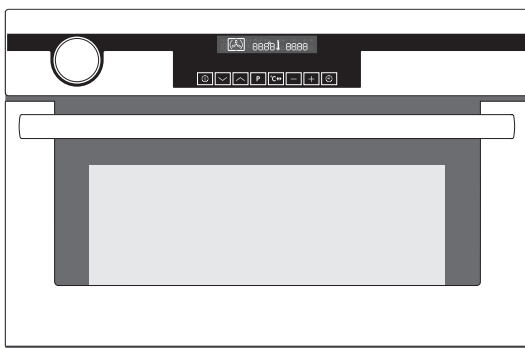


COMPETENCE KB9820E

Многофункциональный встраиваемый духовой шкаф
для приготовления пищевых продуктов на пару

Руководство по эксплуатации и монтажу



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

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

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

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Регулировочная панель.	8
Основное оснащение духового шкафа	9
Принадлежности духового шкафа	9
Перед первым использованием	10
Установка и изменение времени суток	10
Чистка	11
Таким образом Вы знакомитесь с прибором	11
Управление духовым шкафом	12
Электронное управление духовым шкафом	12
Быстрый нагрев	14
Функции духового шкафа	15
Установка решетки и противня.	16
Установка и снятие жирового фильтра	16
Функции приготовления на пару.	17
Дополнительные функции.	19
Программы выпекания/жарки.	19
функция "Memory"	20
Функции часов.	21
Другие функции.	27
Отключение индикатора.	27
Защита от доступа детей	28
Кнопочная звуковая сигнализация.	28
Автоматическое выключение духового шкафа.	29
Инструкции, таблицы и советы	30
Приготовление на пару.	30
Приготовление на пару	31
Таблица Приготовление на пару	31
Мультигорячий воздух и Приготовление на пару в комбинации	33
Таблица Мультигорячий воздух и Приготовление на пару в комбинации	33
"Интервальное" приготовление	34
Таблица "Интервальное" приготовление.	34

Приготовление выпечных изделий	35
Таблица “Выпекание”	37
Таблица “Запеканки и запеченные блюда”	41
“Быстрозамороженные готовые блюда”	41
Жарка	42
Таблица “Жарка”	43
Приготовление при низкой температуре	45
Таблица “Приготовление при низкой температуре”	45
Гриль	46
Таблица “Грилирование”	46
Инфразарка	47
Размораживание	48
Таблица “Размораживание”	48
Сушка	49
Консервирование	50
Запрограммированные функции и кулинарные рецепты	52
Мытье и уход	62
Наружные части духового шкафа	62
Камера духового шкафа	62
Верхняя стенка камеры духового шкафа с покрытием для каталитической чистки	63
Оснащение	63
Жировой фильтр	64
Решетки для вставки противней	64
Система генерирования пара	66
Подсветка духового шкафа	67
Дверца духового шкафа	68
Что делать, если	69
Инструкция по монтажу	71
Правила техники безопасности для электромонтера	71
Сервисная поддержка	75

Инструкция по эксплуатации



Правила техники безопасности

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

Электробезопасность

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

Меры по обеспечению безопасности детей

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

Техника безопасности при пользовании прибором

- Настоящий прибор разрешено использовать только для варки, жарки, выпекания кулинарных блюд в домашних условиях.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к розеткам, находящимся на близком расстоянии от прибора. Соединительные провода **не должны** прокладываться под горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы камера духового шкафа нагревается.

- **Предупреждение: Во время приготовления на пару ни в коем случае не открывать дверцу духового шкафа.** В результате воздействия выходящего пара может быть повреждена мебель. Избегайте непосредственного контакта с выходящим паром.
- При использовании в духовом шкафу алкогольных ингредиентов может образоваться легковоспламеняемая спирто-воздушная смесь. В таком случае открывайте дверцу осторожно. При этом нельзя манипулировать с раскаленными материалами, искрами или огнем.



Замечание касательно акриламида

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

Как избежать повреждений прибора.

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



Замечание об эмаливом покрытии духового шкафа

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

Утилизация



Упаковочные материалы

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



Старый прибор

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

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

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

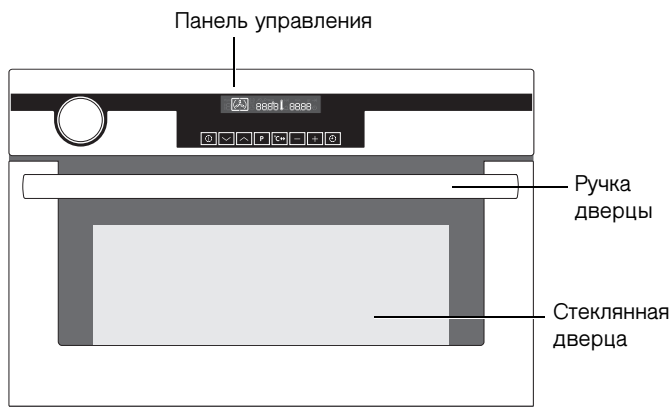


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

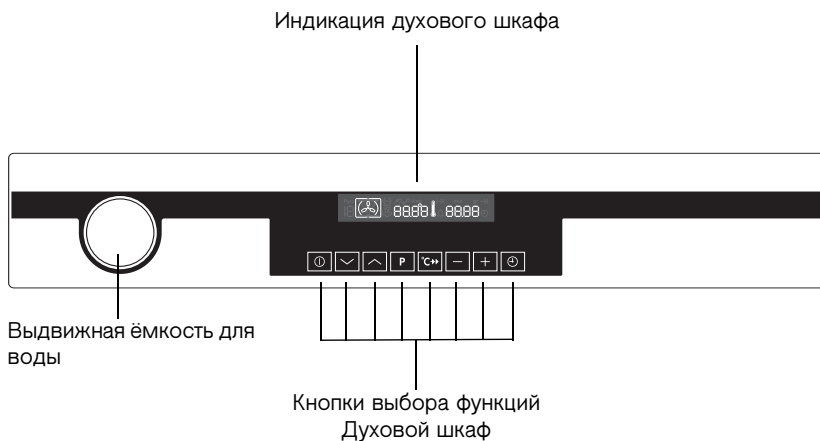
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

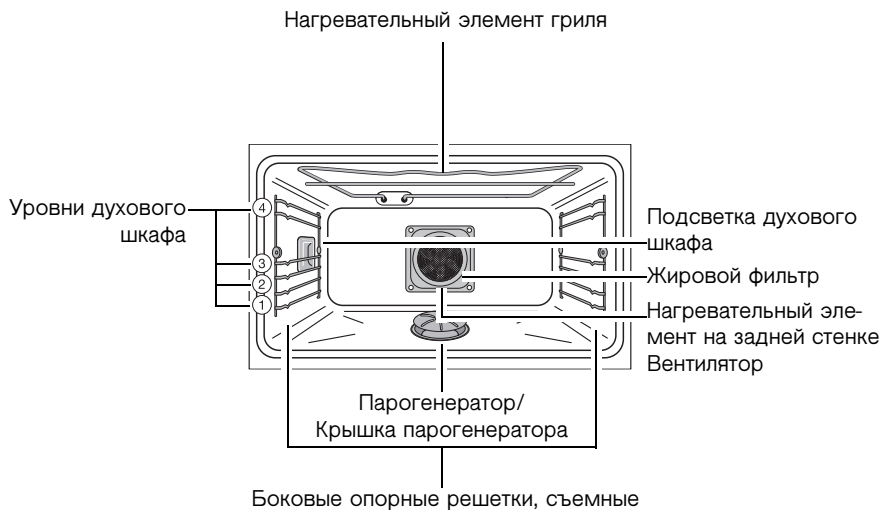
Общий вид



Регулировочная панель



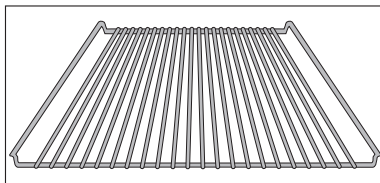
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

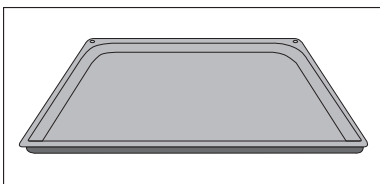
Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



Противень

для пирогов и печенье.



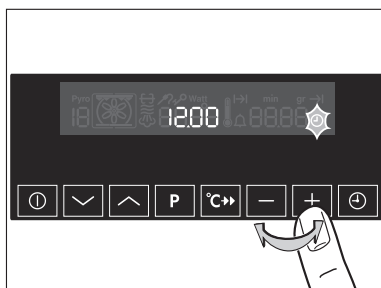
Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

i Духовой шкаф работает только при условии установки времени.

После включения в сеть или прекращения подачи тока мигает символ  Время суток в автоматическом режиме.

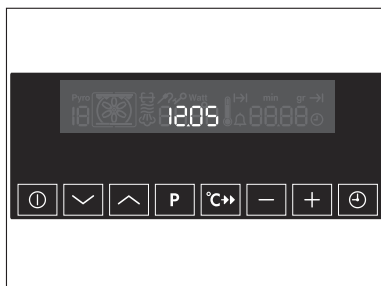
1. Для изменения уже установленного текущего времени нажимать кнопку  до тех пор, пока символ  не начнет мигать на дисплее.
2. При помощи кнопки  или  установить текущее время.



Примерно через 5 секунд мигание прекращается, и часы показывают установленное текущее время

Прибор готов к работе.

i Текущее время может быть изменено только в том случае, если выключена функция защиты от детей, а также не установлены функции таймера Будильника , Продолжительность  или Конец  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.



Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



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



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

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

Таким образом Вы знакомитесь с прибором

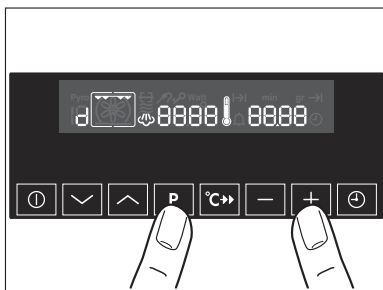
Прибор можно использовать для апробирования или выполнения всех операций обслуживания в ходе тестовой программы. Духовой шкаф не нагревается.

Включение тестовой программы

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **выключить прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы выпекания и жарки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится “d”.

