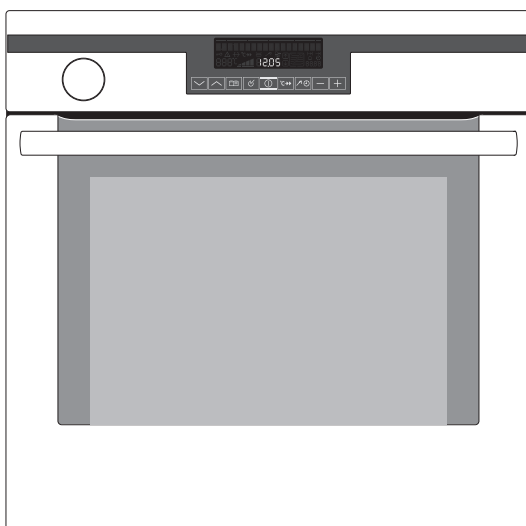


COMPETENCE B9820-4

Встроенный электрический духовой шкаф

Инструкция по монтажу и эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

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

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

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений машины.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Блок электронного управления духового шкафа	9
Индикация.	9
Кнопки.	10
Основное оснащение духового шкафа	11
Принадлежности духового шкафа	12
Перед первым использованием	13
Установки языка	13
Установка времени	14
Чистка	15
Управление духовым шкафом	16
Обзор функций меню	16
Меню функций духового шкафа	17
Меню опций	18
Использование функций духового шкафа	19
Включение и выключение духового шкафа	22
Установка решетки, противня и глубокого противня	25
Установка и снятие жирового фильтра	25
Функции приготовления на пару	26
Термошуп для мяса	28
Установка температуры для термошупа внутри продукта	29
Автоматические программы	31
Программы для приготовления мяса с заданием веса	31
Программы для приготовления мяса с использованием термошупа	32
Опции	34
РЕЦЕПТЫ в обзоре	34
ПАМЯТЬ	38
ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ	40
Функции часов	42
Дополнительные функции	47
Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ	47
БЛОКИРОВКА	48
Предохранительное отключение духового шкафа	48

Мытье и уход	49
Наружные части духового шкафа.	49
Рабочая камера духового шкафа.	49
Оснащение	49
Жировой фильтр	50
ЧИСТКА ПАРОМ	50
Решетка для установки противней.	51
Система генерирования пара.	53
Освещение духовки	54
Дверца духового шкафа.	56
Что делать, если	57
Сервисная поддержка	59



Правила техники безопасности

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

Электробезопасность

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

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

Меры безопасности при эксплуатации прибора

Настоящий прибор разрешено использовать только для варки, жарки и выпекания кулинарных блюд в домашних условиях.

- Проявляйте осторожность при подключении электрических приборов к розеткам, находящимся рядом с прибором. Соединительные шнуры **не должны** соприкасаться с горячими рабочими зонами, попадать под дверцу духовки и зажиматься дверцей.
- **Предупреждение: Берегитесь ожога!** Работающая камера духового шкафа имеет высокую температуру.
- **Предупреждение: Ни в коем случае не открывайте дверцу духового шкафа, когда действует функция “Витал-приготовление на пару”.** Влага выходящего пара может повредить мебель. Избегайте непосредственного контакта с выходящим паром.

- Во время приготовления блюд с добавлением алкоголя в духовом шкафу может образоваться легковоспламеняемая спирто-воздушная смесь. В этом случае осторожно откройте дверцу. Не манипулируйте при этом раскаленными материалами, искрами или огнем.



Замечание касательно акриламида

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

Как избежать повреждений прибора.

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



Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

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

Утилизация




Упаковочные материалы

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



Старый прибор



Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы помогаете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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

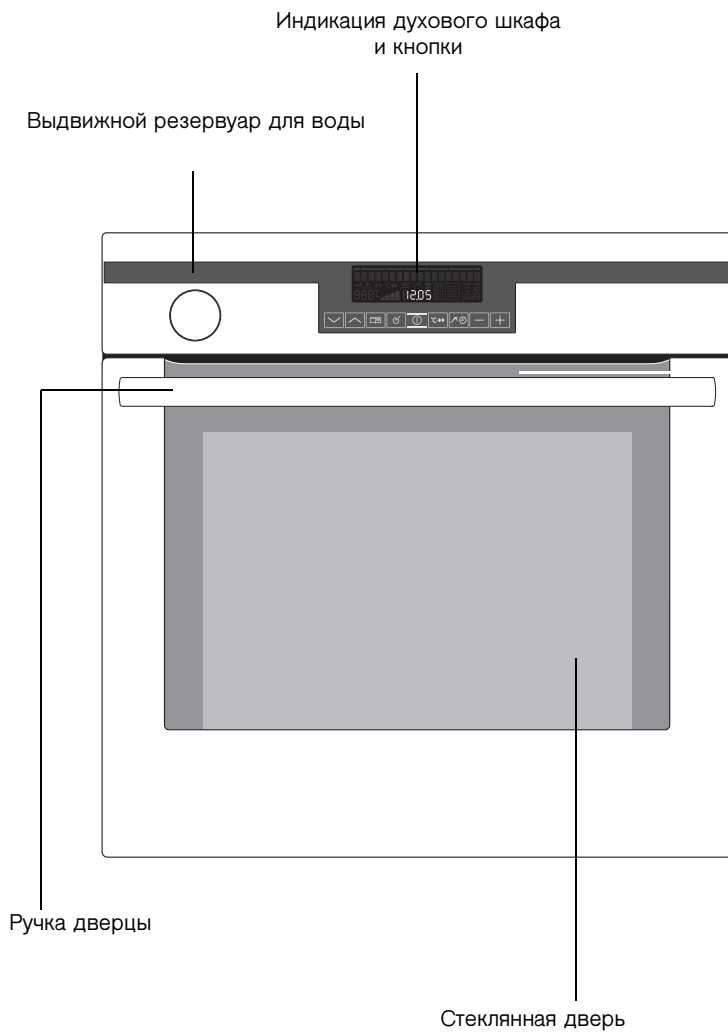


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

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

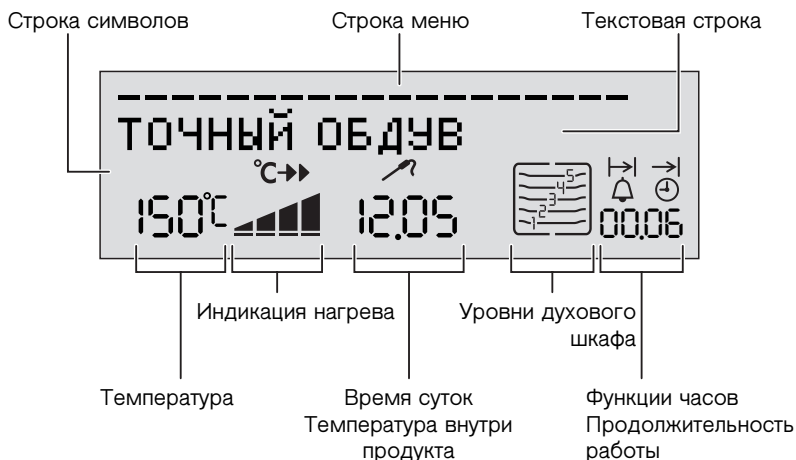
Описание прибора

Общий вид



Блок электронного управления духового шкафа

Индикация



Строка меню

В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню при помощи мигающих черточек.

Если строка меню больше не отображается на дисплее, духовой шкаф начинает разогреваться либо начинается обратный отсчет заданного времени.

Строка символов

Символ	Функция
°C→	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Осуществляется БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
🔪?	ТЕРМОЦУП ТЕРМОЦУП вставлен.

