овощи на ломтики равного, насколько это возможно, размера.
Разместите овощи таким образом, чтобы они выступали над жаропрочной посудой не выше, чем на 3 сантиметра.

Приготовление рыбы

Используйте эту функцию для приготовления сортов рыбы, указанных ниже в таблице.



- Выберите функцию **“Cooking Fish" ["Приготовление рыбы"]** с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите группу пищевых продуктов с помощью кнопок выбора параметров 3. Соответствующий условный знак и визуальный индикатор начнут мигать.
- Нажмите кнопку подтверждения 1 для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки продуктов. Визуальный индикатор и условный знак прекращают мигание.
- Нажмите пусковую кнопку 2, и печь начнёт работать.

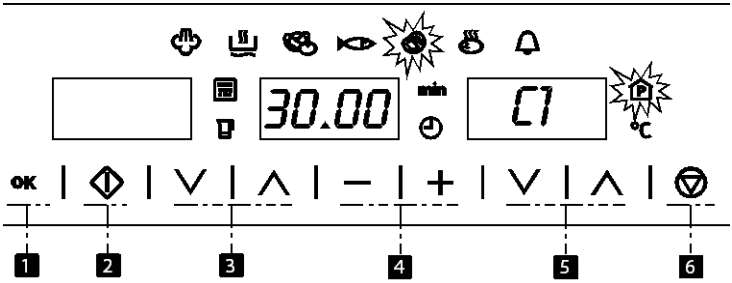
В следующей таблице приведены программы приготовления рыбы с указанием весовых интервалов, а также времени приготовления и времени отстаивания (для того, чтобы продукт прогревался равномерно).

Программа	Сорт рыбы	Температура °C	Время (минут)
b 1	Форель	80°C	25
b 2	Креветки	90°C	15
b 3	Рыбное филе	80°C	18
b 4	Мидии	100°C	25
b 5	Омар	100°C	30

При раскладывании рыбы в жаропрочной посуде следите за тем, чтобы кусочки не ложились один на другой.
Порежьте рыбу на кусочки равного, насколько это возможно, размера.
Разместите кусочки рыбы таким образом, чтобы они выступали над жаропрочной посудой не выше, чем на 3 сантиметра.

Приготовление мяса

Используйте эту функцию для приготовления различных мясных продуктов, указанных ниже в таблице.



- Выберите функцию **“Cooking Meat " [”Приготовление мяса”]** с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите группу пищевых продуктов с помощью кнопок выбора параметров 3. Соответствующий условный знак и визуальный индикатор начнут мигать.
- Нажмите кнопку подтверждения 1 для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки. Визуальный индикатор и условный знак прекращают мигание.
- Нажмите пусковую кнопку 2, и печь начнёт работать

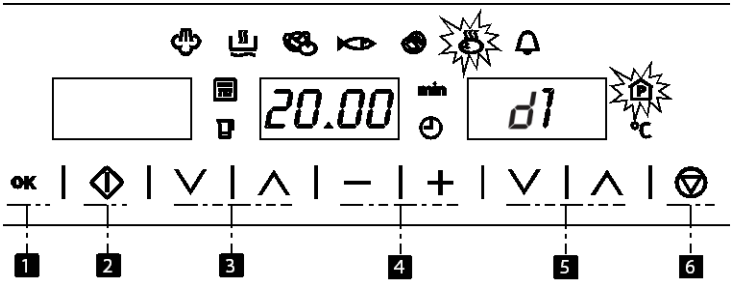
В следующей таблице приведены программы приготовления мяса с указанием весовых интервалов, а также времени приготовления и времени отстаивания (для того, чтобы продукт прогревался равномерно)

Программа	Мясной продукт	Температура ºC	Время (минут)
C 1	Куриные грудки	100 ºC	30
C 2	Копчёная свиная вырезка / кусочки	100 ºC	45
C 3	Эскалоп из индейки	100 ºC	20
C 4	Свиное филе, целиком	100 ºC	25
C 5	Венские колбаски	90 ºC	15

При раскладывании мясных продуктов в жаропрочной посуде следите за тем, чтобы кусочки не ложились один на другой.
Порежьте мясные продукты на кусочки равного, насколько это возможно, размера.
Разместите кусочки мяса таким образом, чтобы они выступали над жаропрочной посудой не выше, чем на 3 сантиметра.

Приготовление гарниров

Используйте эту функцию для приготовления различных гарниров, указанных ниже в таблице.



