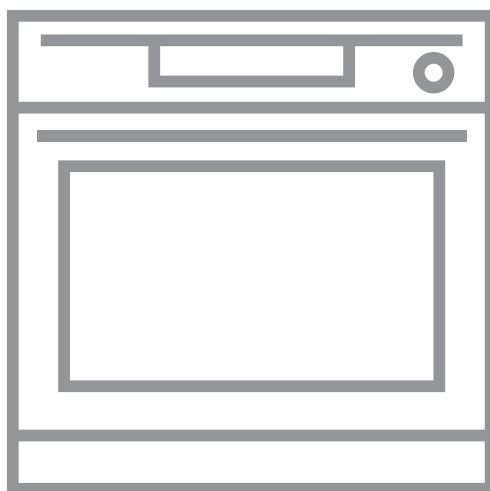

▶ PRO COMBI
BS5831402

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



 **AEG**
perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	7
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	22
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	24
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	49
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	52
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	53

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия АЕГ. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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: модель, код изделия (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность 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.

1.1 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 при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения 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 влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы 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.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.4 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

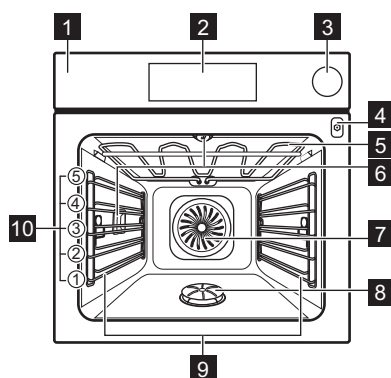
- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и

извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие 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.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



2.6 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

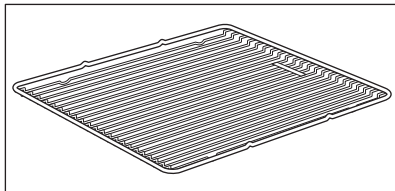
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Парогенератор с защитным колпаком
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

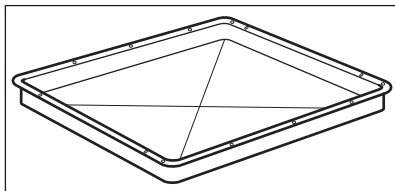
3.2 Принадлежности

Решетка



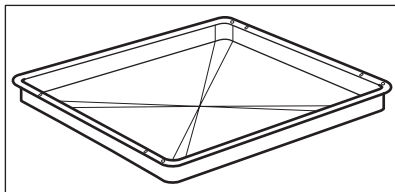
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



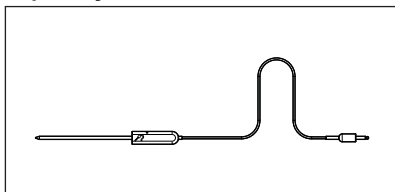
Для тортов и бисквитов.

Противень для жарки / гриля



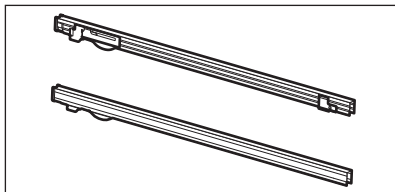
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



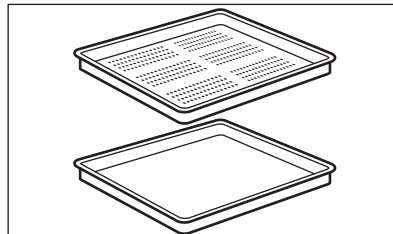
Определение готовности блюда.

Телескопические направляющие



Для полок и противней.

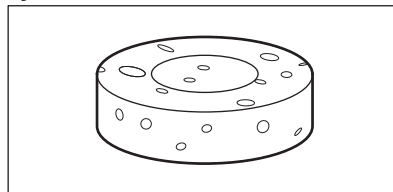
Набор противней для приготовления на пару



Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Используйте его для приготовления продуктов, которые не должны готовиться, будучи погруженными в воду (например, овощей, разделанной рыбы, куриных грудок). Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду (например, риса, поленты, макаронных изделий).

