BP5731460
BP5731462

RU Инструкция по эксплуатации



AEG

perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 15
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ..... 17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....22
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 24
12. УХОД И ОЧИСТКА.....41
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....45
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 47

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registeraeg.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой

стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие

предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Пиролитическая очистка

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
  - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также

превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

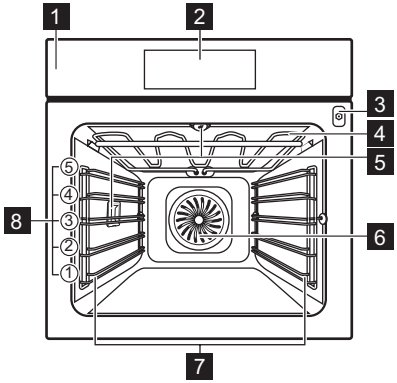
2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

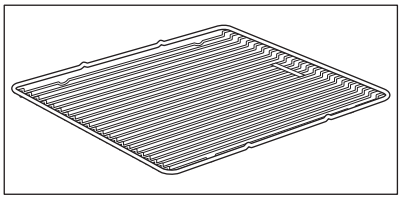
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная направляющая для противня
8 Положение противней

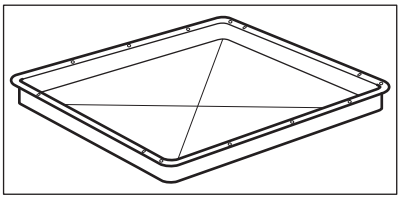
3.2 Принадлежности

Решетка



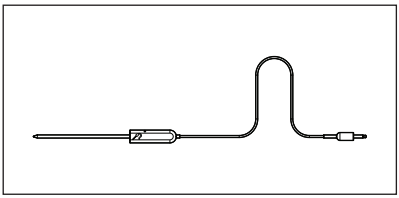
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



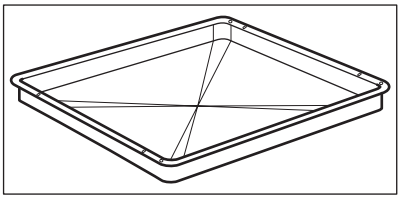
Для тортов и бисквитов.

Термощуп



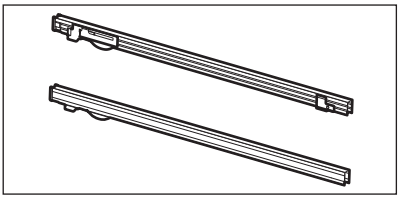
Определение готовности блюда.

Противень для жарки / гриля



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

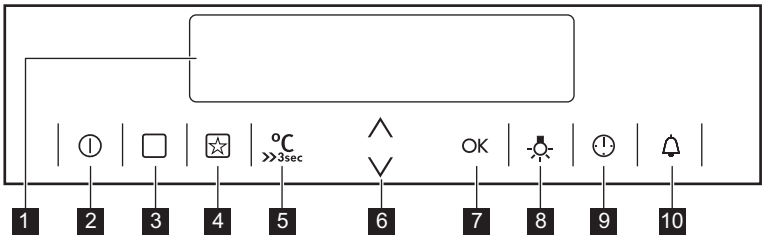
Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

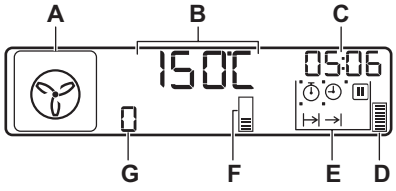


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Режим	Описание
1	-	ДИСПЛЕЙ	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
2		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3		РЕЖИМЫ	Выбор режима духового шкафа, функции очистки или автоматической программы.

