

BE3013021  
BE301302P

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](http://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
- 14 Дополнительные функции
- 14 Полезные советы
- 27 Уход и очистка
- 30 Что делать, если ...
- 31 Технические данные
- 31 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или когда его дверца открыта. Прибор сильно нагревается.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

### Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- \*Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## Использование



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
  - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не наливайте в нагретый прибор воду.
  - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
  - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

## **Уход и очистка**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## Утилизация



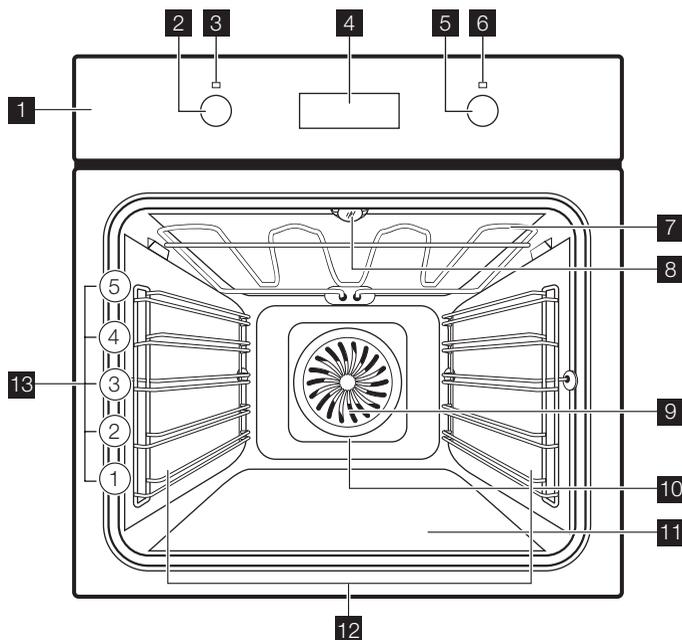
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Общий обзор

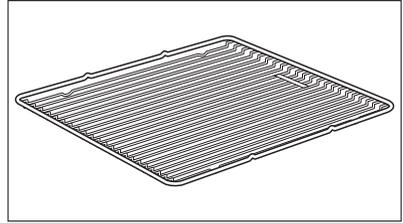


- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Лампа/символ сети
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка управления температурой
- 6** Лампа/символ/индикатор температуры
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Вентилятор
- 10** Нагревательный элемент на задней стенке
- 11** Нижний нагрев
- 12** Съёмная направляющая для противня
- 13** Положения полок

## Принадлежности для духового шкафа

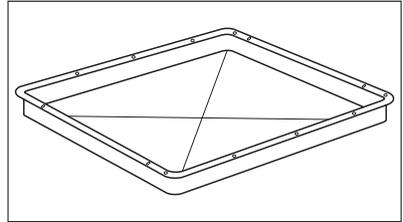
- **Решетка**

Для посуды, форм для выпечки, жарки.



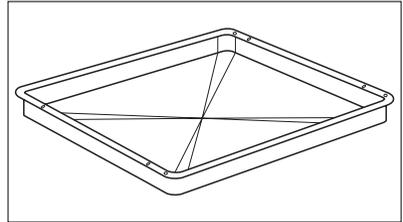
- **Глубокий противень**

Для тортов и бисквитов.



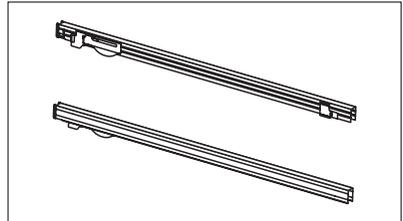
- **Противень для жарки**

Для выпекания и жарения 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".

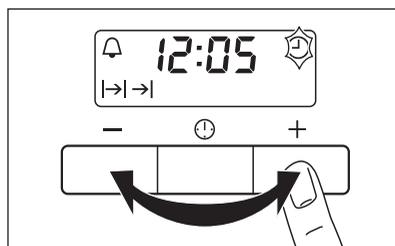
## Установка текущего времени



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.



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".



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

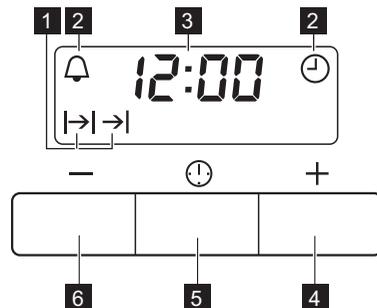
- Индикатор загорается при нагреве духового шкафа.
- Лампа включается во время работы прибора.
- Символ появляется, когда при помощи ручки выбрана одна из конфорок, режим духового шкафа или температура.

## Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Назначение
 Лампа	Используйте данную функцию для освещения камеры духового шкафа.
 Горячий воздух	Для выпекания одновременно максимум на трех уровнях духового шкафа. Задавайте температуру выпекания на 20°C - 40°C ниже, чем при использовании функции "Верхний+нижний нагрев". Также используется для сушки продуктов.
 Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Следует уменьшить температуру (на 20°C - 40°C) по сравнению с режимом режимом "Верх+нижний нагрев".
 Верхний + нижний нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов.
 Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.
 Малый гриль	Для приготовления плоских продуктов в центре гриля и для приготовления тостов.
 Большой гриль	Используется для приготовления на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также для тостов.
 Турбо гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также для подрумянивания продуктов, например, запеканок.

## Электронный программатор

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



## ФУНКЦИИ ЧАСОВ

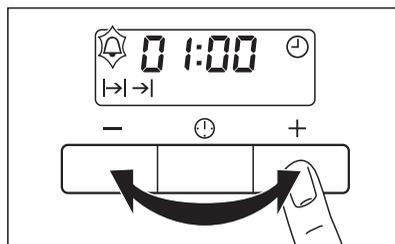
Функция часов		Назначение
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. <b>Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</b>
	Продолжительность	Служит для установки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

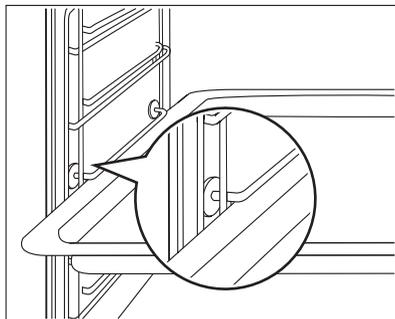


### ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

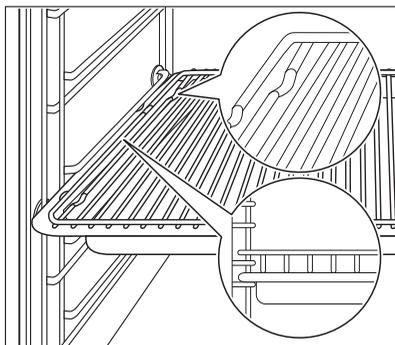
### Установка принадлежностей для духового шкафа

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



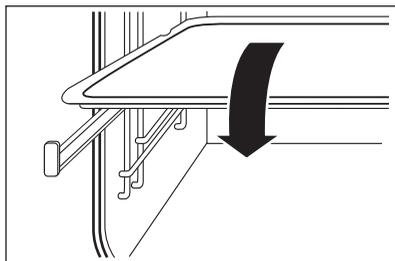
### Одновременная установка решетки и сотейника

Уложите решетку на противень для жарки. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

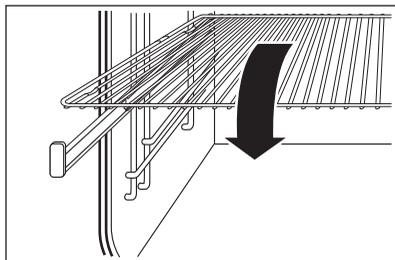


### Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

Установите глубокий противень или сотейник на телескопические направляющие.



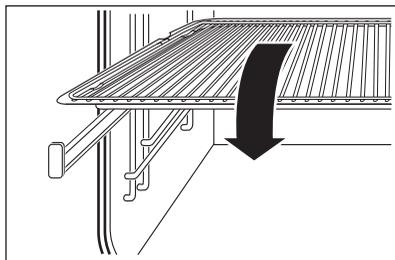
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее дно было направлено вниз.



Высокий ободок решетки служит для посуды дополнительной защитой от соскальзывания.

### Одновременное размещение решетки и сотейника

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



## 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

### 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 выравнивается в процессе выпекания.

### Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Решение
Торт недостаточно подрумянивается снизу.	Неверный выбор положения противня.	Установите пирог ниже.
Торт опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания <b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа.</b>
Торт опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования к времени размешивания, особенно, при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.