- Выберите функцию **“Cooking Side Dishes " [”Приготовление гарниров”]** с помощью кнопок выбора функций **5**.
- Выберите группу пищевых продуктов с помощью кнопок выбора параметров **3**. Соответствующий условный знак и визуальный индикатор начнут мигать.
- Нажмите кнопку подтверждения **1** для удостоверения правильности выбора продолжительности обработки. Визуальный индикатор и условный знак прекращают мигание.
- Нажмите пусковую кнопку **2**, и печь начнёт работать

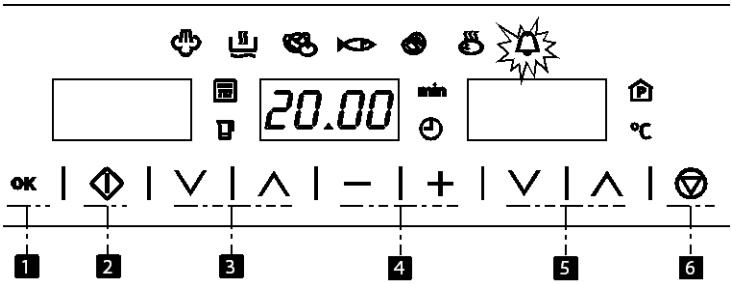
В следующей таблице приведены программы приготовления гарниров с указанием весовых интервалов, а также времени приготовления и времени отстаивания (для того, чтобы продукт прогревался равномерно)

Программа	Разновидность гарнира	Температура °C	Время (минут)
d 1	Сладкие клёцки	100 °C	20
d 2	Клёцки	100 °C	25
d 3	Хлебные клёцки, приготовленные в салфетке	100 °C	30
d 4	Рис	100 °C	35
d 5	Чечевица	100 °C	40

При раскладывании гарнира в жаропрочной посуде следите за тем, чтобы кусочки не ложились один на другой.
Порежьте пищевые продукты на кусочки равного, насколько это возможно, размера.
Разместите гарнир таким образом, чтобы он выступал над жаропрочной посудой не выше, чем на 3 сантиметра.

Таймер

Функция таймера реализуется точно также как и в обычном кухонном таймере. Таймер можно использовать в любое время независимо от использования всех остальных функций.



Для установки таймера Вам необходимо произвести следующие действия:

- Выберите условный знак таймера с помощью кнопок выбора функций **5**.
- Установите продолжительность с помощью кнопок “+” и “-“ **4**.
- Нажмите кнопку подтверждения **1**.
- Нажмите пусковую кнопку **2**.

По истечении установленного времени печь будет издавать тройной зуммерный сигнал каждые 30 секунд или до тех пор, пока не будет нажата кнопка останова ”**Stop”**.
Во время работы таймера включается его световая сигнализация. Визуальный индикатор и световая сигнализация показывают следующее:

- если ни одна функция не включена, то визуальный индикатор часов показывает обратный отсчёт таймера;
- если какая-либо функция активна, то визуальные индикаторы и световая сигнализация показывают нормальные параметры этой функции.

Для проверки оставшегося времени нажмите кнопку таймера. Визуальный идентификатор часов на краткое время перейдёт в режим таймера и возобновит индикацию функции через 10 секунд либо после повторного нажатия на кнопку таймера.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ

Прерывание цикла приготовления пищи

Вы в любое время можете остановить процесс приготовления пищи однократным нажатием кнопки сброса ”**Cancel**”.
Печь оснащена функцией редуцирования пара, предназначенной для постепенного высвобождения пара из полости с целью недопущения резкого выброса пара при открывании дверцы бытового прибора. Эта функция активируется при нажатии кнопки сброса ”**Cancel**”.
Эта функция занимает примерно 3 минуты и во время её реализации на визуальном индикаторе высвечивается сообщение **“VAP”.**
Предупреждение! При открывании дверцы во время цикла приготовления пищи или по его завершении следует остерегаться потока горячего воздуха и/или пара, исходящего из варочной камеры. Во избежание ожогов следует находиться поодаль или в стороне от печи.
При этом:

- Образование пара прекращается.
- Стенки варочной камеры и водяной бачок остаются очень горячими. **Существует риск ожогов!**
- Таймер останавливается, и визуальный идентификатор показывает время, оставшееся до окончания выполнения операции (если он было установлено).

В это время, если Вы пожелаете, то можете:

1. переворачивать или перемешивать пищу для того, чтобы она прогревалась равномерно;
2. изменять параметры приготовления пищи.

Для повторного запуска процесса закройте дверцу печи и нажмите пусковую кнопку **“Start”**.

Изменение параметров

Эксплуатационные параметры (продолжительность и температура процесса приготовления пищи) могут быть изменены во время работы печи или после прерывания процесса приготовления пищи следующим образом:

1. Для изменения продолжительности нажмите кнопки “+” и “–”. Вновь установленная продолжительность вступает в силу немедленно.
2. Для изменения температуры нажмите кнопку выбора параметров. Визуальный идентификатор и соответствующая световая сигнализация начинают мигать. Измените параметры нажатием кнопок “+” и “–” и подтвердите выбор повторным нажатием кнопки выбора параметров.

