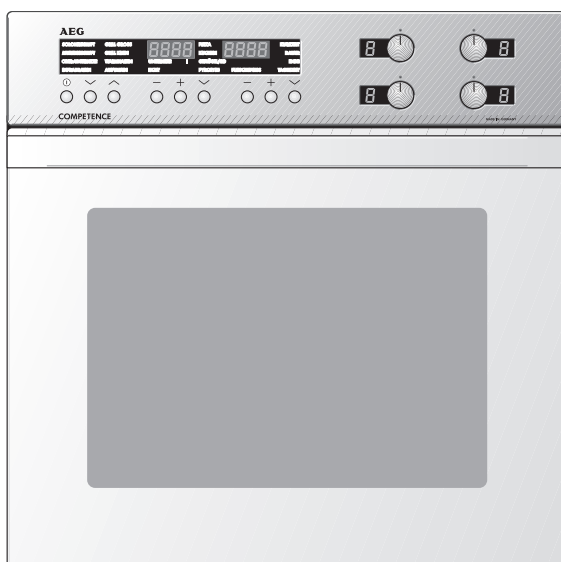


COMPETENCE E8300-1

Встраиваемый многорежимный духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкция по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкция” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкция”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.
2. ...
3. ...

В случае возникновения проблем при эксплуатации прибора обращайтесь, пожалуйста, в наш СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

См. по этому поводу также раздел “Сервисная поддержка”.

Напечатано на бумаге, изготовленной с учетом экологических требований.

От экологического мышления к экологическим поступкам...

Содержание

Техника безопасности	5
Утилизация отходов	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Регулировочная панель	8
Основное оснащение духового шкафа	10
Оснащение духового шкафа	11
Перед первым использованием	12
Установка времени суток	12
Первое мытье	13
Управление конфорками	14
Установка ступени нагрева	16
Приготовление пищи с использованием автоматической функции	17
Экстренное отключение конфорок	20
Управление духовым шкафом	21
Электронное управление духовым шкафом	21
Функции духового шкафа	22
Установка решетки и противня	27
Установка/снятие жирового фильтра	28
Дополнительные функции	29
Функции часов	35
Прочие функции	42
Защитное устройство против случайного включения	43
Блокировка кнопок	44
Экстренное отключение духового шкафа	45
Механическая блокировка дверцы	46
Практические советы и таблицы	47
Выпечка	47
Таблица для выпечных изделий	51
Таблица для запеканок и запеченных блюд	56
Таблица для замороженных готовых изделий	57
Жарка	58
Таблица для жареных и тушеных блюд	60
Таблица для термощупа для мяса	63

Гриль	64
Таблица для поджаривания на гриле	65
Биофункции	66
Таблица для жарки при низких температурах	68
Приготовление йогурта	69
Тесто	69
Сушка/вяление	70
Размораживание	71
Таблица для размораживания	72
Стерилизация	73
Мытье и уход	75
Прибор снаружи	75
Внутренняя камера духового шкафа	75
Оснащение	77
Жировой фильтр	77
Опорные боковые решетки	78
Подсветка духового шкафа	79
Мытье духового шкафа	81
Дверца духового шкафа	83
Стекло дверцы духового шкафа	84
Что делать, если ...	86
Технические данные	88
Размеры внутренней полости	88
Требования, стандарты, предписания	88
Сервисная поддержка	90



Техника безопасности

Электротехнические правила техники безопасности

- Подключение прибора может производиться только **уполномоченным на это специалистом**.
- При возникновении неполадок или повреждении прибора: Выверните или отключите предохранители.
- По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении.
- **Ремонт прибора может производиться только специалистами**. Неквалифицированный ремонт может привести к возникновению значительной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться с горячими конфорками или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

Так Вы избежите повреждений прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на его днище противней, кастрюль и т.п., поскольку в противном случае эмаль духового шкафа будет повреждена в результате образующегося концентрированного нагрева.
- Фруктовый сок, капнувший с противня, оставляет невыводимые пятна. Для очень сочных пирогов используйте универсальный противень.
- Не подвергайте открытую дверцу духового шкафа никакой нагрузке.
- Ни в коем случае не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.
- Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении духового шкафа они могут воспламениться.
- Не оставляйте в духовом шкафу влажных пищевых продуктов. Это может привести к повреждению эмали.



Утилизация отходов

Утилизация упаковочных материалов

Все использованные материалы могут быть переработаны и вторично использованы.

Синтетические материалы обозначены следующим образом:

- >PE< для полиэтилена, напр., для внешней пленки или пакетов внутри.
- >PS< для вспененного полистирола, напр., в частях мягкой прокладки, не содержит фторхлоруглеводородов.

Выбрасывание прибора



Предупреждение: Чтобы выброшенный отслуживший прибор не представлял никакой опасности, перед тем, как его выбросить, позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования.

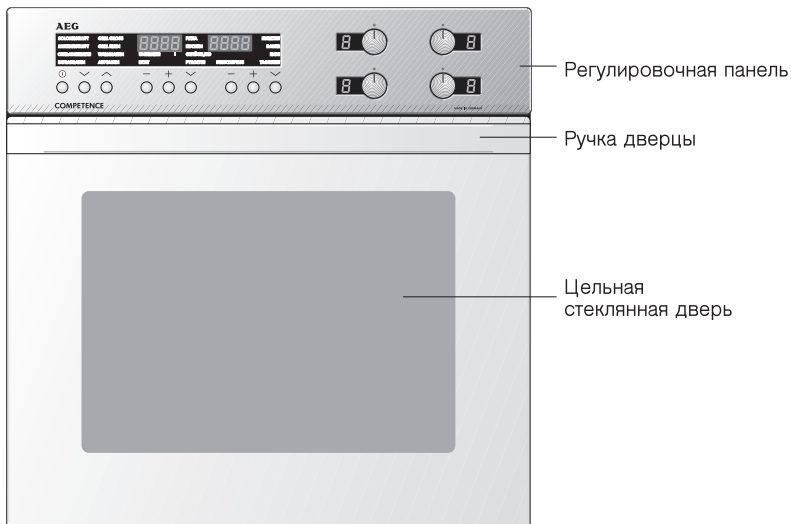
Вытащите штепсель электрического подключения прибора, отрежьте сетевой кабель.

Из экологических соображений старые отслужившие приборы следует утилизировать в соответствии с действующими правилами для такого типа приборов.

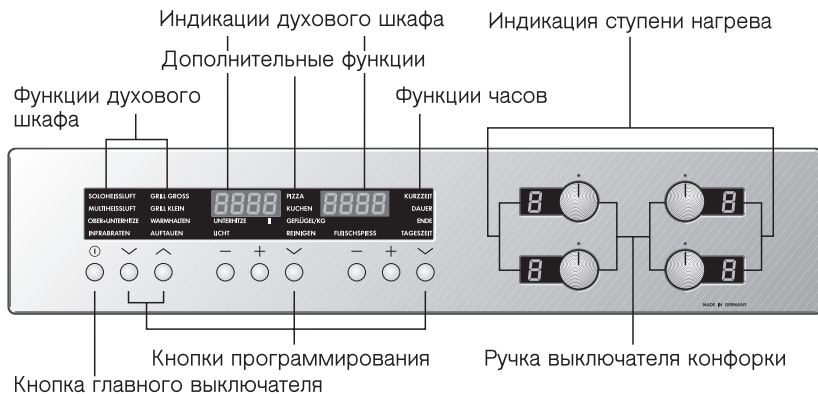
- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.

Описание прибора

Общий вид

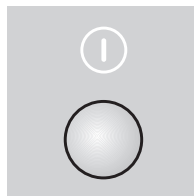


Регулировочная панель




Кнопка главного выключателя

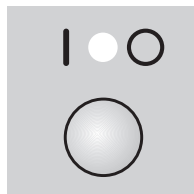
Для включения и выключения прибора в целом.



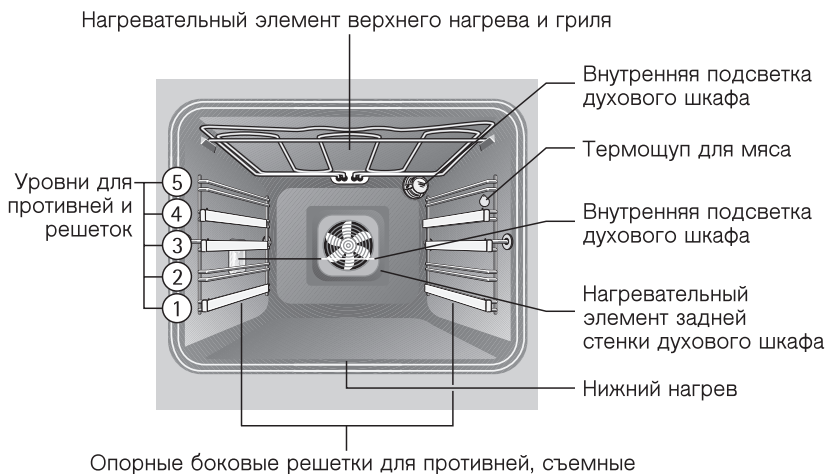
Кнопка главного выключателя приборов с металлической лицевой поверхностью



В нижеследующем тексте и в изображениях кнопка главного выключателя изображается символом .



Основное оснащение духового шкафа



Отверстие для выхода пара

Пар выводится из духового шкафа вверх через расположенный сзади на варочной поверхности канал.

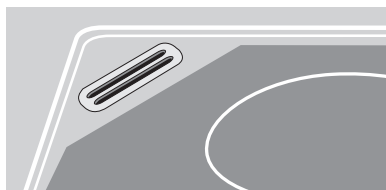


Таблица для приготовления основных блюд

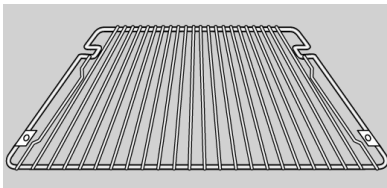
На внутренней стороне дверцы духового шкафа находится таблица для приготовления основных блюд, которая содержит рекомендации по приготовлению в духовом шкафу наиболее распространенных блюд.

Оснащение духового шкафа

Следующие детали входят в комплект поставки:

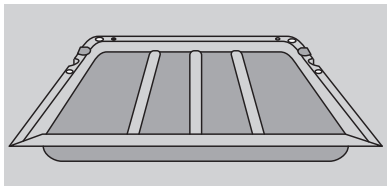
Универсальная решетка

для посуды, форм для выпечки,
для жарки и гриля



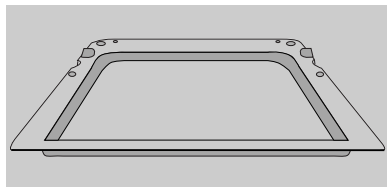
Глубокий противень

Предназначен для жарки или
использования в качестве
поддона для сбора жира



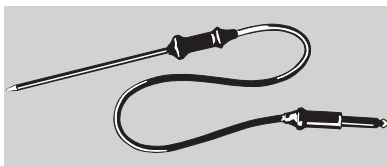
Противень

для пирогов и печенья



Термошуп для мяса

Для точного определения
состояния готовности мяса в
духовом шкафу.