Результат выпекания	Возможная причина	Решение
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

## Выпекание на одном уровне:

### Выпечка в формах

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера» / фруктовые торты	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	2	170-180 <sup>1)</sup>	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 в глубоких противнях

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин
Батон-плетенка/ батон-венук	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40
Рождественские коврижки	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70
<b>Хлеб (ржаной):</b> 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста <sup>2)</sup>	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста <sup>2)</sup>	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте ситейник

### Бисквит

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Рулеты	Горячий воздух	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время в мин
Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

### 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 <sup>1)</sup>	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

## Выпекание на нескольких уровнях

### Торты/выпечка/хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °С	Время в мин
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	1/4	-	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Торт с сухой обсыпкой	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

**Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты**

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °С	Время в мин
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из песочного теста	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / 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
Печенье из дрожжевого теста	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	1/4	-	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Рулеты	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

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 <sup>1)</sup>	5 - 6
Ростбиф или филе: средне Прожаренная	на см толщины	Турбо гриль	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошо Прожаренная	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	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
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г – 1 кг	Турбо гриль	1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка (предварительно отваренная)	750 г – 1 кг	Турбо гриль	1	150 - 170	90 - 120

### Телятина

Вид мяса	Количество	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 <sup>1)</sup>	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
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

**Пицца**

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен»	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Пироги по-русски	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте сотейник

**Приготовление на гриле**

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности. Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.

Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.

Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

**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
Свинная 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
Burgers / Рубленые бифштексы	4	8 - 10	6 - 8
Филе свинины	4	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	4	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

**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 блюдо в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени

Блюдо	Время размораживания в мин.	Время дальнейшего размораживания в мин.	Комментарий
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
Форель 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
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	-

## Консервирование – нижний нагрев

### Обратите внимание:

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

### Ягоды

Варенье	Температура, °C	Время до начала образования пузырьков воздуха, мин	Продолжение кипячения при 100°C, мин
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

### Фрукты с косточками

Варенье	Температура, °C	Время до начала образования пузырьков воздуха, мин	Продолжение кипячения при 100°C, мин
Груши, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Овощи**

Варенье	Температура, °С	Время до начала образования пузырьков воздуха, мин	Продолжение кипячения при 100°С, мин
Морковь <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощные соленья	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу

**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, °С	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, °С	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-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:

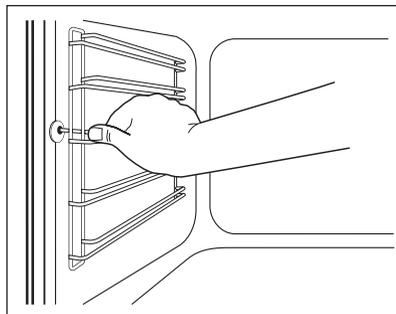
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они 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

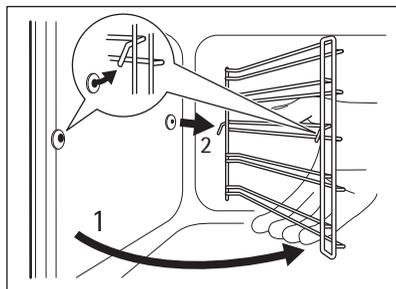
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

#### 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 электрощите.



### **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.

4. Установите стеклянный плафон.

## Потолок духового шкафа

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



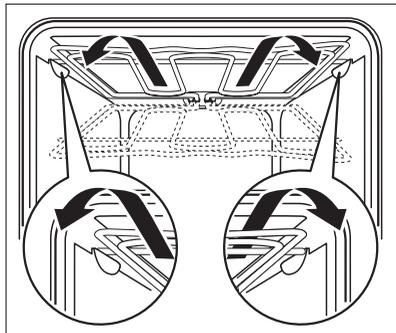
### **ВНИМАНИЕ!**

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

### Как откинуть нагревательный элемент

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

Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



### Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.



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

2. Установите направляющие полок.

## Дверца и стеклянные панели

Чтобы очистить дверцу, снимите ее.

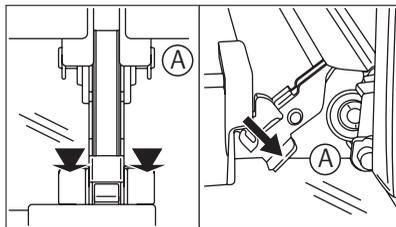


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая

### Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 70°).
4. 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.



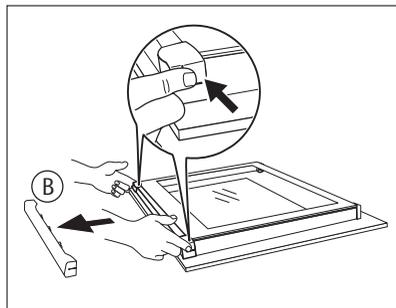
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

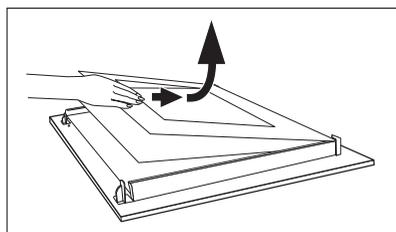
### Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу.

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



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



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

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



### ВНИМАНИЕ!

См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Перегорела лампа освещения духового шкафа.	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.) .....

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной 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.



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)

892949520-A-122012

