



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	19
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	42
14. УСТАНОВКА.....	44
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	47
16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	47

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. 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.registreaeg.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.

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.
- 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 или приближения к ней, 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.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- 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.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

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.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

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 авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с 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.

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.

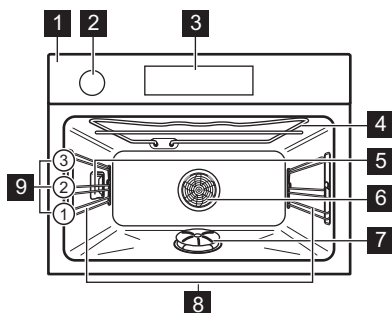
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

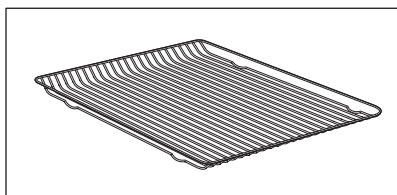
3.1 Общий обзор



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

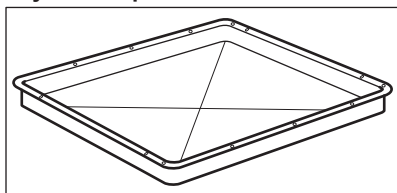
3.2 Принадлежности

Решетка



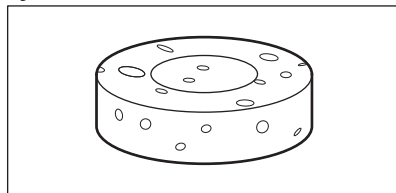
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



Для тортов и печенья.

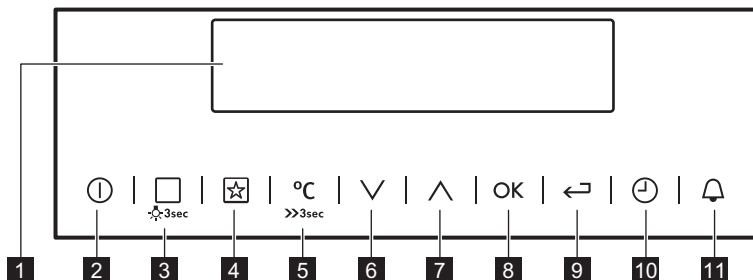
Губка



Для сбора остатков воды из парогенератора.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

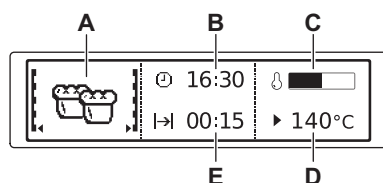


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	- Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
2	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3	Режимы Нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите на сенсорное поле один раз. Для перехода между меню снова нажмите на сенсорное поле: Режимы Нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
4	Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
5	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
6	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
7	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

Сенсорное поле	Функция	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: Блокировка кнопок, Любимая программа, Сохранение Тепла, ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
11 	Таймер	Установка функции Таймер.

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
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на  и  .
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.

Символ	Режим	
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	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. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

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  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  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
	Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Очистка паром	Очистка прибора при помощи пара.
	Основные Установки	Данное меню можно использовать для задания других установок.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Когда эта функция включена, в окне выбора доп. режимов можно выбрать функцию: ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
	Сохранение Тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора доп. режимов можно выбрать функцию: Сохранение Тепла.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость звук. сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.

Символ	Подменю	Описание
	Тоны кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Помощь при чистке	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы Нагрева

Режим нагрева	Применение
 Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и других блюд.
 Интенсивный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).
 Горячий пар	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
 ЭКО пар	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.
 Влажный горячий воздух	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.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях..

Режим нагрева	Применение
 Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
 Хлеб	Выпекание хлеба.
 Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также, запекание до румяной корочки и обжаривание.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, соленных огурцов).
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Регенерация	Подогрев уже приготовленных продуктов непосредственно на тарелке.
 ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендуемых настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева.

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.

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. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
 2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
 3. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 30 минут.
 4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
 5. Включите прибор.
 6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
 7. При необходимости, задайте функцию Продолж.  или Окончание .
- Пар начнет вырабатываться примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

8. Выключите прибор.
9. После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.



ОСТОРОЖНО!