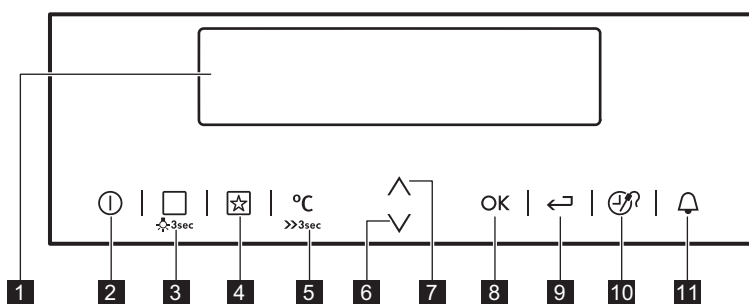
Губка



Для сбора остатков воды из парогенератора.




4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

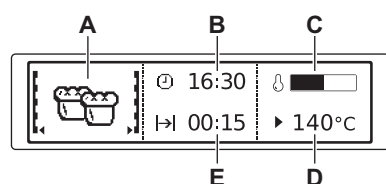


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсорное поле	Режим	Комментарий	
1	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
2		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3		Heating Functions или Assisted Cooking	Выбор режима нагрева или меню Assisted Cooking. Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
4		Favourite Programme	Сохранение и вызов любимых программ.
5		Селектор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Fast heat up.
6		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
7		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8		ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки.







Сенсорное поле	Режим	Комментарий
9 	Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
10 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить таймер или следующие функции: Function Lock, Favourite Programme, Heat + Hold, Set + Go. Также можно изменить настройки термощупа.
11 	Minute Minder	Установка функции Minute Minder.


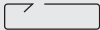




4.2 Дисплей



- A) Режим нагрева
- B) Время суток
- C) Индикация нагрева
- D) Температура
- E) Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Режим	Комментарий
	Minute Minder	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Duration	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	End Time	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Начало	На дисплее отображается время, в которое должен включиться режим нагрева.
	Температура духового шкафа	На дисплее высвечивается температура духового шкафа.

Символ		Режим
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∇ и \blacktriangle .
	Расчет	Прибор вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Fast Heat Up Indicator	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Weight Automatic	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Heat + Hold	Режим включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

5.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на \blacktriangle или на ∇ .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню






1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∇ или \blacktriangle выберите нужный пункт меню.

3. Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.










 В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .





6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Assisted Cooking	Содержит перечень автоматических программ.
	Heating Functions	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Steam Cleaning	Очистка духового шкафа при помощи пара.
	Basic Settings	Данное меню можно использовать для задания других установок.
	Favourite Programme	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Подменю для меню: Basic Settings




Символ	Подменю	Описание
	Set Time of Day	Установка текущего времени суток.
	Time Indication	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	Set + Go	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим: Set + Go.
	Heat + Hold	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим: Heat + Hold.
	Extra Time	Включение и выключение функции «Увеличение времени».
	Display Contrast	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Display Brightness	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Set Language	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Buzzer Volume	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.

Символ	Подменю	Описание
	Key Tones	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Alarm/Error Tones	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Cleaning Assistant	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Service	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Factory Settings	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Heating Functions


Режим нагрева	Применение
 Full Steam	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и других блюд.
 Half Steam + Heat	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).
 Quarter Steam + Heat	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
 ECO Steam	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы.
 Moist Fan Baking	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на 1 уровне духового шкафа. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.
 True Fan Cooking	Одновременное выпекание, жарка и подсушивание продуктов на 3 уровнях..

Режим нагрева	Применение
 Pizza Setting	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. .
 Slow Cooking	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Conventional Cooking	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Frozen Foods	Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.
 Turbo Grilling	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Fast Grilling	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Grilling	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Keep Warm	Сохранение пищи в теплом виде.
 Defrost	Размораживание замороженных продуктов.
 Bottom Heat	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Dough Proving	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
 Bread Baking	Выпекание хлеба.
 Au Gratin	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
 Preserving	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
 Drying	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).