Перед первым использованием

Установка времени суток

- i** Духовой шкаф работает только при установленном времени суток.

После подключения к электросети или после временного прекращения подачи тока светится индикация “12.00” и мигает индикация “TAGESZEIT”.



1. Установите текущее время суток с помощью кнопок  или .



2. Подождите приблизительно 5 секунд.

Мигание прекращается и появляется индикация установленного времени суток.

Прибор готов к эксплуатации.



- i** Точность хода встроенных в прибор часов зависит от стабильности частоты электросети.

Первое мытье

Перед тем, как в первый раз пользоваться духовым шкафом, его следует основательно вымыть.




Внимание: Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков и жестких мочалок! Вы можете повредить ими поверхность прибора.




Совет: Для ухода за металлическими лицевыми поверхностями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Включите прибор с помощью кнопки главного выключателя. Символ над кнопкой начинает светиться.



- Один раз нажмите на кнопку программирования функций духового шкафа . Появляется индикация "LICHT" и включается подсветка духового шкафа.





- Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
- Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
- Лицевую поверхность прибора протрите влажным куском материи.
- После мытья выключите подсветку духового шкафа с помощью кнопки программирования .

Управление конфорками



Общие указания

- Нижеследующее описание не распространяется на индукционные рабочие зоны.
- Изучите также “Инструкцию по эксплуатации” Вашей встраиваемой варочной поверхности. Там Вы найдете дополнительные важные рекомендации по выбору кухонной посуды, по обращению с прибором и по уходу за ним.
- Всегда начинайте с включения прибора с помощью кнопки главного выключателя .
- Выключайте прибор нажатием на кнопку главного выключателя .



Если блюдо требует продолжительного времени приготовления, выключайте рабочую зону приблизительно за 5-10 минут до готовности блюда, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

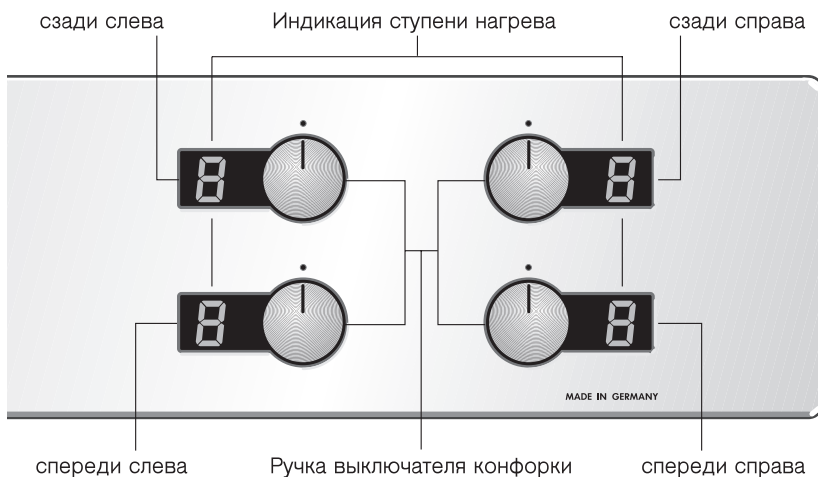
Ступени нагрева

- Вы можете установить разные ступени интенсивности нагрева в интервалах от 1 до 9.
- Промежуточные положения устанавливаются в интервалах от 2 до 7. Они обозначены точкой слева сверху от обозначения ступени интенсивности нагрева.
- Каждый из выключателей конфорок дополнительно оснащен автоматической функцией.

1 = минимальная мощность

9 = максимальная мощность

A = автоматическая функция

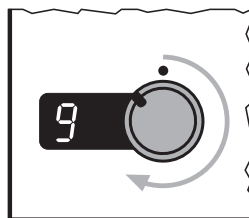




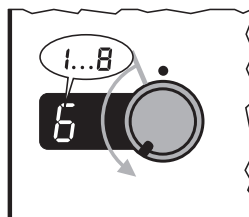
Выключатели конфорок **могут находиться во вдавленном, “утопленном” или в выдвинутом** положении. Перед тем, как пользоваться выключателем конфорки нажмите на него. Тогда выключатель конфорки выскочит из “утопленного” положения.

Установка ступени нагрева

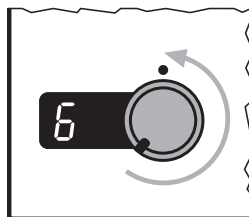
1. Включите прибор с помощью кнопки главного выключателя.
2. Для кипячения/обжаривания установите высокую мощность. (Установите ступень нагрева 9)



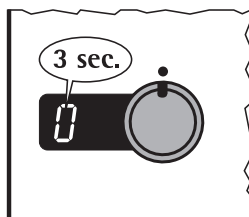
3. Как только начнет образовываться пар или когда жир станет горячим, переключите на требуемую ступень продолжительной варки.



4. Чтобы закончить приготовление пищи, поверните выключатель на нулевую позицию.



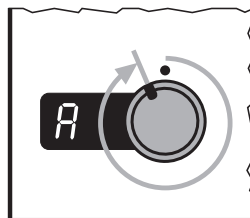
Соответствующий индикатор конфорки еще припл. 3 секунды показывает “0”.



Приготовление пищи с использованием автоматической функции

Во время приготовления пищи с использованием автоматической функции рабочая зона работает некоторое время с полной мощностью, а затем переключается на установленную продолжительной варки.

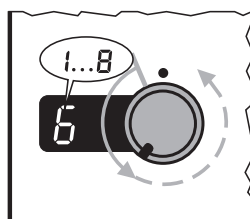
1. В случае необходимости включите прибор с помощью кнопки главного выключателя.
2. Поверните выключатель конфорки направо до упора, чтобы включить интенсивное закипание.
3. На индикаторе конфорки появляется "А".



4. Вслед за тем поверните выключатель конфорки на желаемую ступень продолжительной варки.

5. На индикаторе появляется установленная ступень продолжительной варки.

Через несколько секунд вместо ступени продолжительной варки на индикаторе конфорки снова появляется "А".



Индикатор снова покажет ступень продолжительной варки, когда истечет расчетное время, отведенное на интенсивное закипание.

6. Чтобы закончить варку, поверните выключатель на позицию "0".
7. Если Вы закончили работу с прибором, отключите его кнопкой главного выключателя.



Если во время действия автоматической функции Вы устанавливаете более интенсивную ступень продолжительной варки, напр., переключаете с “3” на “6”, уже истекшее расчетное время на интенсивное закипание будет учтено. Если Вы установите менее интенсивную ступень продолжительной варки, то автоматическая функция немедленно отключится.



Чтобы досрочно прекратить действие автоматической функции, Вы можете перевести выключатель конфорки сначала на “0” а затем установить желаемую ступень продолжительной варки.

Время закипания при использовании автоматической функции


Положение выключателя:	Время закипания при использовании автоматической функции
Я и 9	без автоматической функции
Я и 8	4,5 мин.
Я и 7	3,5 мин.
Я и 6	3 мин.
Я и 5	2 мин.
Я и 5	12,5 мин.
Я и 5	10 мин.
Я и 4	8 мин.
Я и 4	6,5 мин.
Я и 3	5,5 мин.
Я и 3	5 мин.
Я и 2	3 мин.
Я и 2	2 мин.
Я и 1	1 мин.

По истечении времени закипания функция автоматического закипания самостоятельно переключается на установленную степень продолжительной варки.

Понаблюдайте за своими первыми опытами варки. Вы сможете в результате определить, какая ступень нагрева является оптимальной при “Вашей посуде”, при “Ваших блюдах и количествах”.

Экстренное отключение конфорок

Если одна из конфорок не будет выключена по истечении определенного времени или не будет изменена степень нагрева, эта конфорка автоматически отключается.

На индикации отключенной конфорки появляется обозначение .

Конфорки отключаются при:

- степени нагрева 1 - *2 через 6 часа
- степени нагрева 3 - 4 через 5 часа
- степени нагрева *4 - *5 через 4 часа
- степени нагрева 6 - 9 через 1,5 часа

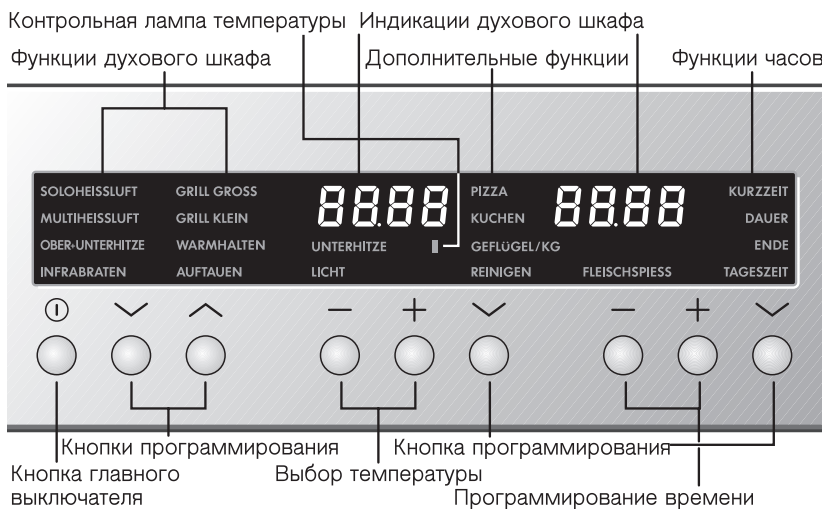
Приведение конфорки в рабочее состояние после экстренного отключения

Для того, чтобы снова начать пользоваться конфоркой после экстренного отключения, поверните включенный выключатель конфорки на нулевую позицию.



После этого конфорки снова готовы к эксплуатации.

Управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом



Общие указания

- Всегда начинайте с включения прибора с помощью кнопки главного выключателя .
- Когда загорается индикация установленной функции, духовой шкаф начинает нагреваться или начинается отсчет запрограммированного времени.
- Внутреннее освещение духового шкафа включается, когда установлена какая-либо функция.
- Выключайте прибор с помощью кнопки главного выключателя .

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:



При включении функций “соло-горячий воздух” (SOLOHEISSLUFT), “двусторонний нагрев” (OBER + UNTERHITZE) и “инфراجарка” (INFRABRATEN) **автоматически производится быстрый нагрев**. Это обеспечивает максимально быстрое достижение запрограммированной температуры.