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

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 Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

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

6.8 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	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 OK , чтобы произвести пуск.
 Продолж.	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
 Окончание	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 Продолж. и Окончание 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 Продолж. и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью  или  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 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

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

Функция Сохранение Тепла 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 Основные Установки.

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

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

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

7.4 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж..



Применимо для всех режимов нагрева с Продолж. или Вес, автоматич..

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 Рецепты в Интернете



Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. рецепты

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

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. 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 Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.3 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.

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

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

4. Выберите функцию Вес, автоматич.. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
5. Коснитесь $\wedge$ или $\vee$, чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Начнется выполнение программы.

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



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.

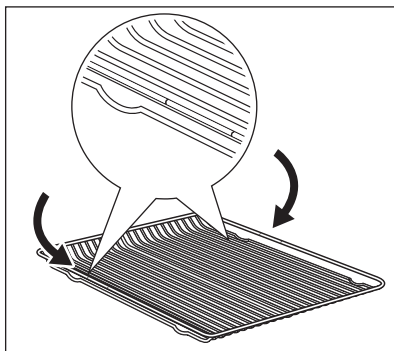
9.1 Установка дополнительных принадлежностей



ОСТОРОЖНО!
Не используйте глубокий противень или сотейник совместно с функцией Влажный пар.

Решетка:

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





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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа. 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 СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Для ее изменения нажимайте на  или на .
8. Нажмите на ОК. Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

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

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа. 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 Блокировка кнопок

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 Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

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



При выключении прибора данная функция также отключается.

10.4 ВКЛЮЧИЛ и ИДИ

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 Продолж..

4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для включения функции ВКЛЮЧИЛ и ИДИ 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 Блокировка кнопок.
- Меню Основные Установки позволяет включать и выключать функцию ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.

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 (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5



Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Освещение, Окончание и Продолж..

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

Таймер. 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 количества используемых ингредиентов.

11.1 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев Тарелок

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.

Подготовка теста

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 подходящую посуду, с учетом увеличения объема. Накрывать тесто необязательно. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

11.2 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 если 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.

11.3 Таблица данных для приготовления на пару

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

11.4 Влажный пар / ЭКО пар



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 с использованием функции Влажный пар

- 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.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Ризотто	96	25 - 30	2	400
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	35 - 40	2	650
Кукуруза (полента, с водой 1:3)	96	35 - 40	2	550
Картофель «в мундире», среднего размера	96	50 - 60	2	650
Вареная картошка	96	35 - 40	2	550
Рататуй	96	25 - 30	2	400
Брюссельская капуста	96	30 - 35	2	550
Брокколи, соцветия	96	25 - 30	2	550
Цветная капуста, целиком	96	40 - 45	2	650
Цветная капуста, соцветия	96	20 - 25	2	600
Квашеная капуста	96	50 - 60	2	650
Помидоры, целые	96	15 - 20	2	250
Свекла, целая	96	60 - 70	2	650 + 400
Кольраби/сельдерей/фенхель, резанные	96	35 - 40	2	550
Цуккини, резанные	96	20 - 25	2	400
Морковь, резаная	96	35 - 40	2	550
Размораживание овощей	96	35	2	550
Приготовление овощей после размораживания	60	35 - 40	2	650
Бланширование овощей	96	12 - 15	2	250
Бланширование фасоли	96	20 - 22	2	250

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Бобы, замороженные	96	30 - 40	2	650
Цыпленок (грудка)	96	30 - 40	2	500
Прошутто (ветчина с малым содержанием соли), 1000 г	96	50 - 75	2	650
Копченое филе из свинины (600 г - 1000 г)	96	45 - 55	2	650
Фаршированная паприка	96	30 - 40	2	500
Сосиски/копченые колбаски	85	15 - 20	2	250
Разогрев ломтиков мясного рулета толщиной 1 см	96	20 - 25	2	400
Куски рыбного филе (около 1000 г)	96	35 - 40	2	650
Плоские куски рыбного филе (около 300 г)	80	15 - 20	2	300
Куски рыбного филе, замороженные (500 г - 800 г)	96	30 - 40	2	650
Форель (170 г - 300 г)	85	15 - 25	2	400
Заварной крем/открытый пирог в порционной посуде	96	25 - 35	2	500
Яйцо по-королевски (сэндвич: тост, копченый лосось, глазунья на 1 яйцо)	96	25 - 35	2	500
Горячие кнедлики	96	30 - 35	2	500
Яйца всмятку	96	9 - 12	2	200
Яйца в мешочек	96	13 - 15	2	200
Яйца вкрутую	96	16 - 20	2	200

