BY5931400

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..... 16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ..... 18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....22
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 24
12. УХОД И ОЧИСТКА.....48
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....51
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 53

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.

ℹ 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.

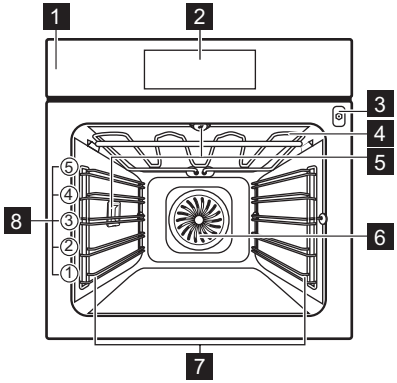
2.7 Утилизация

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

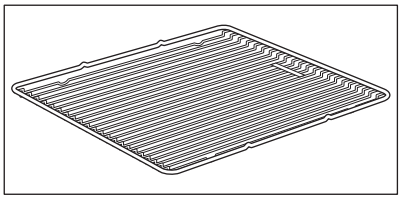
3.1 Общий обзор



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

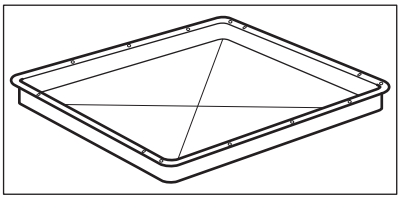
3.2 Принадлежности

Решетка



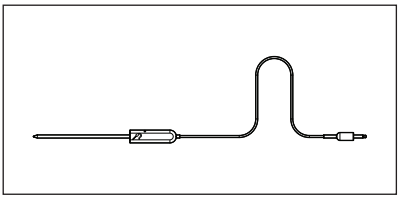
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



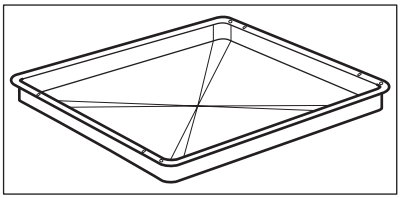
Для тортов и бисквитов.

Термощуп



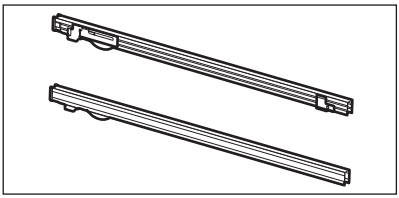
Определение готовности блюда.

Противень для жарки / гриля



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

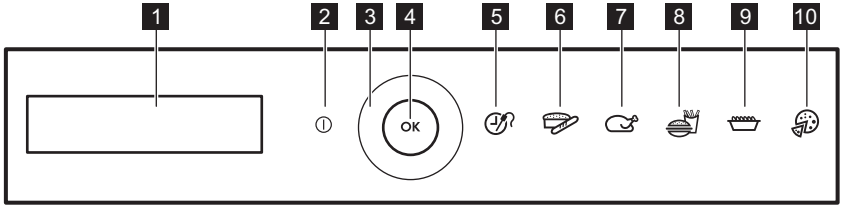
Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

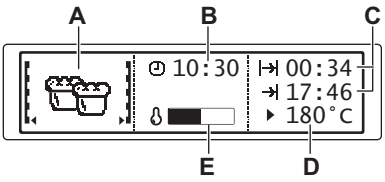


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
2	⏻	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3	-	Регулятор	Выбор пункта меню.
4	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
5		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет изменить настройки для термощупа или установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимая программа, Сохранение тепла, ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
6		Выпекание	Категория автоматических программ.
7		Жарка	Категория автоматических программ.
8		Быстрое приготовление	Категория автоматических программ.
9		Тушение/ запекание	Категория автоматических программ.
10		Пицца	Категория автоматических программ.

4.2 Дисплей



A) Режимы нагрева
B) Время суток
C) Отображение продолжительности и времени окончания работы функции
D) Температура
E) Индикация нагрева

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Режим
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
|→|	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.

Символ		Режим
|→	Начало	На дисплее отображается время, в которое должен включиться режим нагрева.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева.
	Расчет	Прибор вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Режим включен.

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 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. С помощью регулятора установите значения.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

5.3 Установка параметров

Для получения наилучших результатов при использовании функции Автоматические программы необходимо произвести установку параметров прибора. Установка параметров занимает 4 часа.