Функция “соло-горячий воздух”: SOLOHEISSLUFT

Предложение температуры: 150 °C

Для выпечки пирогов **на одном уровне** и для выпечных изделий, у которых должна получиться особенно поджаристая и хрустящая нижняя корочка. К таким выпечным изделиям относятся пицца, луковый пирог, ватрушка и т. п.

Температуру духового шкафа следует устанавливать на 20-40 °C ниже, чем для функции “двусторонний нагрев”.

Дополнительно к функции двустороннего нагрева включается вентилятор.

Функция “мультигорячий воздух”: MULTHEISSLUFT

Предложение температуры: 150 °C

Для **Выпечки** одновременно на нескольких уровнях, **до трех уровней**.

Температуру духового шкафа следует устанавливать на 20-40 °C ниже, чем для функции “двусторонний нагрев”.

Работает нагревательный элемент задней стенки духового шкафа и, кроме того, включен вентилятор.

Функция “двусторонний нагрев”: OBER + UNTERHITZE

Предложение температуры: 200 °C

Для **Выпечки** и **Жарки** на **одном уровне**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы.

Функция “инфراجарка”: INFRABRATEN

Предложение температуры: 180 °C

Для **жарки** больших кусков мяса или птицы на одном из уровней. Эта функция предназначена также для **панированных изделий** и **запеканок**.

Нагревательный элемент гриля и верхний нагрев работают попеременно с вентилятором.

Функция большого гриля: GRILL GROSS

Предложение температуры: 300 °C

Для **приготовления на гриле** продуктов плоской формы в **больших количествах**, таких, напр., как бифштексы, шницели, рыба и **хлеб для тостов**.

Работают верхний нагрев и нагревательный элемент гриля.

Функция малого гриля: GRILL KLEIN

Предложение температуры: 300 °C

Для **приготовления с помощью гриля** продуктов плоской формы, которые кладутся **на центральную часть решетки**, таких, напр., как бифштексы, шницели, рыба или **хлеб для тостов**.

Работает нагревательный элемент гриля.

Функция поддержания блюд горячими: WARMHALTEN

Установка температуры: 80 °C

Для поддержания блюд горячими.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы.

Функция размораживания: AUFTAUEN

Установка температуры: 30 °C

Для **частичного и полного размораживания** напр., тортов, масла, хлеба, фруктов или других **замороженных продуктов**.

Работа этой функции осуществляется только с помощью вентилятора, нагревательные элементы при этом **не включены**.

Функция “Нижний нагрев”: UNTERHITZE

Предложение температуры: 150 °C

Для **доведения до готовности** выпечных изделий, у которых должна быть **хрустящая нижняя корочка**.




Работает нижний нагревательный элемент.

Функция внутренней подсветки: LICHT

Для включения и выключения подсветки духового шкафа.

Во время работы духового шкафа внутренняя подсветка включается автоматически.

Включение функций духового шкафа

1. Включите прибор с помощью кнопки главного выключателя .
2. Нажимайте на кнопки программирования  или  до тех пор, пока не появится индикация нужной функции.





На индикаторном поле температуры появляется предложение подходящей для данной функции температуры.

Лампа контроля температуры светится, пока нагревается духовой шкаф.





Изменение температуры в духовом шкафу

Чтобы повысить или понизить температуру нагрева, нажимайте на кнопки  или .

Изменение температуры происходит с шагом в 5 °С.





Изменение функции духового шкафа

Нажимайте на кнопки  или  до тех пор, пока не появится индикация нужной функции.



Выключение духового шкафа

Чтобы выключить духовой шкаф, нажимайте на кнопки программирования  или  до тех пор, пока не перестанут светиться индикации функций.






Охлаждающий вентилятор

Как только духовой шкаф начинает нагреваться, автоматически включается вентилятор, чтобы не нагревались внешние поверхности прибора. После выключения духового шкафа вентилятор еще некоторое время продолжает работать, чтобы охладить прибор, а затем автоматически отключается.

Включение и выключение подсветки духового шкафа

Для включения подсветки духового шкафа не обязательно вводить в действие какую-либо функцию.

1. Включите прибор с помощью кнопки главного выключателя .
2. Один раз нажмите на кнопку программирования функций духового шкафа .
Появляется индикация "LICHT" и включается подсветка духового шкафа
3. Один раз нажмите на кнопку программирования функций духового шкафа .
Подсветка духового шкафа выключена.

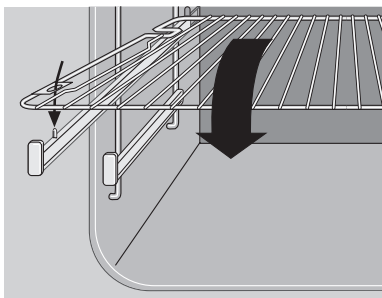


Установка решетки и противня

Решетка слева и справа снабжена направляющими стержнями, которые всегда должны быть обращены вниз.

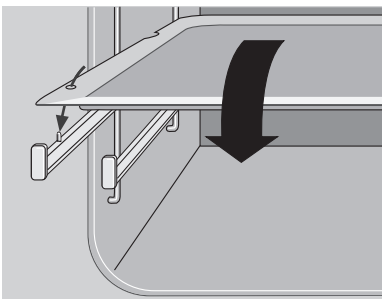
Установка решетки

Установите решетку таким образом, чтобы оба направляющих стержня были обращены вниз. Таким образом установите решетку на шины устройства для выдвижных решеток, чтобы оба отверстия попали на стопорные болты шин.



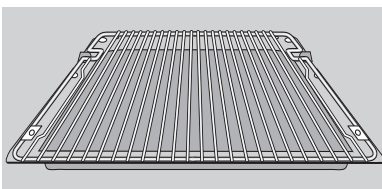
Установка противня, установка универсального противня

Установите противни таким образом, чтобы выступ защиты от выскальзывания был обращен назад. Таким образом установите противни на шины устройства для выдвижных решеток, чтобы оба отверстия попали на передние стопорные болты шин.



Установка решетки и противня

При совмещении универсального противня и решетки насадите решетку точно на углубления в противне.



Чтобы облегчить укладывание выдвижной части при разном уровне выдвижения шин, положите выдвижную часть на шины сзади, задвиньте ее до упора, а потом опустите ее на стопорные болты спереди.

Установка/снятие жирового фильтра

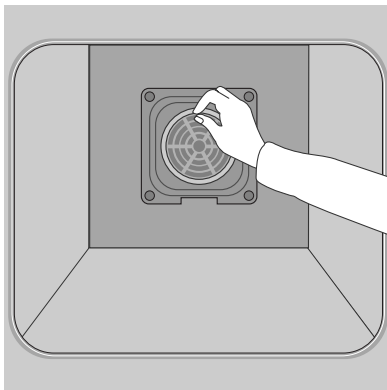
Жировой фильтр предназначен для защиты нагревательного элемента на задней стенке внутренней камеры духового шкафа.

Установка жирового фильтра

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

Снятие жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и движением вверх выньте крепления из отверстий.



Дополнительные функции

Функция для приготовления пиццы: ПИЦЦА (PIZZA)

Для выпекания готовых блюд из морозильной камеры, как например, пицца, лазанья, gratin и картофель фри.

При применении этой дополнительной функции можно обойтись без обычно рекомендуемого предварительного нагрева духового шкафа.



Следуйте указаниям изготовителя полуфабрикатов.

Устанавливайте температуру духового шкафа как для функций “горячий воздух”.

1. Нажимайте на кнопку программирования дополнительных функций до тех пор, пока не появится индикация функции “PIZZA”.

На индикаторном поле температуры появится предложение температуры “200 °C”.



2. Нажатием на соответствующие кнопки или можно на 10 °C повысить или понизить предложенную температуру.




Картофель фри и продукты этого типа во время приготовления следует переворачивать (2-3 раза).

Функция для пирогов: ПИРОГИ (KUCHEN)

Для выпечки полуфабрикатов различных выпечных изделий. При применении этой дополнительной функции можно обойтись без обычно рекомендуемого предварительного нагрева духового шкафа.





Следуйте указаниям изготовителя полуфабрикатов. Устанавливайте температуру духового шкафа как для функций “горячий воздух”.

1. Нажимайте на кнопку программирования дополнительных функций  до тех пор, пока не появится индикация функции “KUCHEN”.

На индикаторном поле температуры появится предложение температуры “160 °C”.



2. Нажатием на соответствующие кнопки  или  можно на 10 °C повысить или понизить предложенную температуру.





Функция приготовления птицы: ПТИЦА/КГ (GEFLUEGEL/KG)


Для жарки целой птицы в автоматическом режиме, при котором Вам следует лишь установить вес тушки.

1. Поставьте подготовленную для жарки в духовом шкафу и положенную грудкой вниз в латку для жарки птицу на решетку и вставьте решетку на первый уровень снизу.
2. Нажимайте на кнопку программирования дополнительных функций  до тех пор, пока не появится индикация функции "GEFLUEGEL/KG".



3. В течение минуты нажимайте на соответствующие кнопки  или , чтобы изменить указанный вес птицы (0,5 - 2,9).



При нажатии на кнопку программирования функций часов  появляется индикация времени, требуемого для приготовления блюда: DAUER.

4. Приблизительно через 2/3 общего времени жарки прозвучит акустический сигнал, означающий, что нужно перевернуть птицу.
5. По окончании времени жарки прозвучит акустический сигнал. Духовой шкаф автоматически отключается.

Мытье

Функция, облегчающая мытье духового шкафа.

С помощью этой функции Вы можете нагреть духовой шкаф до температуры, которая является оптимальной для проведения мытья духового шкафа с помощью специальных моющих средств.

Во время действия этой функции включены круговой нагревательный элемент и вентилятор.

См. Функция духового шкафа "REINIGEN" на стр. 2.

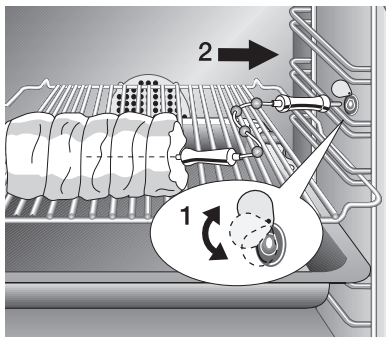
Термощуп для мяса

Для безошибочно точного выключения духового шкафа после достижения установленной внутренней температуры жаркого.



Внимание: Можно пользоваться только прилагающимся к прибору термощупом для мяса! В случае необходимости замены его можно заменить только на такую же деталь нашего производства!

1. Острие термощупа для мяса следует полностью вставить в приготовляемое блюдо таким образом, чтобы оно находилось в середине блюда.
2. Штекер термощупа для мяса до упора вставьте в розетку на боковой стенке духового шкафа. Светится индикация "FLEISCHSPIESS".
3. Установите подходящую функцию духового шкафа и температуру.