Отмена цикла приготовления пищи

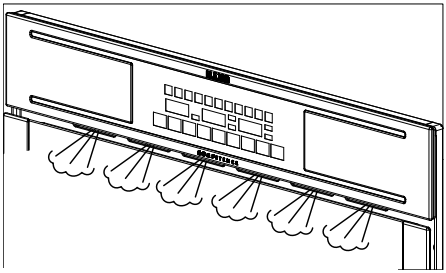
Если Вы хотите отменить цикл приготовления пищи, то дважды нажмите на кнопку сброса “**Cancel”**.
Вы услышите тройной зуммерный сигнал, и на визуальном индикаторе появится сообщение **“End”** [**“Окончание”**].

Окончание цикла приготовления пищи

По окончании установленной продолжительности процесса или после двойного нажатия кнопки сброса “**Cancel”** для окончания цикла приготовления пищи печь начинает выполнение функции редуцирования пара.
Эта функция постепенно высвобождает пар из полости варочной камеры с целью недопущения резкого выброса пара при открывании дверцы бытового прибора.
Эта функция занимает примерно 3 минуты и во время её реализации на визуальном индикаторе высвечивается сообщение **“VAP”.**
По окончании этого процесса Вы услышите тройной зуммерный сигнал, и на визуальном индикаторе появится сообщение **“End”** [**“Окончание”**].
Предупреждение! При открывании дверцы во время цикла приготовления пищи или по его завершении следует остерегаться потока горячего воздуха и/или пара, исходящего из варочной камеры. Во избежание ожогов следует находиться поодаль или в стороне от печи
Зуммерный сигнал повторяется каждые 30 секунд пока дверца остаётся открытой или кнопка останова **“Stop"** остаётся нажатой.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать ещё некоторый отрезок времени после отключения электробытового прибора. Это является нормальной функцией, предназначенной для того, чтобы понизить температуру внутри печи.
Когда на визуальном индикаторе появляется сообщение **“DEP”**, то оно означает, что вода перекачана и что водяной бачок может быть изъят.
Выньте водяной бачок и тщательно просушите его. Оставьте камеру для приготовления пищи открытой на краткое время для остывания и затем высушите её с помощью тряпки. Дверца должна оставаться открытой ещё на некоторое время для того, чтобы бытовой прибор смог полностью просохнуть.

Поток пара

Нормально, когда поток пара, исходящий из отверстий на передней панели печи, является прерывистым.
Это особенно заметно в зимнее время или в условиях высокой влажности окружающей среды.



Остаточная вода в печи

В целях уменьшения количества остаточной воды в печи рекомендуется вставлять противень на нижний уровень направляющих. Конденсат, выделяющийся из пищи, начинает стекать по каплям, уменьшая содержание остаточной воды в бытовом приборе. Остаточную воду можно легко высушить с помощью тряпки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ТАБЛИЦЫ И СОВЕТЫ

При раскладывании пищевых продуктов в жаропрочной посуде следите за тем, чтобы кусочки не ложились один на другой.
Порежьте продукты на кусочки равного, насколько это возможно, размера.
Разместите продукты таким образом, чтобы они выступали над жаропрочной посудой не выше, чем на 3 сантиметра.

Рыба

Рыба	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Морской карась	800-1200 г	80	30-40	Перфорированный	2
Форель	4 x 250 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе лосося	500-1000 г	80	15-25	Перфорированный	2
Лосось-таймень	1000-1200 г	80	25-35	Перфорированный	1/2
Королевские креветки	500-1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Зелёные мидии	1000-1500 г	100	25-35	Перфорированный	2
Филе палтуса	500-1000 г	80	20-25	Перфорированный	2
Моллюски	500-1000 г	100	10-20	Перфорированный	2
Омар	800-1200 г	100	25-30	Перфорированный	1/2
Филе трески	1000-1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Голубые мидии	1000-1200 г	100	15-25	Перфорированный	2
Озёрная форель	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2
Морской окунь	1000-1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе тунца	500-1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Судак	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2

Мясо

Мясо	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Куриные ножки	4-10	100	40-45	Перфорированный	2
Куриные грудки	4-6	100	25-35	Перфорированный	2
Копчёная свиная вырезка	500 g – 1000 г	100	40-50	Перфорированный	2
Эскалоп из индейки	4-8	100	20-25	Перфорированный	2
Свиное филе, целиком	4-8	100	20-30	Перфорированный	2
Колбаски		80-100	10-15	Перфорированный	2

Яйца

Яйца	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Яйца в стакане	100	10-15	Решетчатый лоток	2
Яйца вкрутую	100	15	Решетчатый лоток	2
Яйца всмятку	100	10-12	Решетчатый лоток	2

Гарниры

Гарниры	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Перловая крупа + жидкость	200г + 400 мл	100	30-35	Решетчатый лоток, стеклянная миска	2
Манная крупа + жидкость	200г + 300 мл	100	10-20	Решетчатый лоток, стеклянная миска	2
Чечевица + жидкость	200г + 375 мл	100	20-50	Решетчатый лоток, стеклянная миска	2
Рис + жидкость	200г + 250 мл	100	25-40	Решетчатый лоток, стеклянная миска	2