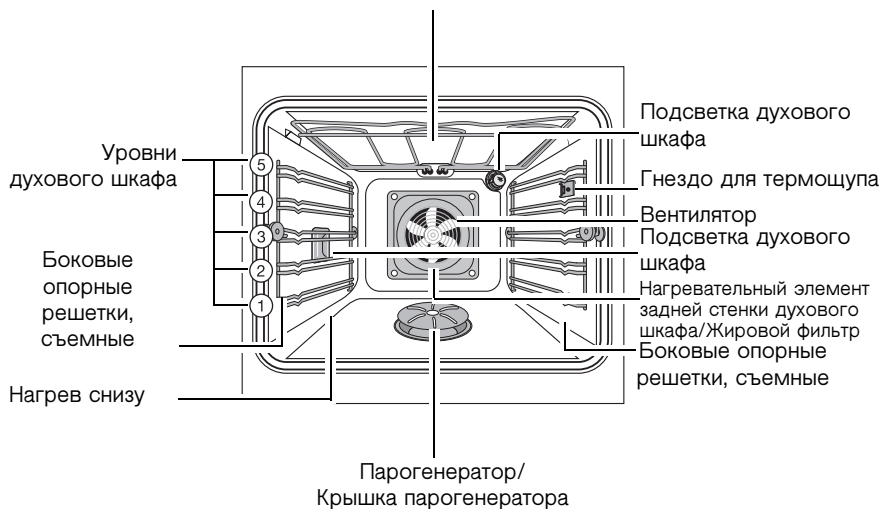
Кнопки



Кнопка	Функция
	Выбор функций духового шкафа
	Вниз и вверх в меню.
	Открытие меню опций. Закрытие меню опций (длительное нажатие на кнопку).
	Подтверждение, переход на следующий уровень меню.
	Включение или отключение прибора.
	Включение или выключение функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	Выбор между функциями таймера и функцией ТЕРМОЦУП.
	Установка температуры, времени, веса или степени прожарки.
	

Основное оснащение духового шкафа

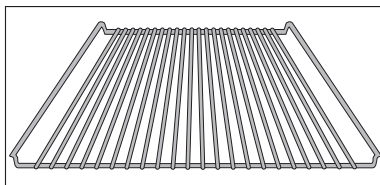
Нагрев сверху и нагревательный элемент гриля



Принадлежности духового шкафа

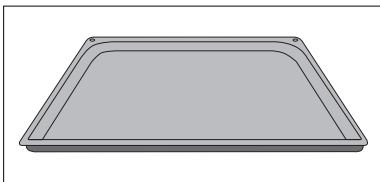
Решетка

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



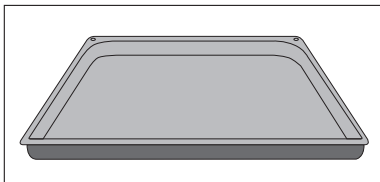
Противень

для пирогов и печенья.



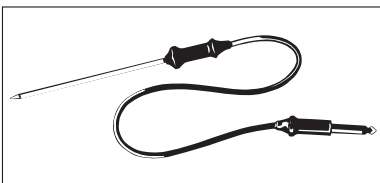
Глубокий противень

для жарки и использования в качестве поддона для сбора жиров



Термошуп для мяса

Предназначен для точного определения степени готовности кусков мяса (для режима “Витал-приготовления на пару” не подходит).





Перед первым использованием


Установки языка

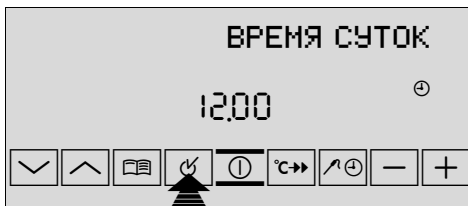
1. После подключения к электросети на дисплее отображается SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU.





2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный язык.

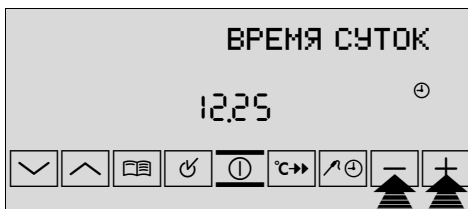



3. Кнопкой Окей  подтвердить выбранный язык.
С этого момента сообщения на дисплее отображаются на выбранном языке.



Установка времени

1. На дисплее горит ВРЕМЯ СУТОК.
Индикатор времени показывает 12.00.
2. При помощи кнопки  или  установить текущее время.



3. Подтвердить кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ .
Прибор выключается и с этого момента готов к эксплуатации.



Если Вы захотите позднее изменить одну из данных основных настроек, обращайтесь к главе ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.

Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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

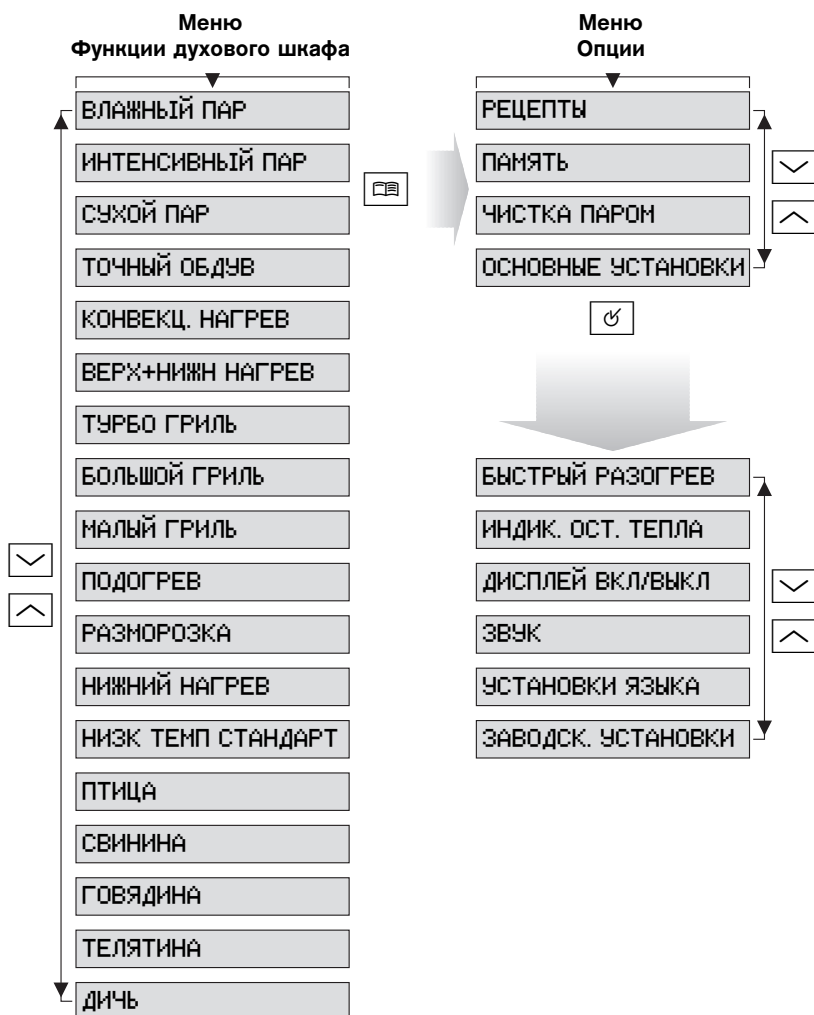


Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

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



Управление духовым шкафом

Обзор функций меню




Дисплей после каждого сервисного действия предлагает только логичные возможности настроек актуальных функций.



Меню функций духового шкафа

- После включения Вы попадаете в меню функций духового шкафа.
- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную функцию духового шкафа. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.

Установка функции духового шкафа на примере



1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.



2. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию духового шкафа. На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.







Духовой шкаф начинает нагреваться.

3. При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.






По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

Меню опций


- Кнопкой ОПЦИЯ  откройте меню опций.
- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную опцию. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.
- При помощи кнопки Окей  перейдите в меню выбранной опции.

Подменю

- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную настройку **или** при помощи кнопки Окей  перейдите к следующему подменю.



В конце каждого меню находится пункт меню НАЗАД. С его помощью можно вернуться в субменю.

Процесс настройки можно прервать, нажимая в течение длительного времени кнопку ОПЦИЯ .