	Сенсорное поле	Режим	Описание
4		ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА	Запись Вашей любимой программы. Обеспечение непосредственного доступа к Вашей любимой программе, даже когда прибор выключен.
5	°C >> 3sec	ТЕМПЕРАТУРА / БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Установка и проверка температуры внутри камеры или температуры термощупа (если имеется). Нажатие и удерживание в течение трех секунд приводит к включению или выключению функции быстрого нагрева. Прямой доступ к настройке температуры первого режима духового шкафа, когда прибор выключен.
6		ВВЕРХ, ВНИЗ	Перемещение вверх и вниз по меню.
7	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки. Перемещение вниз по меню.
8		ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	Включение или выключение лампы.
9		ЧАСЫ	Включение функций часов.
10		ТАЙМЕР	Установка функции «Таймер».

4.2 Дисплей



A) Символ режима духового шкафа
B) Отображение температуры/времени дня
C) Часы / Отображение остаточного тепла / Таймер
D) Индикация остаточного тепла
E) Индикация функций часов
F) Индикация нагрева / быстрого нагрева
G) Номер режима/программы духового шкафа

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Название	Описание
	Функции	Можно выбрать режим духового шкафа.
	Автоматическая программа	Выбор автоматической программы.
	Любимая программа	Выполняется любимая программа.
kgr / gr	**кг / г**	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
h / min	**час / мин**	Работает функция часов.
	Фильтр запахов	Фильтр запахов включен.
	Температура / быстрый нагрев	Выполняется указанная функция.
	Температура	Индикация текущей температуры.
	Температура	Эту температуру можно изменить.
	Термощуп	Датчик термощупа вставляется в гнездо термощупа.
	Блокировка дверцы	Работает функция блокировки дверцы.
	Освещение	Освещение было выключено.
	Таймер	Функция таймера включена.

4.3 Индикация мощности нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее появляются полоски . Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри прибора.

При достижении прибором заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

1. Перед первым использованием прибор следует очистить.
2. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как на дисплее перестанет отображаться версия программного обеспечения, на нем появятся символы времени «h» (час) и «12:00».

1. С помощью ∧ или ∨ установите значение часов.
2. Коснитесь OK или ⏲.
3. С помощью кнопок ∧ или ∨ установите значение минут.
4. Коснитесь OK или ⏲.

На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

5.3 Изменение времени

Изменение времени суток возможно только если прибор выключен.

Коснитесь ⏲.

На дисплее начнет мигать 🕘. Порядок установки времени суток описан в Главе «Установка текущего времени».

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Эксплуатация прибора

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим;**
- **автоматические программы.**

6.2 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и подсушивание продуктов на 3 уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.

Режим духового шкафа		Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на 1 уровне духового шкафа. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	ЭКОНОМ-режим для жарки	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы.
	Пир.чистка	Включение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа. Духовой шкаф нагревается примерно до 500°C.

6.3 Задание режимов духового шкафа

1. Включите прибор при помощи ⏻ или ☐.

На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима духового шкафа.

2. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы установить режим духового шкафа.
3. Коснитесь OK или прибор начнет работу автоматически через пять секунд.

Если включить прибор и не выбрать ни одного режима или программы, через 20 секунд прибор автоматически отключится.

6.4 Изменение температуры

Нажатием ∧ или ∨ можно изменять температуру с шагом в 5°C.
При достижении прибором заданной температуры раздаются три звуковых сигнала, и индикатор нагрева гаснет.

6.5 Выведение температуры на дисплей

В ходе выполнения режима или программы прибора можно проверить температуру внутри прибора.

1. Коснитесь °C.

На дисплее температуры/времени отобразится температура внутри устройства.

2. Нажмите на OK, чтобы вернуться в режим установки температуры, или она начнет автоматически отображаться на дисплее через пять секунд.

6.6 Режим быстрого нагрева

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Ряд режимов духового шкафа не допускает одновременное включение режима «Быстрый нагрев». Если быстрый нагрев недоступен для выбранного режима, выдается звуковой сигнал (в случае, если в меню «Настройки» включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей).

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

Для включения или выключения режима «Быстрый нагрев» нажмите и удерживайте поле °C в течение 3 секунд.

После включения режима быстрого нагрева полоски на дисплее поочередно загораются, а также появляется °C, указывая, что данный режим работает.

