

4703RVD

KK ПЕШ

RU КУХОННАЯ ПЛИТА

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҰСҚАУЛАРЫ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

35

## СОДЕРЖАНИЕ

- 37 СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
- 41 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
- 42 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- 43 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 44 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 46 ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА
- 47 ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 49 ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ
- 50 ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ
- 53 ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 64 ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА
- 68 ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...
- 69 УСТАНОВКА

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.




Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ♻️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

## НА НАШЕМ ВЕБ-САЙТЕ МОЖНО НАЙТИ:

- Продукцию
- Брошюры
- Руководства пользователя
- Мастер устранения неполадок
- Информацию о техническом обслуживании

[www.aeg.com](http://www.aeg.com)

## УСЛОВНЫЕ ЗНАКИ

-  Внимание – Важные сведения по технике безопасности.
-  Общая информация и рекомендации
-  Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 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](http://www.aeg.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.  
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Модель \_\_\_\_\_

PNC (код изделия) \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_



## 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 настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

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

### БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- Выключайте прибор после каждого использования.

### УСТАНОВКА

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.

- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.

- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## УХОД И ЧИСТКА

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопакетные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- 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. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

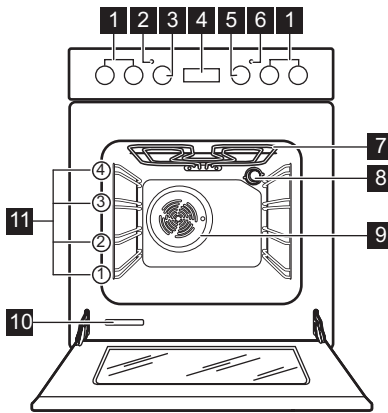
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

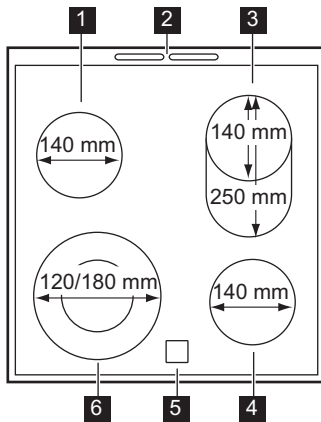
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Индикатор мощности
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара
- 3 Конфорка 1100 / 900 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 1700 / 700 Вт

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Съемные телескопические направляющие**  
Для установка на них полки или противней.
- **Ящик для хранения принадлежностей**  
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



### ВНИМАНИЕ!

При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

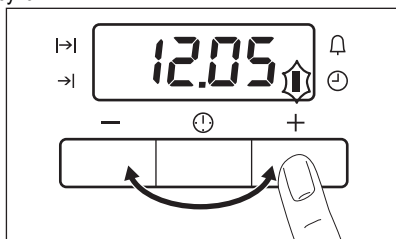
## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, необходимо задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать символ текущего времени.

С помощью + или - установите текущее время суток.



Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



При смене времени не допускается одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

1. Задайте функцию и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел "Настройки нагрева".

### ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая



### ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога из-за остаточного тепла!

### УСТАНОВКИ УРОВНЯ НАГРЕВА

Поворотная ручка	Функция
	Переключатель зон нагрева двухконтурной конфорки
0	Положение «Выкл»
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая)

- Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева.
- Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «0».



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для включения овальной или двухконтурной конфорки поверните ручку конфорки по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.

- Переведите ручку по часовой стрелке в положение "9".
- Медленно поверните ручку к символу до щелчка.  
Теперь оба контура конфорки включены.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### КУХОННАЯ ПОСУДА



- Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

### ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
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 превышающем 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 из расчета на 750 г картофеля.
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6-7	Жарка малой интенсивности: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение	Время (мин)	Советы
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.		

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

### **Удаление загрязнений:**

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.  
– **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## ВКЛЮЧАЕТ И ВЫКЛЮЧАЕТ ПРИБОР


- Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.  
Во время работы прибора включается контрольный индикатор.
- Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.  
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

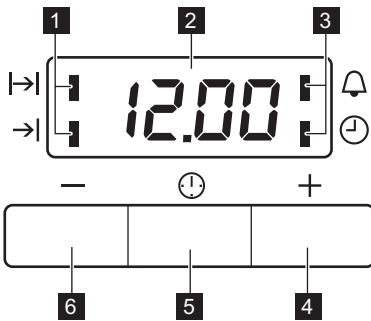
## РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
 Верхний + нижний нагрев	Нагрев с использованием как верхнего, так и нижнего элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
 Режим принудительной конвекции	Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление фруктов в сиропе, а также подсушивание грибов и фруктов.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
 Верхний нагрев с вентилятором	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также выпекание.
 Турбо-гриль	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Жарка крупных кусков мяса. <b>Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.</b>
 Режим «Пицца»	Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственный нагрев основы пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Режим духового шкафа	Применение
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



- 1 Индикаторы режимов
- 2 Дисплей времени
- 3 Индикаторы режимов
- 4 Кнопка «+»
- 5 Кнопка выбора
- 6 Кнопка «-»

Функция часов		Описание
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал. <b>Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</b>
	Длительность	Задание продолжительности работы прибора.
	Завершение	Установка времени окончания работы прибора.