После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Использование функций духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духового шкафа	Применение	Нагревательный элемент/ вентилятор
ВЛАЖНЫЙ ПАР	Для фруктов, овощей, рыбы, картофеля, риса, изделий из теста и других гарниров	Парогенератор, нижний нагрев, вентилятор
ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР	Для продуктов с высоким содержанием влаги и регенерации готовых блюд.	Горячий воздух, парогенератор, вентилятор
СУХОЙ ПАР	Для приготовления выпечки, жарки и разогрева остывших или замороженных блюд.	Горячий воздух, парогенератор, вентилятор
ТОЧНЫЙ ОБДУВ	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
КОНВЕКЦ. НАГРЕВ	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу
ТУРБО ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .	Гриль, нагрев сверху, вентилятор

	Функция духового шкафа	Применение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков.	Гриль, нагрев сверху
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков.	Гриль
	ПОДОГРЕВ	Для поддержания температуры горячих блюд.	Нагрев сверху, нагрев снизу
	РАЗМОРОЗКА	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов.	Вентилятор
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой.	Нагрев снизу
	НИЗК ТЕМП	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор

Программы для приготовления мяса

Программы для мяса с заданием веса	Применение	Вес
ПТИЦА	Цыпленок, утка, гусь	От 0,9 до 4,7 кг
СВИНИНА	Жаркое из свинины, антрекот	От 1,0 до 3,0 кг
ГОВЯДИНА	Жаркое из говядины, жаркое из маринованного мяса	От 1,0 до 3,0 кг
ТЕЛЯТИНА	Жаркое из телятины	От 1,0 до 3,0 кг
ДИЧЬ	Олень, косуля, кролик	От 1,0 до 3,0 кг

или


Программы для мяса со вставленным термощупом	Степень прожарки	Рекомендация
РОСТБИФ	РОСТБИФ С КРОВЬЮ	-
	РОСТБ СРЕДН ГОТОВН	
	РОСТБ НОРМ ГОТОВН	
МЯСО	МЯСО С КРОВЬЮ	Ростбиф по-скандинавски (без поджаристой корочки)
	МЯСО СРЕДН ГОТОВН	
	МЯСО НОРМ ГОТОВН	
СВИНОЕ ФИЛЕ	-	-
ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ	-	-
ФИЛЕ ЯГНЕНКА	-	-
ФИЛЕ ОЛЕНИНЫ	-	-
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	-	-



Практическое использование, таблицы, рекомендации и рецепты

Практические советы к различным функциям духового шкафа, программам и автоматическим рецептам Вы найдете в прилагаемой брошюре.

Включение и выключение духового шкафа

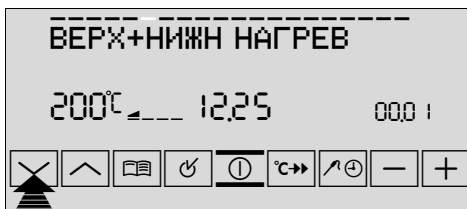
Выбор функции духового шкафа

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.



2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную функцию духового шкафа.

На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.

Духовой шкаф начинает нагреваться.



Изменение температуры духового шкафа.



При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.

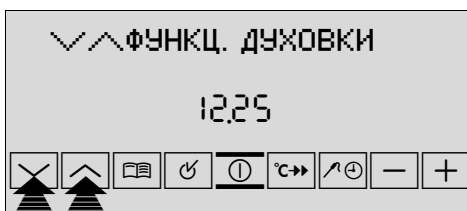


По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.




Отмена выбранной функции духового шкафа

Навигационные кнопки  или  удерживать в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее снова не появится ФУНКЦ. ДУХОВКИ.



Полное выключение прибора

Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  выключить прибор.





Воздушное охлаждение

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

Предварительный разогрев с использованием функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ



После выбора какой-либо функции духового шкафа при помощи дополнительной функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ можно сократить время предварительного разогрева.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа становится ненужным в большинстве программ запекания и жарки, так как заданная температура, как правило, достигается за короткое время (см. таблицы и рекомендации).


Мы рекомендуем предварительный разогрев пустого духового шкафа при помощи функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для мелкой выпечки, которая быстро теряет форму, булочек и бисквитных рулетов.



Внимание: Укладывайте продукт в духовой шкаф только тогда, когда завершается БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ и работает нужная функция духового шкафа.

1. Установите функцию духового шкафа (например, ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ). При необходимости измените рекомендуемую температуру.
2. Нажмите кнопку БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ . Загорается символ .

Поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.

По достижении заданной температуры загораются черточки индикации разогрева. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Духовой шкаф теперь разогревается с температуры предварительного разогрева дальше. Теперь Вы можете укладывать продукты в духовой шкаф.



Если Вы предпочитаете укладывать продукты в предварительно разогретый духовой шкаф, то Вы можете выбрать режим постоянного включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ (см. меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ).

Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может быть отключена.

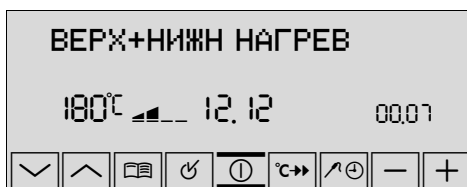


Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может включаться в ходе выполнения функций духового шкафа ТОЧНЫЙ ОБДУВ, КОНВЕКЦ. НАГРЕВ, ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ и ТУРБО ГРИЛЬ.

Индикация разогрева

Индикация разогрева

После **включения** функции духового шкафа четыре поочередно медленно загорающиеся черточки показывают, насколько уже разогрет духовой шкаф.



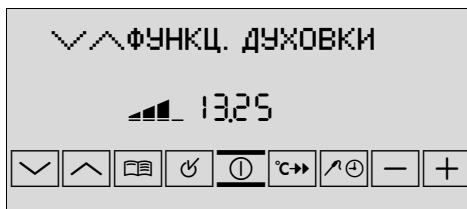
Индикация быстрого разогрева

После включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ четыре поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.



Индикация остаточного тепла

После **выключения** духового шкафа все еще светящиеся черточки показывают остаточное тепло в духовом шкафу.



Установка решетки, противня и глубокого противня

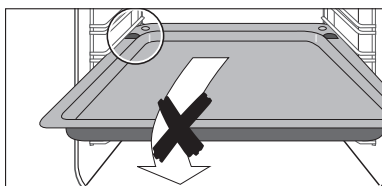
Установка противня и глубокого противня:

На противнях справа и слева имеется небольшой выступ. Он служит **защитой от опрокидывания противней** и всегда должен быть обращен назад.

Установите противни на нужные уровни духового шкафа.

Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный Вам уровень духового шкафа.

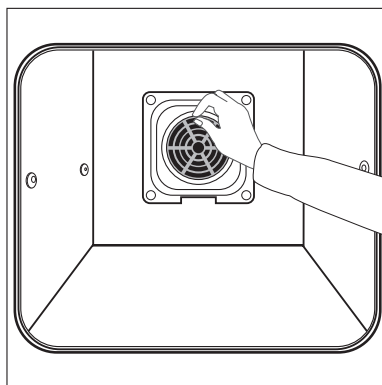


Установка и снятие жирового фильтра

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

Установка жирового фильтра






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





Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

Функции приготовления на пару

 **Внимание:** Функции приготовления на пару необходимо всегда задавать вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ  (см. в разделе “Функции часов” подразделы ДЛИТЕЛЬНОСТЬ /ОКОНЧАНИЕ ).

 **Внимание:** в качестве жидкости используйте **только** воду!
Об израсходовании воды прибор сигнализирует зуммером. Вскоре после пополнения системы водой зуммер вновь отключается.


 После выпуска пара, который производится автоматически в течение примерно 5 минут по истечении времени приготовления продукта, и последующего приibl. 2- минутного периода нагрева системы задавать параметры продолжительностью менее 10 минут не имеет большого смысла.



Дополнительное количество пара выходит и после открытия дверцы.