При использовании только ручного режима приготовления данную операцию можно не выполнять.

Условия:

- Температура воздуха на кухне должна быть не выше 35°C.
- Установите прибор на постоянное место.
- Подключите прибор к источнику электропитания и не отключайте.
- При изменении места установки прибора или источника электропитания эти операции необходимо выполнить заново.

Установка параметров:

1. Включите прибор.
2. Выберите в меню пункт Основные установки и нажмите на «OK».
3. Выберите функцию Установка параметров и нажмите на «OK».

Если это первая калибровка прибора, для начала процедуры можно выбрать на панели управления категорию или воспользоваться пунктом Автоматические программы в главном меню.

ОСТОРОЖНО!
Прежде чем использовать прибор, убедитесь что он остыл.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите прибор.
2. Вращением регулятора по часовой стрелке или против часовой стрелки выберите элемент меню.
3. Нажатие на OK позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Автоматические программы	Содержит перечень категорий готовых рецептов.
	Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Пир.чистка	Пиролитическая очистка.
	Основные установки	Данное меню можно использовать для задания других установок.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Подменю для меню: Основные установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка времени суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим: ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
	Сохранение тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим: Сохранение тепла.
	Коррекция времени	Включение и выключение функции «Увеличение времени».
	Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость звукового сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
	Фильтр запахов	Включение и выключение данной функции. Позволяет устранять запахи во время приготовления. В отключенном состоянии периодически выполняет самоочистку.
	Установка параметров	Запуск установки параметров.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Режимы нагрева		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.
	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.

Режимы нагрева		Применение
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Хлеб	Выпекание хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).
	Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	ЭКО жарка	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.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Установите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

В случае необходимости изменить режим нагрева нажмите на OK. При необходимости изменить температуру поверните регулятор вправо или влево.

6.5 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.6 Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

1. Для включения функции нажимайте на нужное количество раз, чтобы на дисплее отобразилось Быстрый нагрев.
2. Нажмите на OK для включения или выключения функции.

6.7 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.8 Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена функция часов (Продолжительность или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Функции «Эконом»** – см. Главу «Режимы Нагрева».
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд.
- При использовании **функций ЭКОНОМ** лампа выключается.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
|→|	Продолжительность	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолжительность и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

7.2 Установка функций часов

- Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.
- При использовании термощупа функции Продолжительность и Окончание не работают.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью регулятора установите необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключится. На дисплее появится сообщение.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолжительность.

Функция Сохранение тепла служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.

Применимо для всех режимов нагрева с Продолжительность или Вес, автоматич..
Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.

На дисплее отображается сообщение.

2. Нажмите для включения или OK для отмены.

В случае выбора функции Коррекция времени появляется дополнительная минута.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

8.1 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.

8.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

При использовании функции Вручную прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.3 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите функцию Вес, автоматич.. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
5. С помощью регулятора укажите вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Начнется выполнение программы.

6. Вес можно изменить в любое время. С помощью регулятора измените вес продуктов.
7. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

8.4 Автоматические программы

Для использования автоматических программ необходимо установить параметры прибора.

В приборе предусмотрены автоматические программы для приготовления блюд. Выберите категории на панели управления.

Категории приготовления и примеры блюд приведены в прилагаемой к прибору брошюре «Список продуктов». Используйте ее в качестве вспомогательного материала для приготовления блюд. В автоматических программах используются заранее заданные температура, режим нагрева и время приготовления.

Использование рекомендованных дополнительных принадлежностей. См. Главу «Указания и рекомендации».

Автоматические программы: категории

Символ	Категория
	Выпекание
	Жарка
	Быстрое приготовление
	Тушение/запекание
	Пицца

1. Включите прибор.
2. Выберите блюдо и категорию и списка продуктов.
3. Выберите категорию на панели управления.
4. Воспользуйтесь появляющейся на дисплее информацией.

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.

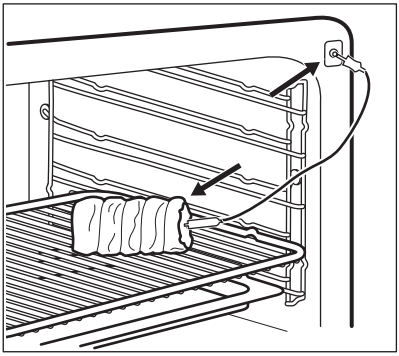
Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

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. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа.