**i** При одновременном использовании функций «Продолжительность» I->I и «Окончание» ->I можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность I->I, затем время окончания ->I.

На дисплее загорится индикатор соответствующего режима.

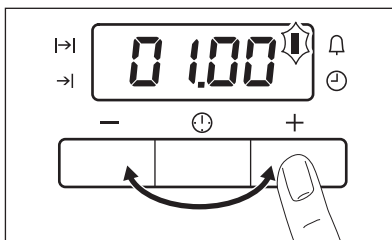
По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

**i** При использовании функции «Продолжительность» I->I и «Завершение» ->I прибор выключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

### УСТАНОВКА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.



2. Для установки таких функций, как «Таймер» , «Продолжительность» I->I или «Окончание» ->I, воспользуйтесь кнопками «+» и «-».

### ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.

2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ". Через несколько секунд соответствующая функция выключится.



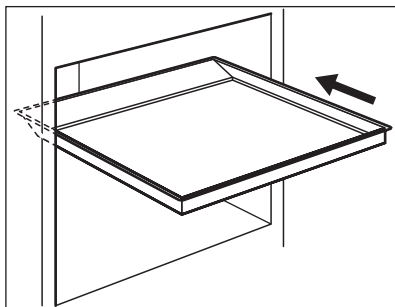
## ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### ВСТАВЬТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



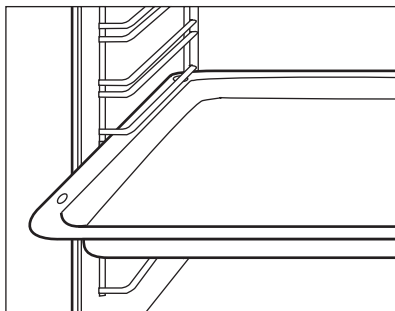
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



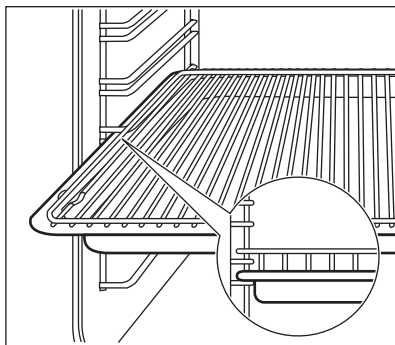
### ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

### УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.

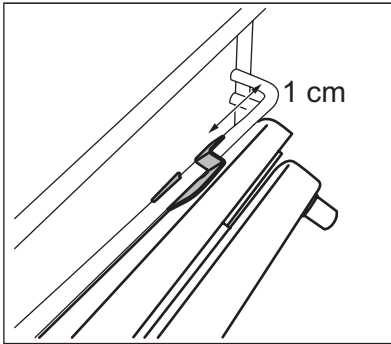


### Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

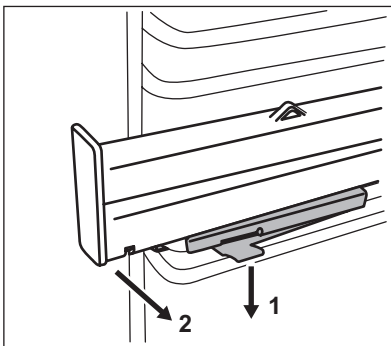
## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Их можно снимать и устанавливать на различных уровнях; исключение составляет уровень 4.



### Установка telescopic направляющих

1. Отверните telescopic направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце telescopic направляющей в направляющую для противня. Telescopic направляющие можно установить на каждом уровне полок, за исключением уровня 4. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.
3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах telescopic направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Нажмите передним концом telescopic направляющей на направляющую для противня. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй telescopic направляющей. Убедитесь, что две telescopic направляющие установлены на одном и том же уровне.



### Снятие telescopic направляющих

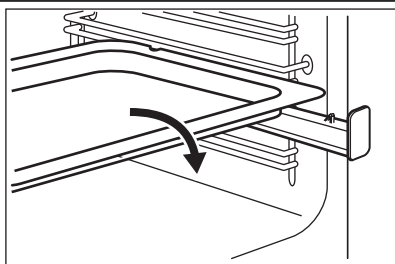
1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце telescopic направляющей.
2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните telescopic направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец telescopic направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую telescopic направляющую.