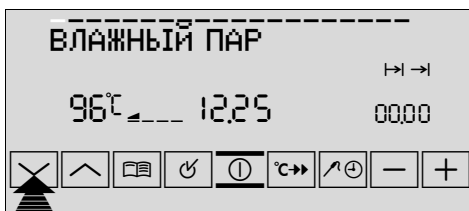
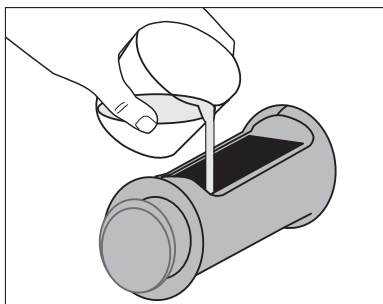
ВЛАЖНЫЙ ПАР






1. Залейте воду (приibl. 700 мл) в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.

Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

2. Включите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .

3. Навигационной кнопкой  или  выберите функцию духового шкафа ВЛАЖНЫЙ ПАР и задайте нужную температуру кнопкой  или .



4. Кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  выберите функцию ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ , а затем кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления блюда или время отключения.

Появление первого пара можно увидеть примерно через 2 минуты. По достижении температуры приготовления прибр. в 96 °С, раздается звуковой сигнал.

Последующий звуковой сигнал оповещает об истечении времени приготовления блюда.


5. Выключите прибор кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ .





После того, как духовой шкаф остынет, с помощью губки удалите из парогенератора оставшуюся воду, и при необходимости протрите парогенератор, добавив несколько капель уксуса.

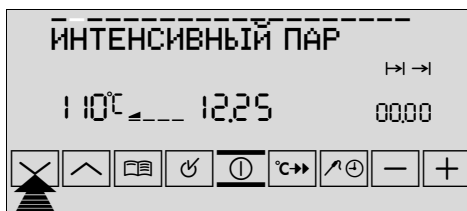
Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.






ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР и СУХОЙ ПАР

Постоянный переход горячего воздуха в пар происходит автоматически, только с повышенным объемом пара в режиме ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР.

1. Залейте воду в парогенератор, но не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.
2. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.

3. Навигационной кнопкой  или  выберите функцию духового шкафа ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР или СУХОЙ ПАР, а затем задайте нужную температуру кнопкой  или .



4. Кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  выберите функцию ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ , а затем кнопкой  или  задайте нужную продолжительность приготовления блюда или время отключения.

Дальнейший порядок действий такой же, как при использовании функции ВЛАЖНЫЙ ПАР.

Термошуп для мяса




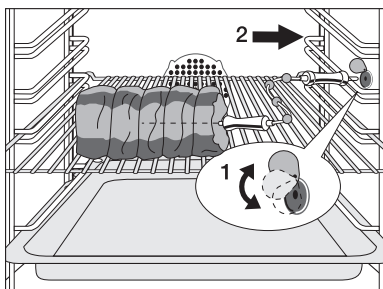
С использованием термошупа для мяса меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает выбор соответствующих функций духовой печи и дополнительные программы для термошупа.



Внимание: Разрешается использовать только термошуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

Установка термошупа для мяса

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.
2. Введите острый термошупа по возможности полностью в приготовляемый продукт так, чтобы он дошел до середины продукта.
3. Штекер термошупа вставьте до упора в разъем на боковой стенке духового шкафа.




Установка температуры для термощупа внутри продукта

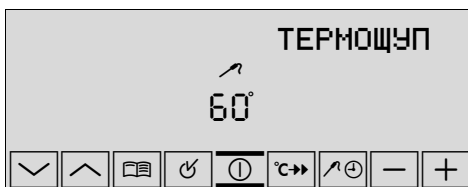
Для своевременного отключения духового шкафа при достижении заданной температуры внутри приготавливаемого продукта.



Следует обратить внимание на следующие два параметра температуры:

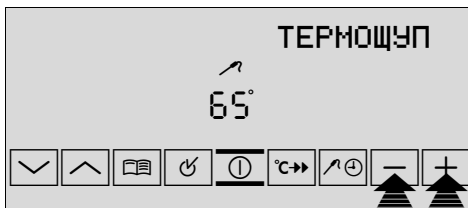
- Температура духового шкафа: См. таблицу “Жарка”
- Температура внутри продукта: См. таблицу ТЕРМОЩУП

1. Установите термощуп для мяса, как описано выше.

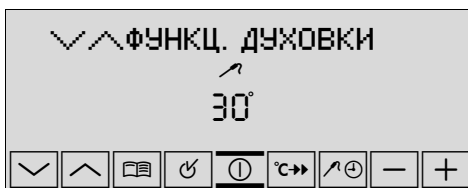
В текстовой строке отобразится ТЕРМОЩУП и символ .





2. В течение 5 секунд кнопкой  или  установите нужную температуру внутри продукта.



Индикация изменится на фактическую температуру внутри продукта.



Если в текстовой строке уже отображена опция ФУНКЦ. ДУХОВКИ,

прежде чем установить нужную температуру внутри продукта, нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока символ  не начнет мигать и после этого выполнить настройку.



Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C

3. Задайте функцию печи и, в случае необходимости, температуру духовой печи.

По достижении заданной температуры внутри продукта прозвучит звуковой сигнал.

4. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.

Извлечение термощупа

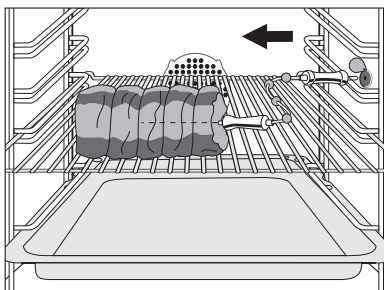


Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и острие термощупа, можно обжечься!

1. Извлеките штекер термощупа для мяса из разъема и выньте продукт из духового шкафа.
2. Выключите прибор.



Рекомендации к **программам для приготовления мяса с использованием термощупа** Вы найдете в главе “Автоматические программы”.





Автоматические программы

В дополнение к функциям духовой печи для индивидуальных настроек процессов жарки и запекания у Вас есть возможность работы с различными автоматическими программами:



1. Программы для приготовления мяса с заданием веса (меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ)
2. Программы для приготовления мяса с использованием термощупа (меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ)
3. Рецепты (меню опций)

Программы для приготовления мяса с заданием веса

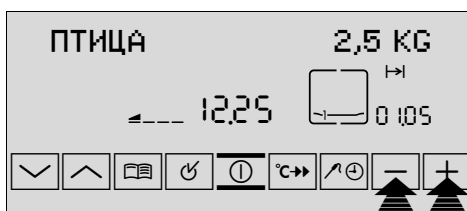
Программы для приготовления мяса предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса. Время жарки определяется автоматически на основании задаваемого веса мяса.

1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу для мяса. В текстовой строке мигает поле ввода веса.



2. Пока поле ввода веса мигает, кнопкой  или  установить вес продукта.

Установка осуществляется шагами по 0,1 кг (для пункта ПТИЦА по 0,2 кг).



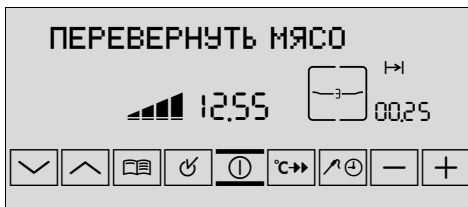
Программа для приготовления мяса запускается.

В поле индикации функций времени отображается продолжительность выполнения программы. Происходит обратный отсчет времени. Таким образом, во время выполнения программы постоянно отображается фактическое оставшееся время.



Если предлагаемый вес не изменяется в течение ок. 5 секунд, программа для приготовления мяса запускается автоматически. В течение первых двух минут вес еще можно изменить. Для этого нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ . Заданный вес мигает и его можно изменить.

3. В программе приготовления мяса для пункта ПТИЦА переверачивайте продукт, когда звучит сигнал и на дисплее появляется рекомендация ПЕРЕВЕРНУТЬ МЯСО.



По окончании программы для приготовления мяса раздается звуковой сигнал.

