

BE3002420

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

4	Сведения по технике безопасности
8	Описание изделия
9	Перед первым использованием
10	Ежедневное использование
11	Функции часов
12	Использование дополнительных принадлежностей
13	Дополнительные функции
13	Полезные советы
26	Уход и очистка
29	Технические данные
29	Что делать, если ...
30	Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.
- При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только электрик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции электроприбора или получения травм.
- Убедитесь, что электроприбор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный электроприбор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что электроприбор отключен от электросети.

- Будьте осторожны при перемещении электроприбора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении электроприбора не поднимайте его за ручку.
- Электроприбор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пу-скатели.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого электроприбора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с электроприбором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Электроприбор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение электроприбора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Электроприбор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте электроприбор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади электроприбора не пережаты и не имеют повреждений.
- Для отключения электроприбора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Использование

- Настоящий электроприбор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травмы или повреждение имущества.
- Не используйте электроприбор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.

- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Предотвращение повреждения или обесцвечивание эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно электроприбора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте электроприбор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в электроприборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Не надавливайте на открытую дверцу электроприбора.
- Всегда закрывайте дверцу электроприбора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

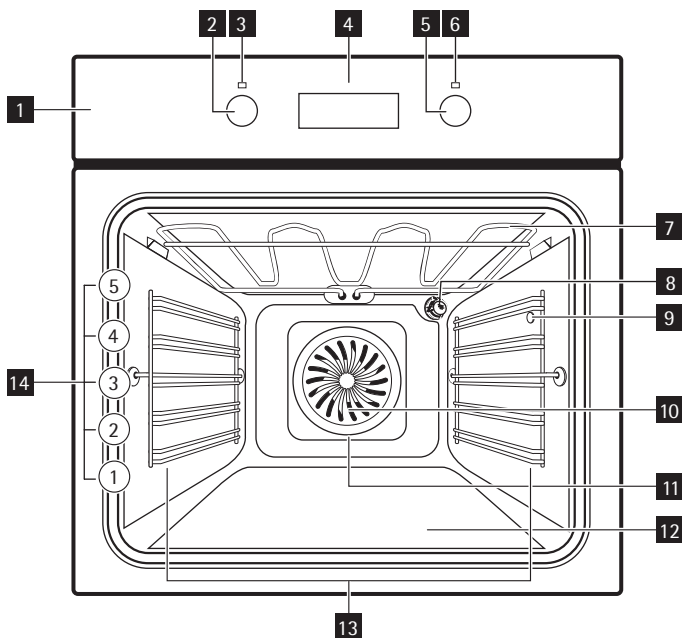
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор

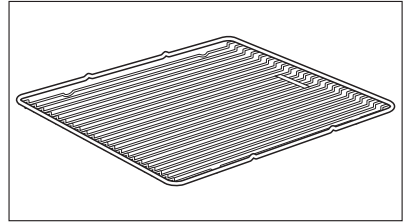


- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Лампа/символ сети
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка управления температурой
- 6** Лампа/символ/индикатор температуры
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Гнездо для датчика температуры внутри продукта
- 10** Вентилятор
- 11** Задний нагревательный элемент
- 12** Нижний нагревательный элемент
- 13** Съёмные направляющие для противня
- 14** Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

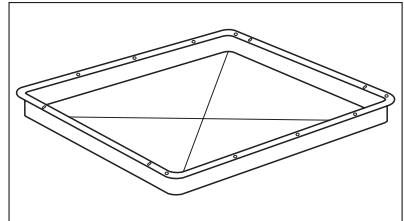
- **Решетка**

Для посуды, форм для выпечки, жарки.



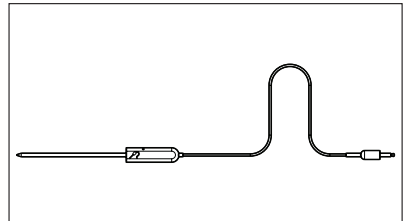
- **Глубокий противень**

Для тортов и бисквитов.