На индикаторном поле температуры **слева** появляется **предложение подходящей для данной функции температуры**. На табло времени **справа** появляется индикация '60 C', которая является предложением **температуры жаркого**.



4. Установите желаемую температуру жаркого с помощью кнопок программирования времени \oplus или \ominus .



Приблизительно через 5 секунд на табло времени **справа** будет показана **внутренняя температура жаркого в настоящий момент**.



i Температура жаркого индицируется, начиная с показания 30 °С по нарастающей.

i **Запрос о достигнутой на настоящий момент внутренней температуре жаркого или изменение заданной внутренней температуры**

- При одном нажатии на кнопку \oplus или \ominus появляется индикация заданной внутренней температуры жаркого.
- Несколькими нажатиями на \oplus или \ominus можно изменить уже установленную заданную температуру.

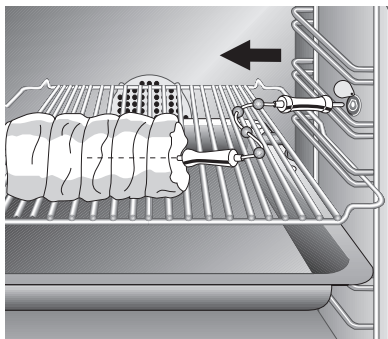
Когда измеряемая температура жаркого совпадет с заданной температурой жаркого, раздастся акустический сигнал и духовой шкаф автоматически выключится.

5. Чтобы отключить сигнал, нажмите на кнопку программирования \oplus или \ominus .



! **Предупреждение:** Термощуп для мяса горячий! При вынимании штекера из розетки и острия из приготовленного блюда существует опасность ожога!

6. Выньте штекер термощупа для мяса из розетки и достаньте готовое блюдо со все еще находящимся в нем термощупом для мяса из духового шкафа.



7. Выключите духовой шкаф.

Функции часов

Функция будильника: KURZZEIT

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Функция продолжительности работы духового шкафа: DAUER

Для установки времени работы духового шкафа.

Функция установки времени окончания работы духового шкафа: ENDE

Для установки времени окончания работы духового шкафа.




Функция индикации времени суток: TAGESZEIT

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

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



Общие указания

- Каждый раз перед тем, как поставить часы, включайте прибор с помощью кнопки главного выключателя .
- После того, как Вы привели в действие функцию часов, приблизительно в течение 5 секунд мигает обозначение этой функции. В течение этого времени Вы можете установить или изменить параметры времени с помощью кнопки программирования времени  или .
- После установки параметров времени обозначение функции снова мигает приблизительно в течение 5 секунд. После этого обозначение функции светится постоянно. Начинается отсчет запрограммированного времени.
- Акустический сигнал отключается нажатием на любую кнопку функции часов.

Функция будильника: KURZZEIT

1. Нажимайте на кнопку программирования функции часов до тех пор, пока не начнет мигать индикация KURZZEIT.



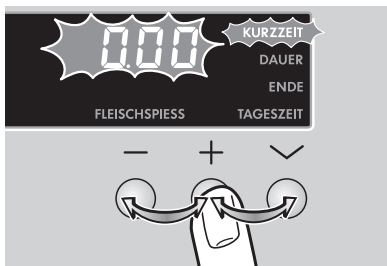
2. С помощью кнопок или установите время срабатывания будильника (KURZZEIT). (Макс. 2 часа 30 минут).



Приблизительно через 5 секунд появляется индикация времени, оставшегося до срабатывания будильника.
Светится индикация KURZZEIT.




По окончании установленного времени мигает индикация KURZZEIT и в течение 2 минут звучит акустический сигнал.





Отключение акустического сигнала:
Нажмите на любую кнопку функции часов.

Функция продолжительности работы духового шкафа: DAUER

1. Установите функцию духового шкафа и температуру нагрева.
2. Нажимайте на кнопку программирования часов  до тех пор, пока не начнет мигать индикация DAUER.



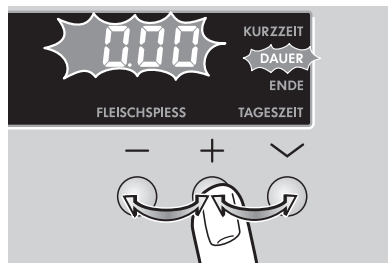
3. Установите с помощью кнопок  или  нужную продолжительность времени приготовления блюда.



Приблизительно через 5 секунд индикация переключается на время суток. Светится индикация продолжительности работы духового шкафа: DAUER.




По прошествии установленного времени индикация DAUER начинает мигать, в течение 2 минут звучит акустический сигнал и духовой шкаф отключается.




Отключение акустического сигнала:
Нажмите на любую кнопку функции часов.

Функция установки времени окончания работы духового шкафа: ENDE

1. Установите функцию духового шкафа и температуру нагрева.
2. Нажимайте на кнопку программирования функции часов  до тех пор, пока не начнет мигать индикация ENDE.



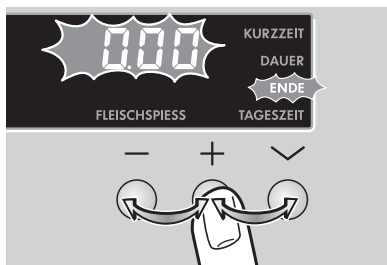
3. Установите с помощью кнопки  время окончания приготовления блюда.



Приблизительно через 5 секунд индикация снова переключается на время суток. Светится индикация времени окончания работы духового шкафа ENDE.



4. По прошествии установленного времени индикация ENDE начинает мигать, в течение 2 минут звучит акустический сигнал и духовой шкаф отключается.



Отключение акустического сигнала:
Нажмите на любую кнопку функции часов.

Комбинация функций продолжительности работы (DAUER) и окончания работы (ENDE)



Функции продолжительности работы DAUER и окончания времени работы ENDE могут быть подключены одновременно, если духовой шкаф должен быть автоматически включен и отключен **в определенное время после программирования этих функций.**

1. Установите функцию духового шкафа и температуру нагрева.

2. С помощью функции установки продолжительности работы (DAUER) установите время, необходимое для приготовления блюда.

Напр., 1 час.



3. С помощью функции установки времени окончания работы (ENDE) установите время, когда блюдо должно быть готово.

Напр., 14:05.

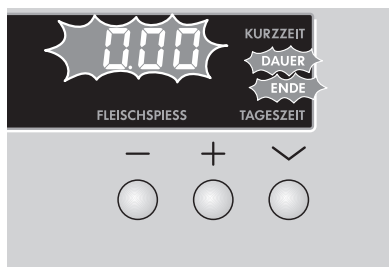


4. Светятся индикации DAUER и ENDE, а на индикаторном поле часов появляется обозначение времени суток. На рис. 12:05. Духовой шкаф автоматически включается в установленное время включения.


Напр., в 13:05.





5. По прошествии установленного времени продолжительности приготовления блюда в течение 2 минут звучит акустический сигнал и духовой шкаф автоматически отключается. Напр., в 14:05. Мигают индикации DAUER и ENDE.



Изменение показания времени суток: функция TAGESZEIT

1. Нажимайте на кнопку программирования часов  до тех пор, пока не начнет мигать индикация TAGESZEIT.



2. Установите текущее время суток с помощью кнопок  или .



3. Приблизительно через 5 секунд мигающая индикация погаснет и часы начнут показывать текущее время суток. Прибор готов к дальнейшей эксплуатации.



Показание часов (функция TAGESZEIT) может быть изменено только в том случае, если духовой шкаф и защитное устройство против случайного включения отключены.



Прочие функции



Отключение индикации времени суток

Отключая индикацию времени суток Вы экономите электроэнергию.

Как отключить индикацию времени суток

1. Если прибор включен, **выключите** его с помощью кнопки главного выключателя.
2. Одновременно нажимайте кнопку функции часов  и  до тех пор (приблизительно в течение 5 секунд), пока индикаторное поле не станет темным.





Когда Вы включите прибор, индикация времени суток включится автоматически.

При следующем выключении прибора индикация времени суток также отключится.

Если Вы хотите вернуть постоянную индикацию времени суток, ее надо заново включить.

Включение индикации времени суток

1. Если прибор включен, **выключите** его с помощью кнопки главного выключателя.
2. Одновременно нажмите и держите нажатыми кнопки программирования функции часов  и  до тех пор (приблизительно в течение 5 секунд), пока индикация не появится.



Индикация может быть отключена только при выключенном духовом шкафу.



Защитное устройство против случайного включения

Духовой шкаф оснащен защитным устройством против случайного включения (напр., детьми). При работающем защитном устройстве духовой шкаф не может быть включен.



- Действие защитного устройства распространяется на духовой шкаф и конфорки.
- Защитное устройство можно ввести в действие только в том случае, если все функции духового шкафа выключены.



Ввод в действие защитного устройства против случайного включения

1. Если прибор не включен, включите его с помощью кнопки главного выключателя.
2. Одновременно нажмите на кнопки программирования функций духового шкафа  и  и держите их нажатыми, пока на индикаторе духового шкафа не появится индикация "SAFE", а на индикаторах конфорок - "L".



Защитное устройство включено.

Отключение защитного устройства против случайного включения

Одновременно нажмите и держите нажатыми приблизительно в течение 2 секунд кнопки программирования функций духового шкафа  и .

Защитное устройство отключено и духовой шкаф готов к дальнейшей эксплуатации.





Выключение прибора кнопкой главного выключателя не деактивирует защитное устройство.

Блокировка кнопок

Защищает запрограммированную функцию духового шкафа от случайного перепрограммирования.



Включение блокировки кнопок

1. Если прибор не включен, включите его с помощью кнопки главного выключателя.
2. Установите функцию духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и держите нажатыми приблизительно в течение 2 секунд кнопки программирования функций духового шкафа  и , пока не появится индикация "LO".

Блокировка кнопок включена.



Выключение блокировки кнопок

Одновременно нажмите и держите нажатыми приблизительно в течение 2 секунд кнопки программирования функций духового шкафа  и .

При выключении прибора блокировка кнопок автоматически отключается.

Экстренное отключение духового шкафа



Если по прошествии определенного времени духовой шкаф не будет выключен или температура в нем не будет изменена, то он отключается автоматически.

Светится индикация установленной функции духового шкафа.

На табло времени мигает индикация '0.00' и звучит акустический сигнал.

Мигает лампа контроля температуры.

Духовой шкаф отключается при температуре в духовом шкафу:

30 - 120 °С	по прошествии	12,5 часов
120 - 200 °С	по прошествии	8,5 часов
200 - 250 °С	по прошествии	5,5 часов
250 - 300 °С	по прошествии	1,5 часов

Приведение духового шкафа в рабочее состояние после экстренного отключения

Духовой шкаф выключается нажатием на любую кнопку установки времени и после этого может быть снова включен.

