

► BPM742320M
BPR742320B
BPR742320M

RU Инструкция по эксплуатации
Духового шкафа

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	20
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	21
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	22
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	25
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	27
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	47
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	52
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным специалистом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,

авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

- Перед выполнением пиролизической 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 (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа открывается без усилий.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	600 (600) мм
Ширина шкафа	550 мм
Глубина шкафа	605 (580) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	549 мм

Ширина задней стороны прибора	548 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1017 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	550 x 20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 12 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, 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 или их приближения к дверце прибора или нише под

прибором, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- 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 в качестве столешницы или подставки 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 помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.



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.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте 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 указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется) с моющим средством.
- 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.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки 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.
- 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

детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

2.8 Утилизация



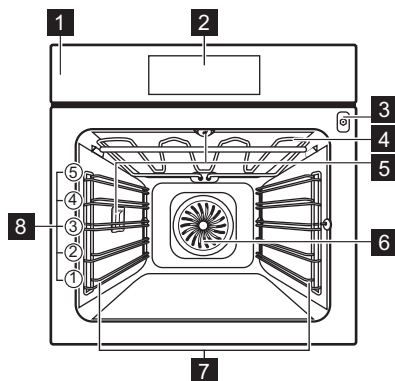
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

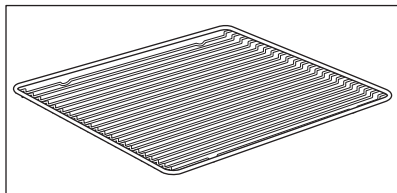
3.1 Общий обзор



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

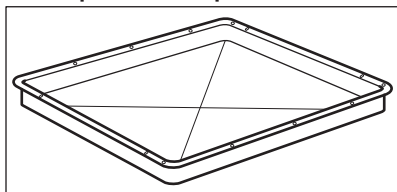
3.2 Аксессуары

Решетка



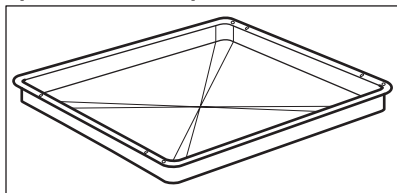
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



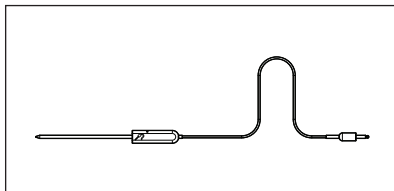
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



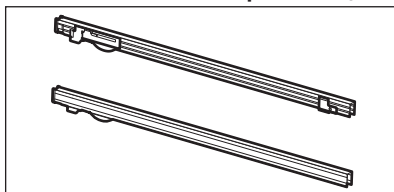
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продукта.

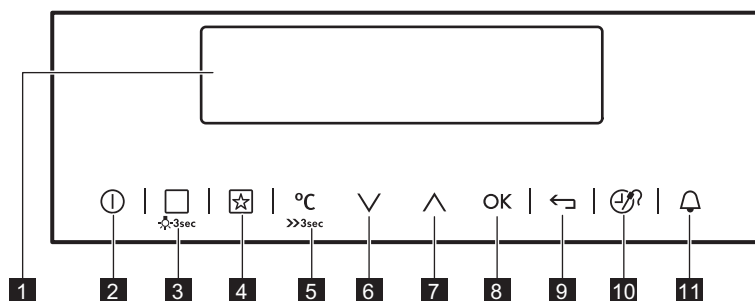
Телескопические направляющие



Облегчение установка и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

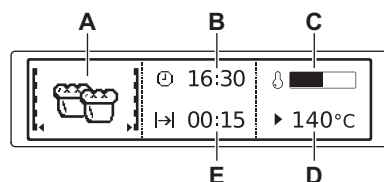
4.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор	Функция	Комментарий
1	-	Дисплей
2	 ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение духового шкафа.
3	 Режимы Нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите сенсор один раз. Снова нажмите сенсор для чередования следующих меню: Режимы Нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам духовой шкаф выключен.
4	 Любимая прогр.	Сохранение и вызов любимых программ.
5	 Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый нагрев.
6	 Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
7	 Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8	 ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки.
9	 Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
10	 Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение Тепла, Включил и Иди. Также можно изменить настройки термощупа.
11	 Таймер	Установка функции Таймер.