Программы для приготовления мяса с использованием термощупа



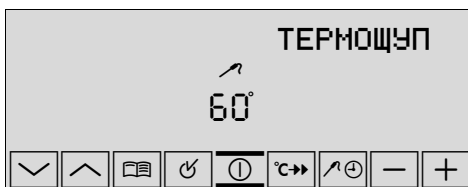
С использованием термощупа меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ предлагает дополнительные программы для приготовления мяса с использованием термощупа. Эти программы предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса.





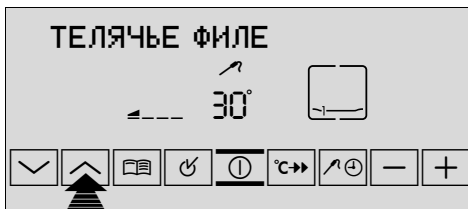
Внимание: Разрешается использовать только тот термощуп для мяса, который поставляется вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

1. Кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ включите прибор.
2. Установка термощупа для мяса.

В текстовой строке отображается ТЕРМОЩУП и мигает символ .



1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу ТЕРМОЩУП.



По достижении заданной температуры внутри продукта прозвучит звуковой сигнал и на дисплее замигает достигнутая температура.



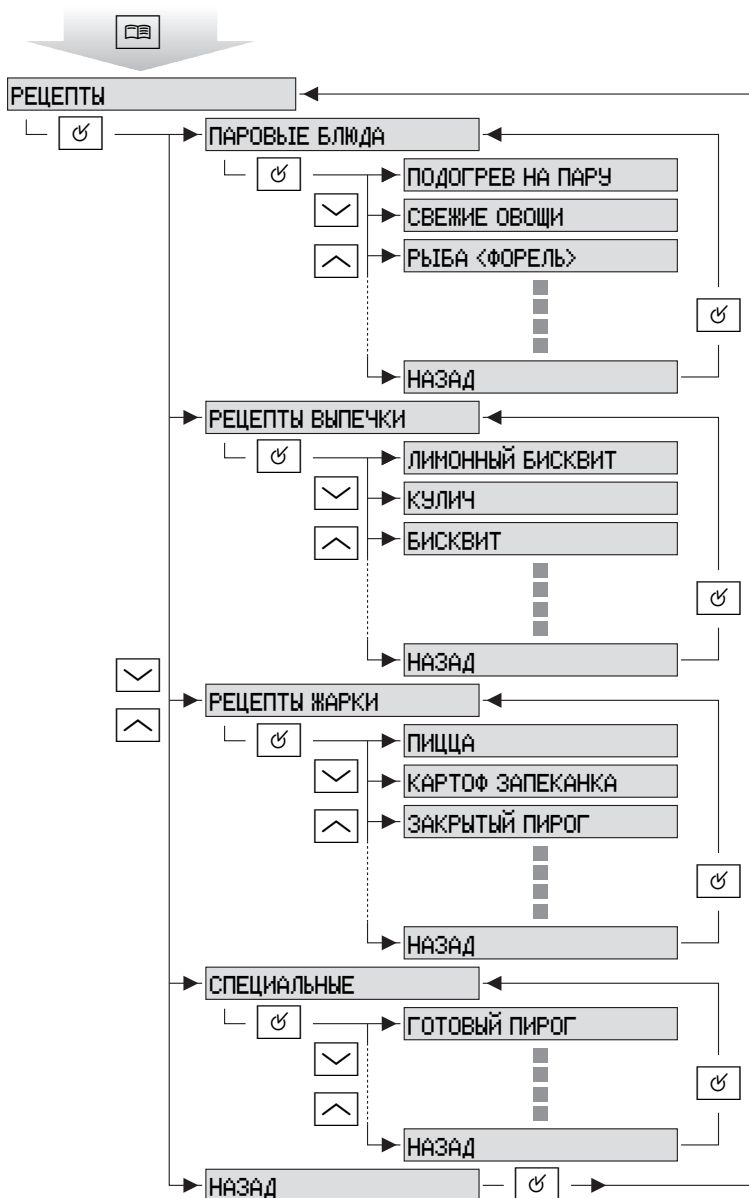
2. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку.
3. Вынуть термощуп.



Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вытаскивая штекер и острие, можно получить ожог!

Опции

РЕЦЕПТЫ в обзоре








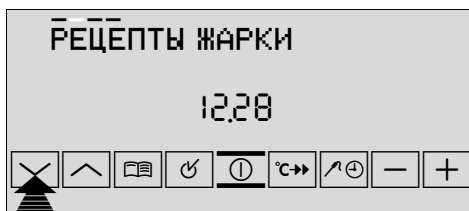
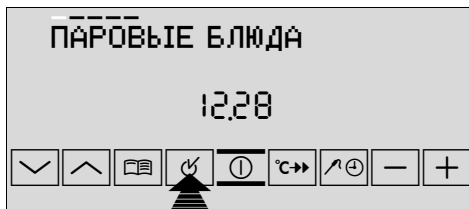
- i** Для категорий ПАРОВЫЕ БЛЮДА, РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ применяйте рецепты, предложенные в брошюре “Таблицы, рекомендации и рецепты”. Эти функции содержат оптимальные настройки для каждого рецепта.

ПАРОВЫЕ БЛЮДА, РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ

- i** Для категории ПАРОВЫЕ БЛЮДА:
Залейте **в выдвижной резервуар для воды** именно то количество воды, какое указано в соответствующем рецепте.

Выбор рецепта

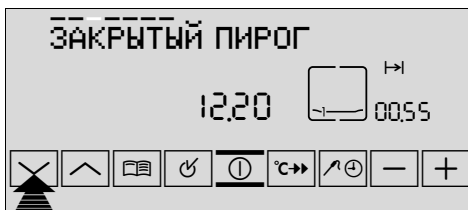
1. С помощью кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню опций.
2. С помощью кнопки Окей  перейдите в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационной кнопкой  или  выберите нужную категорию рецептов.
4. С помощью кнопки Окей  перейдите, например, в меню РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ.



5. Навигационной кнопкой

или выберите нужный рецепт.

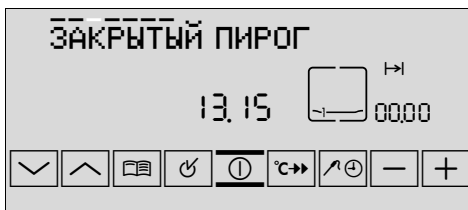
Если сделанный выбор не будет изменен в течение нескольких секунд, духовой шкаф примет эту настройку и начнет разогрев.



6. По истечении времени приготовления блюда сработает звуковой сигнал.

– На табло времени начнет мигать индикация “00:00” и символ .

– Нагревательная система духового шкафа отключится.



7. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

Отложенный пуск

Процесс выполнения программы можно автоматически запустить в более позднее время (см. в разделе “Функции часов” подраздел ОКОНЧАНИЕ).








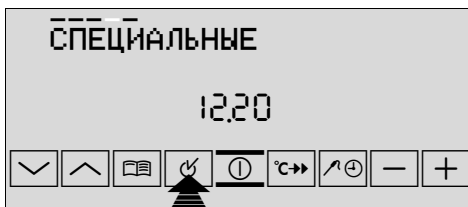
Функцию часов ОКОНЧАНИЕ можно установить только при условии, что с начала выполнения программы прошло не более двух минут.

Досрочное прекращение приготовления блюда

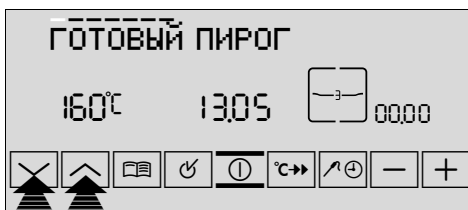
Долго нажимайте кнопку ОПЦИЯ , или с помощью навигационных кнопок и выберите в меню пункт НАЗАД.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

1. С помощью кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню опций.
2. С помощью кнопки Окей  перейдите в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационными кнопками  или  выберите категорию рецептов СПЕЦИАЛЬНЫЕ.
4. С помощью кнопки Окей  перейдите в меню СПЕЦИАЛЬНЫЕ.