4. Задайте температуру внутри продукта с помощью регулятора в течение не более 5 секунд.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

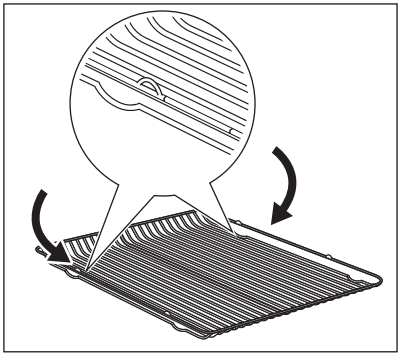
7. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей

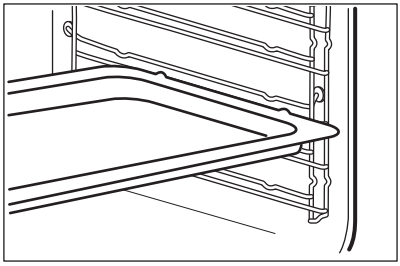
Решетка:

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



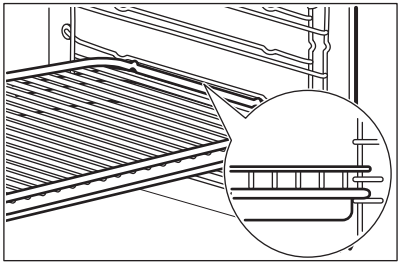
Противень для жарки:

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.

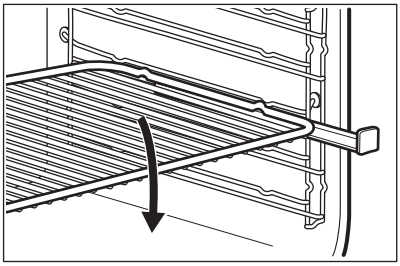
9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

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

Решетка:

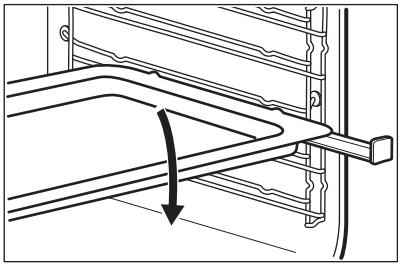
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



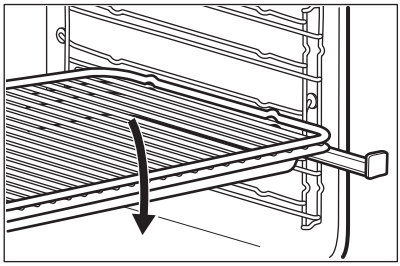
Глубокий противень или сотейник:

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 Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева в меню Автоматические программы.
3. Нажимайте на ⏱, пока на дисплее не отобразится СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Введите название программы.

Начнет мигать первая буква.

7. С помощью регулятора измените букву.
8. Нажмите на OK.

Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте OK для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, воспользуйтесь регулятором и нажмите на OK для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите в меню пункт Любимая программа.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

10.2 Использование функции «Защита от детей».

Функцию «Защита от детей» можно включить только когда работает режим «Автоматические программы».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

В случае выполнения функции пиролиза дверца автоматически блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

10.3 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда прибор работает.

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку ⏱ добейтесь появления на дисплее Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

При выполнения функции пиролиза дверца блокируется, а на дисплее высвечивается символ ключа.

Для выключения функции нажмите на . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на , а затем на OK для подтверждения.

10.4 ВКЛЮЧИЛ и ИДИ

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Для включения функции ВКЛЮЧИЛ и ИДИ нажмите на любое сенсорное поле (кроме ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

- При работе режима нагрева выполняется Блокировка кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать функцию ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.

10.5 Автоматическое отключение

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

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

Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Освещение, Термощуп,Окончание и Продолжительность.