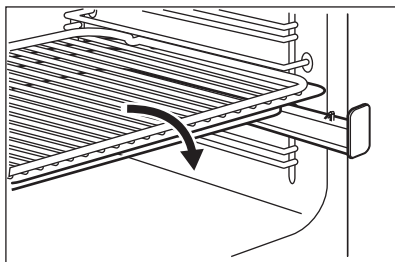
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ – УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Установите плоский противень для выпечки или ситейник на телескопические направляющие.



### Установка полки духового шкафа вместе с ситейником

Уложите полку духового шкафа на ситейник. Установите полку духового шкафа и ситейник на телескопические направляющие.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

# ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывидимые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открытии дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

## ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1,35 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°С)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	30 - 35
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 40
Плоский пирог (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	45 - 55
Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	140 - 150	55 - 65
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	170 - 180	40 - 50

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°С)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3	10	170 - 180	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	30 - 35
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	10	150 - 160	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	150 - 160	30 - 40
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 190	50 - 60
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	180 - 200	30 - 40
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	15	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	50 - 60
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 170	60 - 70
Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>



Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	210 - 230	35 - 45
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	150 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 170	10 - 15
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	50 - 60
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	100 - 120	55 - 65
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4	-	115 - 125	65 - 75
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	170 - 180	20 - 30
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 170	20 - 30
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 170	20 - 30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

РЕЖИМ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ 

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 35
Низкий пирог (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	165 - 175	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	20 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1)	10	150 - 160	35 - 45

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	150 - 160	20 - 30
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Цыпленок, целиком (1,3 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	40 - 50
Жареная свинина (800 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	45 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	160 - 170	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	25 - 35


Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Плоский пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	30 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

ТУРБО-ГРИЛЬ 

Продукты	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты (500 г)	3	10	230	3 - 5
Цыпленок, половинка (1200 г)	2	-	200	25 + 25
Свинные жареные отбивные котлеты (500 г)	2	-	230	20 + 20

РЕЖИМ «ПИЦЦА» 

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог (1200 г + 1200 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	170 - 180	50 - 60
Цыпленок, целиком (1400 г)	уровень 2	-	165 - 175	55 - 65
Цыпленок, половинка (1350 г)	уровень 2	-	165 - 175	30 - 35
Пицца (1000 г + 1000 г)	эмалированный противень или противень с алюминиевым покрытием на уровнях 1 и 2 <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Открытый пирог «Киш Лорен» (1000 г)	уровень 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

<sup>1)</sup> После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

**Информация об акриламидах**

образования корочки интенсивного коричневого цвета.

**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

## ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

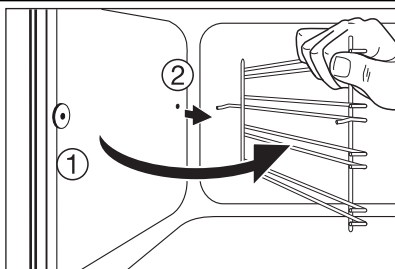
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мяг-

кой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

## НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.



### Извлечение направляющих для противней

1. Вытяните переднюю часть направляющей для полок из боковой стенки.
2. Вытяните заднюю часть направляющих для полок из боковой стенки и извлеките направляющие из шкафа.

## Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!

## ПОТОЛОК ДУХОВОГО ШКАФА

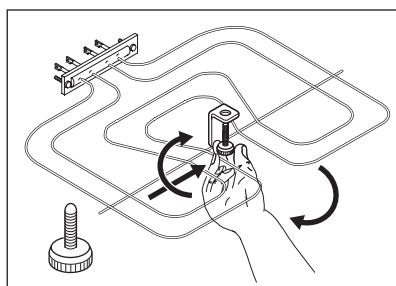
Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.



### ВНИМАНИЕ!

Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

1. Винтитесь винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.
4. Установка решетки в обратном порядке.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

## ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



### ВНИМАНИЕ!

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



### ВНИМАНИЕ!

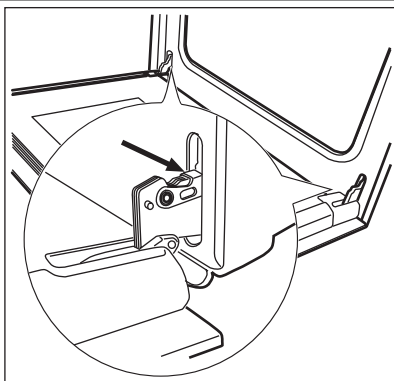
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



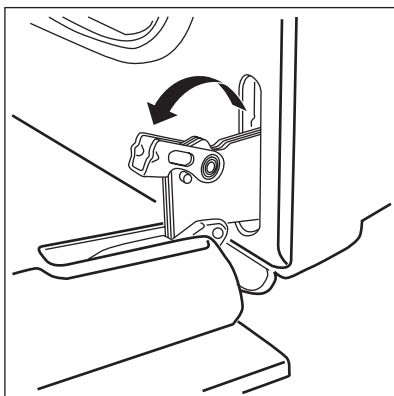
### ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