Овощи

Овощи		Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Баклажан	ломтиками	100	15-20	Перфорированный	2
Бобы		100	35-45	Перфорированный	2
Брокколи	Соцветия со стеблями	100	25-30	Перфорированный	2
Брокколи	Соцветия без стеблей	100	15-20	Перфорированный	2
Цветная капуста	Соцветия	100	25-30	Перфорированный	2
Цветная капуста	Кочан целиком	100	40-45	Перфорированный	1
Горошек		100	30-35	Перфорированный	2
Фенхель (сладкий укроп)	соломкой	100	15-20	Перфорированный	2
Фенхель (сладкий укроп)	разрезанный пополам	100	20-30	Перфорированный	2
Картофель в кожуре	целиком, очень маленький	100	20-25	Перфорированный	2
Картофель в кожуре	целиком, очень большой	100	45-50	Перфорированный	2
Картофель очищенный	кусочками	100	20-25	Перфорированный	2
Репа	брусочками	100	20-25	Перфорированный	2
Горошек в стручках		100	15-20	Перфорированный	2
Морковь	ломтиками	100	25-30	Перфорированный	2
Кукурузные початки		100	50-60	Перфорированный	2
Перец горошком	соломкой	100	12-15	Перфорированный	2
Стручковый перец		100	12-15	Перфорированный	2
Грибы	четвертями	100	12-15	Перфорированный	2
Лук порей	ломтиками	100	10-12	Перфорированный	2
Брюссельская капуста		100	25-35	Перфорированный	2
Сельдерей	полосками	100	15-20	Перфорированный	2
Спаржа		100	20-35	Перфорированный	2
Шпинат		100	12-15	Перфорированный	2
Черешки сельдерея		100	25-30	Перфорированный	2
Кабачок	ломтиками	100	12-18	Перфорированный	2

Клёцки, оладьи, кнедлики

Клёцки, оладьи, кнедлики	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Сладкие клёцки	100	20-30	Неперфорированный	2
Сладкие оладьи	100	15-20	Неперфорированный	2
Дрожжевые клёцки	100	15-25	Неперфорированный	2
Хлебные кнедлики	100	20-25	Неперфорированный	2
Хлебные клёцки, приготовленные в салфетке	100	25-30	Неперфорированный	2

Десерты

Десерты	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Тушёные яблоки	500-1500 г	100	15-25	Неперфорированный	2
Тушёные груши	500-1500 г	100	25-30	Неперфорированный	2
Крем-брюле		80	20-25	Решетчатый лоток - миска	2
Крем-карамель		80	25-30	Решетчатый лоток - миска	2
Йогурт		40	4-6 часов	Решетчатый лоток - миска	2
Тушёные персики	500-1500 г	100	15-20	Неперфорированный	2

Фрукты (Стерилизация / Выпаривание)

Фрукты	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Груша	4-6 однолитровых стеклянных сосудов	100	30-35	Решётчатый лоток	1
Вишни	4-6 однолитровых стеклянных сосудов	80	30-35	Решётчатый лоток	1
Персики	4-6 однолитровых стеклянных сосудов	80	30-35	Решётчатый лоток	1
Сливы	4-6 однолитровых стеклянных сосудов	80	30-35	Решётчатый лоток	1

Восстановление

Подогревание	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Готовые блюда	1-2	100	12-15	Решётчатый лоток	2
Готовые блюда	3-4	100	15-20	Решётчатый лоток	2
Полуфабрикаты		100	15-20	Решётчатый лоток	2

Размораживание

Овощи / Гарниры		Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Брокколи	Соцветия со стеблями	100	15-20	Перфорированный	2
Овощная смесь		100	15-20	Перфорированный	2
Листы шпината	порционно	100	10-15	Неперфорированный	2
Цветная капуста	Соцветия	100	15-20	Перфорированный	2
Горошек		100	15-25	Перфорированный	2
Грюнколь	Большие порции	100	25-35	Неперфорированный	2
Морковь	ломтиками	100	15-20	Перфорированный	2
Брюссельская капуста		100	20-25	Перфорированный	2
Спаржа		100	25-30	Перфорированный	2
Полуфабрикаты		100	Как указано	Решётчатый лоток	2
Хлеб		100	10-25	Решётчатый лоток	2
Рис		100	15-25	Неперфорированный	2
Чечевица		100	15-20	Неперфорированный	2
Лапша		100	15-20	Неперфорированный	2

Бланширование

Овощи	Количество	Температура °C	Время (минут)	Контейнер	Уровень
Например, бобы, лук порей		100	10-12	Перфорированный	2
Грюнколь	1000-2000 g	100	12-16	Перфорированный	2
Савойская капуста	10-20	100	12-15	Перфорированный	2
Белокочанная капуста, целиком	2000-2500 g	100	30-45	Перфорированный	1
Помидоры, очищенные		80	12	Решётчатый лоток	2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ

Несколько рекомендаций:

Для приготовления пищи на двух уровнях противни следует всегда вставлять на второй и третий снизу уровни направляющих.
Таким же образом внутрь печи можно помещать обычные сосуды из фарфора, йенского стекла или нержавеющей стали.
Перфорированный или неперфорированный поддон следует устанавливать на первый снизу уровень. На нём также можно готовить с использованием двух решетчатых лотков.
Различное время приготовления контролируется следующим образом:

- те блюда, для приготовления которых требуется более длительное время, должны помещаться в верхнюю часть печи;
- те блюда, для приготовления которых требуется менее продолжительное время, должны помещаться на первый уровень.