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 Таймер. По завершении работы функции 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 нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

11.2 Автоматические программы - Выпекание

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Бисквит	Разъемная форма	Решетка	Используйте сливочное масло без жира или с низким содержанием жира.
Дрожжевой пирог с медом	-	Глубокий противень	1 шт.
Пирог	-	На противне	Полностью заполните противень: не используйте сотейник.
Кекс	Кекс	Полка	Различные типы кексов, которые выпекаются в форме.
Открытый пирог	Открытый пирог Разъемная форма	Полка	Пироги с минимальным количеством начинки, например, джемом.
Пирог	Форма для киша (открытого пирога с заварным кремом). Разъемная форма Открытый пирог	Полка	-

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Штрудель	-	На противне	1 шт.
Фруктовый торт	В квадратной форме Разъемная форма	Полка	С сухофруктами.
Выпечка:			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук.
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук.
Хлеб:			
- В форме	В форме для хлеба	Полка	1 форма
- На противне	-	На противне	1 форма
- Тонкий хлеб	-	На противне	1 или 2 шт. (например, багеты)
Рулеты:			
- Несладкие рулеты	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.
- Сладкий	-	На противне	Несколько набольших изделий, например, сладких булочек из дрожжевого теста.
Кекс особый:			
- Английский бисквит	-	-	Английское традиционное блюдо.

11.3 Автоматические программы - Жарка

Говядина/Дичь/Телятина

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Ростбиф	Сотейник	Термощуп и противень для жарки	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности).

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Говядина по-скандинав.	Сотейник	Термощуп и противень для жарки	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности).
Тушеное мясо	Сотейник	Противень для жарки	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.
Седло ягненка, среднее	Сотейник	Термощуп и противень для жарки	-
Жареный ягненок	Сотейник	Противень для жарки	Задайте вес.
Мясо дичи	Сотейник	Термощуп и противень для жарки	-
Жареная дичь	Сотейник	Противень для жарки	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.

Птица/Рыба

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Куриное филе	Противень для жарки	Термощуп и сотейник	-
Цыпленок, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Куриные крылья	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Куриные окорочка	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Индейка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Утка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Гусь, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Рыба, целиком	Противень для жарки	Термощуп и сотейник	-

Свинина/Телятина

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Свиная вырезка	Противень для жарки	Термощуп и сотейник	-
Свиная вырезка	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Телячья вырезка	Противень для жарки	Термощуп и сотейник	-
Жареная телятина	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.

11.4 Автоматические программы - Быстрое приготовление

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Замороженный картофель	-	На противне	Полуфабрикаты из картофеля, такие как чипсы, дольки или крокеты.
Замороженная выпечка:			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.
Свежая выпечка			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.
Батоны/Багет			Несколько штук небольшого размера.
- Замороженн.	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
- Незамороженный	-	На противне	-
Замороженная Рыба/Мясо:			
- Рыбная запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Рыба / Мясо в панировке	-	На противне	Несколько штук небольшого размера, например, рыбные палочки или кордон блю.
Замороженный пирог	-	На противне	-
Блюда из картофеля:			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свежесть	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста:			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свежесть	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из риса:			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис.
- Свежесть	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис.
Блюда из овощей:			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свежесть	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Замороженный штрудель	-	На противне	1 или 2 шт.

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Закуска	-	На противне	Несколько штук небольшого размера.

11.5 Автоматические программы - Тушение/запекание

Продукты	Жаростойкая посуда	Принадлежности	Комментарии
Рыбная запеканка:			
- Высокая запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	Менее 4 см.
- Тонкая запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	Менее 4 см.
Блюда из картофеля	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром «Пармезан».
Блюда из овощей	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из риса	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис.
Сладкие запеканки	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Суфле:			
- Большая порция	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Маленькие порции	В небольших формах	Полка	Несколько форм.
Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром «Пармезан».

11.6 Автоматические программы - Пицца

Продукты	Принадлежности	Комментарии
Свежая пицца:		

Продукты	Принадлежности	Комментарии
- Толстая	На противне	Пышная основа, много начинки (по-американски).
- Тонкая	На противне	Тонкая основа и мало начинки (по-итальянски).
- Закрытая пицца	На противне	-
Замороженная пицца:	На противне	Частично выпеченная основа для пиццы без дополнительной начинки.
- Готовый продукт	На противне	Частично выпеченная основа для пиццы без дополнительной начинки.
- Сырой продукт	На противне	Без дополнительной начинки.
- Закрытая пицца	На противне	-
Свежая пицца Готовый продукт	На противне	-
Пицца порционная	На противне	-

11.7 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

11.8 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.

11.9 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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
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.

11.10 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

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	60 - 90	2
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

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	190 - 210 1)	20 - 30	3
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

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

11.11 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
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.