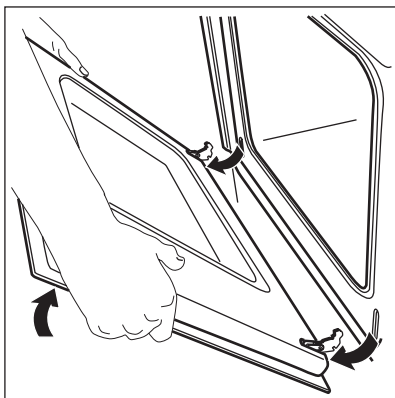


1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

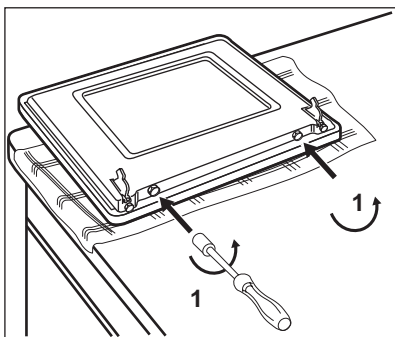


2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.





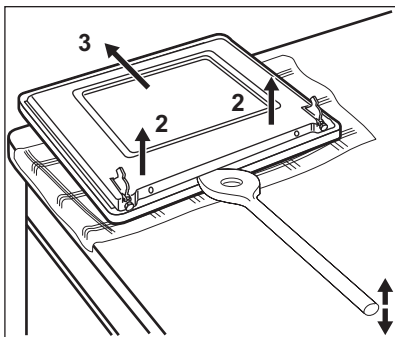
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

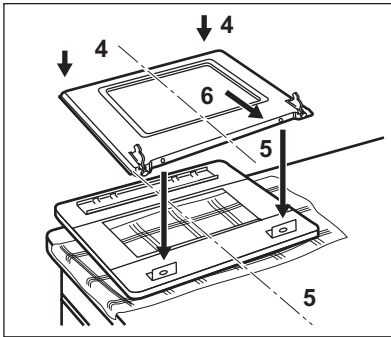
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



### ВНИМАНИЕ!

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

## Установка дверцы и стеклянной панели

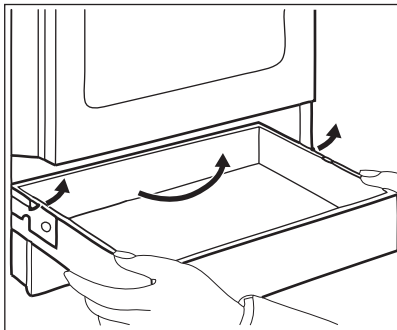


После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

## ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЯЩИКА

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Приподнимите верхнюю часть ящика и снимите его с направляющих.

### Установка ящика

1. Установите ящик на направляющие. Удостоверьтесь, что соответствующие элементы конструкции вошли в зацепление с направляющими.
2. Опустите ящик до горизонтального положения и задвиньте внутрь.



### ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Не храните в нем легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумагу, чистящие спреи и т.д.)

## ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



### ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

### Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.



Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

### Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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 часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
На дисплее отображаются символы "12.00" и "LED" ("светодиод").	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

# УСТАНОВКА

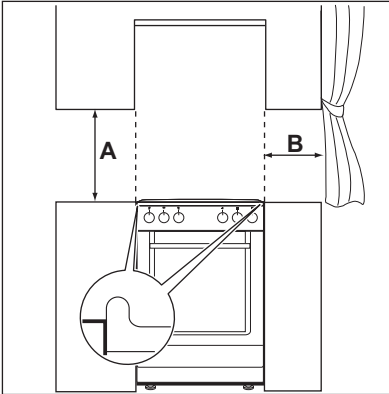


## ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

## МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



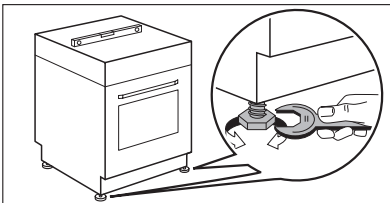
## Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	9135 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## ВЫРАВНИВАНИЕ



Для выравнивания по высоте верхней части плиты с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

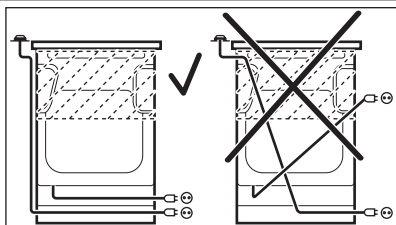
## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



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](http://www.aeg.com/shop)

892941367-A-102012