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей. Чтобы не повредить прибор, передвигайте задвижку только при закрытой дверце.

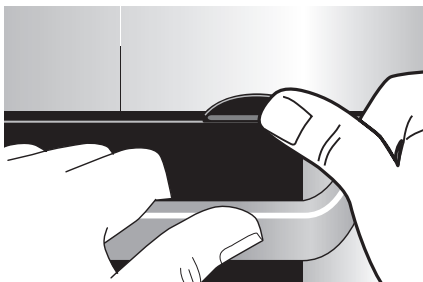
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

Практические советы и таблицы

Выпечка

Для выпечки используйте функции духового шкафа “соло-горячий воздух” (SOLOHEISLUFT), “мультигорячий воздух” (MULTIHEISLUFT) или “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE).

Формы для выпечки

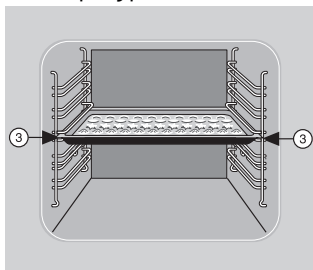
- Для функции “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE) предназначены формы из темного металла или формы со специальным покрытием.
- Для функций “соло-горячий воздух” (SOLOHEISLUFT) и “мультигорячий воздух” (MULTIHEISLUFT) подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

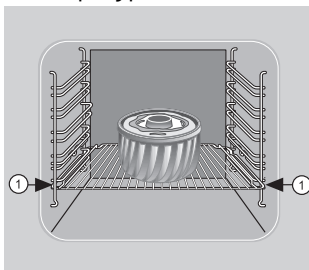
- Если Вы используете функции “соло-горячий воздух” (SOLOHEISLUFT) или “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE), Вы можете выпекать только на одном уровне духового шкафа.

- Если Вы используете функцию “мультигорячий воздух” (MULTIHEISSLUFT), Вы можете выпекать одновременно на 3 противнях:

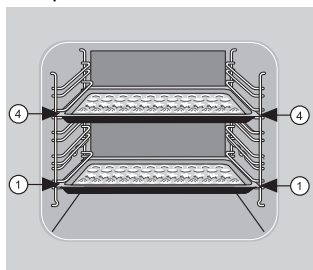
1 противень:
напр., уровень 3



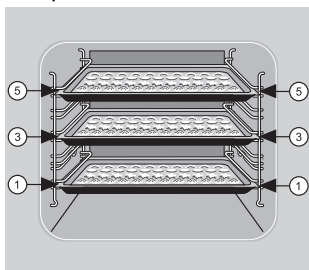
1 форма для выпечки:
напр., уровень 1



2 противня:
Уровни 1 и 4



3 противня:
Уровни 1, 3 и 5





Общие указания

- **Выпекая что-либо в духовом шкафу, внимайте жировой фильтр**, потому что иначе выпечка займет больше времени и изделие подрумянится неравномерно.
- Помните, что отсчет уровней духового шкафа ведется снизу вверх.
- Вставляйте противень скосами вперед!
- Пироги, выпекаемые в форме, всегда ставьте на середину решетки.
- Таким образом, используя функции “соло-горячий воздух” (SOLOHEISSLUFT) или “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE), Вы можете выпекать на одной решетке одновременно в двух формах, поставив их рядом. В этом случае время выпечки увеличится лишь незначительно.

Примечания к таблицам для выпечных изделий

В таблицах Вы найдете указания, при какой температуре, сколько времени и на каком уровне следует выпекать некоторые изделия.

- Температура и время выпечки даны только ориентировочно, так они зависят от состава теста, количества продуктов и формы.
- Мы рекомендуем вначале задавать меньшее значение температуры, и только при необходимости, если желательна более румяная корочка или время выпечки становится слишком долгим, можно установить более высокое значение температуры.
- Если Вы не найдете указаний для какого-либо конкретного рецепта, ориентируйтесь на указания к похожему выпечному изделию.
- Если Вы одновременно выпекаете на разных уровнях духового шкафа несколько пирогов на противнях или в формах, время выпечки может увеличиться на 10-15 минут.
- Сочную выпечку (напр., пиццы, фруктовые пироги и т.д.) можно выпекать только на одном уровне.
- Неровности пирога могут привести к тому, что в начале выпечки он будет подрумяниваться неравномерно. В этом случае **не меняйте, пожалуйста, установку температуры**. Эти неравномерности постепенно выравниваются сами.



Если выпечка требует большей продолжительности, Вы можете выключить духовой шкаф за 10-15 минут до окончания положенного времени выпечки, таким образом Вы используете остаточное тепло.

Если нет других указаний, то данные таблицы исходят из того, что изделие устанавливается в холодный духовой шкаф.

Таблица для выпечных изделий

Выпечка на одном уровне духового шкафа

Вид выпечного изделия	“Соло-горячий воздух” (SOLOHEISSLUFT)		Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Время для обеих функций час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Изделия, выпекаемые в форме					
Баба или кекс с пропиткой	1	150-160	1	160-180	0:50-1:10
Песочный/сдобный кекс	1	140-160	1	150-170	1:10-1:30
Бисквитный торт	1	150-160	1	160-180	0:25-0:40
Корж для торта из слоеного теста	3	170-180	2	190-210 ¹	0:10-0:25
Корж для торта из сдобного теста	3	150-170	2	170-190	0:20-0:25
Закрытый яблочный пирог	1	150-170	1	170-190	0:50-1:00
Пикантный пирог (напр. луковый)	1	160-180	1	190-210	0:30-1:10
Ватрушка	1	140-160	1	170-190	1:00-1:30
Изделия, выпекаемые на противне					
Сдобная плетенка/крендель	3	160-170	3	170-190	0:30-0:40
Рождественский кекс с изюмом	3	150-170 ¹	3	160-180¹	0:40-1:00
Хлеб (ржаной хлеб) сначалапотом	1	180-200 ¹ 140-160	2	250¹ 160-180	0:20 0:30-1:00

Вид выпечного изделия	“Соло-горячий воздух” (SOLOHEISLUFT)		Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Время для обеих функций час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Булочки со взбитыми сливками/эклеры	3	160-170 ¹	3	190-210	0:15-0:30
Бисквитный рулет	3	150-170 ¹	3	180-200 ¹	0:10-0:20
Сухой пирог с присыпкой	3	150-160	3	160-180	0:20-0:40
Сливочный кекс/ кекс с сахарной присыпкой	3	160-170 ¹	3	190-210 ¹	0:15-0:30
Фруктовый пирог (дрожжевое/слоеное тесто) ²	3	150-170	3	170-190	0:25-0:50
Фруктовый пирог из слоеного теста ¹	3	160-170	3	170-190	0:40-1:20
Выпекаемые на противне пироги с нежной начинкой (напр., с творогом, сметаной, медом)	-	-	3	160-180 ¹	0:40-1:20
Пицца (с большим количеством начинки) ²	1	180-200	1	190-210 ¹	0:30-1:00
Пицца (тонкая)	1	200-220	1	230-300 ¹	0:10-0:25
Хлебные лепешки	1	200-220	1	270-300 ¹	0:08-0:15
Пирог из пресного теста со сладкой или соленой начинкой	1	180-200	1	210-230	0:35-0:50

Вид выпечного изделия	“Соло-горячий воздух” (SOLOHEISSLUFT)		Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Время для обеих функций час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Мелкие выпечные изделия					
Печенье из слоеного теста	3	150-160	3	170-190 ¹	0:06-0:20
Сливочное печенье	3	140-150	3	160-180	0:10-0:40
Печенье из сдобного теста	3	150-160	3	170-190	0:15-0:20
Меренги, безе	3	80-100	3	100-120	2:00-2:30
Миндальные пирожные	3	100-120	3	120-140	0:30-0:60
Мелкая выпечка из сдобного теста	3	160-170	3	170-190	0:20-0:40
Мелкая выпечка из слоеного теста	3	170-180¹	3	190-210 ¹	0:20-0:30
Булочки	3	180-200¹	3	180-220 ¹	0:20-0:35

1) Ставить в горячий духовой шкаф

2) Используйте универсальный или простой глубокий противень!

Жирным шрифтом набраны цифры в колонке **оптимальной для данного изделия функции духового шкафа.**

Выпечка на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Мультигорячий воздух (MULTIHEISSLUFT)			Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу		Температура °C	
	2 уровня	3 уровня		
Изделия, выпекаемые на противне				
Булочки со взбитыми сливками/эклеры	1/4	-	160-180 ¹	0:35-0:60
Сухой пирог с присыпкой	1/4	-	140-160	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия				
Печенье из слоеного теста	1/4	1/3/5	150-160	0:15-0:35
Сливочное печенье	1/4	1/3/5	140-150	0:20-0:60
Печенье из сдобного теста	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Меренги, безе	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Мелкая выпечка из сдобного теста	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Мелкая выпечка из слоеного теста	1/4	-	170-180 ¹	0:30-0:50
Булочки	1/4	-	180-190 ¹	0:30-0:55

Советы и рекомендации по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Устранение
Нижняя корочка пирога слишком светлая	Неправильно выбран уровень духового шкафа	Поставить противень ниже
Пирог разваливается (получается сырым, липким, в некоторых местах выделяется вода)	Слишком высокая температура выпечки	Установить менее высокую температуру
	Время выпечки недостаточно	Увеличить время выпечки Нельзя сокращать время выпечки за счет повышения температуры
	В составе теста слишком много жидкости	В следующий раз сократите объем жидких ингредиентов. Соблюдайте время замешивания теста, особенно, если Вы пользуетесь миксером.
Пирог получился слишком сухим	Слишком низкая температура выпечки	В следующий раз установить более высокую температуру
	Пирог выпекался дольше, чем нужно	Сократить время выпечки
Неравномерная поджаристость пирога	Время выпечки недостаточно, температура выпечки слишком высокая	Установить более низкую температуру и увеличить время выпечки
	Тесто неравномерно положено или раскатано	Проследить, чтобы тесто было распределено на противне равномерно
	Установлен жировой фильтр	Снять жировой фильтр
Пирог выпекался дольше, чем нужно	Слишком низкая температура выпечки	В следующий раз установить более высокую температуру
	Установлен жировой фильтр	Снять жировой фильтр

Таблица для запеканок и запеченных блюд

	Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Инфракраска (INFRABRATEN)		Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу	Темпера- тура °C	Уровень духового шкафа снизу	Темпера- тура °C	
Макаронная запеканка	1	180 -200	1	160-170	0:45-1:00
Лазанья	1	180 -200	1	160-170	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹	1	200-220	1	160 -170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹	1	200-220	1	160 -170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	1	180 -200	-	-	0:40-0:60
Рыбные запеканки	1	180 -200	1	160-170	0:30-1:00
Фаршированные овощи	1	180-200	1	160 -170	0:30-1:00

1) Ставить в горячий духовой шкаф.