11.5 Интенсивный пар

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем/ открытый пирог и в порционных чашках ¹⁾	90	40 - 45	1
Печеные яйца ¹⁾	90	35 - 45	1
Террин (блюдо в горшочке) ¹⁾	90	40 - 50	1
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25	1
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	1
Небольшая рыба (до 350 г)	90	25 - 35	1
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	35 - 45	1

¹⁾ Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

Разогрев

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Клецки	85	20 - 30	1
Макаронные изделия	85	15 - 20	1
Рис	85	15 - 20	1
Порционные блюда	85	15 - 20	1

11.6 Горячий пар

Перед разогревом нарезать жаркое.

Добавьте воду (не более 250 мл).

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Разогрев пищи, 6 тарелок диаметром 24 см	110	15 - 20	2 и 4

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, (1000 г)	180	90 - 100	2
Ростбиф, (1000 г)	180	90 - 100	2
Жареная телятина, (1000 г)	180	80 - 90	2
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба, сырые (500 г)	180	30 - 40	2
Сосиски/копченые колбаски	85	15 - 20	2
Копченая вырезка, (600 г - 1000 г, вымачивать 2 часа)	185	60 - 70	2
Цыпленок (1000 г)	200	45 - 55	2
Утка (1500 г - 2000 г)	180	60 - 75	2
Гусь (3000 г)	170	130 - 170	1
Куски рыбного филе	90	20 - 30	2
Картофельная запеканка, картофельная запеканка с зеленью	190	40 - 50	2
Запеканка из макаронных изделий	180	35 - 45	2
Лазанья	180	45 - 50	2
Различные сорта хлеба (500 г - 1000 г)	180 - 190	50 - 60	2
Рулеты (40 г - 60 г)	210 - 220	20 - 25	3
Булочки-полуфабрикаты (30 г - 40 г)	220	10 - 15	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булочки-полуфабрикаты, замороженные (30 г - 40 г)	220	10 - 15	3
Багеты-полуфабрикаты (40 г -50 г)	200	10 - 15	3
Багеты-полуфабрикаты, замороженные (40 г -50 г)	200	10 - 15	3

11.7 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 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 положении противня, 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.

11.8 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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
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.

11.9 Выпекание на одном уровне

Используйте функцию Горячий воздух.

Выпечка в формах

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 60	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	150 - 170	70 - 90	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	160 - 180	25 - 40	1
Коржи для торта из песочного теста ¹⁾	170 - 190	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	150 - 170	20 - 25	2
Яблочный пирог (закрытый)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie/Яблочный пирог (2 формы диаметром 20 см, установленные диагонально)	180 - 190	65 - 80	1
Открытый пикантный пирог (например, «Киш лорен»)	170 - 190	30 - 70	2
Сырный торт (чизкейк)	160 - 180	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	160 - 180	30 - 40	1
Рождественские коврижки	160 - 180	40 - 60	1
Хлеб (ржаной)	180 - 200	45 - 60	1
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарский рулет ¹⁾	200 - 220	8 - 15	2
Пирог с крошкой (сухой)	160 - 180	20 - 40	2
Сливочный пирог/пирог, посыпанный сахаром ¹⁾	180 - 200	15 - 30	2
Открытый фруктовый пирог из дрожжевого/сдобного теста	160 - 180	25 - 50	2
Открытый фруктовый пирог из песочного теста	170 - 190	40 - 80	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пироги из дрожжевого теста с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, миндальной стружкой)	150 - 170	40 - 80	2
Пицца (с обильной начинкой) ¹⁾	190 - 210	20 - 40	2
Пицца (тонкая) ¹⁾	230	12 - 20	2
Тонкий хлеб ¹⁾	230	10 - 20	2
Швейцарские слоеные пирожные	190 - 210	35 - 50	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	160 - 180	6 - 20	2
Венское печенье	160	10 - 40	2
Печенье из сдобного теста	160 - 180	15 - 20	2
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	120 - 150	2
Миндальное печенье	100 - 120	30 - 60	2
Фигурное печенье из дрожжевого теста	160 - 180	20 - 40	2
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	180 - 200	20 - 30	2
Рулеты	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	170	20 - 30	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.10 Суфле и запеканки

Используйте функцию Горячий воздух.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	30 - 50	1
Лазанья	180 - 200	25 - 40	1
Запеканка из овощей ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Запеканка на багете ¹⁾	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	160 - 170	30 - 60	1
Картофельная запеканка	180 - 200	40 - 50	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.11 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Венское печенье	160	20 - 60	2 / 3
Печенье из сдобного теста	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.12 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины.