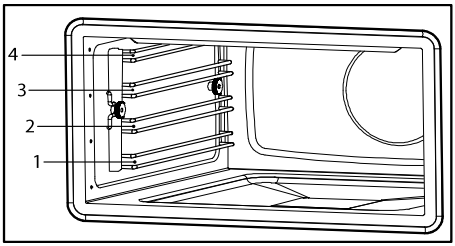
Пример: овощи, картофель и рыба.

- поместите овощи и картофель в любой подходящий контейнер на решетчатый лоток, установленный на второй или третий уровень;
- поместите рыбу на первом уровне;
- если для приготовления рыбы используется перфорированный лоток, то при этом неперфорированный лоток должен быть установлен на дне варочной камеры для того, чтобы собирать жидкость, капающую с рыбы. Это позволит содержать бытовой прибор в чистоте.

время приготовления: овощи и картофель - 25-35 минут
время приготовления: рыба – в зависимости от сорта - 15-25 минут
Выберите наибольшее время приготовления пищи. Поскольку блюда находятся на разных уровнях, то они будут готовы в одно и то же время без какой-либо передержки в печи.

Использование принадлежностей

Перфорированный контейнер годится для приготовления свежих овощей или глубоко замороженного мяса, мяса птицы, овощей. В этом случае важно, чтобы на первый уровень вставлялся неперфорированный контейнер, который будет собирать стекающую по каплям жидкость, и она не сможет загрязнить бытовой прибор.
Перфорированный контейнер с пищевым продуктом должен вставляться на второй уровень.
Неперфорированный контейнер используется для чувствительных к пару продуктов, например, компотов и клёцок.
Решётчатый лоток используется тогда, когда пища готовится в небольших контейнерах, таких, как, например, десертные чаши, а также для восстановления готовых блюд.
За более точной информацией обращайтесь к таблицам.
Рекомендованные время и температура представляют собой нормативные значения. Фактическое время приготовления пищи может варьировать в соответствии с *сортом и качеством пищевых продуктов.*



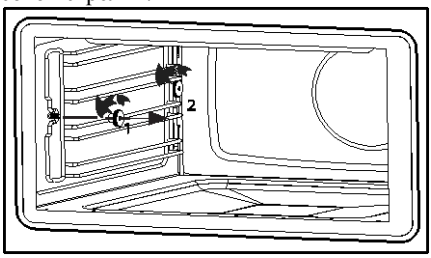
УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка варочной камеры

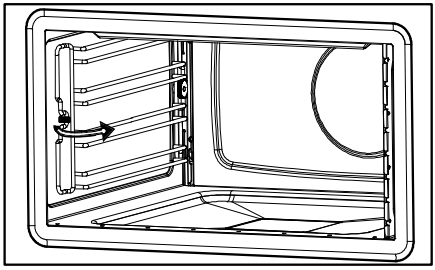
Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, такими, как жесткие губки, металлические мочалки, и т.п., поскольку они могут повредить поверхность. Пока бытовой прибор ещё остаётся тёплым, протрите варочную камеру влажной тряпкой, а затем просушите её.
Для облегчения процесса чистки можно убирать направляющие полозья для лотков (см. следующий раздел).

Извлечение направляющих полозьев для лотков

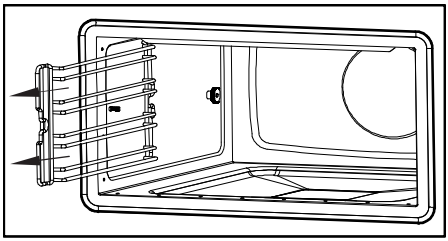
Отверните накатные гайки 1, расположенные на передней стороне полозьев в направлении против часовой стрелки.



Отверните и ослабьте накатные гайки 2, расположенные на задней стороне полозьев в направлении против часовой стрелки, но не снимайте их полностью.



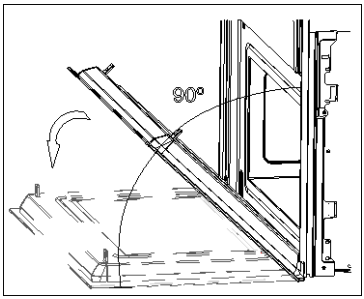
Потяните направляющие полозья внутрь полости варочной камеры и снимите их спереди.