Режим нагрева	Применение
 Plate Warming	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Steam Regenerating	Подогрев уже приготовленных продуктов непосредственно на тарелке.
 ECO Roasting	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Heating Functions.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Установите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Нажмите на  один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Heating Functions и Assisted Cooking.

6.5 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.





ВНИМАНИЕ!

Не заливайте воду непосредственно в парогенератор. Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.

Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.


3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите прибор.
5. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости, задайте функцию Duration  или End Time .

Пар начнет вырабатываться примерно через 2 минуты. При достижении

температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

8. Выключите прибор.
9. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.
10. После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.

Прибор может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

 Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.


После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

6.6 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.7 Fast Heat Up Indicator

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

Для включения функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.




6.8 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное

тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.








6.9 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:


- **Остаточное тепло**
 - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена функция часов (Duration или End Time).
 - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- **Функции «Эконом»** – см. Главу «Режимы Нагрева».
- При использовании функции **Moist Fan Baking** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании  на 3 секунды или открывании дверцы прибора.
- При использовании **функций ЭКОНОМ** лампа выключается. Лампа включается снова при касании  на 3 секунды или открывании дверцы прибора.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


7.1 Таблица функций часов


Функция часов	Применение
 Minute Minder	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите на  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на  , чтобы произвести пуск.
 Duration	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
 End Time	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

 При использовании функций часов Duration и End Time выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

7.2 Установка функций часов

-  • Перед использованием функций Duration и End Time сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Duration и End Time можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.
- При использовании термощупа функции Duration и End Time не работают.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.

3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.


7.3 Heat + Hold

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Duration.

Функция Heat + Hold служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Basic Settings.


1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Heat + Hold.



5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал. При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Extra Time

Режим Extra Time позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Duration.

 Применимо для всех режимов нагрева с Duration или Weight Automatic. Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле. На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или  для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите на **OK**.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ




ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Assisted Cooking с Recipe Automatic

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите прибор.

2. Выберите меню Assisted Cooking. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

 При использовании функции Manual прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.2 Assisted Cooking с Weight Automatic

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Assisted Cooking. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Выберите функцию Weight Automatic. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
5. Коснитесь **^** или **v**, чтобы задать вес продуктов. Чтобы

подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Начнется выполнение программы.

6. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на **^** или на **v**.
7. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

i При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

! **ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

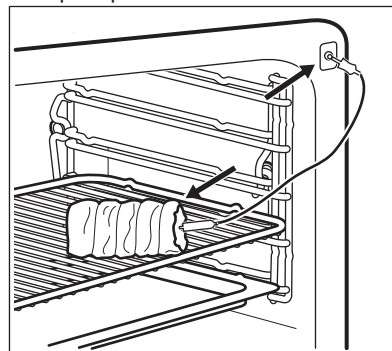
Необходимо задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

! **ОСТОРОЖНО!**
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

i В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.


1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на передней панели прибора.




На дисплее отобразится символ термощупа.


4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи **^** или **v**.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
7. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

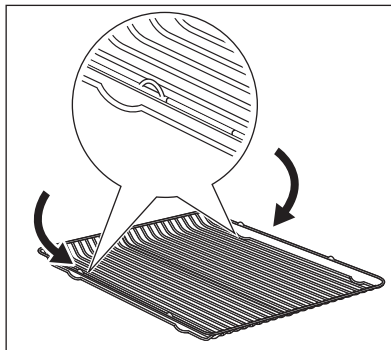
 **ВНИМАНИЕ!**
Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей

 **ОСТОРОЖНО!**
Не используйте глубокий противень или сотейник совместно с функцией Full Steam.

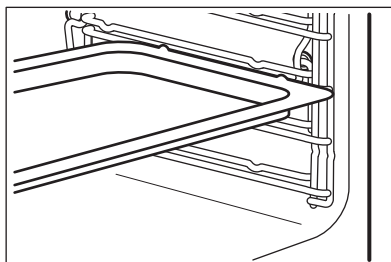
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