6.7 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло**
  - При работе режима духового шкафа или программы нагревательные элементы отключаются на 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена одна функций часов («Продолжительность», «Окончание», «Отсрочка пуска»). Данная функция не применима к режимам гриля.
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее часов/остаточного тепла отображается температура; полоски также отображают уровень температуры по мере ее снижения.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения**

  – коснитесь , чтобы выключить лампу освещения во время работы.
- **Функции ЭКОНОМ** - см. «Режимы духового шкафа».
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании или открывании дверцы прибора.
- При использовании **функций ЭКОНОМ** лампа выключается. Лампа включается снова при касании или открывании дверцы прибора.

- **Выключение дисплея** – при необходимости можно полностью выключить дисплей. Одновременно коснитесь кнопок ⏲ и ∧ и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
⏱	ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы прибора. Эта функция не влияет на работу прибора.
🕘	ВРЕМЯ СУТОК	Отображение времени суток. Порядок изменения времени суток описан в Главе «Установка текущего времени».
⊢→|	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Задание продолжительности работы прибора.
→|	ОКОНЧАНИЕ	Установка времени окончания работы прибора. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.
⏯	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Включение прибора с необходимыми установками одним касанием сенсорного поля в любое время.

7.2 Таймер прямого отсчета

Функция отсчета времени с начала приготовления не включается, если не заданы функции Продолжительность и Окончание.

Отсчет времени с начала приготовления включается, когда прибор начинает нагрев.

1. Для сброса счетчика прямого отсчета нажимайте на ⏲, пока на дисплее не замигает ⏱.
2. Нажимайте на ∨, пока на дисплее не высветится «00:00». Таймер начнет прямой отсчет времени с нуля.

7.3 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Включите прибор и задайте режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на ⏲, пока на дисплее не отобразится ⊢→|.

На дисплее начнет мигать ⊢→|.

3. Воспользуйтесь ∧ или ∨, чтобы установить значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Коснитесь OK для подтверждения.
5. Воспользуйтесь ∧ или ∨, чтобы установить значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

Если во время установки значения часов для функции

«ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» коснуться ⏲ или OK, прибор перейдет к настройке функции «ОКОНЧАНИЕ».

6. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал.

На дисплее при этом будет мигать символ ↦| и показание текущего времени. Прибор выключится.

7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
8. Выключите прибор.

7.4 Установка ОКОНЧАНИЯ

1. Включите прибор и задайте режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на ⏲, пока на дисплее не отобразится →|.

На дисплее начнет мигать →|.

3. Воспользуйтесь ∧ или ∨ для задания ОКОНЧАНИЯ OK или ⏲ для подтверждения. Сначала установите минуты, а затем часы.

По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ →| и показание текущего времени. Прибор выключится.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
5. Выключите прибор.

7.5 Установка функции «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ»

Функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ» можно использовать, только если задана «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

1. Выберите режим (или программу) и задайте температуру (см. «Установка режима духового шкафа» и «Изменение температуры»).
2. Установите «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» (см. «Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ»).
3. Нажимайте ⏲ до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать ⏸.
4. Коснитесь OK, чтобы задать функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ».

На дисплее отобразятся ↦| и ⏸ с индикатором. Этот индикатор указывает, какая функция часов включена.

5. Коснитесь любого сенсорного поля (кроме ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы задать функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ».

7.6 Установка ТАЙМЕРА

Функция ТАЙМЕР предназначена для обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин).Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам прибор выключен.

1. Коснитесь 🔔.

На дисплее начнет мигать "00" и 🔔.

2. Для установки функции «ТАЙМЕР» воспользуйтесь сенсорными полями ∧ или ∨. Сначала задаются секунды, а затем – минуты и часы.
3. Коснитесь OK или ТАЙМЕР начнет работу автоматически через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать «00:00» и 🔔.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

7.7 Установка функции отсрочки пуска

Если необходимо, чтобы прибор автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ↦| и ОКОНЧАНИЕ →|. В этом случае сначала задайте функцию

«ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» ⊢|, а затем – «ОКОНЧАНИЕ» →| (см. «Установка функции ОКОНЧАНИЕ» или «Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»).