5. Навигационной кнопкой  или  выберите нужный пункт меню. На дисплее отобразится рекомендуемая температура.



Если сделанный выбор не

будет изменен в течение нескольких секунд, духовой шкаф примет эту настройку и начнет разогрев.



Для рецептов ГОТОВЫЙ ПИРОГ и ГОТОВАЯ ПИЦЦА с помощью кнопки  или  рекомендованную температуру можно увеличивать или уменьшать в пределах 10°C.

В категории СПЕЦИАЛЬНЫЕ Вы найдете следующие пункты меню:

ГОТОВЫЙ ПИРОГ	Для выпекания пирогов из тестовых заготовок и смесей для выпечки.
ГОТОВАЯ ПИЦЦА	Для выпекания готовых блюд, напр., пиццы, лазаньи, запеканок и картофеля-фри из полуфабрикатов глубокой заморозки.
ПОДСУШИВАНИЕ	Для подсушивания плодов, трав и грибов.

Дальнейшие указания, относящиеся к этим функциям, Вы найдете в брошюре “Таблицы, рекомендации и рецепты”.

ПАМЯТЬ



При помощи данной функции можно сохранять оптимальные настройки для собственных рецептов.

Первые три “собственных рецепта” можно вызвать напрямую в меню функций духового шкафа.




В распоряжении имеется десять ячеек памяти для рецептов с заданным временем приготовления и для рецептов с заданной температурой внутри продукта.


Сохранение настроек для “собственных рецептов”

Сохранение настроек известного рецепта

1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. При необходимости кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейти к функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и задать нужную продолжительность приготовления (см. раздел “Функции таймера”).


или

3. кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейти к функции ТЕРМОЦУП  и задать нужную температуру внутри продукта (см. раздел ТЕРМОЦУП).
4. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.

5. Кнопкой Окей  выбрать рекомендованный пункт меню СОХРАНИТЬ В ПАМЯТИ.



Отображается следующий свободный банк памяти.

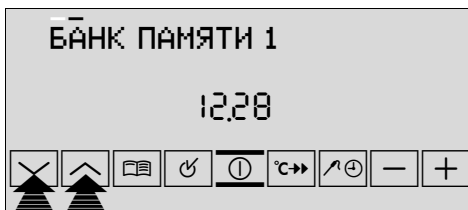




6. Кнопкой Окей  выбрать, например, БАНК ПАМЯТИ 1.

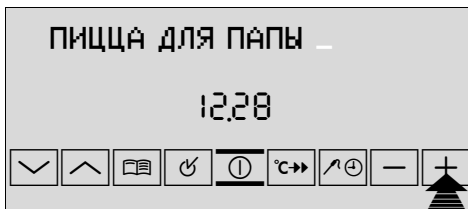
Первая буква в текстовой строке начинает мигать.





7. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную букву в алфавитном порядке.



8. Кнопкой  или  перемещайте курсор вправо или влево. Следующая буква начинает мигать и может быть изменена и т.д. Таким образом Вы можете присвоить название Вашему “собственному рецепту”.



-  В распоряжении имеется 18 символов.


По окончании ввода названия нажать и длительно удерживать кнопку Окей .

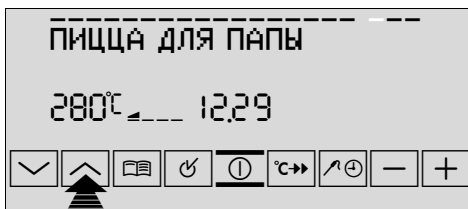
На дисплее появляется СОХРАНЕНО.




Выбор настроек “собственных рецептов”

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.


2. Навигационными кнопками  выбрать сохраненный рецепт.



-  Первые три сохраненных “собственных рецепта” можно выбрать прямо в меню функций духового шкафа. Другие “собственные рецепты” можно вызвать в ПАМЯТЬ под пунктом меню НАЧАТЬ ЗАПИСЬ.

Перезапись банка памяти

Уже занятые банки памяти всегда можно перезаписать. Для этого действуйте в соответствии с объяснениями в разделе “Сохранение настроек для собственных рецептов”.



Лишь в пункте 5 вместо предлагаемого свободного банка памяти кнопкой  выбрать рецепт, который Вы хотите перезаписать.

ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ



Вне зависимости от текущего вида использования духовой печи можно изменять различные основные настройки. Они сохраняются до тех пор, пока они снова не будут изменены.

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

– БЫСТР. РАЗОГР ВКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную отключить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.
– БЫСТР. РАЗОГР ВЫКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ не включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную включить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.

ИНДИК. ОСТ. ТЕПЛА











– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация остаточного тепла.
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВЫКЛ	После выключения прибора индикация остаточного тепла не появляется.

ДИСПЛЕЙ ВКЛ/ВЫКЛ

– ДИСПЛЕЙ ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация текущего времени.
– ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ	После выключения прибора индикация времени также отключается. При включении прибора автоматически включается дисплей. Установка ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ экономит энергию.

ЗВУК	
– ТОНЫ КЛАВИАТУРЫ – ТОНЫ КЛАВ. ВКЛ – ТОНЫ КЛАВ. ВЫКЛ	Для настройки звукового подтверждения каждого нажатия кнопки.
– ПРЕДУПРЕД. СИГНАЛЫ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВКЛ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВЫКЛ	Для настройки звуковых сигналов, оповещающих о невозможности выполнения сервисной операции.
УСТАНОВКИ ЯЗЫКА - LANGUAGE MENU	
– РУССКИЙ – ...	Для установки языка дисплея.
ЗАВОДСК. УСТАНОВКИ	
– НАЗАД К ЗАВ.УСТАН.	Для сброса всех настроек в исходное состояние.

Регулировка ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ

1. Кнопкой ОПЦИЯ  открыть меню опций.
2. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.
3. Кнопкой Окей  перейти в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.
4. Навигационными кнопками  или  перейти к настройкам, которые нужно отрегулировать.
5. Нажмите кнопку Окей .
На дисплее отобразится заданная установка.
6. Навигационными кнопками  или  выбрать нужное значение.
7. Нажмите кнопку Окей .
На дисплее в течение нескольких секунд отобразится СОХРАНЕНО.
После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Функции часов

ТАЙМЕР:

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ:

Для установки времени работы духового шкафа.

ОКОНЧАНИЕ:



Для установки времени окончания работы духового шкафа.

ВРЕМЯ СУТОК

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



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

Рекомендации к функциям таймера




- После выбора функции таймера на дисплее в течение примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В течение этого времени можно при помощи кнопки  или  задать или изменить нужные параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз в течение примерно 5 секунд. Затем символ начинает гореть ровным светом. Начинается обратный отсчет установленного времени.





Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и ОКОНЧАНИЕ

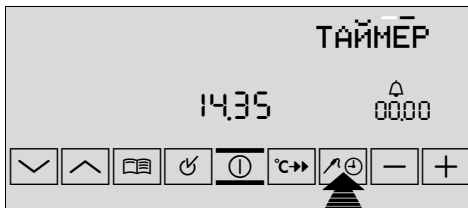
Если задействованы функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и ОКОНЧАНИЕ , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).





Индикация функций времени показывает **продолжительность выполнения выбранной функции печи**, если не установлено никакой функции часов ТАЙМЕР , ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ .

ТАЙМЕР


1. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ТАЙМЕР и символ  не появится на дисплее.

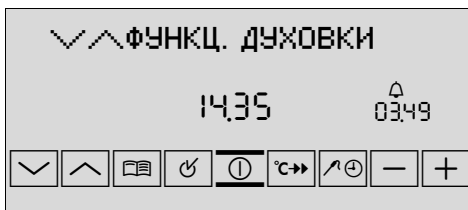


2. При помощи кнопки  или  задать нужное время приготовления пищи (макс. 99 минут).