4.2 Дисплей



- A. Режим нагрева
- B. Время суток
- C. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на и .
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
	Быстрый нагрев	Функция включена. 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	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после

перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на  или на .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.



В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая прогp.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Символ / Элемент меню	Применение
 Очистка	Содержит перечень программ очистки.
 Основные Установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
 Помощь в приготовлении	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Подменю для: Основные Установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение Тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.

Символ / Элемент меню	Описание
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
 ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Режимы Нагрева

Режим наг- ре- ва	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпе- кание, жарка и высу- шивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шка- фа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя ко- рочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шка- фа.
 Замороженные продукты	Приготовление полу- фабрикатов, напри- мер, картофеля фри, картофеля по-дере- венски или спринг- роллов с образова- нием хрустящей ко- рочки.
 Гриль	Приготовление на гри- ле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на од- ном уровне, Пригото- вление гратенов и об- жаривание.

Режим наг- ре- ва	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование про- дуктов.
 Влажная кон- векция	Данная функция спе- циально разработана для обеспечения эко- номии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приве- дены в разделе Влаж- ная конвекция главы «Указания и рекомендо- дации». Дверца духо- вого шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позво- лит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэф- фективности. При ис- пользовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от задан- ной температуры. Ис- пользуется остаточ- ное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие реко- мендации по энергос- бережению приведе- ны в разделе «Энергос- бережение» главы «Экономия электроэ- нергии». При исполь- зовании данной функ- ции лампа выключает- ся через 30 секунд.



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может выключиться при температуре ниже 60 °C.

6.4 Особые

Режим нагрева	Применение
 Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Низкотемп. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.

6.5 Помощь в приготовлении

Категория блюда: Рыба/Морепр.

Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбные палочки
	Рыбн. филе, заморож.
	Мелк.рыба гр,цел.
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
Тушка лосося	-

Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
Цыпленок	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
	Цыпленок, 2 половинки

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Тушеное мясо 
	Мясной рулет
Ростбиф	С Кровью
	С Кровью 
	Средняя
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная
	Хорошо Прожаренная 
Говядина по-скандинавски	С Кровью 
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная 
Свинина	Свиная грудинка
	Рулька, полуфабрикат
	Свиной окорок
	Свиное филе
	Свиная шейка
Телятина	Свиная лопатка
	Телячья ножка
	Телячья вырезка
Баранина	Ножка ягненка
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее

Блюдо	
Дичь	Заяц
	• Заячьи окорочка
	• Седло зайца
	• Седло зайца 
	Оленина
	• Окорок оленя/косули
	• Седло оленя
	Жареная дичь 
	Мясо дичи 

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо	
Лазанья/Кан-лони, замор.	-
Овощная запеканка	-
Сладкие блюда	-

Категория блюда: Пицца/Откр. пироги

Блюдо	
Пицца	Пицца, тонк. осн.
	Пицца, доп. начинка
	Пицца, заморож.
	Пицца Америк., заморож.
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, заморож.
Багет с расплавленным сыром	-
Тарт фламбе	-
Несл. швейц. пирог	-

Блюдо	
Открытый пирог	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Торты/Печенье

Блюдо	
Пирог-кольцо	-
Яблочный торт, закрытый	-
Бисквитный торт	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Сдобная булочка	-
Бисквит "Мадера"	-
Открытый Пирог	-
Сладк. швейц. пирог	-
Миндальный торт	-
Маффины	-
Выпечка	-
Полоски из теста	-
Заварные пирожные	-
Изделия из слоеного теста	-
Эклеры	-
Минд. печенье	-
Песочное печенье	-
Рождественские коврижки	-
Замороженный яблочный штрудель	-
Пирог на противне	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто

Блюдо	
Сырный торт, на противне	-
Шоколадный Торт	-
Швейцарский рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с посыпкой	-
Сах. печенье	-
Осн. для откр. пир.	Изд. из пес. теста
	Бискв. осн. для откр. пир.
Фруктовый пирог	Фрук.пирог,песочн.осн.
	Откр.фрук.пирог,бискв.осн.
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб/Булочки

Блюдо	
Рулеты	Заморож. рул.
Чиабатта	-
Хлеб	Батон-венок
	Дрожжевой пирог с медом
	Пресный хлеб

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-
Картофель, ломтики	-

Блюдо
Картофельные би- - точки

-  При необходимости изменить вес или температуру внутри продукта, воспользуйтесь $\wedge$ или $\vee$, чтобы задать для блюда новые значения.