Когда включена отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима духового шкафа, «⊢|» с точкой и «→|». Точка используется для того, чтобы указать на включенную функцию часов на дисплее часов/ остаточного тепла.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 20 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается необходимое положение противня и предустановленное время приготовления.

8.1 Автоматические программы

Номер программы	Наименование программы
1	ТУШЕНОЕ МЯСО
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА
3	ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА
4	ЖАРЕНЫЙ ЯГНЕНОК
5	ЖАРЕНАЯ ДИЧЬ
6	ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ
7	РЫБА, ЦЕЛИКОМ
8	ПИЦЦА
9	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ
10	ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ
11	СЫРНЫЙ ТОРТ/ЧИЗКЕЙК
12	РУЛЕТЫ
13	ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
14	ПОДГОТОВКА ТЕСТА
15	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Номер программы	Наименование программы
16	ЛАЗАНЬЯ
17	КАННЕЛОНИ
18	ПИРОГ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
19	ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20	РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ КАРТОФЕЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8.2 Рецепты в Интернете

Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.3 Автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь ☐.

На дисплее отобразится ⇹, символ и номер автоматической программы.

3. Для выбора автоматической программы коснитесь ∧ или ∨.
4. Коснитесь OK или подождите пять секунд, и прибор начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. Символ ↦| начинает мигать.

Прибор выключится.

6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.4 Автоматические программы приготовления по весу

При задании веса мяса прибор автоматически вычисляет время жарки.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь ☐.
3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

Дисплей используется для отображения следующих сведений: время приготовления, символ продолжительности ↦|, вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Коснитесь OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. На дисплее будет мигать символ единиц измерения веса. В течение этого времени можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью ∧ или ∨. Коснитесь OK.
6. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. Замигает ↦|.

Прибор выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.5 Автоматические программы с использованием термощупа.

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп для мяса. Программа завершается, когда температура внутри продукта достигнет заданного значения.

1. Включите прибор.
2. Нажимайте на ☐, пока на дисплее не отобразится ⊢|.
3. Установите термощуп (см. «Термощуп»).
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп для мяса.

На дисплее отобразится время приготовления, ⊢| и 🌡.

5. Коснитесь OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. Замигает ⊢|. Прибор выключится.

6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

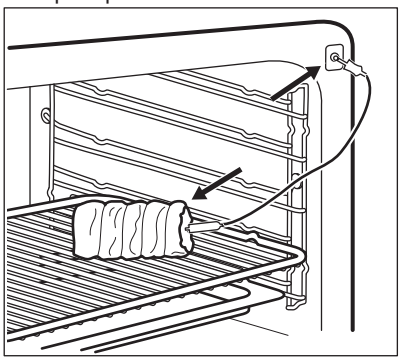
Необходимо задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

ОСТОРОЖНО!
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

1. Включите прибор.
2. Установите наконечник термощупа (с символом 🌡 на рукоятке) в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее замигает 🌡 и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

При включении термощупа все установки времени для духового шкафа отменяются.

4. Для установки температуры внутри продукта нажмите на ∧ или на ∨.
5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи °C, ∧ или ∨.

6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева .
Пока прибор вычисляет приблизительное значение продолжительности, на дисплее отображается время прямого отсчета. По окончании первоначального вычисления на дисплее отобразится приблизительная продолжительность приготовления.
Прибор продолжает процесс расчета продолжительности и во время приготовления блюда. Значение времени приготовления на дисплее периодически обновляется.

При приготовлении с термощупом имеется возможность изменения температуры, которая отображается на дисплее. После включения термощупа в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта. Нажимайте на °C до тех пор, пока не появятся три другие значения температуры:

- Заданная температура внутри продукта.
- Текущая температура духового шкафа.
- Текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукты и будут мигать. Прибор выключится.