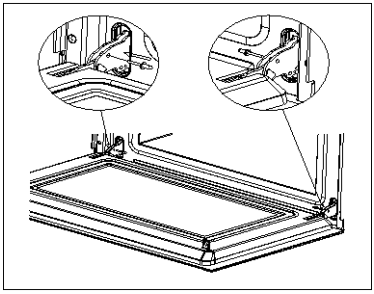
Для того, чтобы поставить направляющие полозья обратно, вставьте их в накатные гайки 2, расположенные сзади и установите их на винты в передней части. Туго заверните накатные гайки 1 и 2 в направлении по часовой стрелке.

Снятие дверцы бытового прибора

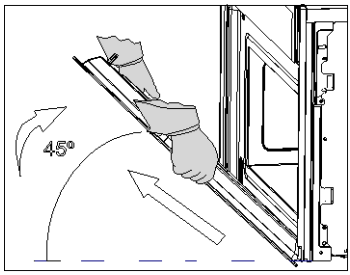
1. Откройте дверцу бытового прибора до отказа.



2. Вставьте две шпильки в отверстия дверных петель.



3. Закройте дверцу печи настолько, чтобы этого было достаточно для снятия дверцы с петель.



4. Для повторной сборки продвиньте дверные петли в отверстия, расположенные спереди.

5. Откройте дверцу до отказа и выньте шпильки.

Удаление накипи

Всякий раз когда генерируется пар, вне зависимости от жесткости поставляемой местной воды (то есть, содержания извести в воде), внутри парогенератора происходит образование накипи.
Временно́й интервал между удалениями накипи зависит от жёсткости воды и частоты использования бытового прибора. Если парообразование происходит четыре раз в неделю по 30 минут каждое, то бытовой прибор должен проходить очистку от накипи (в зависимости от жёсткости воды) примерно в соответствии со следующими рекомендациями:

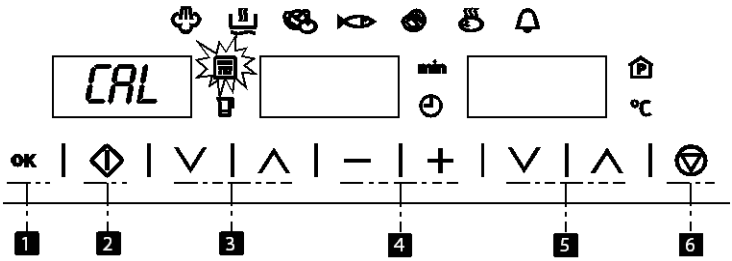
Жёсткость воды	Удаление накипи примерно через
Очень мягкая	18 месяцев
Умеренно жёсткая	9 месяцев
Очень жесткая	6 месяцев

Электробытовой прибор автоматически определяет необходимость произвести удаление накипи и когда это происходит, то включается сигнальная лампочка **”Descale” [”Удаление накипи”].**
Если процедура удаления накипи не произведена, то после сигнальной лампочки **”Descale”** загораются условные знаки некоторых циклов приготовления пищи.
Если процедура удаления накипи не выполнена вторично, то некоторые циклы приготовления пищи в печи блокируются, сигнальная лампочка **”Descale”** остаётся включённой, а на визуальном идентификаторе мигает сообщение **“CAL”.**
ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: Непроведение очистки от накипи, скорее всего, ухудшит функциональные качества печи или повредит этот бытовой прибор.

Растворы, подходящие для удаления накипи

Для удаления накипи применяйте раствор “durgol” или другие аналогичные профессиональные средства, предназначенные для этого, которые могут производить тщательную очистку Вашего бытового прибора. Свяжитесь с нашим центром обслуживания клиентов.
Предупреждение! Не применяйте уксус или чистящие средства на основе уксуса, поскольку они могут повредить внутреннюю электрическую схему печи.
Традиционные растворы для удаления накипи тоже не подходят, поскольку они содержат пенообразующие реагенты.

Процедура удаления накипи



Предупреждение: По соображениям безопасности процесс удаления накипи прерывать нельзя.

Удалять накипь можно как при открытой, так и при закрытой дверце бытового прибора. При этом печь перед началом цикла удаления накипи должна находиться в нерабочем состоянии.

Для запуска цикла удаления накипи нужно сделать следующее:

- нажмите кнопку подтверждения 1 и кнопку сброса 6 по меньшей мере на 5 секунд. На левом визуальном индикаторе высветится сообщение **“CAL”** и раздастся прерывистый зуммерный сигнал; нажмите пусковую кнопку ;
- когда на визуальном индикаторе 2 появится сообщение **“0.5L”**, то выньте водяной бачок; залейте 0,5 литра отвечающего указанным требованиям раствора для удаления накипи в водяной бачок и верните его на своё место;
- нажмите пусковую кнопку 2. Цикл удаления накипи запущен и продлится примерно 30 минут;
- как только на визуальном индикаторе удаления накипи покажется мигающее сообщение **“1.0L”** и печь станет издавать зуммерный сигнал, то выньте и опорожните водяной бачок;
- залейте в водяной бачок один литр холодной воды и вставьте его обратно;
- нажмите пусковую кнопку 2. Первый цикл промывки запущен;
- когда на визуальном индикаторе удаления накипи снова покажется мигающее сообщение **“1.0L”** и печь вновь станет издавать зуммерный сигнал, то еще раз выньте и опорожните водяной бачок;
- вторично залейте в водяной бачок один литр холодной воды и вставьте его обратно;
- нажмите пусковую кнопку 2. Запускается второй цикл промывки;
- когда заканчивается цикл промывки, то на визуальном индикаторе появляется сообщение **“End”** [**“Окончание”**];
- выньте, опорожните и просушите водяной бачок.

Чистка печи

Предупреждение! Чистка печи должна производиться при условии её отключения от электропитания. Выньте штепсельную вилку из розетки или отключите цепь главного тока.
Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки, которые царапают поверхности или острые предметы, так как из-за них может появиться ржавчина.
Не применяйте для чистки высоконапорные или пароструйные устройства.

Лицевая поверхность

Как правило, Вам следует только протирать печь влажной тряпкой. Если она сильно загрязнена, то добавьте в моющую воду несколько капель жидкости для мытья посуды, а позже вытрите печь сухой тряпкой.
Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка, поскольку под ними может образоваться ржавчина.
Не оставляйте никакой воды внутри печи.

Внутреннее пространство

После использования печи вытрите мягкой тряпкой всю воду на дне варочной камеры. Оставьте дверцу бытового прибора открытой для того, чтобы варочная камера могла остыть.
Для того, чтобы убрать грязь, трудную для стирания, используйте неагрессивное чистящее средство. **Не применяйте печные аэрозоли либо иные агрессивные или абразивные чистящие средства.**
Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в абсолютной чистоте, чтобы обеспечить надлежащее открывание и закрывание дверцы.
Убедитесь в том, что вода не поступает в вентиляционные отверстия печи.
Стеклянный защитный колпак электрической лампочки расположен на потолке и может быть легко демонтирован для прочистки. Для этого Вам нужно только отвинтить его и промыть в водном растворе жидкости для мытья посуды.
Примечание:
В целях предотвращения контакта пара с электрической лампочкой стеклянный защитный колпак оснащён резиновой прокладкой. Перед тем, как привинтить стеклянный защитный колпак на место, убедитесь в том, что прокладка установлена правильно. Для соблюдения правильной последовательности в установке таких прокладок обратитесь к разделу “Замена электрической лампочки”.

Принадлежности

Чистите принадлежности после каждого использования. Если они сильно загрязнились, то прежде всего замочите их, а потом протрите щёткой и губкой. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Что мне делать, если печь не работает?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Любой вид ремонта должен выполняться только профильным техническим специалистом. Любой ремонт, произведённый лицом, не имеющим на это допуск от предприятия-производителя, представляет собой опасность.

Для того, чтобы решить следующие проблемы Вам нет необходимости обращаться в службу технической поддержки:

- **Когда я нажимаю кнопки, то ничего не происходит! Проверьте:**
  - активирована ли блокировка безопасности (см. раздел основных настроек).
- **Печь не работает! Проверьте:**
  - правильно ли вставлена штепсельная вилка в розетку;
  - включёно ли электропитание печи.
- **Во время работы печи я слышу какие-то странные шумы! Это не проблема.**
  - происходящее может быть эксплуатационными шумами, которые имеют место в процессе приготовления пищи, например, из-за работы водяных насосов в парогенераторе;
  - пар внутри полости вызывает повышение давления и поэтому стенки полости иногда производят шумы, являющиеся их реакцией на повышенное давление;
  - эти шумы являются нормальными и не представляют собой проблемы.
- **Пищевой продукт не разогревается или разогревается очень медленно! Проверьте:**
  - правильно ли Вы выбрали время выполнения операции и температурные установки;
  - не превышает ли количество пищевого продукта, помещённого в печь, того, которое Вы обычно туда закладываете, и не является ли этот продукт более холодным, чем обычно.
- **Шумы в бытовом приборе продолжаются после окончания процесса приготовления пищи! Это не проблема.**
  - охлаждающий вентилятор сохраняет работоспособность на некоторое время после отключения прибора. Как только температура достаточно спадёт, то вентилятор выключится сам по себе;
  - в течение нескольких минут после завершения цикла приготовления пищи насос ещё будет перекачивать воду из парового котла обратно в водяной бачок.
- **Печь включена, но внутренняя подсветка не включается!**
  - если все функции работают исправно, то, возможно, дело в том, что перегорела электрическая лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.
- **На визуальном идентификаторе появляется сообщение “Err” или “Hot”**
  - обратитесь в центр обслуживания клиентов.

