

EE3013021

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
- 12 Функции часов
- 13 Использование дополнительных принадлежностей
- 15 Дополнительные функции
- 15 Полезные советы
- 27 Уход и очистка
- 30 Что делать, если ...
- 31 Охрана окружающей среды
- 32 Технические данные

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.
- **ВНИМАНИЕ** 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 продолжительной утраты 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 пускатели.
- 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 или 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-либо предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой.
 - Не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды.
 - Не храните влажную посуду и продукты в приборе 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 используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.
- При необходимости замены лампы используйте лампу такой же мощности и только специально предназначенную для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

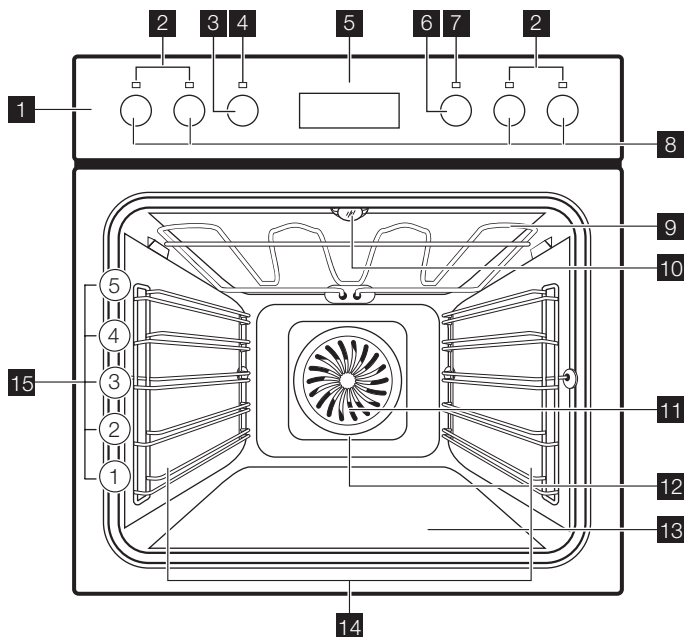
Сервисный центр

- 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

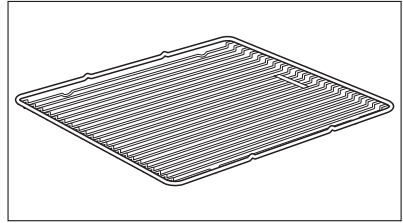


- 1** Панель управления
- 2** Индикаторы/символы конфорок
- 3** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4** Лампа/символ сети
- 5** Электронный программатор
- 6** Ручка управления температурой
- 7** Лампа/символ/индикатор температуры
- 8** Ручки управления конфорками
- 9** Нагревательный элемент
- 10**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

Принадлежности для духового шкафа

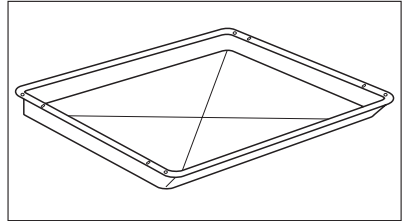
- **Решетка**

Для посуды, форм для выпечки, жарки.



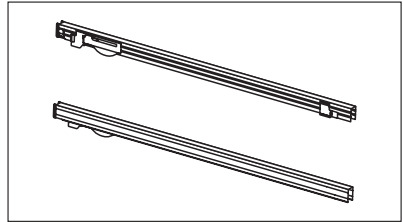
- **Противень**

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



- **Телескопические направляющие**

Для полок и противней.



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".

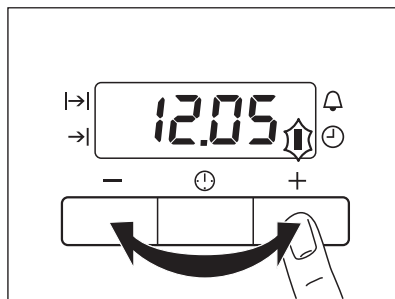
Установка текущего времени



Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор режима текущего времени. Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



i При смене времени не допускается одновременная установка таких автоматических функций, как "Продолжительность" |→| или "Окончание" →|.