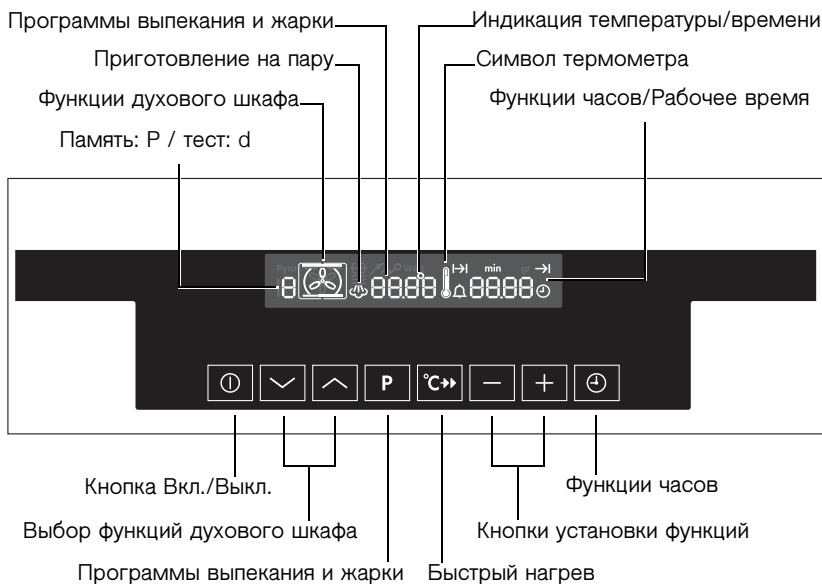
Выключение тестовой программы

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **отключите прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы выпекания и жарки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет “d”.



Управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом



Общие указания

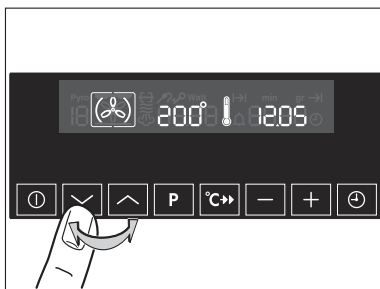
- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. [⏻].
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.
- После выбора одной из функций духового шкафа немедленно включается подсветка духового шкафа.
- Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. [⏻].

Выбор функции духового шкафа

1. При помощи кнопки Вкл./Выкл.  включить прибор.

2. Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духового шкафа.

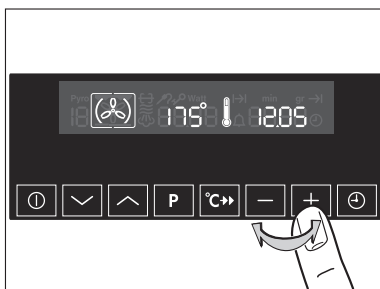
- На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.
- Если рекомендуемую температуру не изменить в течение примерно 5 секунд, то начнется разогрев духового шкафа.



Изменение температуры духового шкафа

Нажатием кнопки  или  измените температуру в сторону повышения или понижения.

Регулировка производится с шагом в 5 °C

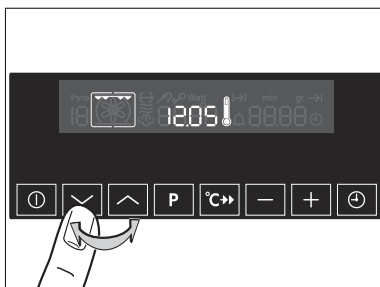


Символ термометра

- Медленно поднимающийся символ термометра  показывает, насколько уже разогрет духовой шкаф.
- Мигающие последовательно друг за другом три сегмента символа термометра  показывают, что включена функция быстрого разогрева.

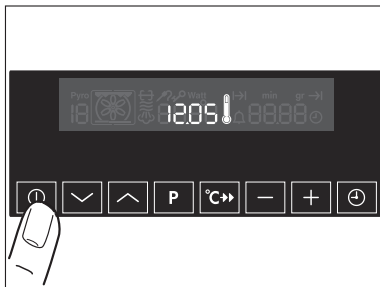
Изменение функции духового шкафа

Для смены функции духового шкафа нажимать кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция.



Выключение духового шкафа

При помощи кнопки Вкл./
Выкл.  выключить прибор.



Воздушное охлаждение

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

Быстрый нагрев

После того, как задана какая-либо функция духового шкафа, с помощью дополнительной функции Быстрый нагрев  можно в короткое время провести предварительный разогрев пустого духового шкафа.



Внимание: Закладывайте приготавливаемый продукт в духовой шкаф только в том случае, **если Быстрый нагрев уже закончен**, и духовой шкаф работает в нужном Вам режиме.

1. Задайте нужную Вам функцию духового шкафа (например, Мультигорячий воздух). При необходимости задайте другую рекомендованную температуру.
2. Нажмите кнопку Быстрый нагрев . Светится символ .

Последовательно высвечивающиеся полосы на шкале индикатора указывают на то, что выполняется Быстрый нагрев. Как только температура достигает заданного уровня, полосы на шкале индикатора нагрева начинают непрерывно светиться. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Нагрев продолжается при выполнении заданной функции и при заданной температуре духового шкафа. Теперь Вы можете заложить в духовой шкаф предназначенный для приготовления продукт.

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

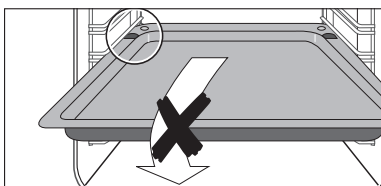
Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
 Приготовление на пару	Для приготовления овощей, картофеля, риса, изделий теста или других гарниров.	Парогенератор, вентилятор
 "Интервальное" приготовление	Для выпекания, жарки и разогрева охлажденных и замороженных продуктов.	Горячий воздух (75%) и парогенератор (25%) поочередно
 Мультигорячий воздух	Для жарки и выпекания на максимум 2-х уровнях духового шкафа одновременно.	Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор
 Инфراجарка	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для гратинирования и запекания различных продуктов	Гриль, вентилятор
 Гриль	Для приготовления на гриле плоских кусков продуктов и для обжаривания .	Гриль
 Размораживание/ Подсушивание	Для размораживания и сушки зелени, фруктов или овощей.	Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор
 Приготовление при низкой температуре	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор

Установка решетки и противня

Установка противня:

На противне справа и слева имеется специальный небольшой выступ. Этот выступ служит **защитой от опрокидывания** противня и должен быть обращен всегда назад.

Установите противень на нужный уровень духового шкафа.



Установка решетки:

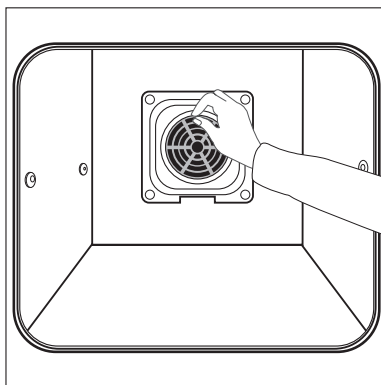
Установите решетку на нужный уровень духового шкафа.

Установка и снятие жирового фильтра

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

Установка жирового фильтра

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



Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

Функции приготовления на пару



Внимание: Функции приготовления на пару необходимо всегда задавать вместе с функциями таймера Продолжительность или Конец (см. главу “Функции таймера” Продолжительность /Конец).



Внимание: В качестве жидкости используйте **только** воду! При израсходовании воды звучит сигнал зуммера. Вскоре после долива воды сигнал зуммера вновь отключается.



Благодаря автоматическому выпуску пара в течение примерно 5 минут в конце приготовления и последующему нагреву в течение прим. 2 минут задавать параметры продолжительностью менее 10 минут не имеет большого смысла.

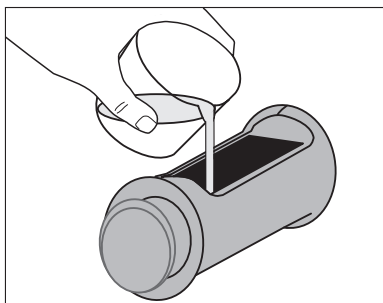
При открывании двери выходит еще некоторое количество пара.

Приготовление на пару

1. Залейте воду (прибл. 700 мл) в парогенератор не напрямую, а **через водоподводный лоток**, расположенный на панели управления.

Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

2. Кнопкой Вкл./Выкл. включите духовой шкаф.



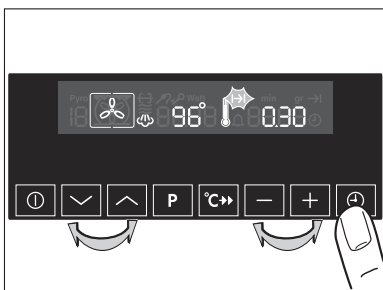
3. Кнопкой или выбрать функцию Приготовление на пару и при помощи кнопки или установить нужную температуру (диапазон 50 °C - 96 °C).

4. Кнопкой Функции часов выбрать функцию

Продолжительность или Конец и при помощи

кнопки или установить нужную продолжительность приготовления или время выключения. Примерно через 2 минуты станет заметен первый пар. При достижении температуры примерно в 96 °C раздастся простой звуковой сигнал.

Тройной звуковой сигнал оповещает об истечении времени приготовления.



5. Кнопкой Вкл./Выкл.  выключить звуковой сигнал и духовой шкаф.

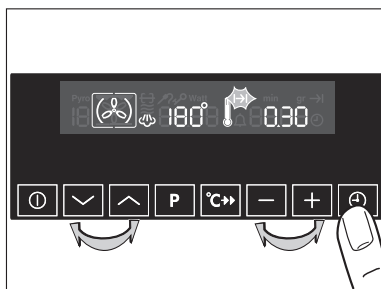
После того, как духовой шкаф остынет, с помощью губки удалите из парогенератора оставшуюся воду и при необходимости протрите парогенератор, добавив несколько капель уксуса.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

"Интервальное" приготовление

Превращение горячего воздуха в пар происходит постоянно в автоматическом режиме.

1. Залейте воду (прибл. 250 мл) в парогенератор не напрямую, а **через водоподводный лоток**, расположенный на панели управления.
2. Кнопкой Вкл./Выкл.  включить духовой шкаф.
3. Кнопкой  или  выбрать функцию "Интервальное" приготовление  и при помощи кнопки  или  установить нужную температуру.
4. Кнопкой Функции часов  выбрать функцию Продолжительность  или Конец  и при помощи кнопки  или  установить нужную продолжительность приготовления или время выключения.