11.12 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 посыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.13 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	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне)	150 [1]	23 - 40	1 / 4	-

[1] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.14 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 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1500 г	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Стейки	200 г - 300 г	120	20 - 40	3

11.15 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230 [1] [2]	15 - 20	2

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.16 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.

11.17 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
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

11.18 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

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
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.

11.19 Замороженные продукты

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

11.20 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	-

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.21 Консервирование

- 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

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
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.

11.22 Высушивание

- 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
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

11.23 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

11.24 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

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
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.

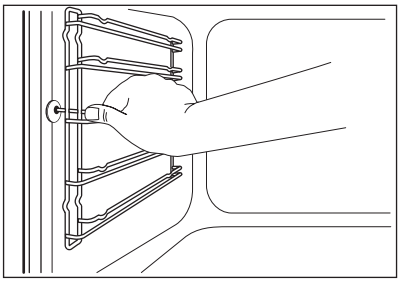
12.1 Примечание относительно очистки

- 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.

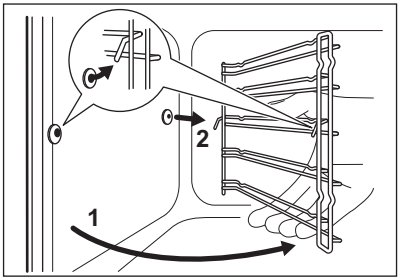
12.2 Снятие направляющих для противня

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.
- Не полностью закрыта дверца духового шкафа.

Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.

1. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
2. Включите прибор и в главном меню задайте функцию Пир.чистка. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Задайте продолжительность процедуры очистки:

Дополнительная функция	Описание
Быстрая стирка	1 час для низкой степени загрязнения
Обычный	1 час 30 мин для обычной степени загрязнения
Интенсив.	2 час 30 мин для высокой степени загрязнения

4. Коснитесь OK для подтверждения.

В момент начала процедуры пиролитической очистки дверца прибора блокируется.

ВНИМАНИЕ!
По окончании процедуры пиролитической очистки дверца прибора остается крайне горячей. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.

После завершения очистки дверца остается заблокированной, пока прибор не остынет. Некоторые функции прибора недоступны в период остывания.

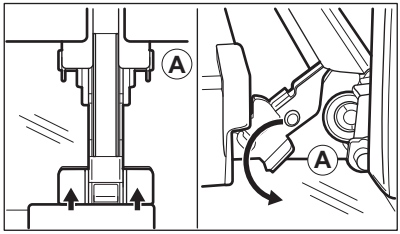
12.4 Снятие и установка дверцы

Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных

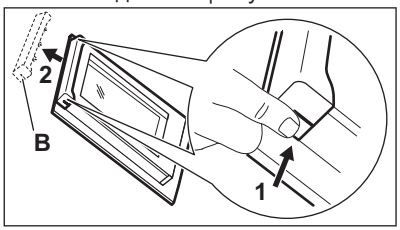
панелей зависит от конкретной модели.

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

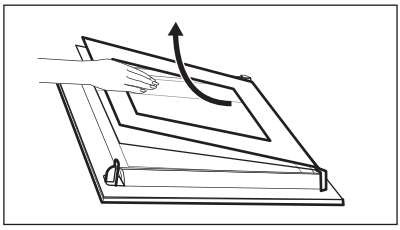
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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.

12.5 Замена лампы

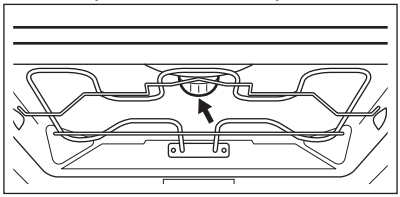
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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

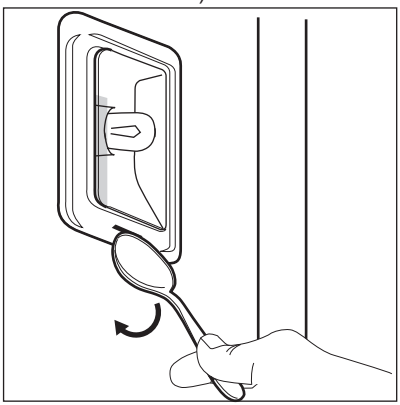
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



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.	Неплотно закрыта дверца.	Полностью закройте дверцу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
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.
На дисплее отображается код ошибки «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
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.
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.

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.

www.aeg.com/shop



867302022-A-032014

AEG

perfekt in form und funktion