- **Датчик температуры внутри продукта**

Для определения продолжительности приготовления блюда.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. главу "Уход и чистка".

Установка времени



Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать индикатор функции часов. Перейдите к шагу 2.

1. Для изменения времени одновременно нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-", пока не замигает индикатор текущего времени.
2. Установите время при помощи кнопок "+" и "-".
3. Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



При включении таймера изменение текущего времени невозможно.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Для использования прибора нажмите ручку управления. Ручка выйдет из утопленного положения.

Включает и выключает прибор

1. Для выбора режима духового шкафа установите ручку выбора режима в режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".



Символ, индикатор или лампа ручки (зависит от модели – см. обзор прибора):

- Индикатор загорается при нагреве духового шкафа.
- Лампа включается во время работы прибора.
- Символ появляется, когда при помощи ручки выбрана одна из конфорок, режим духового шкафа или температура.

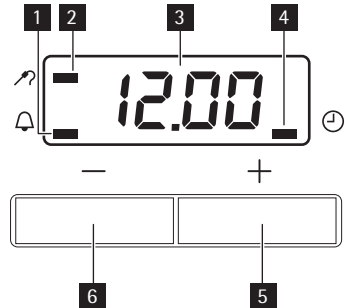
Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Назначение
	Лампа	Используйте данную функцию для освещения камеры духового шкафа.
	Горячий воздух	Для выпекания одновременно максимум на трех уровнях духового шкафа. Задавайте температуру выпекания на 20°C - 40°C ниже, чем при использовании функции "Верхний+нижний нагрев". Также используется для сушки продуктов.
	Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Следует уменьшить температуру (на 20°C - 40°C) по сравнению с режимом режимом "Верх+нижний нагрев".

Режим духового шкафа		Назначение
	Верхний + нижний нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов.
	Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.
	Малый гриль	Для приготовления плоских продуктов в центре гриля и для приготовления тостов.
	Большой гриль	Используется для приготовления на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также для тостов.
	Турбо гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также для подрумянивания продуктов, например, запеканок.

Электронный программатор

- 1 Индикатор таймера
- 2 Индикатор датчика температуры внутри продукта
- 3 Дисплей времени
- 4 Индикатор режима установки времени
- 5 Кнопка "+"
- 6 Кнопка "-"



ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция таймера

 Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

Установка таймера

1. Нажмите кнопку "+" или "-".
2. При помощи кнопок "+" и "-" задайте нужное время (максимальный диапазон – 2 часа 30 минут).
3. Через 5 секунд начнется обратный отсчет времени.
4. По окончании обратного отсчета времени нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Датчик температуры внутри продукта

Датчик температуры внутри продукта служит для измерения температуры внутри мяса.

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа: (см. таблицу "Жарка")
- температуру внутри продукта: (см. таблицу "Термощуп для мяса")



Используйте только датчик температуры внутри продукта, поставляемый в комплекте, или оригинальные запасные части.

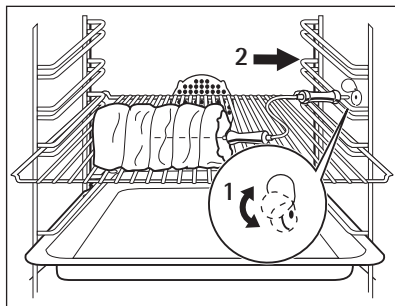


ВНИМАНИЕ!

Термощуп для мяса сильно нагревается! Существует опасность ожога. Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении датчика.