Дальнейший порядок действий такой же, как и для Приготовление на пару .

Дополнительные функции

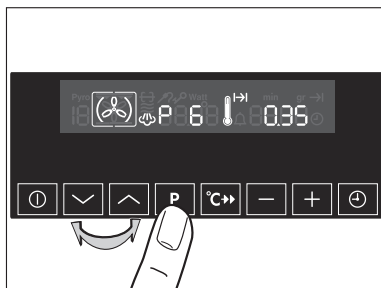
Программы выпекания/жарки



При выборе данной функции используйте рекомендуемые рецепты.

Выбор программы

1. При помощи кнопки Вкл./Выкл. включите духовой шкаф. Нажать кнопку программ выпекания/жарки, , затем кнопку или нажимать кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится нужная программа (от P 1 до P 12).



- На индикаторе функций появится символ соответствующей функции духового шкафа.
 - На индикаторе времени отображается время приготовления, символ Продолжительность горит.
 - Нажать кнопку Функции часов , затем кнопку или , чтобы изменить продолжительность приготовления.
 - Примерно через 5 секунд включится духовой шкаф.
2. По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Мигает символ Продолжительность .
 3. Сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

Отложенный пуск

Начало приготовления продукта можно отложить на более поздний срок (см. раздел Функции таймера Конец).

Досрочное прекращение приготовления продукта

При помощи кнопки Вкл./Выкл. выключить духовой шкаф.

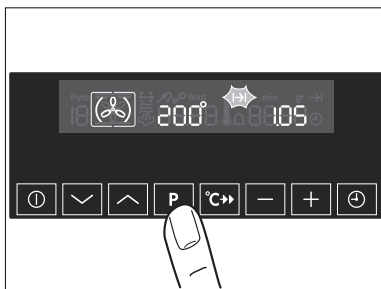
Функция “Memory”

С помощью функции “Memory” (Память) можно сохранить в электронной памяти прибора какую-либо **одну** часто используемую настройку.

1. Установите функцию духового шкафа, температуру, а также функции часов Продолжительность $\rightarrow$ и/или Конец $\rightarrow$, если последние не установлены.
2. Нажмите кнопку программ выпекания и жарки **P** и не отпускайте ее примерно 2 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал. Заданная настройка сохранена в электронной памяти.

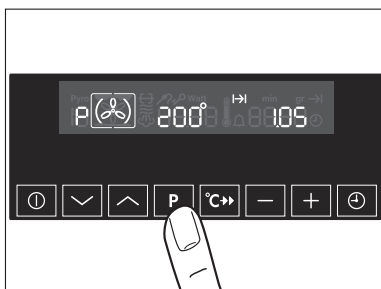


Чтобы сохранить в электроной памяти другую настройку, еще раз нажмите кнопку программ выпекания и жарки **P** и не отпускайте ее примерно 2 секунды. Ранее сохраненная в памяти настройка будет заменена новой.

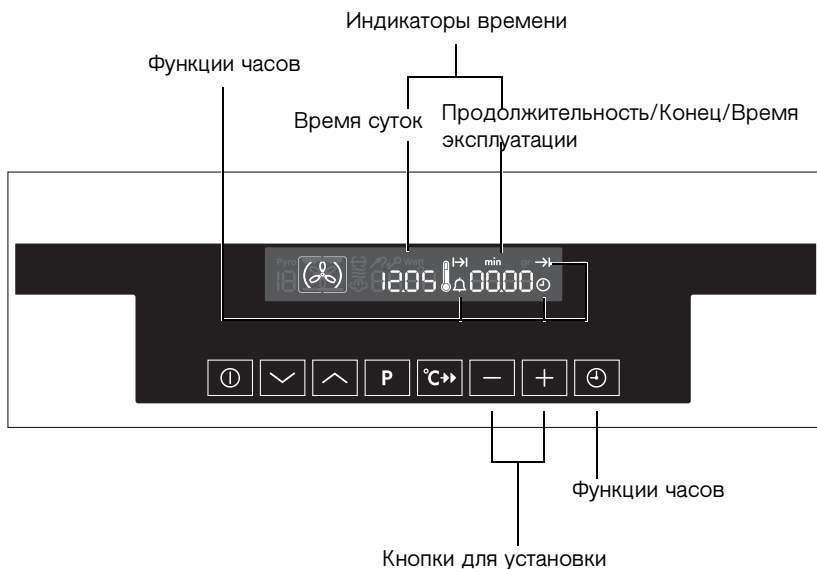


Запуск функции “Memory”

1. Кнопкой Вкл./Выкл. $\text{\textcircled{I}}$ включите духовой шкаф.
2. Кнопкой программ выпекания и жарки **P** вызовите из электронной памяти сохраненную настройку.



Функции часов



Будильника:

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

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Время суток

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

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

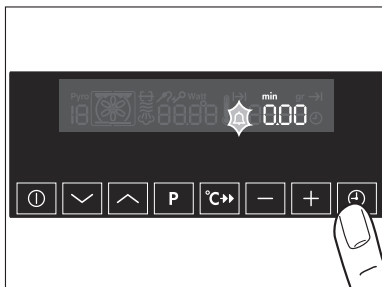


Общие сведения

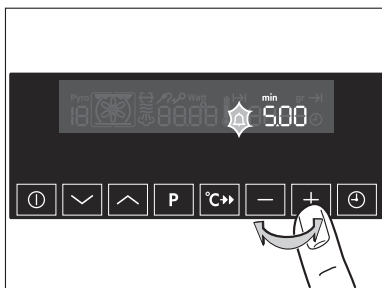
- После выбора функции часов на табло примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В это время с помощью кнопки  или  можно установить новые или изменить прежние параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз примерно 5 секунд. Затем он переходит в режим постоянного свечения. Начинается обратный отсчет времени, заданного для режима Будильника .
- Обратный отсчет времени, заданного для режимов Продолжительность  и Конец  начинается после запуска соответствующей функции прибора.

Будильника

1. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Будильника  не появится на дисплее.

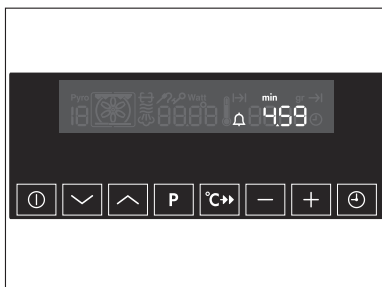


2. При помощи кнопки  или  задать необходимое время приготовления (макс. 99.00 минут).



Примерно через 5 секунд индикатор показывает оставшееся время.

Символ Будильника  появляется на дисплее.



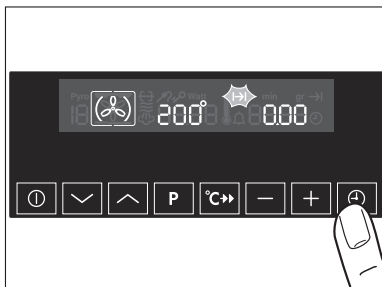
По окончании заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Загорается "0.00" и символ Будильника  появляется на дисплее.

Отключение звукового сигнала: Нажатием любой кнопки.

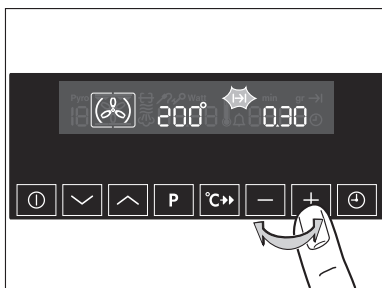


Продолжительность

1. Выберите функцию духового шкафа и при помощи кнопки  или  установите температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Продолжительность  не появится на дисплее.



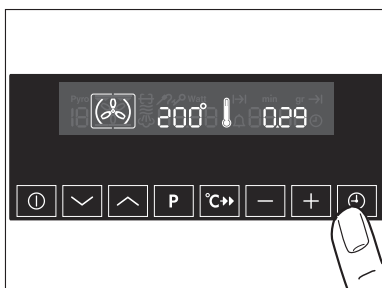
3. При помощи кнопки  или  установить необходимое время приготовления.



Духовой шкаф выключается.
Символ Продолжительность  появляется на дисплее.

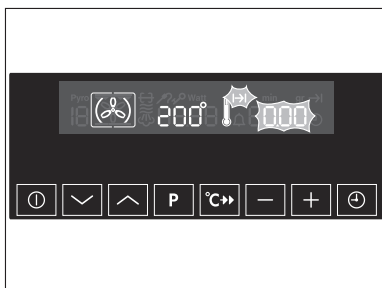


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вывести на дисплей индикацию текущего времени.



По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.

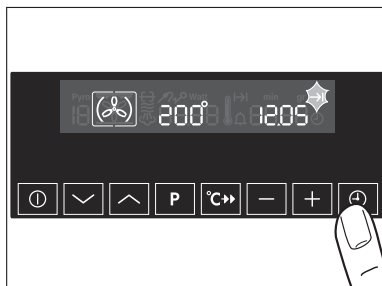
Загорается "0.00" и символ Продолжительность  появляется на дисплее.



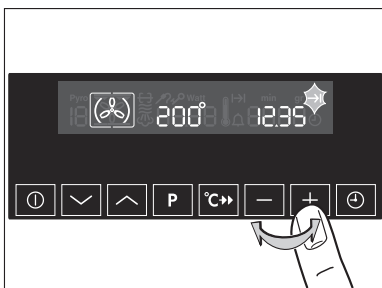
Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

Конец

1. Выберите функцию духового шкафа и при помощи кнопки  или  установите температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Конец  не появится на дисплее.



3. При помощи кнопки  или  установить нужное время отключения.



Символы Конец  и Продолжительность  появляются на дисплее. Духовой шкаф включается автоматически.



Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вывести на дисплей индикацию текущего времени.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал. Духовка выключается.



Загорается "0.00" и символы Конец  и Продолжительность  появляются на дисплее.