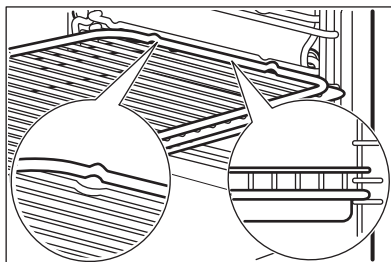
Противень для жарки:


Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.




Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.




- 
 Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

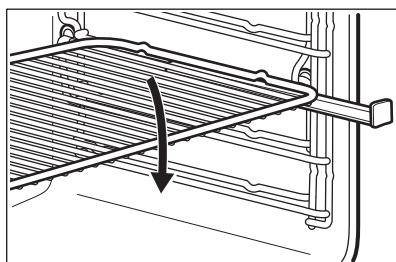
9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

- 
ОСТОРОЖНО!
 Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

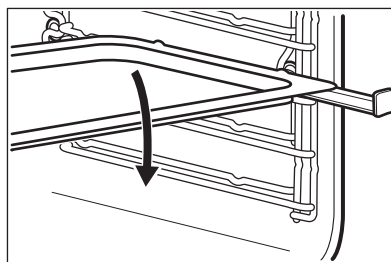
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

- 
 Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



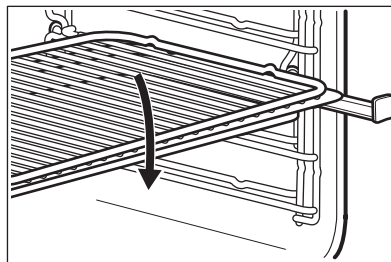
Глубокий противень или сотейник:

Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.




10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Favourite Programme

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Favourite Programme. Можно сохранить до 20 программ.



Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится SAVE.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Для ее изменения нажимайте на  или на .
8. Нажмите на **OK**. Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.


Можно изменить имя программы в меню Edit Programme Name.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Favourite Programme.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.



4. Выберите название любимой программы.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Favourite Programme. Эти же действия можно произвести при выключенном приборе.


10.2 Использование функции «Защита от детей».



Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение. Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

10.3 Function Lock



Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда прибор работает.


1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Function Lock.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для выключения функции нажмите на . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на , а затем на **OK** для подтверждения.

10.4 Set + Go

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Duration.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Set + Go.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для включения функции Set + Go нажмите на любое сенсорное поле (кроме ). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Function Lock.
- Меню Basic Settings позволяет включать и выключать функцию Set + Go.

10.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура	Время отключения духового шкафа
30°C - 115°C	12,5 часов

Температура	Время отключения духового шкафа
120°C - 195°C	8,5 часов
200°C - 230°C	5,5 часов



Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Light, Термощуп, End Time и Duration.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда прибор включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
 - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию Minute Minder. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Keep Warm

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Plate Warming

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Dough Proving

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Dough Proving. Установите необходимое время.

11.3 Приготовление на пару

- Используйте только жаростойкую и нержавеющую кухонную посуду или контейнеры из хромированной стали (поставляются не со всеми моделями).
- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.
- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.
- После каждого использования удаляйте воду из выдвижного резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».
- В таблице приведены данные для стандартных блюд.

- Если данные в таблицах не указано иное, начинайте готовить в холодном приборе.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

11.4 Таблица данных для приготовления на пару

Время (мин)	Количество воды в резервуаре (мл)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.5 Full Steam / ECO Steam



ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу прибора при включении данного режима. Существует опасность получения ожогов.