Использование термощупа для мяса

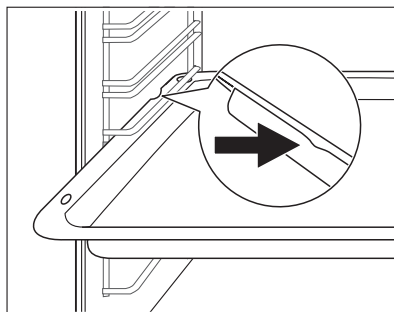
1. Вставьте штекер датчика температуры внутри продукта в гнездо на боковой стенке духового шкафа. Замигает индикатор датчика температуры внутри продукта ↗.
2. Вставьте кончик датчика температуры внутри продукта в кусок мяса до упора.
3. С помощью кнопок "+" и "-" задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C.
См. рекомендуемые значения в таблице.
4. С помощью ручек управления задайте режим духового шкафа и температуру приготовления.
5. Когда измеряемая температура внутри продукта достигает заданного значения, звучит звуковой сигнал. Для его отключения нажмите любую кнопку.
6. Выключите духовой шкаф и извлеките датчик температуры внутри продукта. Если степень прожаренности мяса недостаточна, снова выполните действия, перечисленные выше, и установите более высокую температуру внутри продукта.



Установка принадлежностей духового шкафа



Проволочная полка (решетка) имеет боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Охлаждающий вентилятор

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Механическая блокировка дверцы

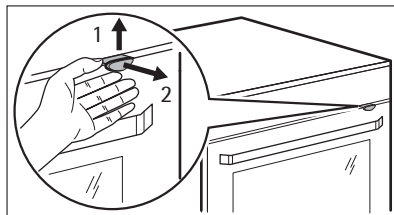
Прибор продается с отключенной блокировкой дверцы.

Для задействования блокировки дверцы действуйте следующим образом: Потяните дверной замок вперед, пока он не защелкнется.

Снятие блокировки дверцы: Давите дверной замок обратно в панель.

Открытие дверцы прибора:

1. Надавите и удерживайте дверной замок.
2. Откройте дверцу.



Не надавливайте на дверной замок при закрывании дверцы прибора!



Отключение духового шкафа не снимает механическую блокировку дверцы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы духового шкафа находится:

- номера уровней полок (отдельные модели)

- информация об уровнях духового шкафа, рекомендуемые уровни полок и температура для приготовления типичных блюд (в отдельных моделях).



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

Выпечка

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно отключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10-15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выравнивается в процессе выпекания.

Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Пирог-кольцо или бриошь	Выпекание в режиме конвекции	1	150-160	0:50-1:10
Бисквит "Мадера"/фруктовый торт	Выпекание в режиме конвекции	1	140-160	1:10-1:30
Бисквит	Выпекание в режиме конвекции	2	140	0:35-0:50
Бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	0:35-0:50

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Выпекание в режиме конвекции	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Коржи для открытого пирога из сдобного теста	Выпекание в режиме конвекции	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Выпекание в режиме конвекции	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	1:10-1:30
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170-190	1:00-1:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Батон-плетенка/батон-венчик	Верхний + нижний нагрев	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки	Верхний + нижний нагрев	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Выпекание в режиме конвекции	3	150-160	0:20-0:40

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные	Верхний + нижний нагрев	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	Выпекание в режиме конвекции	3	150	0:35-0:50
Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	3	170	0:35-0:50
Фруктовые пироги из песочного теста	Выпекание в режиме конвекции	3	160-170	0:40-1:20
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте глубокий противень или поддон для жарки

Сухое печенье

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Печенье из песочного теста	Режим "Горячий воздух"	3	150-160	0:10-0:20
Песочное печенье / полоски из теста	Режим "Горячий воздух"	3	140	0:20-0:30
Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Печенье из сдобного теста	Режим "Горячий воздух"	3	150-160	0:15-0:20
Выпечка с яичным белком, безе	Режим "Горячий воздух"	3	80-100	2:00-2:30
Миндальное печенье	Режим "Горячий воздух"	3	100-120	0:30-0:50