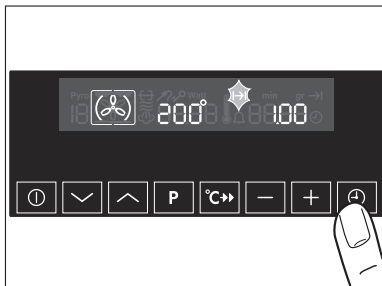
Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

Продолжительность и Конец вместе

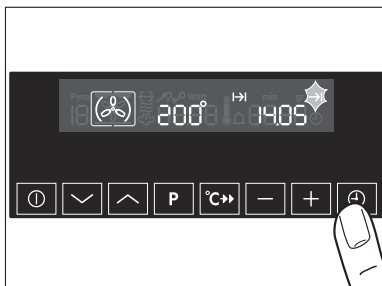


Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовку необходимо **включить или выключить** автоматически через определенное время.

1. Выбрать функцию и задать температуру духового шкафа.
2. При помощи функции Продолжительность  установить время, необходимое для приготовления блюда, напр., 1 час.



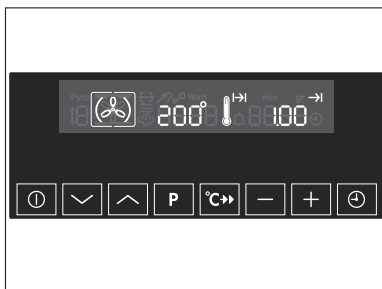
3. При помощи функции Конец  установить время, к которому блюдо должно быть готово, напр., 14:05.



Символы

Продолжительность  и Конец  появляются на дисплее.
расчетное время духовой шкаф автоматически включается, напр., 13:05.

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



Другие функции

Отключение индикатора



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации

1. В случае необходимости при помощи кнопки Вкл./Выкл.  **отключите прибор.**

Индикация остаточного тепла не должна гореть.

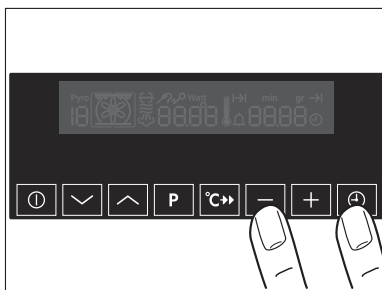
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет.



Индикация автоматически включается при очередном пуске прибора.

При следующем отключении индикация снова гаснет.

Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, необходимо снова включить индикацию.



Включение индикации

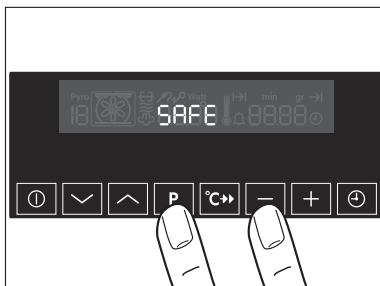
1. В случае необходимости при помощи кнопки Вкл./Выкл.  **отключить прибор.**
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее.

Защита от доступа детей

После включения защиты от доступа детей прибор уже нельзя перевести в рабочий режим.

Включение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **включите** прибор, если он выключен.
При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.
2. Одновременно нажмите кнопки программ выпекания и жарки  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация **SAFE** (Защита).



С этого момента защита от доступа детей находится в рабочем режиме.

Отключение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  включите прибор, если он выключен.
2. Одновременно нажмите кнопки программ выпекания и жарки  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация **SAFE** (Защита).

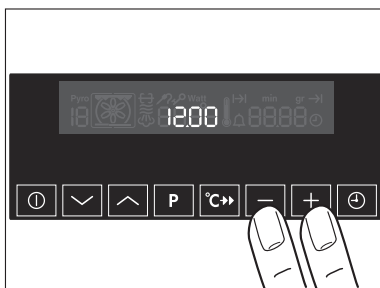
С этого момента защита от доступа детей отключена и прибор снова готов к эксплуатации.

Кнопочная звуковая сигнализация

Отключение кнопочной звуковой сигнализации

1. Кнопкой Вкл./Выкл.  **отключите** прибор, если он включен.
2. Одновременно нажмите кнопки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды).

С этого момента кнопочная звуковая сигнализация отключена.



Включение кнопочной звуковой сигнализации

Одновременно нажмите кнопки  и  не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды). Кнопочная звуковая сигнализация снова включена.

Автоматическое выключение духового шкафа



Если духовой шкаф не будет выключен по истечении длительного времени, или его температура не меняется, то он отключается автоматически.

На температурном табло мигает ранее заданная температура и звучит сигнал.

Прибор выключается при температурах духового шкафа:

30 - 120 °C	через	12,5 часов
120 - 200 °C	через	8,5 часов
200 - 250 °C	через	5,5 часов

Включение после автоматического отключения

Полностью выключите духовой шкаф.

После этого прибор можно снова перевести в рабочий режим.

Инструкции, таблицы и советы

Приготовление на пару

Для приготовления на пару используйте функции Приготовление на пару  или "Интервальное" приготовление .



Предупреждение: Во время приготовления при помощи функции Приготовление на пару  ни в коем случае не открывать дверцу духового шкафа!



Внимание: В качестве жидкости **используйте исключительно воду!**

Посуда для приготовления на пару

- Для приготовления на пару пригодны формы из соответствующего жаропрочного и нержавеющей материала.
- Очень хорошо для этого подходят сотейники из хромированной стали (см. Дополнительные принадлежности).

Уровни духового шкафа

- Уровни размещения продуктов в духовом шкафу представлены в следующей таблице. Счёт уровней духового шкафа ведется снизу вверх.

Общие рекомендации

- При времени приготовления более 30 минут или при большом количестве продукта по мере необходимости добавляйте воды.
- При использовании функции Приготовление на пару  den **вынуть жировой фильтр**, так как иначе время приготовления увеличится.
- После продолжительного перерыва в эксплуатации тщательно промойте водоподводный лоток для воды, шланговые соединения и парогенератор (см. главу "Чистка и уход").

Рекомендации к таблицам Приготовление на пару и "Интервальное" приготовление

В следующих таблицах представлена подборка кулинарных блюд с необходимыми параметрами температуры, времени приготовления и уровнями духового шкафа.

- Параметры температуры и времени приготовления являются ориентировочными, поскольку зависят от состава и размера продукта, его количества и посуды.

- Если Вы не нашли конкретных данных для собственного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на сходный вид продукта.
- Если не оговорено иначе, данные таблиц относятся к продуктам, помещаемым в холодный духовой шкаф.

Приготовление на пару

Режим приготовления Приготовление на пару   применим для любых продуктов – как свежих, так и замороженных. С его помощью можно готовить, разогревать, оттаивать, поршировать и бланшировать овощи, мясо, рыбу, изделия из теста, рис, кукурузу, манную крупу и яйца.

В один заход и прямо на сервировочной посуде можно приготовить полный набор необходимых блюд, независимо от количества и продолжительности приготовления продуктов. Соответствующие указания даны в таблице.

Таблица Приготовление на пару

Вид приготавливаемого продукта	Приготовление на пару  			
	Подача воды через водоподводный лоток мл	Температура °С	Уровень духового шкафа	Время мин
Ризотто	400	96	2	25-30
Рис (1: 1 с жидкостью)	550	96	2	35-40
Кукуруза (1:3 с жидкостью)	550	96	2	35-40
картофель в мундире, средней величины	700	96	2	45-55
отварной картофель	550	96	2	35-40
рататуй	400	96	2	25-30
брюссельская капуста	550	96	2	30-35
цветная капуста целиком	700	96	2	40-45
квашеная капуста	700	96	2	50-60
помидоры целые	250	75	2	15-20

Вид приготавливаемого продукта	Приготовление на пару 			
	Подача воды через водоподводный лоток мл	Температура °С	Уровень духового шкафа	Время в мин
свекла целая	550	96	2	60-70
кольраби/сельдерей/фенхель резанные	550	96	2	35-40
цуккини резанные	400	96	2	20-25
морковь резаная	550	96	2	30-35
Размораживание овощей	550	60	2	30-35
Размораживание и приготовление овощей	550	96	2	30-35
овощи бланшированные	250	96	2	12-15
фасоль бланшированная	250	96	2	20-22
ветчина “орех” 1000 г	700	96	2	50-75
мясо 600-1000 г	700	96	2	45-55
венские сосиски/сардельки	250	90	2	15-20
разогрев мясного хлеба ломтиками по 1 см	400	96	2	20-25
форель 170-300 г	400	85	2	15-25
яйца всмятку	200	96	2	8-10
яйца “в мешочке”	200	96	2	10-12
яйца вкрутую	200	96	2	15-20

Приведенное время является ориентировочной величиной, изменяемой в зависимости от количества и размера продукта.

Мультигорячий воздух и Приготовление на пару в комбинации

Комбинируя режимы Мультигорячий воздух  и Приготовление на пару , можно **по очереди**, а в режиме Приготовление на пару  и вместе, приготовить в духовом шкафу мясо, овощи и гарниры таким образом, что все продукты будут готовы к сервированию в одно время.

- Обжарьте продукт с помощью функции Мультигорячий воздух .
- Подготовленные овощи и гарниры на жаростойкой посуде поставьте для жарки в духовой шкаф.
- Включите функцию Приготовление на пару  и доведите всё вместе до готовности.



Чтобы можно было включить функцию Приготовление на пару , духовой шкаф должен остыть примерно до 80 °С (следите за показаниями температурного табло). Для ускорения охлаждения откройте дверцу духового шкафа.

Таблица Мультигорячий воздух и Приготовление на пару в комбинации

Вид приготавливаемого продукта	Мультигорячий воздух 		Приготовление на пару  (макс. количество воды - 250 мл)	
	Темп. в °С	Время в мин	Время в мин	Уровень духового шкафа
жаркое из говядины 1 кг брюссельская капуста, кукуруза	180	50-60	30-35	1 3
жаркое из свинины 1 кг картофель, овощи, сок от жаркого	180	40-50	30-35	1 3
жаркое из телятины 1 кг рис, овощи	180	40-50	30-35	1 3

Приведенное время и температуры являются ориентировочными величинами, изменяемыми в зависимости от величины и количества продукта.

Температура внутри мясного блюда перед переключением на Приготовление на пару должна находиться в пределах 60-63 °С.

"Интервальное" приготовление

Способ приготовления блюд "Интервальное" приготовление  особенно подходит для обжаривания больших кусков мяса, а также для оттаивания и разогрева ранее приготовленных порционных блюд.