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Количество

воды должно определяться самым большим количеством воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

Стерилизация

- Данный режим позволяет стерилизовать контейнеры (напр., бутылочки для детского питания).
- Поместите чистые контейнеры в центр полки на первом уровне. Позаботьтесь о том, чтобы горлышки смотрели вниз под небольшим углом.
- Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды; продолжительность – 40 минут.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Артишоки	96	50 - 60	2	800
Баклажаны	96	15 - 25	2	450

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Цветная капуста, целиком	96	35 - 45	2	600
Цветная капуста, соцветия	96	25 - 30	2	500
Брокколи, целиком	96	30 - 40	2	550
Брокколи, соцветия	96	20 - 25	2	400
Нарезанные грибы	96	15 - 20	2	400
Горох	96	20 - 25	2	450
Фенхель	96	35 - 45	2	600
Морковь	96	35 - 45	2	600
Кольраби, полосками	96	30 - 40	2	550
Сладкий перец, соломкой	96	20 - 25	2	400
Лук-порей, кольцами	96	25 - 35	2	500
Зеленая фасоль	96	35 - 45	2	550
Маш-салат, соцветия	96	20 - 25	2	450
Брюссельская капуста	96	30 - 40	2	550
Свекла	96	70 - 90	2	800 + 400
Скорцонера (листовая капуста)	96	35 - 45	2	600
Сельдерей, кубиками	96	25 - 35	2	500

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Спаржа, зеленая	96	25 - 35	2	500
Спаржа, белая	96	35 - 45	2	600
Шпинат	96	15	2	350
Очищенные помидоры	96	15	2	350
Белая фасоль	96	30 - 40	2	500
Савойская капуста	96	20 - 25	2	400
Цуккини, нарезанные ломтиками	96	15 - 20	2	350

Гарниры

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Клецки из дрожжевого теста	96	30 - 40	2	600
Картофельные клецки	96	35 - 45	2	600
Картофель в мундире, средний	96	45 - 55	2	750
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	35 - 40	2	600
Вареная картошка, четвертушки	96	35 - 40	2	600
Хлебные клецки	96	35 - 45	2	600

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Тальятелле, свежая	96	20 - 25	2	450
Полента (соотношение с водой 3:1)	96	45 - 50	2	750

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Форель, прибл. 250 г	85	30 - 40	2	550
Креветки, свежие	85	20 - 25	2	450
Креветки, замороженные	85	30 - 40	2	550
Филе лосося	85	25 - 35	2	500
Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г	85	40 - 45	2	600
Мидии	96	20 - 30	2	500
Куски рыбного филе, плоские	80	15	2	350

Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Вареная ветчина, 1000 г	96	55 - 65	2	800 + 150
Куриная грудка, отварная	90	25 - 35	2	500

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Курица отварная, 1000 г – 1200 г	96	60 - 70	2	800 + 150
Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г	90	80 - 90	2	800 + 300
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	90 - 110	2	800 + 300
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	96	110 - 120	2	800 + 700
Чиполата (свинные охотничьи колбаски)	80	15 - 20	2	400

Яйца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в резервуаре (мл)
Яйца, сваренные вкрутую	96	18 - 21	2	500
Яйца вареные, в мешочек	96	13 - 16	2	450
Яйца, сваренные всмятку	96	11 - 12	2	400

11.6 Turbo Grilling и Full Steam последовательно

Комбинируя режимы, можно готовить мясо, овощи и гарнир друг за другом. Все блюда будут готовы к подаче на стол одновременно.

- Воспользуйтесь режимом Turbo Grilling для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите подготовленные овощи и гарниры в подходящую кухонную посуду, а ее – в духовой шкаф вместе с жарким.

- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите функцию Full Steam. Готовьте все вместе до готовности.



Максимальный объем воды 800 мл.