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Бисквиты из дрожжевого теста	Режим "Горячий воздух"	3	150-160	0:20-0:40
Изделия из слоеного теста	Режим "Горячий воздух"	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Рулеты	Режим "Горячий воздух"	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (20 шт. на противень)	Режим "Горячий воздух"	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small cakes (20 шт. на противень)	Верхний + нижний нагрев	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Выпекание в режиме конвекции	Выпекание в режиме конвекции	Температура в °С	Время час:мин
	Положения полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Пирожные с взбитыми сливками/эклеры	1/4	-	160-180 ¹⁾	0:25-0:45
Пирог с сухой обсыпкой	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/выпечка/рулеты

Вид выпечки	Выпекание в режиме конвек- ции	Выпекание в режиме конвек- ции	Температура в °C	Время час:мин
	Положение полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из песочного теста	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Песочное печенье / полоски из теста	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50

Вид выпечки	Выпекание в режиме конвекции	Выпекание в режиме конвекции	Температура в °С	Время час:мин
	Положение полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из сдобного теста	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Печенье с яичными белками, безе	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Бисквиты из дрожжевого теста	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Булочки из слоеного теста	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Рулеты	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 шт. на противень)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог недостаточно подрумянивается снизу	Неверно выбран уровень духового шкафа	Установите противень ниже
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Установите более низкую температуру
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком короткое время выпекания	Установите более длительное время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте время размешивания, в особенности при использовании кухонных комбайнов
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духового шкафа	Установите более высокую температуру
Пирог слишком сухой	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Неравномерное потемнение пирога	Слишком высокая температура духового шкафа, и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания
Неравномерное потемнение пирога	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
Пирог не готов по истечении установленного времени	Слишком низкая температура	Установите немного более высокую температуру

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, час:мин
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180-200	0:25-0:40
Запеканка из овощей ¹⁾	Турбо гриль или выпекание в режиме "горячий воздух"	1	160-170	0:15-0:30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо гриль или выпекание в режиме "горячий воздух"	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	Верхний + нижний нагрев	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	Верхний + нижний нагрев	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи	Турбо гриль или выпекание в режиме "горячий воздух"	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки использовать жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником (если имеется).
- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.

- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

Жарка в режиме "Турбо гриль"

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, мин
Тушеное мясо	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120-150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо гриль	1	190-200 ¹⁾	5-6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбо гриль	1	180-190 ¹⁾	6-8
Ростбиф или филе: хорошо прожаренный	на см толщины	Турбо гриль	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, мин
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	Турбо гриль	1	160-180	90-120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	Турбо гриль	1	170-180	60-90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г-1 кг	Турбо гриль	1	160-170	50-60
Свинная ножка (предварительно отваренная)	750 г-1 кг	Турбо гриль	1	150-170	90-120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, мин
Жареная телятина	1 кг	Турбо гриль	1	160-180	90-120
Телячьи ножки	1,5 - 2 кг	Турбо гриль	1	160-180	120-150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °С	Время, мин
Ножка ягненка, жареный ягненок	1-1,5 кг	Турбо гриль	1	150-170	100-120
Седло барашка	1-1,5 кг	Турбо гриль	1	160-180	40-60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °С	Время, мин
Спинка зайца, заячья нога	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230 ¹⁾	30-40
Седло оленя/косули	1,5 - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210-220	35-40
Окорок косули/оленя	1,5 - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180-200	60-90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °С	Время, мин
Части птицы	по 200-250 г	Турбо гриль	1	200-220	30-50
Половина цыпленка	по 400-500 г	Турбо гриль	1	190-210	35-50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	Турбо гриль	1	190-210	50-70
Утка	1,5 - 2 кг	Турбо гриль	1	180-200	80-100
Гусь	3,5-5 кг	Турбо гриль	1	160-180	120-180
Индейка	2,5-3,5 кг	Турбо гриль	1	160-180	120-150
Индейка	4-6 кг	Турбо гриль	1	140-160	150-240

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, мин
Рыба, целиком	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210-220	40-60

Приготовление на гриле

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.