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".

i **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.

Режим духового шкафа		Назначение
	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".
	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.

Конфорки

 Управление варочной панелью может осуществляться при помощи ручек управления конфорками. См. инструкцию по эксплуатации варочной панели.

Конфорки варочной панели


 Индикаторы конфорок (см. Главу «Описание изделия») показывают, какая выбрана конфорка.

Ручка управления	Режим
	Режим "Поддержание тепла"
0	Положение "Выкл"
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)

Порядок эксплуатации варочной панели:

1. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.
2. Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Функция автоматического нагрева

 Применимо только для варочных панелей с функцией автоматического нагрева.

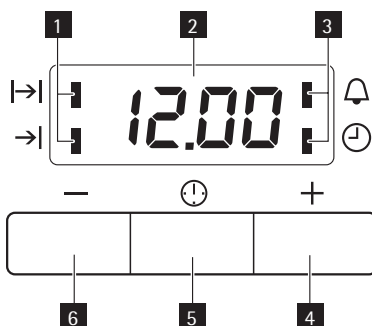
Функция автоматического нагрева в течение некоторого времени нагревает конфорку на полной мощности.

Чтобы включить функцию автоматического нагрева, выполните следующие действия:

1. Поверните ручку управления выбранной конфорки по часовой стрелке в самое крайнее положение (дальше максимальной ступени нагрева).
2. Сразу же задайте необходимую ступень нагрева.
3. Для выключения конфорки поверните ручку в положение «Выкл».

Электронный программатор

- 1 Индикаторы режимов
- 2 Дисплей времени
- 3 Индикаторы режимов
- 4 Кнопка "+"
- 5 Кнопка выбора режима
- 6 Кнопка "-"






ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов	Назначение
	Время суток Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Продолжительность Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Завершение Для установки времени отключения духового шкафа.

Если необходимо, чтобы прибор автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции "Продолжительность" и "Окончание" . В этом случае сначала установите "Продолжительность" , а затем "Окончание" .

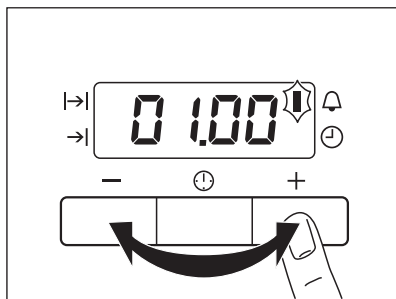
Использование режимов с задаваемым временем



1. Выберите режим и температуру (обязательно при использовании режимов "Продолжительность" или "Окончание").

2. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
3. Для установки таймера , режимов "Продолжительность"  или "Окончание" , нажмите кнопку "+" или "-".

На дисплее загорится индикатор соответствующего режима.

По завершении заданного периода времени индикатор соответствующего режима начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.



При использовании функции "Продолжительность"  и "Завершение"  духовой шкаф выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Поверните ручки выбора режима духового шкафа и термостата в нулевое положение.

Отмена режимов с задаваемым временем.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-".
Через несколько секунд соответствующая функция часов выключится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



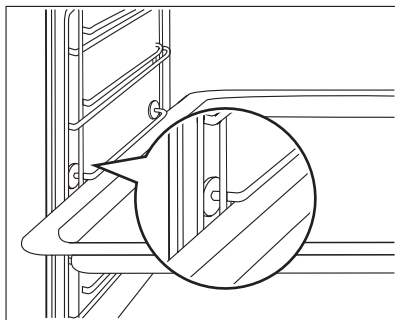
ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Установка принадлежностей для духового шкафа