Таблица "Интервальное" приготовление

Приготовление на нескольких уровнях духового шкафа

Вид приготавливаемого продукта	"Интервальное" приготовление  (макс. количество воды - 250 мл)		
	Температура в °С	Время в мин	Уровни духового шкафа
Разогрев по меню 6 тарелок Ø 24 см	110	15-20	2 и 4
жаркое из свинины 1000г	180	55-65	2
жаркое из говядины	180	55-65	2
жаркое из телятины 1000г	180	45-55	2
мясной хлеб (сырой) 500г	180	30-40	2
венские сосиски/сардельки	90	15-20	2
мясо 600-1000г (вымачивать в воде 2 часа)	180	35-45	2
цыпленок 1000г	200	45-55	2
утка 1500-2000г	180	55-65	2
гусь 3000г	170	130-170	1
рыбное филе	90	10-15	2
картофельная запеканка, картофельно-луковая запеканка	190	40-50	2
макаронная запеканка	180	35-45	2
лазанья	180	45-50	2
различная выпечка 500-1000г	190-200	50-60	2
булочки 40-60г	210-220	20-25	3
свежеиспеченные булочки 30-40г	220	5-7	3

Вид приготавливаемого продукта	"Интервальное" приготовление  (макс. количество воды - 250 мл)		
	Температура в °С	Время в мин	Уровни духового шкафа
свежеиспеченные булочки 30-40г полуфабрикаты	220	5-7	3
свежеиспеченные багеты 40-50г	200	4-7	3
свежеиспеченные багеты 40-50г полуфабрикаты	200	5-7	3

Большие куски жаркого перед разогревом надрезать.
Приведенное время и температуры являются ориентировочными величинами, изменяемыми в зависимости от величины и количества продукта.

Приготовление выпечных изделий

Функция духовки. Мультигорячий воздух

Выпечные формы

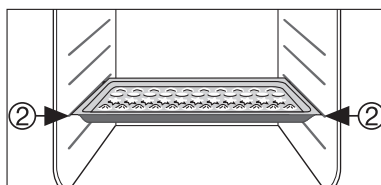
- Для использования в режиме Мультигорячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- В режиме Мультигорячий воздух  можно готовить выпечку одновременно максимум на 2-х противнях:

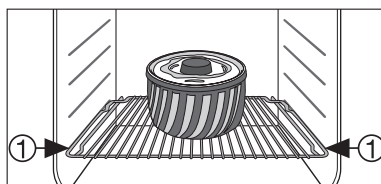
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 2



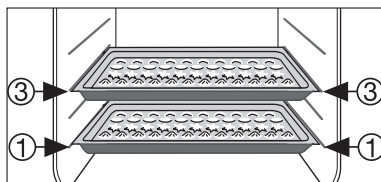
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



2 противня:

например, на уровнях духового шкафа 1 и 3



Общие рекомендации

С помощью функции Мультигорячий воздух  можно готовить выпечные изделия на решетке одновременно в 2-х расположенных рядом формах. При этом время выпекания увеличивается несущественно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Рекомендации к таблицам по приготовлению выпечных изделий

В представленных ниже таблицах Вы найдете перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- При первом приготовлении выпечных изделий рекомендуем вначале установить температуру пониже, и лишь затем, по мере необходимости, увеличивать ее, если требуется сильнее зарумянить продукт, ускорить процесс приготовления и т.п.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духовки время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.



При более длительных сроках выпекания Вы можете выключить духовой шкаф прибл. за 10 минут до окончания процесса и воспользоваться остаточным теплом.

Если не оговорено иначе, данные таблиц относятся к продуктам, помещаемым в холодный духовой шкаф.

Таблица “Выпекание”

Выпекание на одном уровне духового шкафа

Вид выпечного изделия	Мультигорячий воздух 		
	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Выпечка в формах			
Кулич или баба	1	160-170	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс	1	150-170	1:10-1:30
Бисквитный торт	1	160-180	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	2	170-190	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста	2	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой	1	160-180	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см.)	1	180-190	1:05-1:20
Пикантный пирог (например, «киш лорен»)	2	170-190	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	1	160-180	1:00-1:30
Выпечка в противнях			
Батон-плетенка/батон-венчик	1	160-180	0:30-0:40
Рождественские коврижки	1	160-180	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом	1	180-200	0:45-0:60
Корзиночки с кремом/эклеры	2	170-190	0:30-0:40
Бисквитный рулет	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Пирог с посыпкой, сухой	2	160-180	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ¹⁾	2	160-180	0:25-0:50

Вид выпечного изделия	Мультигорячий воздух 		
	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Фруктовый пирог из песочного теста	2	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»).	2	150-170	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Пицца (тонкая)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Хлеб-лепешка	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)	2	190-210	0:35-0:50
Мелкие выпечные изделия			
Круглое печенье из песочного теста	2	160-180	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	2	180	0:10-0:40
Круглое печенье из сдобного теста	2	160-180	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе	2	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные	2	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	2	160-180	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки	2	210-230	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Мультигорячий воздух 	Температура °C	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу		
	2 уровня		
Мелкие выпечные изделия			
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	160-180	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	180	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	160-180	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	160-180	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Практические советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым.	Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.
	В тесте слишком много жидкости.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура выпекания.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Выпекание продолжается слишком долго.	Сократите время выпекания.
Пирог зарумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
В установленное время пирог не доходит до готовности.	Слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарное блюдо	Мультигорячий воздух 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца 	Мультигорячий воздух		3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г) 	Инфракварка		3	200-220	15-25 мин.
Багеты 	Мультигорячий воздух		3	согласно указаниям производителя	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог 	Мультигорячий воздух		3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

Жарка

Функция духового шкафа Мультигорячий воздух 

Перед началом жарки установите жировой фильтр!

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Мясо постных сортов рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой**. Тогда мясо останется более сочным.
- Для получения поджаристой корочки следует жарить мясо в **сотейнике без крышки**.



Рекомендации к таблице “Жарка”

Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом от 1 кг и выше**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Вид мяса	Мультигорячий воздух 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Свинина			
Лопатка, шея, окорок (1000-1500 г)	1	170-190	1:30-2:00
Свиная отбивная, солонина “«касселер” (1000-1500 г)	1	180-200	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса (750-1000 г)	1	180-200	0:45-1:00
Свинные ножки, предварительно отваренные (750-1000 г)	1	170-190	1:30-2:00
Говядина			
Припущенное жаркое (1000-1500 г)	1	180-200	2:00-2:30
Ростбиф или филе, на см высоты	1	210-230*	0:06-0:09 на см высоты
Телятина			
Жаркое из телятины (1000 г)	1	170-190	1:30-2:00
Телячьи ножки (1500-2000 г)	1	170-190	2:00-2:30
Барашек			
Жаркое из барашка, нога барашка (1000-1500 г)	1	170-190	1:15-2:00
Спинка барашка (1000-1500 г)	1	180-200	1:00-1:30
Мелкие мясные продукты на противне			
Колбаски, Кордон Блю	1	220-230*	0:05-0:08
Жареные колбаски	1	220-230*	0:12-0:15
Эскалопы или котлеты, панированные	1	220-230*	0:15-0:20
Фрикадельки	1	210-220*	0:15-0:20

Вид мяса	Мультигорячий воздух 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Рыба (тушить)			
Целая рыба (1000-1500 г)	1	210-220	0:45-1:15
Птица			
Цыпленок, пулярка (1-1,5 кг)	1	190-210	0:45-1:15
Половинки цыпленка (на 400-500 г)	1	200-220	0:35-0:50
Части птицы (на 200-250 г)	1	200-220	0:35-0:50
Утка (1500-2000г)	1	180-200	1:15-1:45
Дичь			
Спинка зайца, заячьи окорочка (до 1000 г)	1	220-230*	0:25-0:40
Спинка косули/оленя (1500-2000 г)	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя (1500-2000 г)	1	200-210	1:30-2:15

* Предварительно разогрейте духовой шкаф

Приготовление при низкой температуре

Функция духового шкафа: Приготовление при низкой температуре  **LO**.

При помощи функции духового шкафа Приготовление при низкой температуре  **LO** можно приготовить особенно нежное и сочное жаркое.

Приготовление при низкой температуре мы рекомендуем готовить нежные, постные куски мяса и рыбу.

Приготовление при низкой температуре не подходит для приготовления тушеного мяса или жаркого из жирной свинины.

Духовой шкаф разогревается до заданной или запрограммированной температуры. При достижении данной температуры звучит звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру.



Внимание: Перед жаркой установите фильтр для жира!

При использовании функции духового шкафа Приготовление при низкой температуре  **LO** всегда готовьте продукты в открытой посуде **без крышки**.

3. Обжарьте продукт для приготовления жаркого на очень горячей сковороде.
4. Уложить в емкость для жарки или непосредственно на решетку с подставленной снизу емкостью для сбора жира.
5. Загрузить в духовой шкаф. Выбрать функцию духового шкафа Приготовление при низкой температуре  **LO** при необходимости изменить температуру и довести до готовности (см. таблицу).

Таблица “Приготовление при низкой температуре”

Продукт	Вес г	Заданная температура	Уровень духового шкафа	Общее время мин.
Ростбиф	1000-1500	120	2	90-110
Филе говядины	1000-1500	120	2	90-110
Жаркое из телятины	1000-1500	120	2	100-120
Стейки	200 - 300	120	2	20-30

(Перед приготовлением обжарьте в сковороде)

Гриль

Функция духового шкафа: Гриль  **с максимальным параметром температуры**



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Филе свинины	2	10-12 Min.	6-10 Min.
Сырые колбасы для жарки	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	3	6-7 Min.	5-6 Min.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	2	10-12 Min.	10-12 Min.
Гренки ¹⁾	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Бутерброды на основе гренков	2	8-10 Min.	—

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Инфراجарка

Функция духового шкафа Инфراجарка

Кулинарное блюдо	Температура в °С	Противень	Решетка для грилирования	Время грилирования в минутах	через сколько минут перевернуть
		Уровень духового шкафа			
Цыпленок (900-1000 г)	160	1	2	50-60	25-30
Фаршированный свиной рулет для жарки (2000 г)	160	1	2	90-95	45
Макаронная запеканка	180	—	2	30	—
Гратинированная картофельная запеканка	200	—	2	20-23	—
Гратинированные е клецки гночки	180	—	2	20-23	—
Цветная капуста под голландским соусом	200	—	2	15	—

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание/

Подсушивание 

(установив температуру на 30 °С)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время оттаивания.
- Для оттаивания установите решетку на **1-й уровень духового шкафа**.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Продукт не накрывать.
Земляника, 300 г	20-30	10-20	Продукт не накрывать.
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Сушка

Функция духового шкафа: Размораживание/ Подсушивание

- Пред использованием выстилайте противни пергаментной или пекарской бумагой.
- Результат получится более качественным, если по прошествии половины времени сушки Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть.
- После этого необходимо довести процесс сушки до конца.