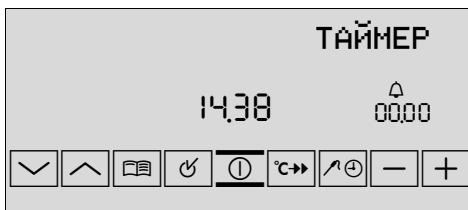
Примерно через 5 секунд на индикаторе отображается оставшееся время.

ФУНКЦ. ДУХОВКИ и символ  отображаются на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал.

“00.00” и символ  мигают на дисплее.





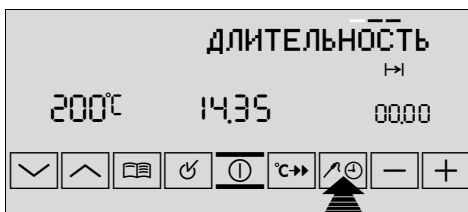
Отключение звукового сигнала:



Нажатием любой кнопки.

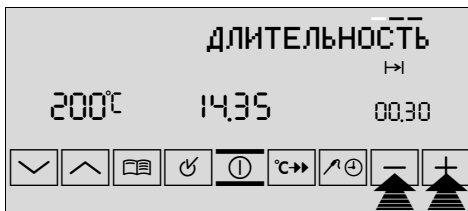
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ


1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.

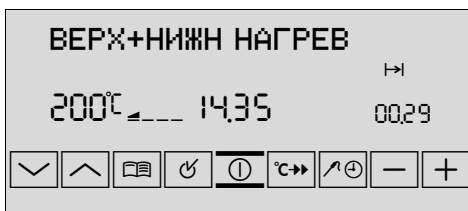
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и символ  не появятся на дисплее.



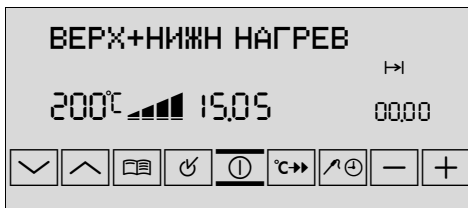
3. При помощи кнопки  или  задать нужную продолжительность приготовления.




Примерно через 5 секунд отображается оставшееся время приготовления. Символ  загорается на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается.





„00.00“ и символ  мигают на дисплее.



Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ОКОНЧАНИЕ


1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ОКОНЧАНИЕ и символ  не появятся на дисплее.



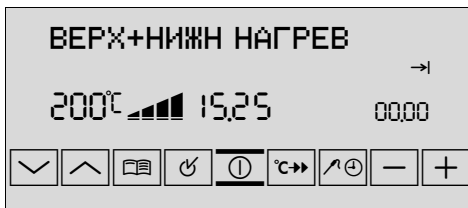
3. При помощи кнопки  или  задать нужное время выключения.




Примерно через 5 секунд отображается время приготовления в течение 2 минут раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. Символ  отображается на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается.





„00.00“ и символ  мигают на дисплее.


Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

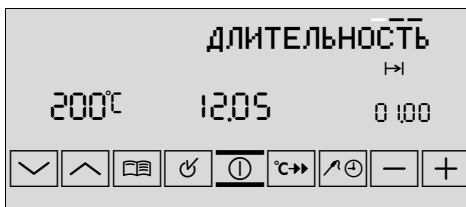
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и ОКОНЧАНИЕ вместе




ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и ОКОНЧАНИЕ  могут быть использованы вместе, если духовой шкаф к **определенному времени** необходимо автоматически включить и выключить.

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.

2. При помощи функции ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  задать время, необходимое для приготовления блюда, например: 1 час.



3. При помощи функции ОКОНЧАНИЕ  задать время, к которому блюдо должно быть готово, например: 14:05:00.



В текстовой строке стоит ЗАПРОГРАММИРОВАНО.



В расчетное время духовой шкаф автоматически включается, например: 13:05:00.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, например: 14:05:00.



Дополнительные функции



Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

После включения ЗАЩИТА ДЕТЕЙ духовой шкаф не может быть включен.

Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ .



При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.

2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.



Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь включена.

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ - выключение


- Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не погаснет ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.



Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь выключена и духовой шкаф снова готов к работе.

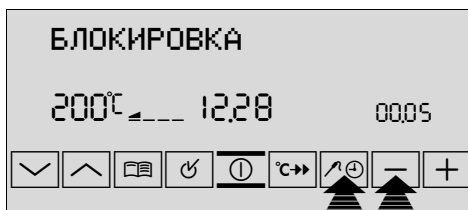
БЛОКИРОВКА

Предназначена для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

Включение функции БЛОКИРОВКА



1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ .
2. Выбрать функцию духового шкафа.

3. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится БЛОКИРОВКА.



Функция БЛОКИРОВКА теперь включена.

БЛОКИРОВКА -выключение.

- Кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно нажать и удерживать в течение примерно 2-х секунд.



Функция БЛОКИРОВКА не защищает от случайного выключения. После выключения прибора БЛОКИРОВКА автоматически снимается.

Предохранительное отключение духового шкафа



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

На табло температуры появляется последняя заданная температура.



Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30 - 120 °С	через	12,5 часов
120 - 200 °С	через	8,5 часов
200 - 230 °С	через	5,5 часов

Запуск после аварийного отключения

Нажмите любую кнопку.



Предохранительное отключение отменяется, если установлена функция часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ .

Мытье и уход



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

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

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

Наружные части духового шкафа

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

Рабочая камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

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



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании спрея для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!


Оснащение

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



Жировой фильтр

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

ЧИСТКА ПАРОМ

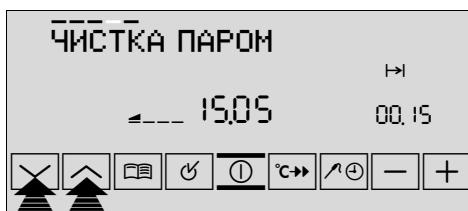
1. Залейте непосредственно в парогенератор примерно 150мл воды с добавлением 1 столовой ложки уксуса.
2. С помощью кнопки ОПЦИЯ  перейдите в меню опций.



3. Навигационной кнопкой  или  выберите в меню пункт ЧИСТКА ПАРОМ.

Далее духовой шкаф нагревается до необходимой температуры.

Продолжительность процесса (15 мин) отображается на дисплее.



4. По окончании выполнения программы ЧИСТКА ПАРОМ раздастся звуковой сигнал.

 Нажатием любой кнопки звуковой сигнал можно отключить.

5. Протрите духовой шкаф влажной тряпкой.
Удалите из парогенератора остатки воды.

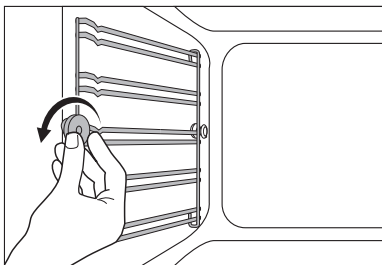
Для окончательной просушки прибл. на 1 час оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Решетка для установки противней

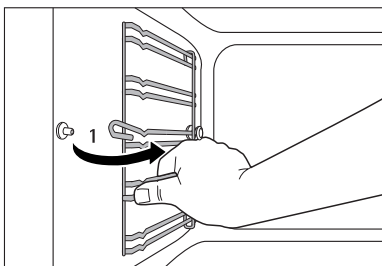
Для чистки от загрязнений решетки для установки противней снимаются в духовом шкафу как с левой, так и с правой стороны.

Снятие решетки для установки противней

1. Отверните винт.



2. Потяните решётку в сторону (1).

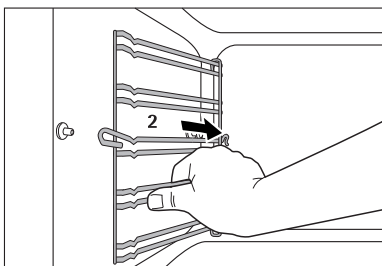


3. Извлеките решётку из задней опоры, потянув ее вверх (2).