Замена электрической лампочки

Для замены электрической лампочки проделайте следующее:

- отключите печь от электроснабжения. Выньте штепсельную вилку из розетки или отключите цепь главного тока;
- отвинтите и снимите стеклянный защитный колпак электрической лампочки;
- выкрутите лампочку. **Предупреждение! Лампочка может быть очень горячей**;
- вкрутите новую лампочку **G9 250В/25Вт**, следуя инструкциям предприятия-изготовителя электроламп;

- привинтите стеклянный защитный колпак электрической лампы на своё место;
- повторно подключите печь к энергоснабжению.

Важное примечание:
В целях предотвращения контакта пара с электрической лампочкой стеклянный защитный колпак оснащён резиновой прокладкой. Перед тем, как привинтить стеклянный защитный колпак на место, убедитесь в том, что прокладка установлена правильно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сводка сообщений на визуальном индикаторе

Сообщение	Описание
CAL	Электробытовой прибор должен быть очищен от накипи.
-L0-	Недостаточное количество воды в водяном бачке.
rES	Индикация неправильной установки водяного бачка.
dEP	Водяной бачок должен быть изъят, опорожнён и возвращён на место.
VAP	Индикация того, что идёт процесс редукции пара.
PUMP	Индикация того, что холодная вода поступает в паровой котёл, а горячая вода перекачивается в водяной бачок.
END	Индикация того, что цикл приготовления пищи окончен.

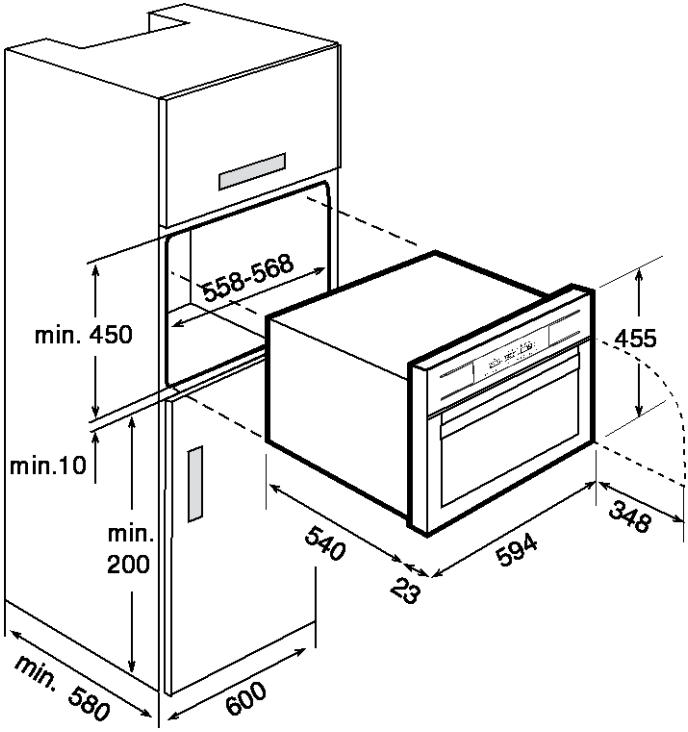
Описание функций

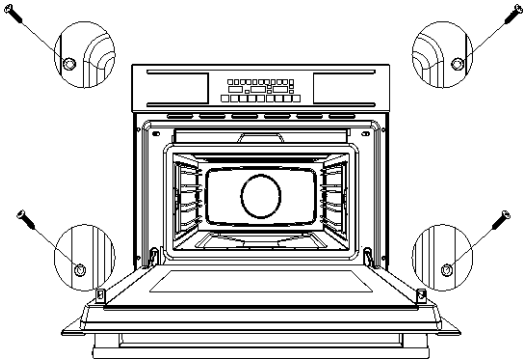
Условный знак	Функция	Пищевые продукты
	**Пар**	Приготовление всех видов овощей, риса, злаков и мяса. Получение сока из ягод. Одновременное размораживание и приготовление овощей.
	**Восстановление и стерилизация**	Восстановление готовых блюд и полуфабрикатов. Стерилизация / Выпаривание фруктов.
	**Приготовление овощей**	Приготовление различных видов овощей.
	**Приготовление рыбы**	Приготовление различных сортов рыбы.
	**Приготовление мяса**	Приготовление различных сортов мяса.
	**Гарниры**	Приготовление различных видов гарниров.

Спецификации

Электрическое напряжение переменного тока…….(см. паспортную табличку)
Необходимая мощность…….....1500 Вт
Внешние размеры (ширина × высота × глубина) …….....595 × 455 × 472 мм
Внутренние размеры (ширина × высота × глубина)…….....420 × 210 × 390 мм
Вместимость печи…….. .....35 литров
Вес …….....32 кг

МОНТАЖ





- Полностью задвиньте печь в шкаф и отцентрируйте её.
- Откройте дверцу печи и закрепите прибор в шкафу с помощью четырёх прилагаемых винтов. Вставляйте винты через расположенные спереди отверстия.

www.aeg-electrolux.com/shop



CE