6.6 Установка режима нагрева

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

6.7 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска.

Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.8 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

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

Для включения данной функции нажмите и удерживайте °C в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает. Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

6.9 Остаточное тепло

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

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 духового шкафа. Ее можно включить и тогда, когда сам духовой шкаф выключен. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на OK , чтобы произвести пуск.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа (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 Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов духового шкафа происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

7.2 Установка функций часов



Перед использованием функций Продолж. и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Духовой шкаф автоматически выключается. При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в заранее заданное более позднее время. При использовании термощупа функции Продолж. 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  или  задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.

7.3 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

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

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 духовой шкаф.
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 работы функции выдается сигнал.

7.4 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима

нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж..



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

1. По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа. На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или  для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите OK.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

8.2 Рецепты с Запрограммир. Рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете

воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. 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.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Указания для достижения оптимальных результатов:

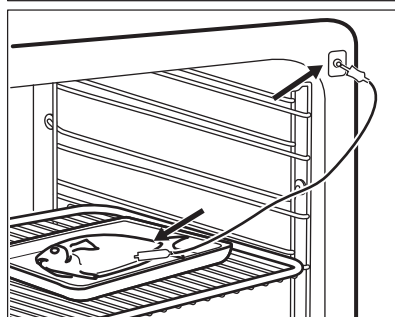
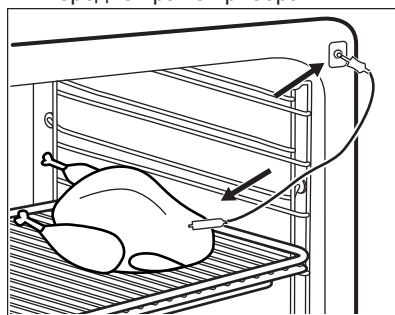
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.
- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. Главу «Указания и рекомендации».



Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи $\wedge$ или $\vee$.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
6. Нажмите на Ⓢ , чтобы изменить температуру внутри продукта. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой

сигнал. Прибор отключится автоматически.

7. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
8. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

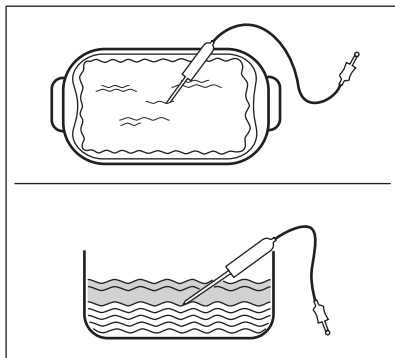


ВНИМАНИЕ!

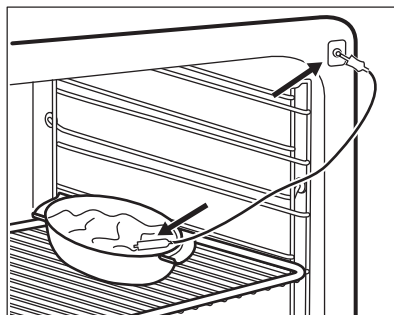
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Категория блюд: запеканки

1. Включите прибор.
2. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
3. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

6. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи $\wedge$ или $\vee$.
7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
8. Нажмите на TEMP , чтобы изменить температуру внутри продукта. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
9. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.



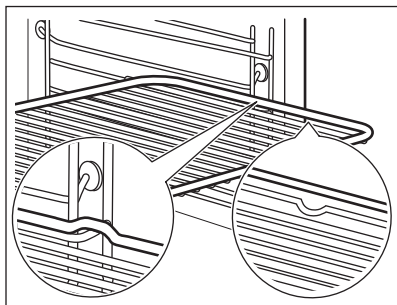
ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9.2 Установка аксессуаров

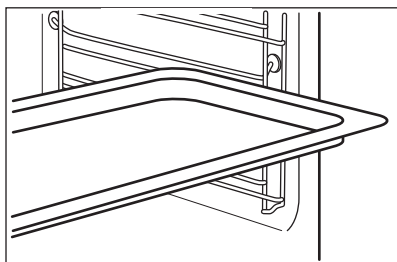
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



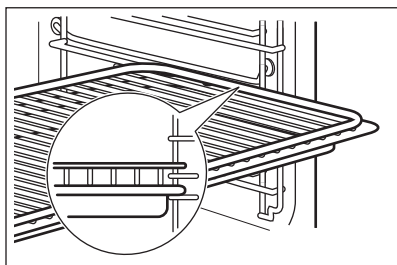
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