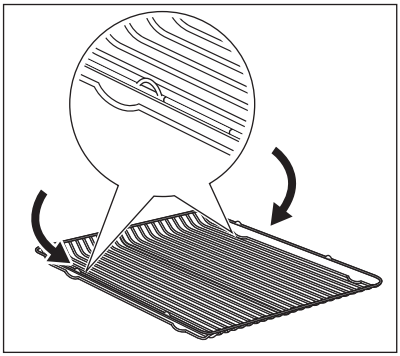
7. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении термощупа. Он горячий. Существует опасность получения ожогов.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей

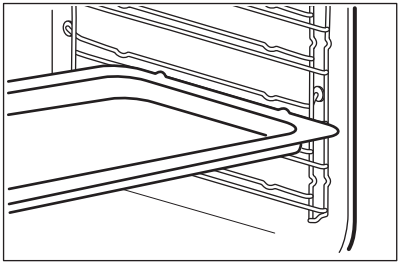
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



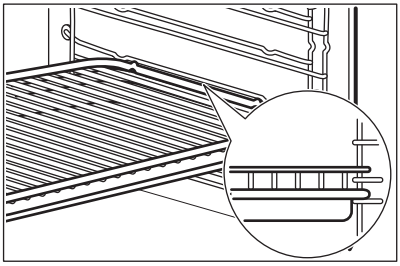
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



- Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

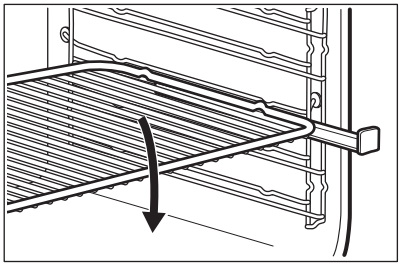
9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

ОСТОРОЖНО!
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

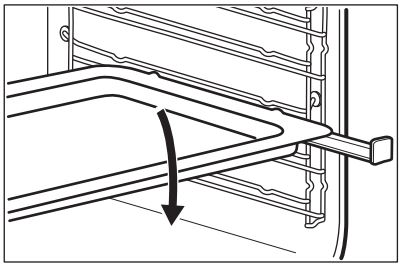
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



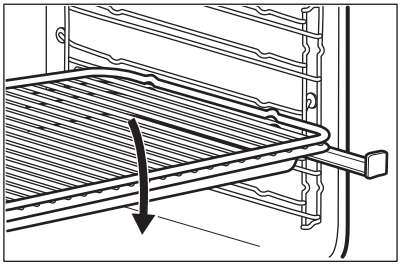
Глубокий противень или сотейник:

Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- **Для включения этой функции** коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- **Для выключения этой функции** коснитесь ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

10.2 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

В случае выполнения данной функции и пиролитической чистки дверца блокируется. При касании сенсора это сообщение появляется на экране дисплея.

1. Для включения данной функции выключите прибор при помощи ⏻. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏻ и ∨.

Прозвучит звуковой сигнал.
На дисплее отобразится SAFE.
Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить, только когда прибор работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Включите прибор для включения функции.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и ∨.

Прозвучит звуковой сигнал.
На дисплее отобразится Loc.
Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 3.

В случае выполнения пиролитической чистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора блокировка кнопок выключается.

10.4 Использование меню «Настройки»

Регулировка меню «Настройки» возможна только при выключенном приборе.

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать режимы из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

Описание	Задаваемое значение
ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	ВКЛ/ВЫКЛ
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ВКЛ/ВЫКЛ
НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	ВКЛ/ВЫКЛ
ТОНЫ КНОПОК[1)]	ЩЕЛЧОК / ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ / ВЫКЛ
ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	ВКЛ/ВЫКЛ
ФИЛЬТР ЗАПАХОВ	ВКЛ/ВЫКЛ
МЕНЮ «СЕРВИС»	-
ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	ВКЛ/ВЫКЛ

[1)] Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсорного поля «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Когда прибор выключен, нажмите и удерживайте ☐ в течение трех секунд.

На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».

2. Нажмите ∧ или ∨ для выбора настройки.
3. Коснитесь OK.
4. Нажмите ∧ или ∨ для изменения значения настройки.
5. Коснитесь OK.

10.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производятся.

Температура (°C)	Время отключения духового шкафа (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Для включения духового шкафа после его автоматического отключения коснитесь любого сенсорного поля.