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 приготовление при 80°C. Не используйте функцию автоматического медленного приготовления для птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо на очень горячей сковороде.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку.
3. Поставьте под полку противень для сбора жира.
4. Поместите полку в духовой шкаф.
5. Выберите функцию Медл. приготовление.
6. При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру для продолжения приготовления.

Говядина

Продукты	Количество	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Филе средней прожаренности	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Ростбиф (средней прожаренности)	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Телятина

Продукты	Количество	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Филе средней прожаренности	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Вырезка, кусок	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Свинина

Продукты	Количество	Обжарива ние на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положен ие противн я	Время (мин)
Филе средней прожаренности	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Вырезка, кусок	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.13 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.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.14 Таблицы с информацией по жарке

Используйте функцию Горячий воздух.

Свинина

Продукты	Количество (г)	Температ ура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1000 - 1500	170 - 190	90 - 120	1
Отбивные, копченое филе из свинины	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 - 1000	180 - 200	45 - 60	1
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 - 1000	170 - 190	90 - 120	1

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1000 г - 1500 г	180 - 200	120 - 150	1
Ростбиф или вырезка ¹⁾	на см толщины	210 - 230	6-9 на см толщины	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Телятина

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1000 - 1500	170 - 190	150 - 120	1
Телячья рулька	1500 - 2000	170 - 190	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка	1000 - 1500	170 - 190	75 - 120	1
Седло барашка	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1

Продукты для быстрой жарки в глубоком противне

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Колбаски «Кордон-блю» ¹⁾	220 - 230	5 - 8	1
Сосиски для жарки ¹⁾	220 - 230	12 - 15	1
Шницель или отбивная в панировке ¹⁾	220 - 230	15 - 20	1
Рубленые котлеты ¹⁾	210 - 220	15 - 20	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1000 - 1500	210 - 220	45 - 75	1

Птица

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок, маленький цыпленок	1000 - 1500	190 - 210	45 - 75	1

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	по 400 - 500	200 - 220	35 - 50	1
Куски птицы	по 200 - 250	200 - 220	35 - 50	1
Утка	1500 - 2000	180 - 200	75 - 105	1

Дичь

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заячье седло, заячья лапка ¹⁾	до 1000	220 - 230	25 - 40	1
Седло оленя/косули	1500 - 2000	210 - 220	75 - 105	1
Окорок оленя/косули	1500 - 2000	200 - 210	90 - 135	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.15 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- При использовании гриля используйте одновременно решетку и противень.
- Время приготовления на гриле приведено только в качестве ориентира.



ОСТОРОЖНО!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Рубленые котлеты	8 - 10	6 - 8	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	2
Сосиски	8 - 10	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	6 - 7	5 - 6	3
Говяжья вырезка, ростбиф (ок. 1 кг)	10 - 12	10 - 12	2
Toast /Тосты ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Тосты с открытой начинкой	8 - 10	-	2

1) Используйте решетку без противня.

11.16 Турбо-гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Перевернуть через (мин)	Положение противня	Положение противня
Цыпленок (900 г - 1000 г)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Фаршированный свиной рулет (2000 г)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Запеканка из макаронных изделий	180	30	-	2	-
Картофельная запеканка	200	20 - 23	-	2	-
Запеченные ньокки (итальянские клецки)	180	20 - 23	-	2	-
Цветная капуста под голландским соусом	200	15	-	2	-

11.17 Таблица приготовления замороженных полуфабрикатов

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Горячий воздух	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофель фри ¹⁾ (300 г - 600 г)	Турбо-гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	3
Багеты	Горячий воздух	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Фруктовый кекс	Горячий воздух	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

¹⁾ Во время приготовления перевернуть 2-3 раза

11.18 Размораживание

- 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 блюдце 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	-
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.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточно размораживания (мин)	Комментарии
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.19 Консервирование

- 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	-

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
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.