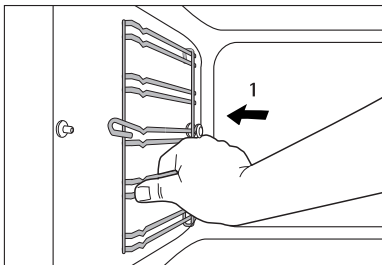
Силиконовые держатели (для защиты эмалированной поверхности) должны охватывать стержни решётки.

Для удаления и установки правой решётки снимите крышку гнезда ТЕРМОЩУП.

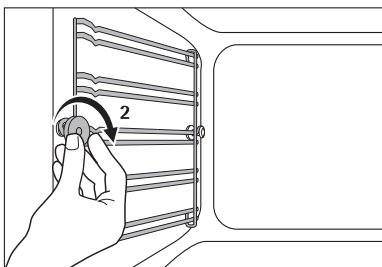


Как установить решётку в духовку

1. Установите решётку в нижние крепления нижнюю опору и слегка придавите в направлении резьбы (1).



2. Установите и заверните винт (2).



Система генерирования пара



Внимание: Парогенератор **после каждого использования** протереть насухо. Соберите воду губкой.



Известковую накипь лучше всего удалять с помощью водного раствора уксусной кислоты.



Внимание: При использовании химических средств для удаления накипи может быть повреждено эмалированное покрытие духового шкафа. Обязательно соблюдайте указания производителя!

Водоподводный лоток и парогенератор

1. Залить водный раствор уксуса (прим. 250 мл) **через водоподводный лоток** в парогенератор.

Подождать примерно 10 минут.

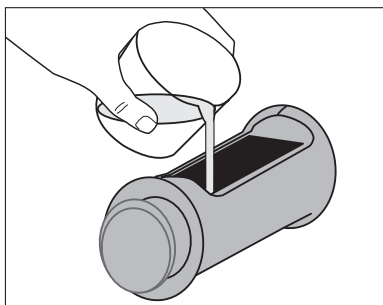
2. Удалите водный раствор уксуса губкой из неабразивного материала.

3. Промыть систему генерирования пара **через**

водоподводный лоток чистой, мягкой водой (100-200 мл).

4. Удалить воду из парогенератора при помощи губки и протереть его насухо.

5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.



Освещение духовки



Опасность поражения током! Перед тем, как заменить осветительную лампу в духовом шкафу:

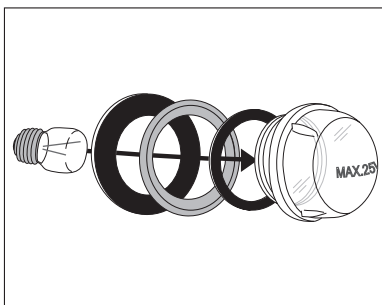
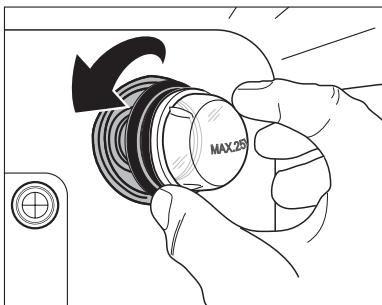
- Отключите духовку.
- Выверните или отключите предохранители в распределительном шкафу.



Чтобы не повредить осветительную лампу и защитить от повреждений защитное стекло духового шкафа, застелите дно духовки тканью.

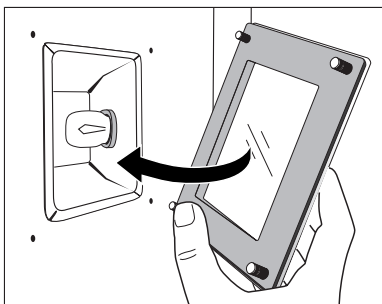
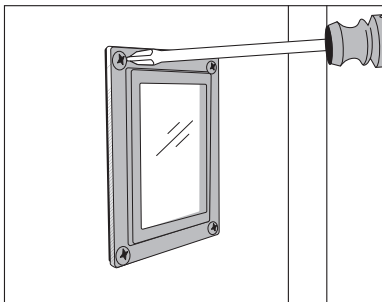
Замените заднюю осветительную лампу духового шкафа и очистите от загрязнений защитное стекло.

1. Поворотом влево снимите защитное стекло.
2. Снимите уплотнительные шайбы, металлическое кольцо и очистите от загрязнений защитное стекло.
3. При необходимости, **замените осветительные лампы новыми, с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**
4. Наденьте уплотнительные шайбы и металлическое кольцо на защитное стекло.
5. Установите защитное стекло на прежнее место.



Замените боковую осветительную лампу и очистите от загрязнений защитное стекло духового шкафа.

1. Снимите левую решетку для установки противней.
2. Отверните винты металлической крышки крестовой отвёрткой.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую крышку и уплотнение.
4. При необходимости: **замените осветительные лампы новыми с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**
5. Снова установите металлическую крышку и уплотнение и заверните винты.
6. Установите решетку для установки противней.

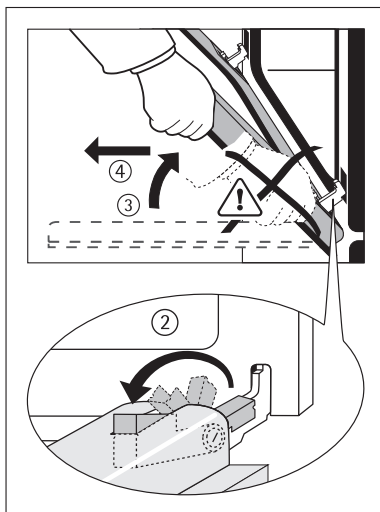


Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

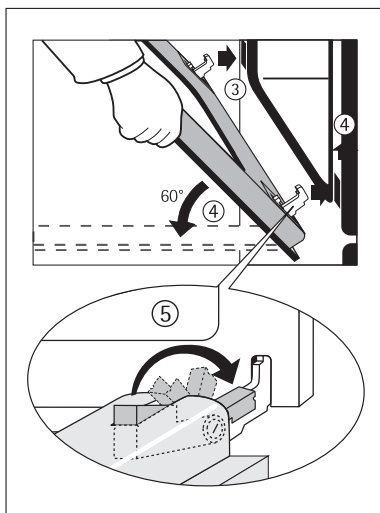
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Зажимной рычаг** на обоих шарнирах дверцы необходимо **полностью** откинуть.
3. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и, **преодолевая сопротивление**, закройте ее примерно на 3/4.
4. Потяните дверцу (**осторожно: тяжелая!**) и снимите ее.
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как навесить дверцу духового шкафа

1. Возьмите руками дверцу духового шкафа с обеих сторон, ручкой дверцы к себе.
2. Держите дверцу под углом приibl. 60 °С.
3. Дверные шарниры **одновременно** как можно глубже задвиньте в пазы, расположенные справа и слева внизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, а затем полностью откройте ее.
5. Закройте зажимный рычаг на обоих шарнирах дверцы таким образом, чтобы он вернулся в исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток.
	Не сработали необходимые настройки.	Проверьте настройки.
	Сработало защитное отключение духового шкафа.	См. раздел "Защитное отключение".
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите).	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа подсветки духового шкафа.	Заменить лампу духового шкафа.
На индикаторе времени появляется F11.	Короткое замыкание термощупа для мяса или его штекер неплотно установлен в гнезде.	Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.
На индикаторе времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов.	Неполадка в электронной системе.	Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь в сервисный центр.

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



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



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



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Сервисная поддержка

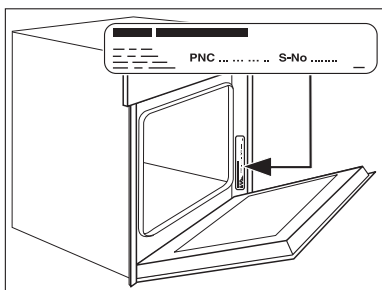
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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

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

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

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



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

315 7456 30-A-160305-01

Право на изменения сохраняется