Жирным шрифтом набраны цифры в колонке **оптимальной для данного изделия функции духового шкафа.**

Таблица для замороженных готовых изделий

Продукты	Уровень духового шкафа снизу	Функция духового шкафа	Температура	Время
Мороженая пицца	3	Двусторонний нагрев (OBER+ UNTERHITZE)	В соответствии с указанием изготовителя	В соответствии с указанием изготовителя
Картофель фри ¹ (300-600 г)	3	Инфраряжка (INFRABRATEN)	200 -220 °C	15 -25 мин.
Багеты (тонкие батоны)	3	Двусторонний нагрев (OBER+ UNTERHITZE)	В соответствии с указанием изготовителя	В соответствии с указанием изготовителя
Фруктовый пирог	3	Двусторонний нагрев (OBER+ UNTERHITZE)	В соответствии с указанием изготовителя	В соответствии с указанием изготовителя

1)Примечание: Картофель фри 2-3 раза перевернуть.



Во время приготовления в духовом шкафу замороженных готовых изделий противни могут перекосяться. Это связано с большой разницей температуры замороженных изделий и температуры в духовом шкафу. После того, как противни остынут, они примут свою обычную форму.

Жарка

Для жарки используйте функции духового шкафа “инфراجарка” (INFRABRATEN) или “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE).

Посуда для жарки

- Для жарки годится любая жароустойчивая посуда (учитывайте указания изготовителя!).
- При использовании посуды с пластиковыми ручками следите за тем, чтобы их материал был жароустойчивым (учитывайте указания изготовителя!).
- Большие куски мяса или дичи **Вы можете жарить прямо на универсальном противне или на решетке, под которую поставлен универсальный противень** (напр., индейку, гуся, 3-4 цыплят, 3-4 свиные ножки).
- Все сорта постного мяса мы рекомендуем жарить **в латке с крышкой** (напр., телятину, говядину, жаркое из маринованного мяса, мороженое мясо). Так мясо получится сочнее.
- Все виды мясных блюд, у которых должна быть поджаристая корочка (напр., свинину, рубленое мясо, баранину, утку, 1-2 свиные ножки, 1-2 цыплят, мелкую птицу, ростбиф, филе, дичь), Вы можете готовить **в незакрытой латке**.



Совет: Если Вы используете для жарки посуду, духовой шкаф загрязняется меньше!

Уровни духового шкафа

- Информация об уровнях духового шкафа находится в нижеследующей таблице.



Примечания к таблице для жарки

В таблице Вы найдете указания, с использованием какой функции духового шкафа, при какой температуре, сколько времени и на каком уровне следует жарить или тушить некоторые блюда. Указания носят ориентировочный характер.

- Мы рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **только начиная с количеств не меньше одного килограмма.**
- В общем случае для очень постных блюд, таких как рыба или дичь, подходит функция духового шкафа “двусторонний нагрев” (OBER+UNTERHITZE). Для всех других сортов мяса (особенно для птицы) мы рекомендуем функцию “инфражарка” (INFRABRATEN).
- Чтобы выступивший сок или жир не пригорал к поверхности посуды, мы рекомендуем добавлять в посуду для жарки немного жидкости.
- Если мясо надо переворачивать, делайте это по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления.



Совет: Большие куски мяса и птицу несколько раз во время жарки поливайте образующимся при жарке соком. Благодаря этому мясо получится вкуснее.



Приблизительно за 10 минут до окончания положенного времени жарки выключите духовой шкаф, чтобы использовать остаточное тепло.

Таблица для жареных и тушеных блюд

Вид мяса	Количество	Двусторонний нагрев (OBER+UNTERNITZE)		Инфражарка (INFRABRATEN)		Время
		Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Говядина						
Тушеное мясо/ жаркое	1 -1,5 kg	1	200 -250	-	-	2:00-2:30
Ростбиф или филе						толщиной 1 см
- с кровью	толщиной 1 см	1	250-270 ¹	1	190 -200	0:05-0:06
- средне прожаренные	толщиной 1 см	1	250-270 ¹	1	180 -190	0:06-0:08
- хорошо прожаренные	толщиной 1 см	1	210-250 ¹	1	170 -180	0:08-0:10
Свинина						
лопатка, корейка окорок	1 -1,5 kg	1	210-220	1	160 -180	1:30-2:00
Котлета, копченая корейка	1 -1,5 kg	1	180-190	1	170 -180	1:00-1:30
Рубленое мясо	750 г - 1 кг	1	170-180	1	160 -170	0:45-1:00
Свинные ножки (предварительно сваренные)	750 г - 1 кг	1	210-220	1	150 -170	1:30-2:00
Телятина						
Телячье жаркое	1 кг	1	210-220	1	160 -180	1:30-2:00
Телячья голень	1,5-2 кг	1	210-225	1	160 -180	2:00-2:30

Вид мяса	Количество	Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Инфракраска (INFRABRATEN)		Время
		Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Баранина						
Бараньи ножки, жаркое из баранины	1 -1,5 кг	1	210-220	1	150 -170	1:15-2:00
Баранья лопатка	1 -1,5 кг	1	210-220	1	160 -180	1:00-1:30
Дичь						
Заячьи спинки, заячьи ножки	до 1 кг	3	220 -250 ¹	3	160-170	0:25-0:40
Вырезка из спинной части лани/оленя	1,5-2 кг	1	210 -220	1	160-180	1:15-1:45
Нога лани/оленя	1,5-2 кг	1	200 -210	1	160-180	1:30-2:15
Птица						
Разделанная птица 4-6 половины	каждая по 200 - 250g	3	220-250	3	180 -200	0:35-0:50
Полцыпленка 2-4 половины	каждая по 400-500 г	3	220-250	3	180 -200	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1 -1,5 кг	1	220-250	1	170 -180	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг	1	210-220	1	160 -180	1:00-1:30
Гусь	3,5-5 кг	1	200-210	1	150 -160	2:30-3:00
Индейка	2,5-3,5 кг 4-6 кг	1	200-210 180-200	1	150 -160 140 -150	1:30-2:00 2:30-4:00

Вид мяса	Количество	Двусторонний нагрев (OBER+UNTERHITZE)		Инфراجарка (INFRABRATEN)		Время
		Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	Уровень духового шкафа снизу	Температура °С	
Рыба (для тушения)						
Целые рыбы	1 -1,5 kg	2/3	210-220	2/3	160-170	0:45-1:15

1) Ставить в горячий духовой шкаф.

Жирным шрифтом набраны цифры в колонке **оптимальной для данного изделия функции духового шкафа.**

Таблица для термощупа для мяса

Продукты	Температура жаркого
Говядина	
Тушеное (предварительно маринованное) мясо	90 -95 °С
Филе с кровью (по-английски)	45 -50 °С
средне прожаренное (медиум)	60 -65 °С
хорошо прожаренное	75 - 80 °С
Свинина	
Свиная лопатка, окорок, корейка	80 -82 °С
Котлета (из спинной части), копченая корейка	75 -80 °С
Рубленое мясо	75 -80 °С
Телятина	
Телячье жаркое	75 -80 °С
Телячья нога	85 -90 °С
Баранина	
Баранья нога	80 -85 °С
Баранья лопатка	80 -85 °С
Баранье жаркое, баранья нога	75 -80 °С
Дичь	
Заячьи спинки	70 - 75 °С
Заячьи ножки	70 - 75 °С
Целый заяц	70 - 75 °С
Вырезка из спинной части лани/оленя	70 - 75 °С
Нога лани/оленя	70 - 75 °С

Гриль

Для поджаривания на гриле используйте функции духового шкафа “большой гриль” (GRILL GROSS) или “малый гриль” (GRILL KLEIN) при температуре 300 °C.



Внимание: жарьте на гриле только при закрытой дверце духового шкафа.



Пустой духовой шкаф с **установленной функцией гриля обязательно предварительно разогревайте в течение 5 минут!**

Посуда для гриля

- Используйте для гриля одновременно решетку и универсальный противень.

Уровни духового шкафа

- Для поджаривания на гриле плоских продуктов питания чаще всего подходит **4 уровень снизу**.

Примечания к таблице для поджаривания на гриле

Время для поджаривания на гриле дано только ориентировочно, так как точное время зависит от вида и качества мяса или рыбы.

- Для поджаривания на гриле особенно хорошо подходят плоские куски мяса или рыбы.
- При поджаривании на гриле блюдо следует перевернуть по прошествии приблизительно половины времени поджаривания.

Таблица для поджаривания на гриле

Продукты для гриля	Уровень духового шкафа снизу	Время поджаривания на гриле	
		1-я сторона	2-я сторона
Биточки	4	8 -10 мин.	6 -8 мин.
Свиное филе	4	10 -12 мин.	6 -10 мин.
Сосиски	4	8 -10 мин.	6 -8 мин.
Говяжье филе, бифштекс, телячий бифштекс	4	6 -7 мин.	5 -6 мин.
Говяжье филе, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10 -12 мин.	10 -12 мин.
Хлебные тосты ¹	3	2 -3 мин.	2 -3 мин.
Тосты-бутерброды	3	6 -8 мин.	-

1)Используйте решетку для гриля или универсальный противень.

Биофункции

Низкие температуры, которые могут быть установлены на данной плите, позволяют приготовить особенно нежное и сочное мясо, йогурт, поставить дрожжевое тесто, чтобы оно подошло, а также сушить и вялить фрукты.



Внимание: при всех биофункциях предложенная температура должна быть изменена!



Жарка при низких температурах требует затрат электроэнергии до 20 % меньших, чем обычная жарка.

Жарка при низких температурах

Для жарки при низких температурах используйте функцию духового шкафа.



Внимание: При жарке используйте жировой фильтр!

Посуда для жарки

- Для жарки годится любая жароустойчивая посуда.
- При использовании посуды с пластиковыми ручками следите за тем, чтобы их материал был жароустойчивым.
- При низкой температуре жарьте всегда в открытую, **без крышки.**

Уровни духового шкафа

- Для жарки при низкой температуре используйте **1 уровень духового шкафа снизу.**

Общие указания

Процесс жарки имеет **две стадии:**

- Для обжаривания установите высокую температуру.
- Вслед за тем переставьте на низкую температуру.

Указания по жарке при низких температурах

Время для жарки дано только ориентировочно, так как точное время зависит от количества, вида и качества мяса или рыбы.