Продукт для сушки	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочно)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	75	2	1 / 3	6-9
Сладкий перец (разрезанный на полоски)	75	2	1 / 3	5-8
Суповые овощи	75	2	1 / 3	5-6
Грибы	50	2	1 / 3	6-9
Зелень	40-50	2	1 / 3	2-4
Фрукты				
Сливы	75	2	1 / 3	8-12
Абрикосы	75	2	1 / 3	8-12
Резаные яблоки	75	2	1 / 3	6-9
Груши	75	2	1 / 3	9-13

Консервирование

Функция духового шкафа: Мультигорячий воздух

- Для консервирования используйте только обычные стеклянные банки одинакового размера.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, для этой цели непригодны.**
- Для консервирования предназначен **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте при консервировании противень. На нем может поместиться до шести стеклянных банок емкостью в 1 литр.
- Банки должны быть заполнены по высоте и укупорены одинаково.
- Устанавливайте банки на противне таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Для поддержания внутри духового шкафа достаточной влажности влейте в противень примерно 1/2 литра воды.
- Как только находящаяся в первых банках жидкость начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °C (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °C	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °C в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Запрограммированные функции и кулинарные рецепты

Прибор оснащен 12-ю запрограммированными функциями и рецептами, которые можно выбирать кнопкой программ запекания/жарки **P** в порядке их следования.

- P 1** ОЧИСТКА (программа чистки)
- P 2** ОВОЩИ 500-1000 Г (овощное ассорти)
- P 3** КАРТОФ ЗАПЕКАНКА
- P 4** БЕЛЫЙ ХЛЕБ 500-700 г
- P 5** БУЛОЧКИ ПО 40 Г (канапе 40г)
- P 6** РЫБНОЕ ФИЛЕ (запекать)
- P 7** ФОРЕЛЬ 250-300 Г
- P 8** РИЦЦА
- P 9** QUICHE LORRAINE
- P10** ЦЫПЛЯТА 1000 Г
- P11** ТЕЛЯТИНА 1000 г
- P12** ПОДОГРЕВ

ОЧИСТКА (программа чистки)

1. Залить воду (прим. 150 мл) и 1 ст.л. уксуса прямо в парогенератор.
2. Запустить систему автоматической чистки кнопкой программ запекания/жарки **P**.

По окончании программы чистки раздается тройной звуковой сигнал.

3. Кнопкой Вкл./Выкл. **ⓘ** отключить звуковой сигнал и духовой шкаф.

Протрите духовой шкаф мягкой тряпкой.

Удалите из парогенератора остатки воды.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа прим. на 1 час в открытом положении.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжительность	Подача воды через водоподводный лоток
P1 ОЧИСТКА Приготовление на пару 	—	15 мин	150 мл

Рецепты

ОВОЩИ 500-1000 Г (овощное ассорти)

Посуда для приготовления пищи:

Можно использовать любую посуду, выдерживающую температуру не менее 100 °С.

Ингредиенты:

- 400 г цветной капусты
- 200 г моркови
- 200 г кольраби
- 200 г желтого и красного стручкового перца

Приготовление:

Вымыть цветную капусту и разделить ее на кусочки.

Очистить морковь, кольраби и нарезать их небольшими кусочками.

Помыть и нарезать полосками стручковый перец.

Уложить все вместе в открытую посуду и готовить без добавления воды. От добавления приправ и соли при данном способе приготовления можно отказаться.

Настройка	Уровни духового шкафа	Продолжи тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P2 ОВОЩИ 500-1000 Г Приготовление на пару 	1 и 4	40 мин	650 мл

КАРТОФ ЗАПЕКАНКА (на 4-5 персон)

Подготовка:

Смазать форму из стекла пирекс 30 x 21 см маслом.

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля
- 60 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 200 мл молока
- Соль, перец, мускатный орех, чеснок

Приготовление:

Очистить картофель, порезать ломтиками толщиной в 3 мм и уложить слоями в форму для запекания. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и чесноком.

Смешать молоко со сливками и залить картофель. В заключение посыпать тертым сыром.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи тельность	Подача воды через водоподводный лоток
РЗ КАРТОФ ЗАПЕКАНКА "Интервальное" приготовление 	2	50 мин	200 мл
190°C			

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 1 кубик свежих или 2 пакетика сухих дрожжей
- 600 мл молока
- 15 г соли

Приготовление:

Добавить в большую миску муку и соль. Развести дрожжи в молоке и добавить в муку. Замесите из всех компонентов крутое тесто.

В зависимости от вида муки иногда необходимо добавить чуть больше молока.

Поставьте тесто подходить до тех пор, пока его объем не увеличится вдвое.

Сделайте из теста два коржа и выложите их на смазанный жиром обычный или кондитерский противень (дополнительные принадлежности). Дайте коржам еще раз подняться, чтобы они увеличились в объеме в 2 раза.

Перед выпеканием слегка посыпьте коржи мукой и сделайте в них острым ножом 3 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P4 БЕЛЫЙ ХЛЕБ 500- 700 г "Интервальное" приготовление   200 °C	2	55 мин	200 мл

БУЛОЧКИ ПО 40 Г (Канapé 40г)

Ингредиенты:

- 500 г муки
- 20 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- 300 мл воды
- 10 г соли

Приготовление:

Добавить в большую миску муку и соль. Развести дрожжи в воде и добавить в муку. Замесите из всех компонентов крутое тесто.

Поставьте тесто подходить до тех пор, пока его объем не увеличится вдвое.

Порежьте тесто кусочками, сформируйте булочки и выложите их на смазанный жиром обычный или кондитерский противень (дополнительные принадлежности). Дать булочкам еще раз в течение прим. 25 минут подняться в 2 раза.

Перед выпеканием сделайте на булочках крестообразные надрезы. Посыпьте на свое усмотрение маком, тмином или кунжутом.

Настройка	Уровеньдух ового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P5 БУЛОЧКИ ПО 40 Г "Интервальное" приготовление   220 °C	3	15 мин	200 мл

РЫБНОЕ ФИЛЕ (700г)

Ингредиенты:

- 700 г филе судака или форели со специями
- 100 г тертого сыра Эмменталь
- 200 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- Соль, перец, лимонный сок
- Рубленая петрушка.
- 40 г сливочного масла для смазывания формы

Приготовление:

Сбрызните рыбное филе лимонным соком и немного подождите, пока сок впитается. После этого промокните остаток сока бумажным полотенцем.

В завершение посыпьте рыбное филе с обеих сторон солью и перцем. Затем выложите продукт в смазанную маслом жаропрочную форму.

Смешайте сливки, тертый сыр, панировочные сухари, рубленую петрушку и распределите все это по поверхности рыбного филе.

Настройка	Уровень д ухового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
Р6 РЫБНОЕ ФИЛЕ "Интервальное" приготовление  200 °C	2	25 мин	250 мл

ФОРЕЛЬ 250-300 Г

Ингредиенты:

- 4 форели по 250 - 300 г
- Лимонный сок, перец, соль

Приготовление:

Форель тщательно промыть изнутри и снаружи, сбрызнуть лимонным соком, приправить специями и выложить по две рыбные тушки в формы из нержавеющей стали с перфорированным вкладышем.

Сервировать с обжаренной до золотисто-коричневого цвета миндальной стружкой.

Рецепт для голубой форели:

Перед выкладкой в форму из нержавеющей стали с перфорированным вкладышем полить форель горячим водным раствором уксуса.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжительность	Подача воды через водоподводный лоток
P7 ФОРЕЛЬ 250-300 Г	2	30 мин	400 мл
Приготовление на пару  			

РИЦЦА (4 штуки диаметром по 28 см)

Подготовка:

Томатный соус

Ингредиенты для приготовления теста:

- 500 г муки
- 250 мл воды
- 20 г дрожжей
- 1 яйцо
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. соли

Приготовление теста:

Развести в воде дрожжи и, добавив остальные ингредиенты, замесить жидкое тесто.

Накройте тесто и оставьте его подходить на 30 минут, пока его объем не увеличится вдвое.

Компоненты томатного соуса:

- 2 банки очищенных рубленых томатов (800 г)
- 100 г мелко порезанного лука
- 2 мелко порезанных зубчика чеснока
- Соль, перец, орегано и приправа для пиццы

Приготовление томатного соуса:

Лук, чеснок и специи смешать с томатами и выпаривать воду до образования густого соуса. Дать остыть.

Ингредиенты начинки:

600 г сыра фета или моцарелла, нарезанного кубиками по 1 см, на 150 г пиццы

Начинка 400 г:

Ветчина, салями, грибы, кусочки шпика, анчоусы,
на 100 г пиццы

Подготовить:

Тесто разделить на 4 порции, придать круглую форму и, используя большое количество муки, раскатать в сочни толщиной прим. 3-4 мм. Сочни из теста смазать холодным томатным соусом, оставив свободным наружный край прим. на 1 см. Нужную начинку и фету или моцареллу равномерно распределить по поверхности.

Выпекать в предварительно разогретом до 230 °С духовом шкафу

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P8 РИЦЦА Мультигорячий воздух  230 °C	3	25 мин	—

QUICHE LORRAINE

Ингредиенты для приготовления теста:

- 250 г муки
- 125 г сливочного масла
- 60 мл воды
- 1 ч. л. соли
- немного перца и мускатного ореха

Приготовление:

Смешайте муку, сливочное масло и соль, добавьте воды и быстро замесите тесто.

В течение 1 часа охлаждайте тесто в холодильнике.

Ингредиенты начинки:

- 100 мл молока
- 150 мл сметаны
- 2 яйца
- 150 г тертого сыра Грюйер или Эмменталь
- 150 г постной грудинки, нарезанной кубиками
- 150 г нарезанного кубиками лука
- Перец, мускатный орех.