При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Жарьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

"Медленный" гриль

Продукт для гриля	Температура	Уровень духового шкафа	Время жарки (мин)	
			Первая сторона	2-я сторона
Ростбиф	210-230	2	30-40	30-40
Филе говядины	230	3	20-30	20-30
Свинная вырезка	210-230	2	30-40	30-40
Телячья вырезка	210-230	2	30-40	30-40
Спинка барашка	210-230	3	25-35	20-25
Рыба целиком, 500-1000 г	210-230	3/4	15-30	15-30

"Быстрый" гриль

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа	Время жарки (мин)	
		Первая сторона	2-я сторона
Рубленый бифштекс	4	8-10	6-8
Свиное филе	4	10-12	6-10
Сосиски	4	10-12	6-8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	7-10	6-8
Тосты ¹⁾	5	1-3	1-3

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа	Время жарки (мин)	
		Первая сторона	2-я сторона
Тосты с начинкой	4	6-8	-

1) Предварительно не разогревайте

Пицца

Вид выпечки	Положение полки	Температура, °C	Время, мин
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Пицца (с большим количеством начинки)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Эльзасский пирог "Фламмухен"	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Пироги	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте сотейник

Размораживание

Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку

Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Используйте первый, самый нижний уровень духового шкафа.

Блюдо	Время размораживания, мин	Выдержка от размораживания до приготовления мин	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Положите курицу на перевернутое блюдо в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	Переверните по истечении половины времени

Блюдо	Время размораживания, мин	Выдержка от размораживания до приготовления мин	Комментарий
Мясо, 500 г	90-120	20-30	Переверните по истечении половины времени
Форель, 150 г	25-35	10-15	-
Клубника, 300 г	30-40	10-20	-
Масло, 250 г	30-40	10-15	-
Сливки, 2 x 200 г	80-100	10-15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить
Торт, 1400 г	60	60	-

Сушка - приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

Для получения наилучших результатов выключите прибор после половины требуемого времени. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс подсушивания.

Овощи

Продукты для сушки	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочное)
		1 уровень	2 уровня	
Бобы	60-70	3	1/4	6-8
Перец	60-70	3	1/4	5-6
Овощи для супа	60-70	3	1/4	5-6
Грибы	50-60	3	1/4	6-8
Приправы	40-50	3	1/4	2-3

Фрукты

Продукты для сушки	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочное)
		1 уровень	2 уровня	
Сливы	60-70	3	1/4	8-10
Абрикосы	60-70	3	1/4	8-10
Яблоки дольками	60-70	3	1/4	6-8
Груши	60-70	3	1/4	6-9

Таблица датчика температуры внутри продукта

Говядина

Продукт	Температура внутри продукта
Ростбиф или стейк: с кровью	45°C - 50°C
Ростбиф или стейк: средней прожаренности	60°C - 65°C
Ростбиф или стейк: хорошо прожаренный	70°C - 75°C

Свинина

Продукт	Температура внутри продукта
Свиная лопатка, окорок, шея	80°C - 82°C
Свиная отбивная (спинка), копченое свиное филе	75°C - 80°C
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	75°C - 80°C

Телятина

Продукт	Температура внутри продукта
Жареная телятина	75°C - 80°C
Телячьи ножки	85°C - 90°C

Баранина/ягненок

Продукт	Температура внутри продукта
Баранья нога	80°C - 85°C
Баранья спина	80°C - 85°C
Жареный ягненок, ножка ягненка	70°C - 75°C

Дичь

Продукт	Температура внутри продукта
Седло зайца	70°C - 75°C
Заячьи лапки	70°C - 75°C
Заяц целиком	70°C - 75°C
Седло оленя/косули	70°C - 75°C
Окорок оленя/косули	70°C - 75°C

Рыба

Продукт	Температура внутри продукта
Лосось	65°C - 70°C
Форель	65°C - 70°C

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для

здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Примечания относительно очистки:

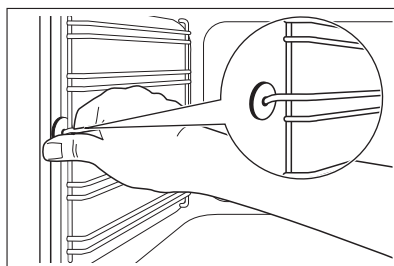
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует чистить после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- Все аксессуары духового шкафа следует чистить после каждого использования (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством) и просушивать.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Направляющие для противней

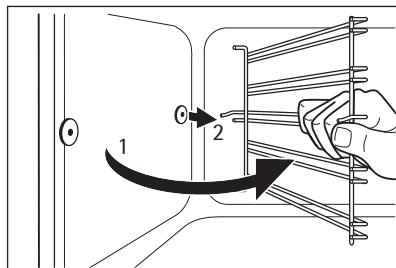
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

Снятие направляющих для противней

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



2. Потяните направляющую для противня в сторону, противоположную задней части боковой стенки, и снимите ее.



Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:

Опоры-держатели на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.

Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения духового шкафа и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.
Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу того же типа.

4. Установите плафон.

Потолок духового шкафа

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз для облегчения чистки потолка духового шкафа.



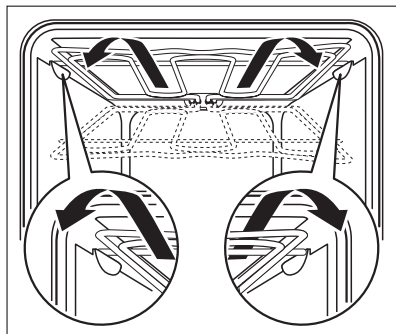
ВНИМАНИЕ!

Прежде чем откидывать вниз нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

Как откинуть нагревательный элемент

1. Снимите направляющие полок.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
3. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу вдоль направляющих с обеих сторон.
4. Нагревательный элемент откинется вниз.

Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.



Установите нагревательный элемент правильно с обеих сторон над опорой на внутренней стенке прибора.

2. Установите направляющие полок.

Дверца духового шкафа и стеклянные панели

Чтобы почистить дверцу духового шкафа, снимите ее.

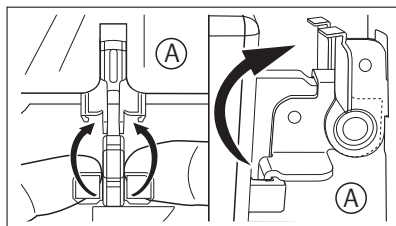


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы до упора.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 45°).
4. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духового шкафа.
5. Теперь можно снимать внутренние стеклянные панели и чистить их.



Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.



Число стеклянных панелей зависит от модели прибора.



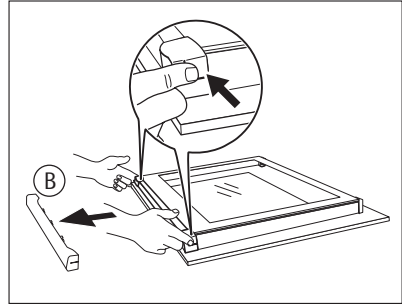
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Чтобы не поцарапать дверцу духового шкафа, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

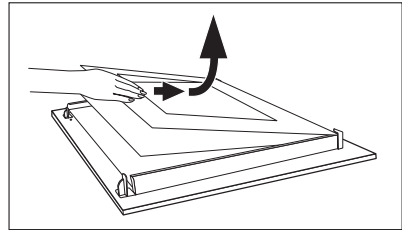
Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу духового шкафа.

2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



4. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной по направлению вверх.
5. Очистите стекла дверцы духового шкафа.



Чтобы установить панели, выполните процедуру в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На дисплее времени отображается код "F11".	Произошло короткое замыкание датчика температуры внутри продукта или штекер датчика был не до конца вставлен в гнездо.	Вставьте штекер датчика температуры внутри продукта в гнездо на боковой стенке духового шкафа до упора.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Номер изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