- Чем толще и тяжелее кусок мяса, тем большее время требуется для обжаривания и доведения до готовности.
 - Переворачивание продукта необходимо только при жарке целых птиц.
 - Добавляйте овощные гарниры только по прошествии приibl. 2/3 времени обжаривания.
 - **По прошествии времени обжаривания открывать дверцу духового шкафа больше не следует!**
(Птицу переверните до того, как истечет время обжаривания.)
Выход тепла из духового шкафа может значительно увеличить время приготовления блюда.
1. Обычным образом подготовьте мясо (вымойте, высушите, приправьте пряностями, если нужно, придайте форму и т.д.).
 2. Установите функцию духового шкафа “инфржарка” (INFRABRATEN).
 3. **Измените** предложенную температуру на **температуру обжаривания** согл. **таблице**.
 4. По прошествии времени обжаривания **переставьте** на **температуру доведения до готовности** согл. **таблице**.

Таблица для жарки при низких температурах

		Инфразарка (INFRABRATEN)			
Продукты для жарки	Вес кг	1 стадия обжаривание		2 стадия доведение до готовности	
		Температура °C	Время мин.	Температура °C	Время мин.
Мясо		220			
Ростбиф	1-1,5		24-45	85	30-60
Говяжье, телячье филе	1-1,5		20-40	85	20-40
Вырезка из телячьей спинки	1-2		30-50	90	20-60
Дичь		220			
Вырезка из спинки лани	1,5-2		25-45	90	20-60
Нога лани	1,5-2		25-45	120	40-120
Рыба		180			
Крупная форель	0,5-1		15-20	80	10-20
Лосось (средней величины)	1-2		25-40	80	10-20
Судак / щука	0,7-1,5		15-35	80	10-20



Жарку при низких температурах мы рекомендуем для:

нежного, постного мяса и рыбы.

Жарка при низких температурах не предназначена для:

напр., тушеного мяса, свиного жаркого.

Приготовление йогурта

Для приготовления йогурта используйте функцию духового шкафа “двусторонний нагрев” (OBER + UNTERHITZE).

Посуда

- В качестве емкостей для йогуртов используйте чашки или стаканы вместимостью приibl. 150 мл, накрытые фольгой или крышечками.

Уровень духового шкафа

- Вставьте решетку на **3 уровень снизу**
1. Вскипятите молоко (напр., 1 литр для 6-8 порций).
 2. Остудите молоко до 40 °С.
 3. Положите в молоко и размешайте закваску йогурта (стаканчик натурального йогурта, приблизительно 150 г), разлейте по емкостям и накройте.
 4. Поставьте емкости на решетку.
 5. Установите функцию духового шкафа “двусторонний нагрев” (OBER + UNTERHITZE) и **переставьте предложенную температуру на 40 °С.**
 6. Приibl. через 5-8 часов выньте йогурт из духового шкафа (по мере его загустения).

Тесто

Если Вы ставите в духовой шкаф дрожжевое тесто, чтобы оно подошло, используйте функцию духового шкафа “двусторонний нагрев” (OBER + UNTERHITZE).

Посуда

- Ставьте тесто в духовой шкаф в миске, устойчивой к повышению температуры до 40 °С.

Уровень духового шкафа

- Вставьте решетку на **2 уровень снизу.**
1. Миску с тестом закройте прозрачной пленкой и поставьте на решетку.
 2. Установите функцию духового шкафа “двусторонний нагрев” (OBER + UNTERHITZE) и **переставьте предложенную температуру на 40 °С.**
 3. Тесто должно стоять в духовом шкафу, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза.

Сушка/вяление

Для сушки/вяления овощей и фруктов используйте функцию духового шкафа “Мультигорячий воздух” (MULTIHEISSLUFT).

Посуда

- Положите специальную бумагу для противня или кальку на решетку или противень.

Уровни духового шкафа

- Сушить и вялить можно одновременно на двух уровнях.
- Вставьте решетки или противни на **1 и 4 уровни снизу**.



Указания по сушке/вялению

- Равномерно разложите подготовленные для сушки/вяления продукты на решетке или противне.
- Время от времени переворачивайте их.
- Их надо вынимать, когда они еще достаточно мягкие, чтобы их можно было перегнуть, не ломая, но чтобы они уже не выделяли сока.

Пищевые продукты	Мультигорячий воздух (MULTIHEISSLUFT)	
	Температура °C	Время час.
Овощи		
Перец (нарезанный полосками)	50-75	6 - 8
Суповые овощи	50-75	5 - 6
Грибы	50-75	5 - 6
Зелень	50-75	6 - 8
Фрукты		
Сливы	50-75	8 - 10
Абрикосы	50-75	8 - 10
Ломтики яблок	50-75	6 - 8
Груши	50-75	6 - 9

Размораживание

Для размораживания используйте функцию духового шкафа AUFTAUEN, не устанавливая температуру нагрева.

Посуда для размораживания

- Положите распакованные продукты на тарелку и поставьте ее на решетку.
- Не закрывайте размораживаемые продукты тарелкой или миской, потому что это заметно увеличивает время, необходимое для размораживания.

Уровни духового шкафа

- Для размораживания вставьте решетку на **1 уровень снизу**.

Примечания к таблице для размораживания

Нижеследующая таблица предлагает Вам некоторые ориентиры по времени размораживания различных продуктов.

Таблица для размораживания

Блюдо	Время размораживания мин.	Дополнительное время для окончательного оттаивания, мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большое блюдо. По прошествии половины времени для размораживания переверните или накройте фольгой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	По прошествии половины времени для размораживания, переверните или накройте фольгой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	По прошествии половины времени для размораживания, переверните или накройте фольгой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Размораживать в открытом виде.
Клубника, 300 г	30-40	10-20	Размораживать в открытом виде.
Масло, 250 г	30-40	10-15	Размораживать в открытом виде.
Сливки, 2 x 200 г	80-100	10-15	Размораживать в открытом виде. (сливки хорошо взбиваются, даже если они местами не до конца разморожены)
Торт, 1400 г	60	60	Размораживать в открытом виде.

Стерилизация

Для стерилизации используйте функцию духового шкафа “UNTERHITZE”.

Банки

- Используйте для стерилизации только имеющиеся в продаже специальные банки одного размера.



Банки с завинчивающимися крышками или банки с “байонетным затвором”, а также металлические банки нельзя использовать для консервирования в духовом шкафу.

Уровни духового шкафа

- Используйте для стерилизации **1 уровень духового шкафа снизу.**

Указания по стерилизации

- Используйте для стерилизации универсальный противень. В нем можно разместить до 6 литровых банок.
- Все банки должны быть наполнены до одного и того же уровня и закрыты.
- Устанавливайте банки на универсальный противень таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- Налейте в универсальный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу образовывалась достаточная влажность.
- Когда жидкость в первых банках начнет закипать, (если банки-литровые, это произойдет приблизительно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или снизьте температуру до 100 °C (см. Таблицу).

Таблица для стерилизации

Продукты для консервирования	Температура в °С	Консервирование до начала закипания мин.	Дальнейшая обработка при 100 °С мин.	в выключенном духовом шкафу
Ягоды				
клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	-	-
неспелый крыжовник	160-170	35-45	10-15	-
Фрукты с косточками				
груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15	-
Овощи				
морковь	160-170	50-60	5-10	60
грибы	160-170	40-60	10-15	60
огурцы	160-170	50-60	-	
овощная смесь	160-170	50-60	15	-
кольраби, горошек, спаржа	160-170	50-60	15-20	-
фасоль	160-170	50-60	-	-
Сливовый мусс	160-170 50	45 -	6-8 час.	- -

Мытье и уход



Предупреждение: По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении!

Прибор снаружи

Переднюю панель прибора оботрите мягкой салфеткой с теплым раствором щелочного моющего средства.

- Не используйте никаких активных химических моющих средств, острых или шершавых приспособлений для мытья.
- Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Внутренняя камера духового шкафа

Мытье после каждого использования



Внимание: Перед мытьем духового шкафа его следует выключить и дать ему охладиться.



Мойте прибор после каждого использования. Благодаря этому загрязнения легче удаляются, потому что не пригорают к поверхности.

1. Для мытья духового шкафа включите подсветку внутренней камеры.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором щелочного моющего средства, а затем насухо вытирайте. Не используйте для мытья духового шкафа скребки или жесткие мочалки.



Сильные загрязнения удаляйте специальным моющим средством для духового шкафа.

Функция духового шкафа “REINIGEN”

С помощью этой функции Вы можете нагреть духовой шкаф до температуры, которая является оптимальной для проведения мытья духового шкафа с помощью специального спрея.



Внимание: Применяйте только спреи, для действия которых требуется нагрев духового шкафа. **Учитывайте указания изготовителя!**

1. Нажимайте на кнопку программирования дополнительных функций Y до тех пор, пока не появится индикация "REINIGEN". На индикаторном поле появляется обозначение "CL". Духовой шкаф нагревается до требуемой температуры. Приблизительно через 15 минут прозвучит первый акустический сигнал. Еще через 5 минут прозвучит следующий двухминутный акустический сигнал. На индикаторном поле мигает обозначение "0.00".



Акустический сигнал может быть отключен нажатием на любую кнопку. На индикаторном поле появляется текущее время суток. Достигнута оптимальная температура нагрева для приготовления блюда.

2. Распылите спрей для мытья духового шкафа и подождите некоторое время, чтобы спрей произвел очищающее воздействие (следуйте указаниям изготовителя спрея!)
3. Протрите духовой шкаф.

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

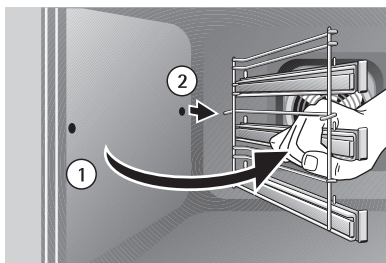
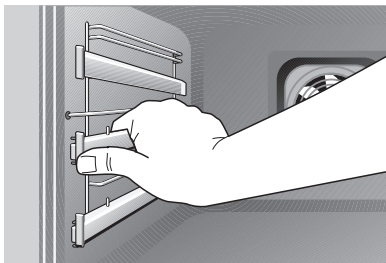
- 1.** Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
- 2.** При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

Как снять опорные боковые решетки для противней

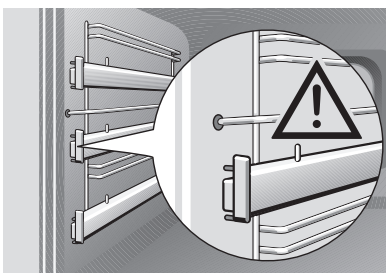
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа, а потом снимите их сзади.



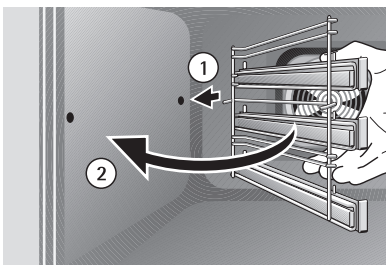
Как вставить опорные боковые решетки для противней



Вставляя решетки, следите за тем, чтобы стопорные болты шин устройства для выдвижной решетки оказались спереди!