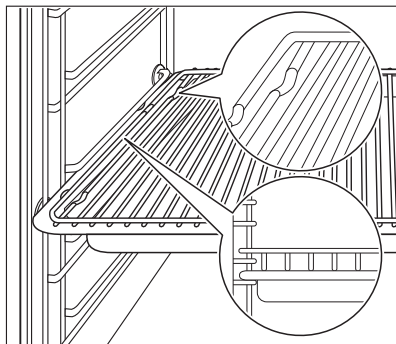


Сотейник и решетка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



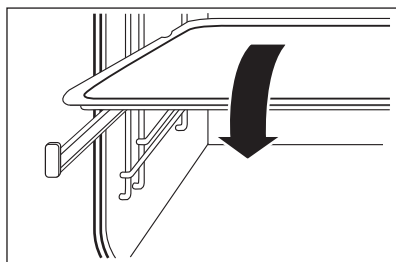
Одновременная установка решетки и ситейника

Уложите решетку на ситейник. Вставьте ситейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

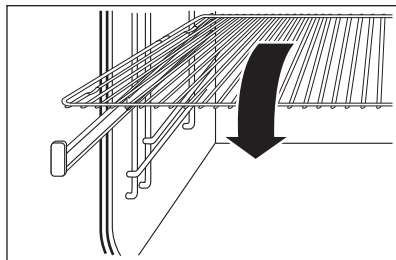


Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

Установите глубокий противень или ситейник на телескопические направляющие.



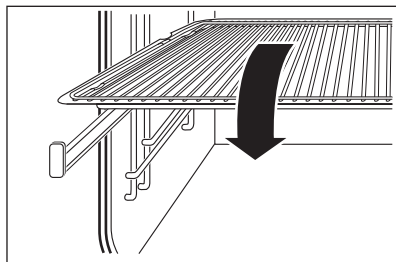
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее дно было направлено вниз.



Высокий ободок решетки служит для посуды дополнительной защитой от соскальзывания.

Одновременное размещение решетки и ситейника

Уложите решетку на ситейник. Установите решетку и ситейник на телескопические направляющие.



Все аксессуары духового шкафа следует чистить после каждого использования (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством) и просушивать.

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.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Примеры приготовления блюд для варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время в мин	Советы
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25	Периодически помешивайте
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40	Готовьте под крышкой
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4 - 5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по мере необходимости	Переверните по истечении половины времени
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней (в отдельных моделях).
- Информацию о функциях нагрева, рекомендуемых положениях противней и о температурах 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 положения противней 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 выровняется в процессе выпекания.

Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/фруктовый торт	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	35 - 50

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	60 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Батон-плетенка/ батон-венчик	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40
Рождественские коврижки	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте ситейник

Сухое печенье

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	3	160 ¹⁾	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	15 - 20

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Бисквиты из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Изделия из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Рулеты	Горячий воздух	3	160 ¹⁾	10 - 25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °С	Сушка по времени час:мин
	Положение полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Пирожные с взбитыми сливками/эклеры	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/мелкое печенье/мучные изделия/булочки

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °С	Сушка по времени час:мин
	Положение полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из песочного теста	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °С	Сушка по времени час:мин
	Положение полок, считая снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Песочное печенье / полоски из теста	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Печенье из сдобного теста	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Бисквиты из дрожжевого теста	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Изделия из слоеного теста	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Рулеты	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог недостаточно подрумянивается снизу.	Неверный выбор положения противня.	Установите пирог ниже.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования к времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
Пирог не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей ¹⁾	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	30 - 60

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 (если прибор им укомплектован) или на решетке над сотейником.
- 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	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в 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: средне прожаренная	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошо прожаренная	на см толщины	Турбо-гриль	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в 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
Мясной Рулет	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	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в 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	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Седло 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 оленя/косули	1,5-2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в 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

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
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	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Рыба, целиком	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	40 - 60

Малый гриль

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.

Малый гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Температура	Время в мин.	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Филе говядины	3	230	20 - 30	20 - 30
Свиная вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Рыба, целиком, 500-1000 г	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Большой гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Время в мин.	
		Первая сторона	Вторая сторона
Рубленый бифштекс	4	8 - 10	6 - 8
Филе свинины	4	10 - 12	6 - 10

Продукт для гриля	Положение противня	Время в мин.	
		Первая сторона	Вторая сторона
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
Тосты с открытой начинкой	4	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в 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
Открытый 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 по-русски	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 увеличить время размораживания.

Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

Блюдо	Время размораживания в мин.	Время дальнейшего размораживания в мин.	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
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	-
Сливочное 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	-

Высушивание - Горячий воздух

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	Положение противня		Температура, °C	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукты для сушки	Положение противня		Температура, °C	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10

Продукты для сушки	Положение противня		Температура, °С	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Яблоки, дольки-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

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:

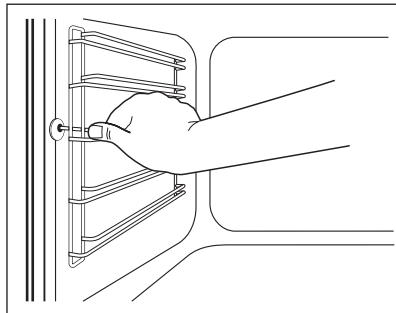
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- Все аксессуары следует очищать после каждого использования (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством), а затем 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

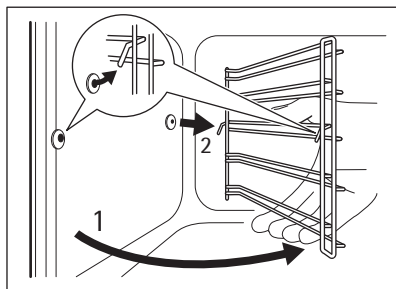
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

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 электросетице.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

Замена лампы освещения камеры духового шкафа:

1. Плафон лампы находится в потолочной части камеры. Поверните стеклянный плафон лампы против часовой стрелки и снимите его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи
3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу освещения духового шкафа аналогичного типа.

- Установите стеклянный плафон.

Потолок духового шкафа

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



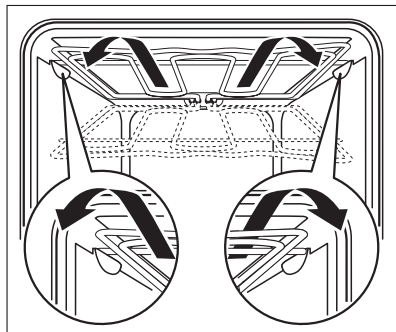
ВНИМАНИЕ!

Выключите прибор перед откидыванием нагревательного элемента вниз. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

Как откинуть нагревательный элемент

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

Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

- Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.



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

- Установите направляющие полок.

Дверца и стеклянные панели

Чтобы очистить дверцу, снимите ее.

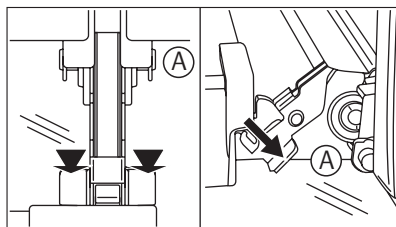


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая

Снятие дверцы

- Полностью откройте дверцу.
- Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
- Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 70°).
- Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом вверх.



Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.



Количество стеклянных панелей различно для разных моделей.

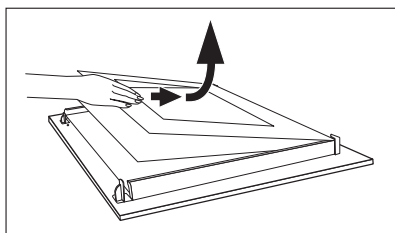
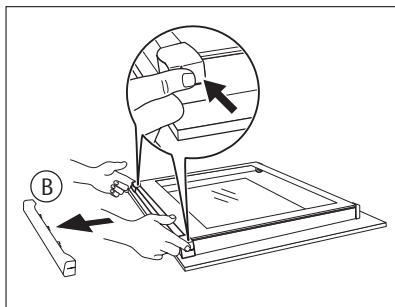


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу.
2. Возьмитесь за дверную планку (B) 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.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Конфорка не работает.	Обратитесь к инструкции по эксплуатации встроенной варочной панели.	
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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовый шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

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 внутренней камеры прибора.


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 сможете 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 переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 / 400 В
Частота	50 Гц



ME10

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.

www.aeg.com/shop

892949554-A-462011