Продукты	Turbo Grilling (первый этап: приготовление мяса)			Full Steam (второй этап: добавление овощей)		
	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф, 1 кг Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	мясо: 1	96	40 - 50	мясо: 1 овощи: 3
Жареная свинина, 1 кг Картофель, овощи, соус	180	60 - 70	мясо: 1	96	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3
Жареная телятина, 1 кг Рис, овощи	180	50 - 60	мясо: 1	96	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3

11.7 Half Steam + Heat

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем/ открытый пирог и в порционных чашках 1)	90	35 - 40	2
Печеные яйца 1)	90	30 - 40	2
Террин (блюдо в горшочке) 1)	90	40 - 50	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25	2
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	2
Небольшая рыба (до 350 г)	90	25 - 35	2
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	35 - 45	2

1) Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

Разогрев

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Клецки	85	25 - 35	2
Макаронные изделия	85	20 - 25	2
Рис	85	20 - 25	2
Порционные блюда	85	20 - 25	2

11.8 Quarter Steam + Heat

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Ростбиф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Жареная телятина, 1000 г	180	80 - 90	2
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба, сырые 500 г	180	30 - 40	2
Копченая свиная вырезка, 600 г -1000 г (вымачивать 2 часа)	160 - 180	60 - 70	2
Цыпленок, 1000 г	180 - 200	50 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Утка 1500-2000 г	180	70 - 90	2
Гусь 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	2
Запеканка из макаронных изделий	190	40 - 50	2
Лазанья	180	45 - 55	2
Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г	180 - 190	45 - 50	2
Рулеты, 40 г - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Рулеты-полуфабрикаты	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты 40 г - 50 г	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты, 40 г - 50 г, замороженные	200	25 - 35	2

11.9 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

11.10 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по 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.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.11 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста	True Fan Cooking	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Conventional Cooking	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Conventional Cooking	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Conventional Cooking	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Conventional Cooking	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Conventional Cooking	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейцарский рулет	Conventional Cooking	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Conventional Cooking	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	True Fan Cooking	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Conventional Cooking	170	35 - 55	3

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	True Fan Cooking	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Conventional Cooking	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	True Fan Cooking	140	20 - 35	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Conventional Cooking	160 ¹⁾	20 - 30	3
Печенье из сдобного теста	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150	3
Миндальное печенье	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50	3

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из дрожжевого теста	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	True Fan Cooking	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	True Fan Cooking	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рулеты	Conventional Cooking	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	True Fan Cooking	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Conventional Cooking	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.12 Выпечка и запеканки

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40	1
Запеканка из овощей ¹⁾	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.13 Moist Fan Baking

Продукты Вид продуктов	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	2
Лазанья	180 - 200	45 - 60	2
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	2
Сладкие запеканки	180 - 200	45 - 60	2
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / батон-венук	170 - 190	40 - 50	2
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.14 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию True Fan Cooking.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.15 Slow Cooking

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки

температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Slow Cooking и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1500 г	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Стейки	200 г - 300 г	120	20 - 40	3

11.16 Pizza Setting

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230	15 - 20	2
Пицца (с множеством начинок)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен»	230	12 - 20	2
Пироги	180 - 200	15 - 25	2

11.17 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им

- укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.18 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	Conventional Cooking	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Turbo Grilling	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Turbo Grilling	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Turbo Grilling	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорек	1 кг – 1,5 кг	Turbo Grilling	160 - 180	90 - 120	1
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Turbo Grilling	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Turbo Grilling	160 - 170	50 - 60	1
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Turbo Grilling	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	Turbo Grilling	160 - 180	90 - 120	1
Телячья рулька	1.5 - 2	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C) Положение противня	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка / жареный ягненок	1 - 1.5	Turbo Grilling	150 - 170	100 - 120	1
Седло барашка	1 - 1.5	Turbo Grilling	160 - 180	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Conventional Cooking	230 ¹⁾	30 - 40	1
Седло оленя/ косули	1,5 кг - 2 кг	Conventional Cooking	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/ косули	1,5 кг - 2 кг	Conventional Cooking	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	Turbo Grilling	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 400 г - 500 г	Turbo Grilling	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	Turbo Grilling	190 - 210	50 - 70	1

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Утка	1,5 кг - 2 кг	Turbo Grilling	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг - 5 кг	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 кг - 6 кг	Turbo Grilling	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Conventional Cooking	210 - 220	40 - 60	1

11.19 Grilling

- 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.