Автоматическое отключение не работает со следующими режимами духового шкафа: Термощуп, Освещение, Медл. приготовление, Продолж., Окончание, Отсрочка пуска.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

11.2 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.

- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

11.3 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	**Возможная причина**	**Решение**
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания **Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.4 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-Кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний + нижний нагрев	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	60 - 90	2

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Верхний + нижний нагрев	160 - 180**1)**	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1. 230**1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры	Верхний + нижний нагрев	190 - 210**1)**	20 - 35	3
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	180 - 200**1)**	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	190 - 210**1)**	20 - 30	3

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Горячий воздух	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Верхний + нижний нагрев	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	160 - 180 1)	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	3

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	160[1)]	20 - 30	3
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	3
Миндальное печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Рулеты	Горячий воздух	160[1)]	10 - 25	3
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	190 - 210[1)]	10 - 25	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	170[1)]	20 - 30	3

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.5 Выпечка и запеканки

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из овощей[1)]	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.6 Влажный горячий воздух

Продукты Вид продуктов	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	2
Лазанья	180 - 200	45 - 60	2
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	2
Сладкие запеканки	180 - 200	45 - 60	2
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / батон-венок	170 - 190	40 - 50	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Хрустящий торт	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.8 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию «Медл. приготовление» и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 - 1500 г	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 - 1500 г	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1000 - 1500 г	120	120 - 150	1
Стейки	200°C – 300 г	120	20 - 40	3

11.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230	15 - 20	2
Пицца (с большим количеством начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сырный торт/ Чизкейк	140 - 160	60 - 90	1
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмкухен»	230 - 250	12 - 20	2
Пироги	180 - 200	15 - 25	2

11.10 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.11 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200[1)]	5 - 6	1

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190[1)]	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180[1)]	8 - 10	1

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Телячья рулька	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C) Положение противня	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка / жареный ягненок	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	100 - 120	1
Седло барашка	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	230[1)]	30 - 40	1
Седло оленя/ косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/ косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 400 г - 500 г	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг - 5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 кг - 6 кг	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Верхний + нижний нагрев	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

ОСТОРОЖНО!
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Быстрое грилирование

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	8 - 10	6 - 8	4
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4
Вырезка / телячий бифштекс	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Тосты[1)]	1 - 3	1 - 3	5
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	4

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.13 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные Биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Температура (°C)
Замороженная пицца	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Картофель фри[1)] (300 г - 600 г)	Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль	200 - 220	согласно инструкциям производителя	3
Багеты	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3

1) Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза.

11.14 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.15 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35 - 60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.16 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.17 Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Седло зайца	70 - 75
Заячьи лапки	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя/косули	70 - 75
Окорок оленя/косули	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

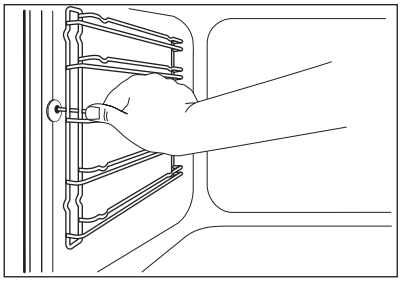
12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

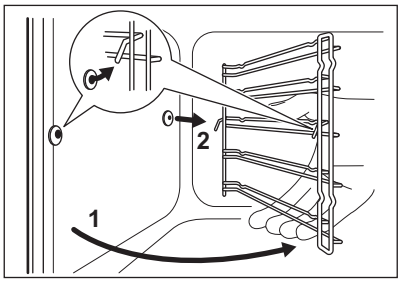
12.2 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

12.3 Пир.чистка

Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.

Пиролитическая очистка не начнется:
- Не извлечен из гнезда штекер термощупа. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки символ «C2».
- Неполностью закрыта дверца духового шкафа. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки символ «C3».

На время работы пиролитической очистки дверца прибора блокируется.

На дисплее отображается символ и появляется индикация нагрева до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы. Блокировка дверцы снимается, когда температура внутри духового шкафа соответствует требованиям безопасности и процесс пиролиза завершен.

На время пиролитической очистки лампа освещения выключается.