Чтобы вставить решетки, сначала наденьте их сзади, а потом пригните их вперед и нажмите на них.



Подсветка духового шкафа



Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

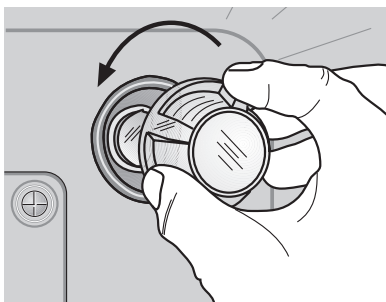
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

Замена лампы духового шкафа сзади/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:
Замените лампу духового шкафа (40 Вт, 230 В, 300 °С, жароустойчивая).
3. Снова наденьте стеклянный футляр.

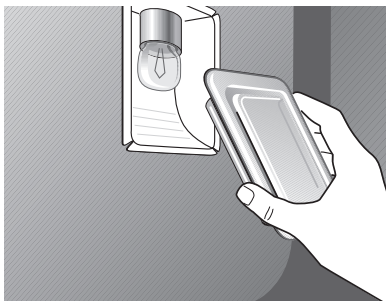
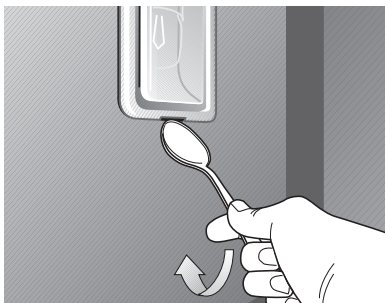


Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:

Замените лампу духового шкафа (25 Вт, 230 В, 300 °С, жароустойчивая).

4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.



Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент

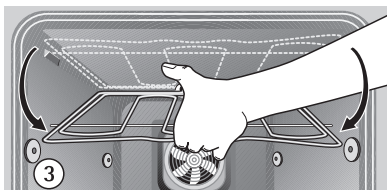
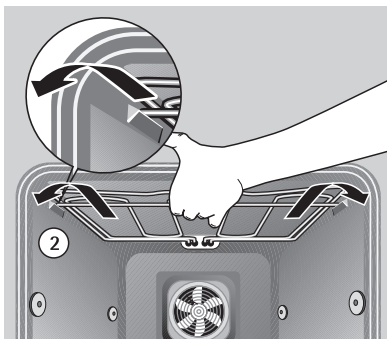


Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.



Внимание: Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.



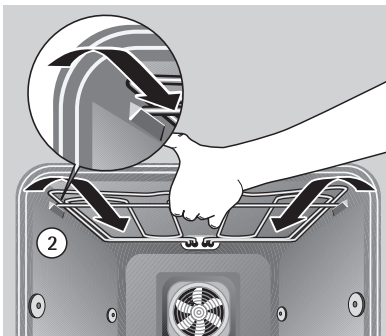
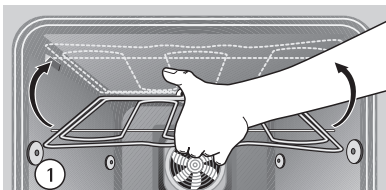
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.



Внимание: Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным (2).

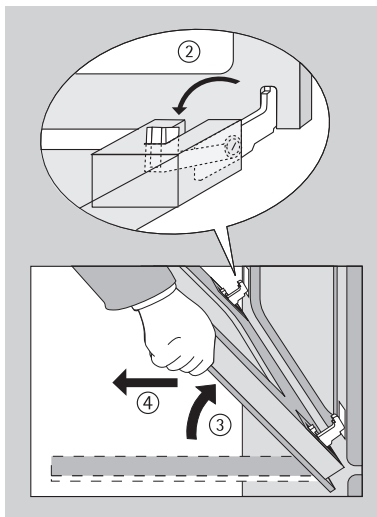


Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

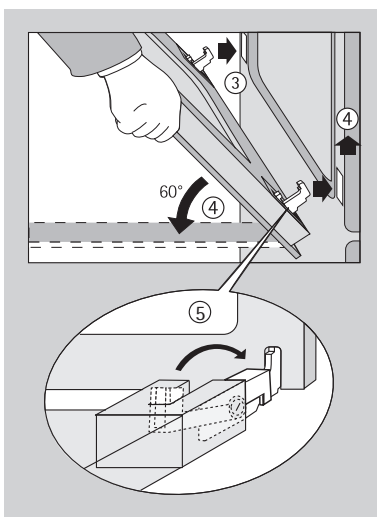
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Полностью** откройте **зажимный рычаг цвета латуни** на **обоих шарнирах** дверцы.
3. С двух сторон возьмитесь обеими руками за дверцу и, **преодолевая сопротивление**, закройте дверцу примерно на три четверти.
4. Выньте дверцу. (**Осторожно:** тяжелая!).
5. Положите дверцу **лицевой стороной вниз** на мягкую ровную поверхность, напр., на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как надеть дверцу духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом **прибл. 60 °**.
3. **Одновременно до конца** задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг цвета латуни на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходную позицию.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оснащена тремя стеклами, установленными одно позади другого. Внутренние стекла снимаются для мытья.



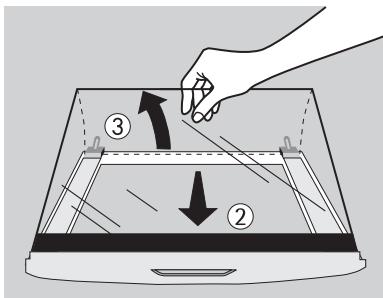
Предупреждение: Следующие операции производите только на снятой дверце духового шкафа! Если Вы будете вынимать стекло из неснятой дверцы, то она в результате облегчения веса может быстро захлопнуться и поранить Вас.



Внимание: Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.

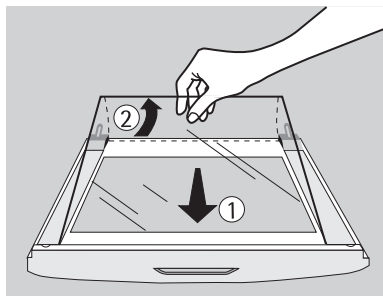
Как вынуть верхнее стекло дверцы

1. Снимите и положите дверцу ручкой вниз на мягкую ровную поверхность.
2. Возьмите верхнее стекло за нижний край и, преодолевая пружинящее сопротивление, потяните в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
3. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.



Как вынуть среднее стекло дверцы

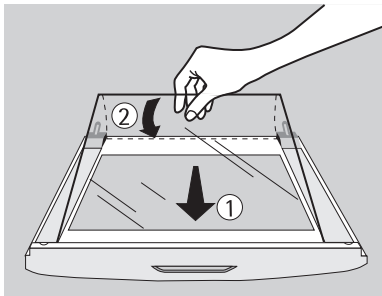
1. Возьмите среднее стекло за нижний край и потяните его в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
2. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.



Вымойте стекла дверцы духового шкафа

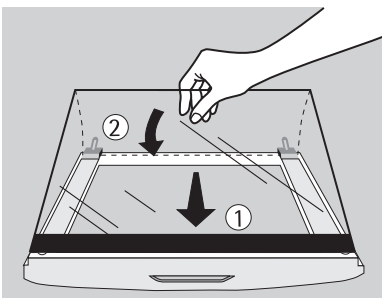
Как вставить среднее стекло дверцы

1. Вставьте среднее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите среднее стекло вниз и задвиньте в направлении нижнего края дверцы до упора под нижнее крепление.



Как вставить верхнее стекло дверцы

1. Вставьте верхнее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите стекло вниз. Преодолевая пружинящее сопротивление, положите стекло перед крепежной рамой со стороны ручки на нижнем канте дверцы и задвиньте **его под крепежную раму**.
Стекло должно прочно держаться!



Снова наденьте дверцу духового шкафа.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Рабочие зоны не работают.	Соответствующая рабочая зона не включена.	Включить рабочую зону.
	Сработал квартирный предохранитель (“пробка” на электрощитке).	Проверить предохранитель.
Индикация рабочих зон показывает “_”	Прибор был полностью выключен с помощью главного выключателя  , а выключатель конфорки не был поставлен на нулевую позицию.	Поставить выключатель конфорки на положение “0” и после этого установить нужную ступень нагрева.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включить духовой шкаф.
	Не установлено время суток на часах прибора.	Установить время суток.
	Нужные установки не действуют.	Проверить установки.
	Сработало экстренное отключение духового шкафа	См. Экстренное отключение.
	Сработал квартирный предохранитель (“пробка” на электрощитке).	Проверить предохранитель. В случае, если наблюдается многократное срабатывание предохранителей, вызовите электромонтера.
Не включается подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа подсветки духового шкафа.	Сменить лампу духового шкафа (см. раздел “Мытье и уход”).

Если Вы не сможете устранить неполадку с помощью вышеперечисленных рекомендаций, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный изготовителем сервисный центр.



Предупреждение: Ремонт прибора может производиться только специалистами! Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора существенной опасности.

В случае, если неполадка возникла вследствие Вашего неправильного обращения с прибором, визит сотрудника сервисного центра также и во время действия гарантийного срока не может быть произведен бесплатно.



Так как лицевая поверхность прибора прохладна, при открытии дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотеть.

Технические данные

Размеры внутренней полости

Высота x Ширина x Глубина	31 см x 40 см x 41 см
Объем (полезный объем)	50 л

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- Общеевропейским нормам EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 по безопасности электроприборов бытового назначения и стандарту
- DIN 60 350 и
- основным требованиям следующих российских стандартов: ГОСТ 27570.14-88, ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92 по потребительским свойствам бытовых электроплит.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
по основным требованиям по электромагнитной совместимости (EMV).

CE Данный прибор соответствует следующим предписанием ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости EMV, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG).

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” Вы найдете перечень неполадок, которые Вы можете устранить самостоятельно. В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

Тогда обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр. (Адреса и телефоны Вы найдете в разделе “Сервисные центры”.)

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Вы облегчите таким образом принятие сотрудником сервисного центра решения о том, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра.

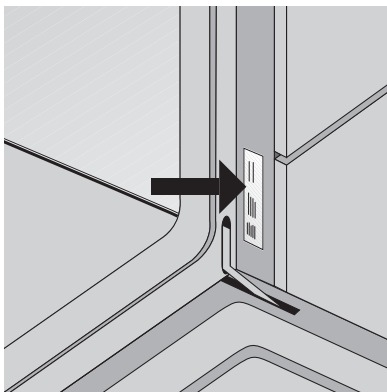
Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:



PNC

S-No

В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому напр., съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

822 947 771-A-290801-00

Право на изменения сохраняется