9.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

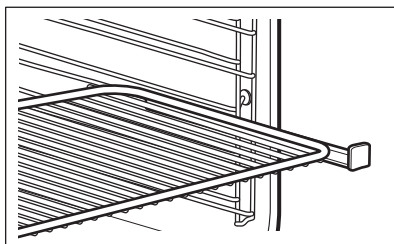
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

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

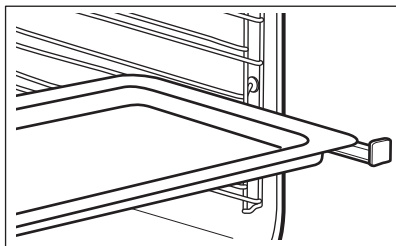


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



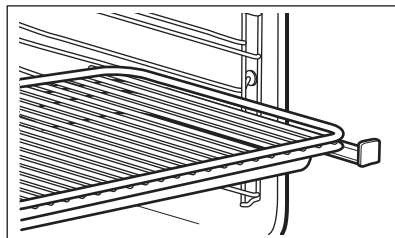
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Любимая прогр.

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

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.

4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите ОК.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а затем на ОК для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимая прогр..
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для перехода непосредственно в меню Любимая прогр. нажмите на . Эти же действия можно произвести, когда духовой шкаф выключен.

10.2 Использование функции «Блокировка от детей».

Когда установлена функция «Блокировка от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.



В случае выполнения функции пиролиза дверца автоматически блокируется. При нажатии на любой символ на дисплее отображается сообщение.

1. Для включения дисплея нажмите
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «Защита детей» повторите действие 2.

10.3 Блокир. кнопок

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.



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

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



При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

10.4 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.

2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Продолж..
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные Установки позволяют включать и выключать режим Включил и Иди.

10.5 Автоматическое отключение

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

(°C)	(час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Окончание.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда духовой шкаф выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда духовой шкаф включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.

- если при выключенном духовом шкафу установлена функция Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа 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.

- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления блюд.

11.3 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °C.

Подогрев Тарелок

Данная функция позволяет подогревать тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70 °C.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

11.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

- нумерация положений противней.

11.4 Выпечка

В первый раз используйте низкую температуру.

При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда

подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выравнивается в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

11.5 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 или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

11.6 Выпекание на одном уровне

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит "Маде-ра" / Пироги с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное пригот.вл.	170 - 190	60 - 90	1

 ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ				
 Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.				
		 (°C)	 (мин)	
Батон-плетенка / Батон-венчик, предварительный разогрев не требуется	Традиционное пригот.вл.	170 - 190	30 - 40	3
Рождественский кекс	Традиционное пригот.вл.	160 - 180	50 - 70	2
Пшенично-ржаной хлеб:	Традиционное пригот.вл.	сначала: 230°C затем 160°C – 180°C	20 30 - 60	1



ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ



Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

		 (°C)	 (мин)	
Заварные пирожные / Эклеры	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарский рулет,	Традиционное приготовл.	180 - 200	10 - 20	3
Пирожное с посыпкой, сухое, предварительный разогрев не требуется	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовл.	180	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовл.	160 - 180	40 - 60	3

 БИСКВИТЫ			
 Используйте третье положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Изделия из песочного теста / Изделия из взбитого теста	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	190 - 210	10 - 25

11.7 Выпечка и запеканки

 Используйте первое положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготовл.	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиционное приготовл.	180 - 200	25 - 40
Овощная запеканка, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30



Используйте первое положение противня.

			
		(°C)	(мин)
Молочный рис	Традиционное пригот.	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Традиционное пригот.	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60

11.8 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ			
			
	(°C)	(мин)	
Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	25 - 45	
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	

 БИСКВИТЫ			
			
	(°C)	(мин)	
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	



БИСКВИТЫ

		
	(°C)	(мин)
Безе	80 - 100	130 - 170
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	30 - 50
Рулеты	180	20 - 30

11.9 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.10 Жарка

Используйте первое положение противня.