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите параметры режима пиролитической чистки (см. Главу «Режимы духового шкафа»).
4. С помощью кнопок ∧ или ∨ установите продолжительность процедуры очистки:

Дополнительная функция	Описание
1	1:00 для низкой степени загрязнения

2	1:30 для обычной степени загрязнения
3	2:30 для высокой степени загрязнения

Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание».

5. Для включения функции пиролитической чистки нажмите на OK.

12.4 Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости проведения пиролитической очистки в течение 10 секунд после каждого выключения прибора на дисплее начинает мигать символ напоминания о чистке .

Напоминание о чистке гаснет:
- по окончании работы функции «Пиролиз»;
- при отключении данной функции в меню основных установок. См. «Использование меню установок».

12.5 Фильтр запахов

Фильтр запахов ослабляет запахи, появляющиеся в результате жарки, запекания или грилирования. Он начинает работать, если температура внутри прибора превышает 50°C. Установленный на потолке духового шкафа фильтр запахов обладает способностью к саморегенерации. Фильтр запахов включается при включении всех функций духового шкафа.

Включите фильтр запахов в меню «Настройки».

Если фильтр запахов включен, на дисплее отображается символ .

По окончании работы режима духового шкафа нагретый фильтр запахов продолжает работать еще 10 минут. Фильтр запахов прекращает работу, когда Вы выключаете прибор или открываете дверцу духового шкафа.

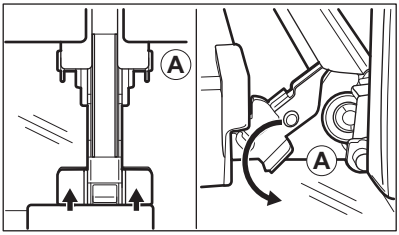
В ходе пиролитической очистки фильтр запахов автоматически работает первые 15 минут, пока температура духового шкафа не превысит 400°C.

12.6 Снятие и установка дверцы

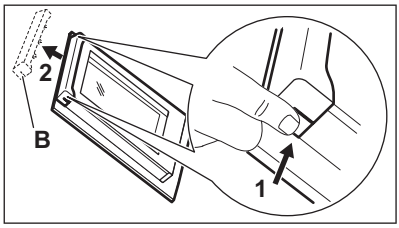
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.

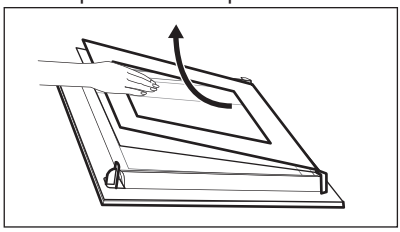
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

12.7 Замена лампы

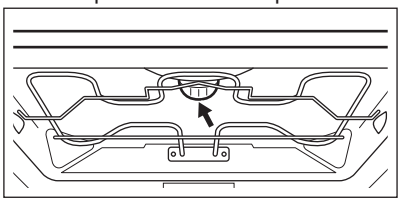
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Верхняя лампа

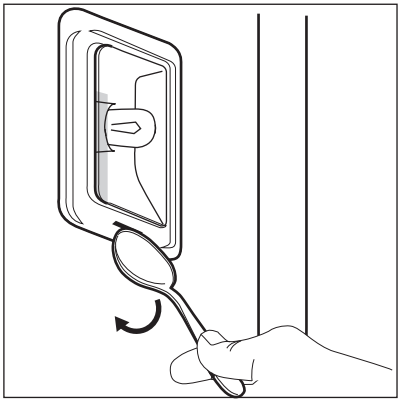
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянный плафон от грязи.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите плафон.
6. Установите левую направляющую полок.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей и .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается код ошибки символ «C2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролитической чистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Извлеките штекер термощупа из его гнезда.
На дисплее отображается код ошибки «C3».	Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается код ошибки «F102».	• Дверца была закрыта не полностью. • Неисправна блокировка дверцы.	• Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится код ошибки «F102», обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⌧. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Класс энергопотребления: A

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург
Германия

www.aeg.com/shop



867302043-A-032014

EAC CE

AEG

perfekt in form und funktion