ОСТОРОЖНО!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Grilling

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Fast Grilling

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Бургеры / Рубленые бифштексы	8 - 10	6 - 8	4
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4
Вырезка / телячий бифштекс	7 - 10	6 - 8	4
Тoast /Тосты ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	4

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.20 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Температура (°C)
Замороженная пицца	Conventional Cooking	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Картофель фри 1) (300 г - 600 г)	Conventional Cooking или Turbo Grilling	200 - 220	согласно инструкциям производителя	3
Багеты	Conventional Cooking	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Conventional Cooking	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3

1) Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза.

11.21 Defrost

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.22 Preserving

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий 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 банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35 - 60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.23 Drying

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.24 Bread Baking

Налейте в резервуар 200 мл воды.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	160 - 180	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

11.25 Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

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

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Примечание 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. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары

духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

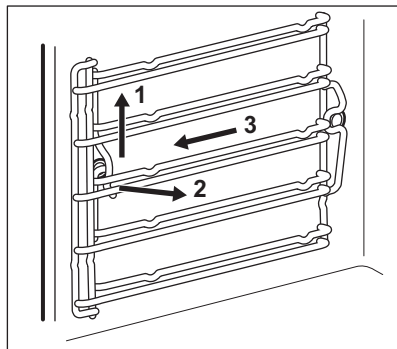
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.2 Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.3 Steam Cleaning

Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.

1. Залейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
2. Включите функцию Steam Cleaning.

На дисплее отобразится продолжительность работы режима. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.

3. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
4. Протрите прибор мягкой тряпкой. Удалите из парогенератора воду.

Оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания прибора. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

12.4 Система приготовления на пару



ОСТОРОЖНО!

Вытирайте насухо систему приготовления на пару после каждого использования. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.



Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.



ОСТОРОЖНО!

Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

1. Для очистки выдвижного резервуара для воды и парогенератора залейте в парогенератор через выдвижной резервуар для воды водный раствор уксуса (около 250 мл). Подождите примерно 10 минут.
2. Удалите воду и уксус губкой.
3. Залейте чистую воду (100 – 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
4. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.5 Снятие и установка дверцы духового шкафа

Как дверца духового шкафа, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

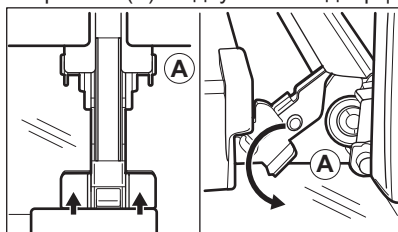


ВНИМАНИЕ!

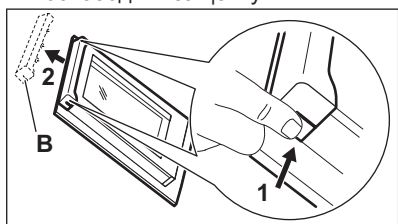
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.

1. Полностью откройте дверцу.

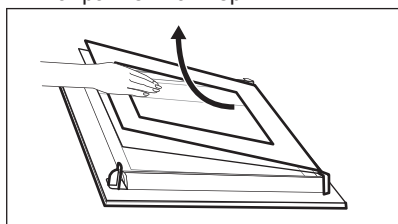
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

12.6 Замена лампы

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



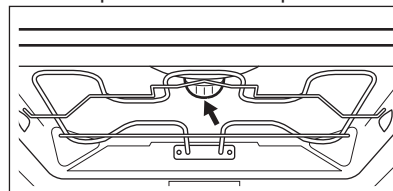
ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°С.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите плафон.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.

4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую полку.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается символ «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15-20 минут.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.


Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные


Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. 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.

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.

Класс энергопотребления: A

АЭГ Хаусгерете ГмБХ - фабрика Ротенбург
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург
Германия

www.aeg.com/shop



892964686-A-022014



 **AEG**
perfekt in form und funktion