 ГОВЯДИНА				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовл.	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10



СВИНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Лопатка / Шейная
часть / Окорок

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Отбивные / Свиные ре-
брышки

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Мясной рулет

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиная ножка, предва-
рительно отваренная

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЯТИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Жареная телятина

1

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



БАРАНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Ножка ягненка / Жа-
ренный ягненок

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Седло ягненка

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

 ДИЧЬ				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1	Традиционное приготовл.	230	30 - 40
Седло оленя/ козули	1.5 - 2	Традиционное приготовл.	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/ козули	1.5 - 2	Традиционное приготовл.	180 - 200	60 - 90

 ПТИЦА				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Птица, разделанная на куски	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Половинка цыпленка	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 РЫБА				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Традиционное приготвл.	210 - 220	40 - 60

11.11 Хлеб

Используйте второе положение противня.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

 ХЛЕБ		
	 (°C)	 (мин)
Белый Хлеб	180 - 200	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	200 - 220	35 - 45
Пшенично-ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70
Хлеб из цельнозерновой муки	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90
Булочки	190 - 210	20 - 35

11.12 Хрустящая выпечка с функцией Пицца

 ПИЦЦА		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55

 ПИЦЦА		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60

 ПИЦЦА		
 Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.		
 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Пицца, тонкая основа	200 - 230	15 - 20
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55
Фламмухен	230 - 250	12 - 20
Пирожки	180 - 200	15 - 25
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

11.13 Гриль

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

	 (°C)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.14 Низкотемп. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке. Термощуп Температура не должна превышать 65°C.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под решетку противень для сбора жира.

При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Использование Термощуп.
4. Выберите функцию Низкотемп. приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. Задайте температуру для функции Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°C.



Установите температуру 120°C.

	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.15 Замороженные продукты

 РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
	 (°C)	 (мин)	
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
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Используйте первое положение противня.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

	 (кг)	 (мин) Время от- таивания	 (мин) Время дальней- шего раз- моражива- ния	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.

	 (кг)	 (мин) Время от- таивания	 (мин) Время даль- нейше-го раз- моражива- ния	
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении поло- вины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении поло- вины времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

11.17 Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на глубокий эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или

уменьшите температуру до 100 °C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

 ягоды	
	 (мин) Время до начала медленного ки- пения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ		
	 (мин) Время до начала медленно- го кипения	 (мин) Продолже- ние кипя- чения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВОЩИ		
	 (мин) Время до начала медленно- го кипения	 (мин) Продолже- ние кипя- чения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Овощное ассорти	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

11.18 Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ		
	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Установите температуру 60°C - 70°C.

 ФРУКТЫ	
	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

11.19 Термощуп

 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

 СВИНИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82

 ТЕЛЯТИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

 БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75

 ДИЧЬ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя / косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/косули	70	75	80

 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

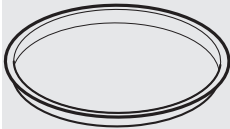
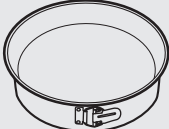
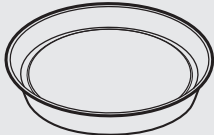
 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из макаронных изделий	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

11.20 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.21 Влажная конвекция

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

Используйте третье положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Запеченная Паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (мин)
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый Хлеб	190 - 200	55 - 70

11.22 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах					
		 (°C)	 (мин)		
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2	
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное при- готовл.	160	35 - 50	2	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовл.	180	70 - 90	1	

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит					
 Используйте третье положение противня.					
		 (°C)	 (мин)		
Песочное печенье / По- лоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40		

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит				
 Используйте третье положение противня.				
		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	160	20 - 30	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	170	20 - 30	

 ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит						
		 (°C)	 (мин)			
				2 уров- ня	3 уров- ня	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4	-	

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ			
 Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.			
 При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры			
		 (мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

12. УХОД И ОЧИСТКА


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

12.1 Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство. Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
 Ежедневное использование	Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Аксессуары

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

12.2 Извлечение: направляющих для противней

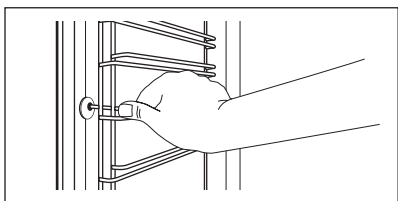
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



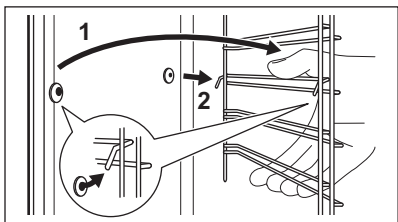
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

12.3 Пирол.чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебелильной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции «Пирол.чистка». Это может привести к повреждению прибора.