Приготовление:

Пассеруйте ветчину с луком.

Хорошо перемешайте молоко, сливки, яйца и специи, затем смешайте с этой массой сыр.

Подготовка:

Раскатайте тесто и выложите его в смазанную жиром гладкую разъемную форму (ø 28 см). Грудинку и лук равномерно распределите по поверхности и залейте сверху приготовленной массой.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P9 QUICHE LORRAINE Мультигорячий воздух  190 °C	3	35 мин	—

КУРИЦА 1200 Г

Ингредиенты:

- 1 Цыпленок (1000 - 1200 г)
- 2 ст. л. арахисового масла
- Соль, перец, сладкий перец, порошок карри

Подготовка:

Вымойте цыпленка и промокните его бумажным полотенцем.

Смешайте специи с маслом и полученной смесью равномерно смажьте цыпленка изнутри и снаружи.

После этого выложите цыпленка грудкой вниз в жаропрочную или стеклянную форму с перфорированным вкладышем (дополнительные принадлежности).

Примерно через 25 минут переверните цыпленка.

После первого звукового сигнала (прим. через 50 мин.) проверьте готовность продукта. Если нужно, продолжайте жарить вплоть до второго звукового сигнала (прим. через 60 мин.).

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P10 КУРИЦА 1200 Г "Интервальное" приготовление  200 °C	2	55 мин	200 мл

ТЕЛЯТИНА (на 4-6 персон)

Подготовка:

Вынуть мясо из холодильника за 1 час перед приготовлением.

Ингредиенты:

- 1000 г телячьей спинки
- 2 ст. л. арахисового масла
- Соль, перец, сладкий перец, немного горчицы

Приготовление:

Вымойте телячью спинку и промокните ее бумажным полотенцем.

Смешайте специи с арахисовым маслом и полученной смесью равномерно смажьте мясо.

Обжарить телячью спинку со всех сторон в сковороде на плите при очень высокой температуре в течение 10 минут и выложить в нагретую форму.

Форма для выпечки:

Формы из стекла пирекс, керамики или чугуна

Приготовление: Предварительный разогрев 120°C (10 мин)

Приготовление при низкой температуре  80 °C

- Температура внутри продукта 65 °C

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P11 ТЕЛЯТИНА "Интервальное" приготовление 	2	80 мин	200 мл
180 °C			

ПОДОГРЕВ (блюда на 4-6 персон)

Посуда для приготовления пищи

Можно использовать любую посуду, выдерживающую температуру не менее 110 °С.

Приготовление:

Продукты по отдельности или вперемешку выложить на тарелку или в посуду для приготовления. Не накрывая, поместить в духовой шкаф.

Макс. 6 тарелок (диаметр 26 см).

Настройка	Уровни духового шкафа	Продолжи- тельность	Подача воды через водоподводный лоток
P12 ПОДОГРЕВ "Интервальное" приготовление   110 °С	1 и 4	20 мин	200 мл

Мытье и уход



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

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

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

Наружные части духового шкафа

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

Камера духового шкафа

Программа чистки

Функция ОЧИСТКА подробно описывается в главе “Запрограммированные функции и рецепты”.

Ручная чистка



Предупреждение: Перед чисткой духовой шкаф должен остыть.



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

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка духового шкафа.
2. После каждого использования промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте. Не пользуйтесь абразивными средствами. При необходимости загрязнение сперва размочить или включить на короткое время функцию Приготовление на пару .



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании спрея для чистки духовых шкафов строго соблюдайте указания производителя!

Верхняя стенка камеры духового шкафа с покрытием для каталитической чистки

(шероховатая пористая поверхность)

Верхняя стенка камеры духового шкафа имеет специальное покрытие для каталитической чистки, на котором при температуре выше 200 °С сгорают небольшие загрязнения.

Для обеспечения наиболее оптимального действия покрытия необходимо соблюдать приведенные ниже рекомендации.



Внимание: Не пользуйтесь абразивными и царапающими чистящими средствами, аэрозолями для чистки духовых шкафов, металлическими мочалками, мылом и другими моющими средствами. Они повредят каталитическое покрытие на верхней стенке камеры духового шкафа.

Остатки загрязнений удаляйте влажной **мягкой** губкой.



Для лучшей сохранности каталитического покрытия всегда открывайте камеру духового шкафа лишь на короткое время.



Внимание: Не пользуйтесь тряпками из текстильных волокон. Ворсинки от таких тряпок налипают на шероховатую поверхность покрытия.

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

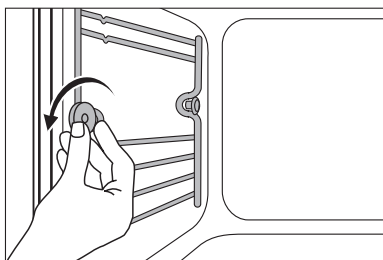
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Решетки для вставки противней

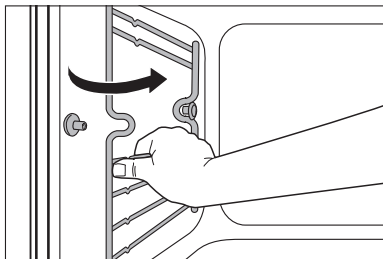
Для проведения чистки боковых стенок можно снять решетки для вставки противней с левой и с правой стороны духового шкафа.

Снятие решеток для вставки противней

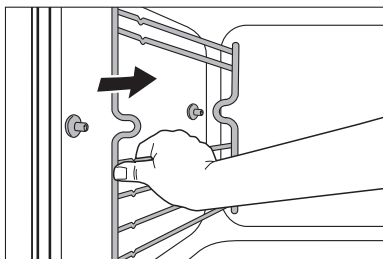
1. Отверните винт.



2. Потяните решетку в сторону.

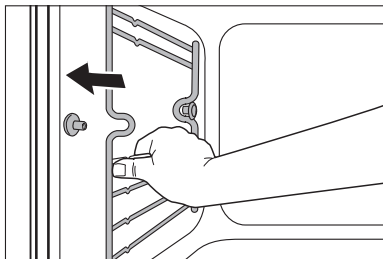


3. Потянув вверх, извлеките решетку из задней опоры.

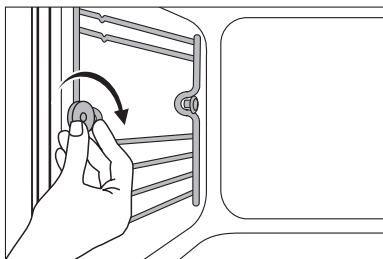


Установка решетки для вставки противней

- 1.** Вставьте решетку в нижнюю опору и слегка прижмите в боковом направлении к резьбе



- 2.** Установите и туго заверните винт.



Система генерирования пара



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



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



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

Водоподводный лоток и парогенератор

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

Подождать примерно 10 минут.

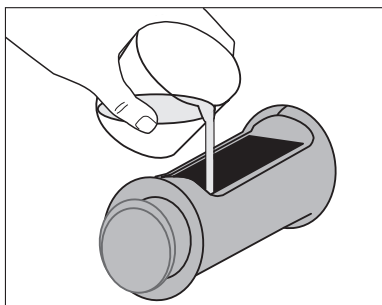
2. Удалите водный раствор уксуса губкой из неабразивного материала.

3. Промыть систему генерирования пара **через**

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

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

5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.



Подсветка духового шкафа



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

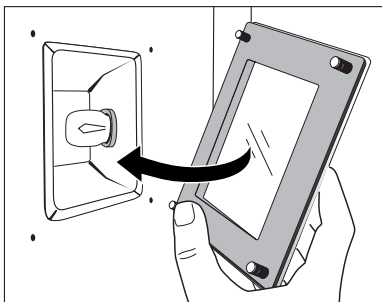
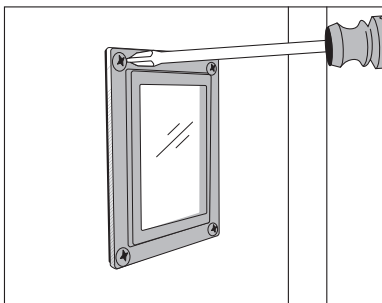
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электросчетке.



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

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

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

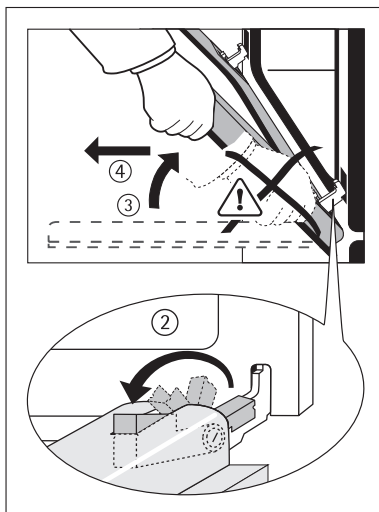


Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

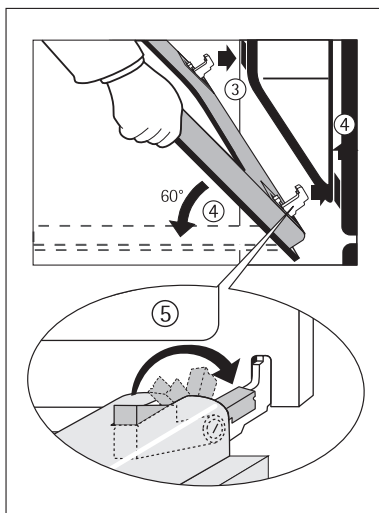
Как снять дверцу духового шкафа

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



Как навесить дверцу духового шкафа

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



Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не установлено текущее время	Установите текущее время
	Не выполнены необходимые настройки	Проверить настройки
	Сработало аварийное отключение духового шкафа	См. раздел «Аварийное отключение»
	Включена защита от доступа детей.	Отключите защиту от доступа детей
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампу подсветки духового шкафа
На дисплее горит символ “d” и духовой шкаф не нагревается Не работает вентилятор	Включен тестовый режим	Отключите прибор Одновременно нажмите кнопки P и + не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет символ “d”.