Очистка не начнется, если:

- не извлечен термощуп.
- неплотно закрыта дверца духового шкафа.

1. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.
2. Вымойте дно камеры духового шкафа теплой водой с моющим средством. Очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
3. Включите духовой шкаф.
4. Вызовите главное меню и выберите функцию Пирол.чистка. Нажмите ОК.
5. Задайте продолжительность очистки:

Описание	опции
Короткий	Для легкой очистки: 1 h.
Нормальн.	Для стандартной очистки: 1 h 30 min.

Интенсив.

Для
тщательной
очистки: 3 h.

6. Нажмите ОК.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется и лампа освещения гаснет.

Для прекращения очистки до ее завершения выключите духовой шкаф.



ВНИМАНИЕ!

По окончании процедуры пиролизической очистки дверца духового шкафа остается крайне горячей. Существует риск получения ожогов.

До завершения очистки и снижения температуры духового шкафа дверца остается заблокированной, а ряд режимов духового шкафа остаются недоступными.

12.4 Снятие и установка дверцы

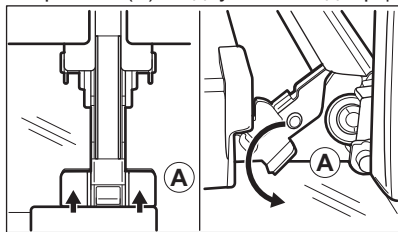
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

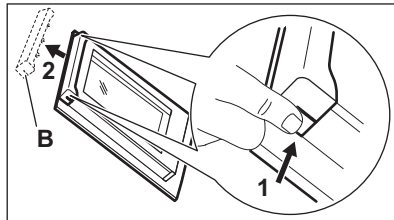
Дверца имеет большой вес.

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

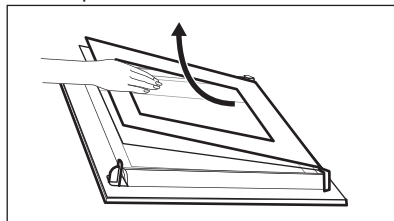


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).

4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (В) 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 стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.

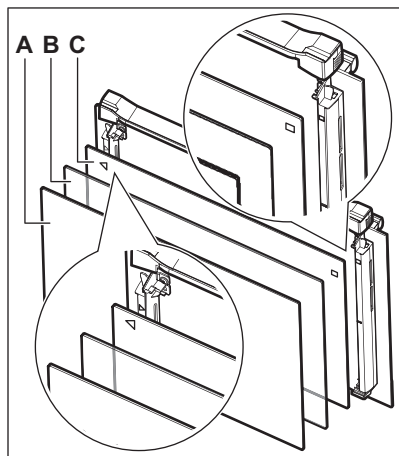


ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

Убедитесь, что стекла (С, В и А) вставлены в правильном порядке.

Сначала вставьте панель С: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.



12.5 Замена лампы



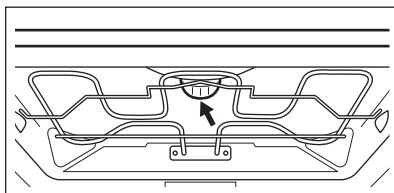
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

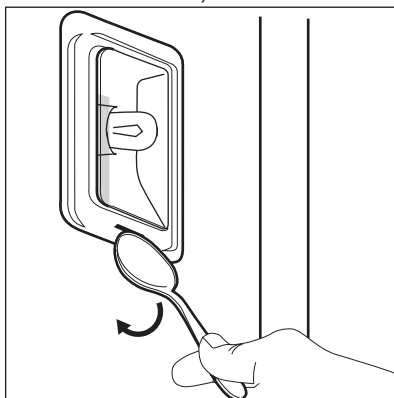
1. Чтобы снять плафон, поверните его.



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 полку.

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 включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электро-ники.	• 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 духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отобразится "Demo".	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	230 / 400 В
Частота	50 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Технический лист*

Торговый знак	AEG	
Модель	BPM742320M 944188019 BPR742320B 944188031 BPR742320M 944188032	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	BPM742320M	37.0 кг
	BPR742320B	37.0 кг
	BPR742320M	37.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до

минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

16. 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.



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867353372-A-372019



AEG