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



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



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



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Инструкция по монтажу

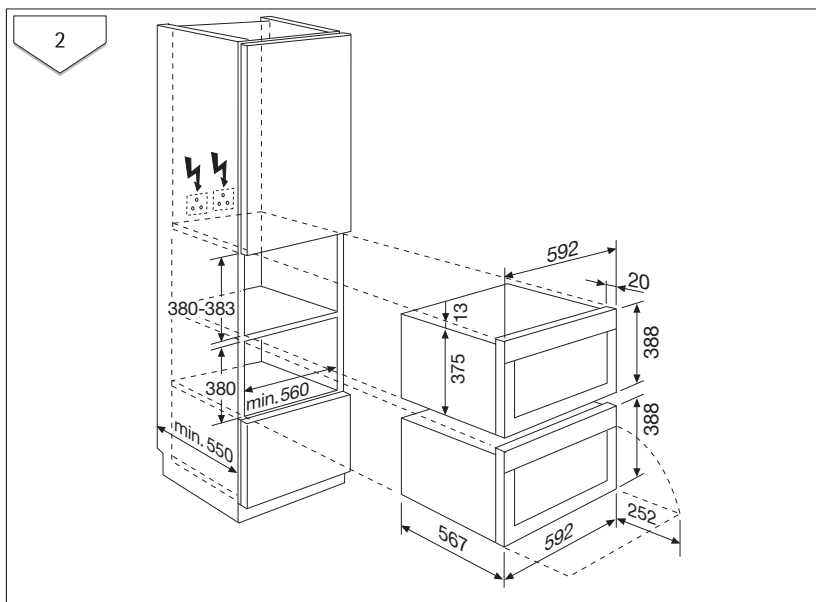
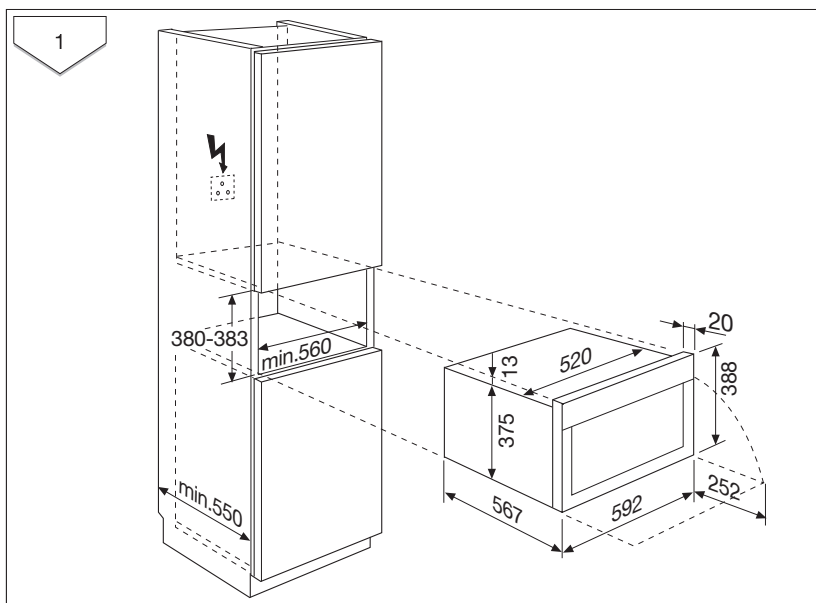


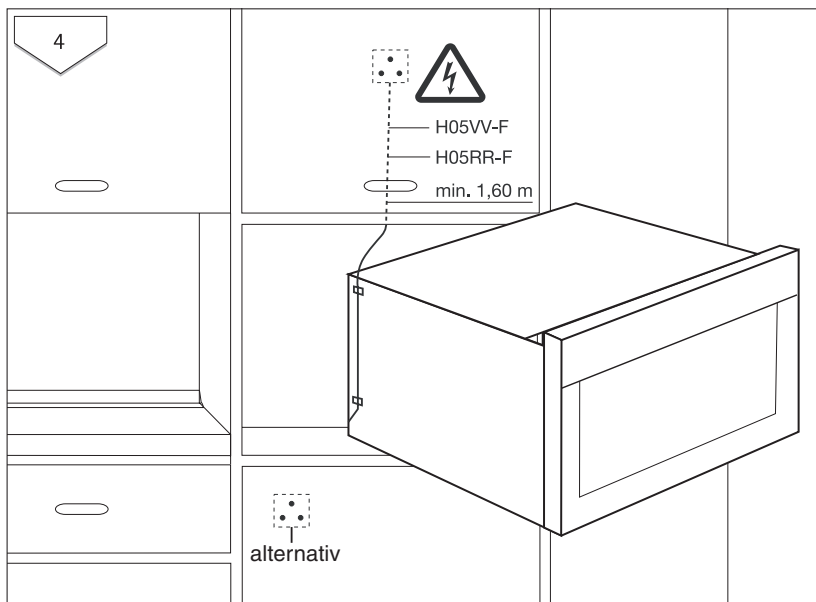
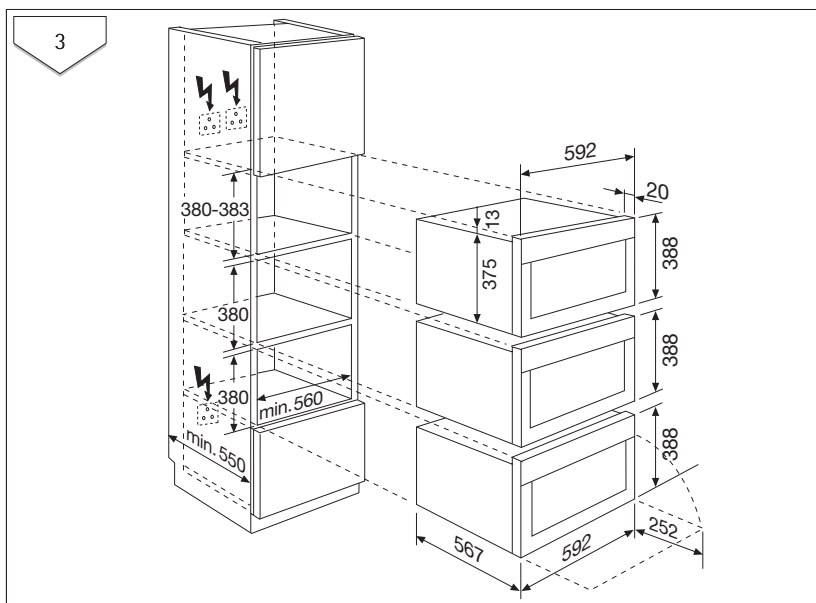
Внимание: Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только **квалифицированные специалисты**. Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.

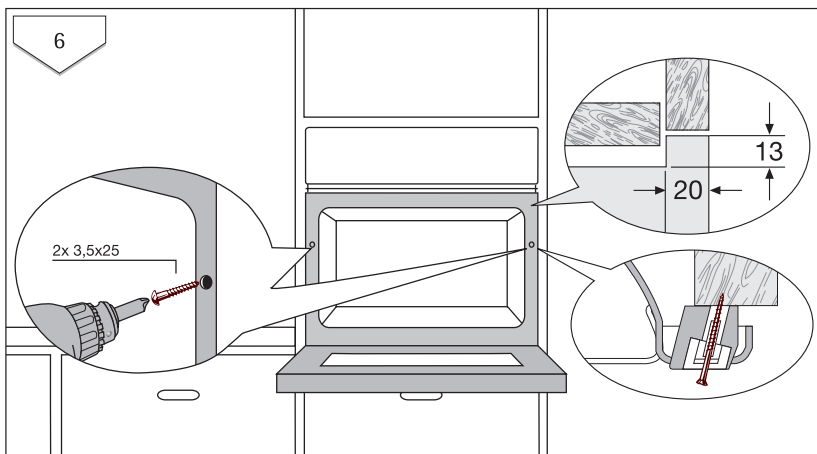
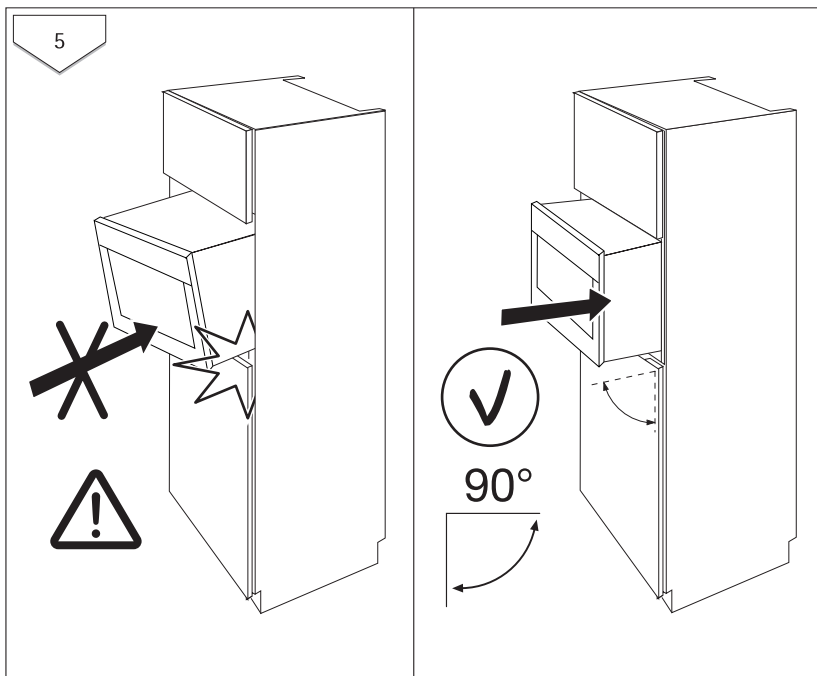


Правила техники безопасности для электромонтера

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Для подключения к розетке необходимо предусмотреть такое место, в котором розетка была бы доступна, однако находилась за пределами координационного пространства.
- Устойчивость встроенного электрощита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.
- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.







Сервисная поддержка

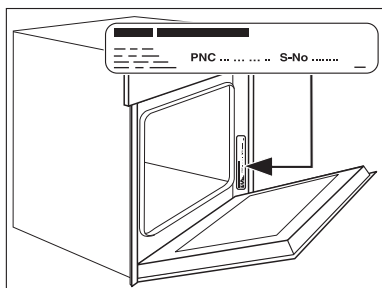
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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

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

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

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



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

315 7261 30-A-100205-01

Право на изменения сохраняется