11.20 Высушивание

- 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.

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	75	6 - 9	2	2 / 3
Нарезанный перец	75	5 - 8	2	2 / 3
Овощи для супа	75	5 - 6	2	2 / 3
Грибы	50	6 - 9	2	2 / 3
Зелень	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Сливы	75	8 - 12	2	2 / 3
Абрикосы	75	8 - 12	2	2 / 3
Яблоки, дольками	75	6 - 9	2	2 / 3
Груши	75	9 - 13	2	2 / 3

11.21 Хлеб

Налейте в резервуар 100 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	180 - 200	40 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки

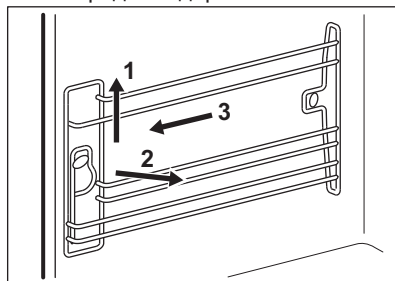
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности 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 Очистка паром

Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.

1. Залейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
2. Включите функцию Очистка паром. 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 дверцы духового шкафа

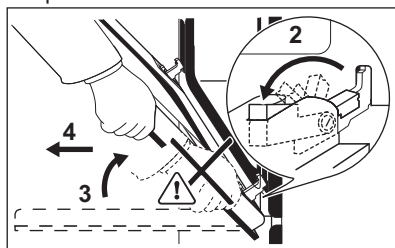
Снимите дверцу для облегчения мытья внутренней камеры прибора.



ВНИМАНИЕ!

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

1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью отпустите зажимные рычаги на петлях.



3. Возьмитесь за дверцу с двух сторон и закройте ее примерно на 3/4.
4. Снимите дверцу с прибора.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.

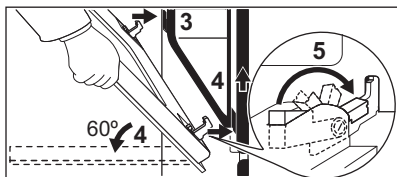
12.6 Установка дверцы духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при установке дверцы. Дверь имеет большой вес.

1. Возьмите за дверцу с обеих сторон, сориентировав ее под углом примерно в 60°.



2. Вставьте дверные шарниры одновременно в обе выемки справа и слева в нижней части прибора как можно глубже.
3. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, а затем полностью откройте.
4. Полностью закройте зажимные рычаги на петлях.
5. Закройте дверцу машины.

12.7 Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

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

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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
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.	Неплотно закрыта дверца.	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 код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	- 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 духовом шкафу 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. УСТАНОВКА



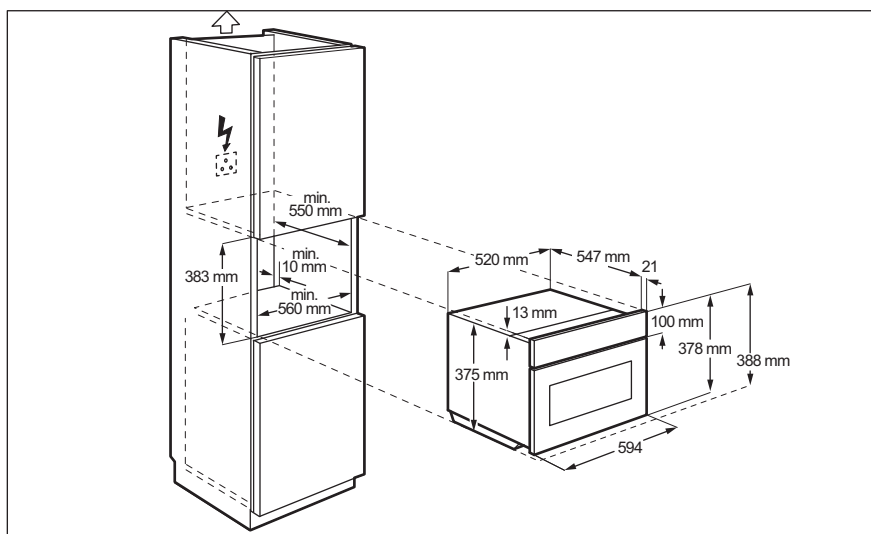
ВНИМАНИЕ!

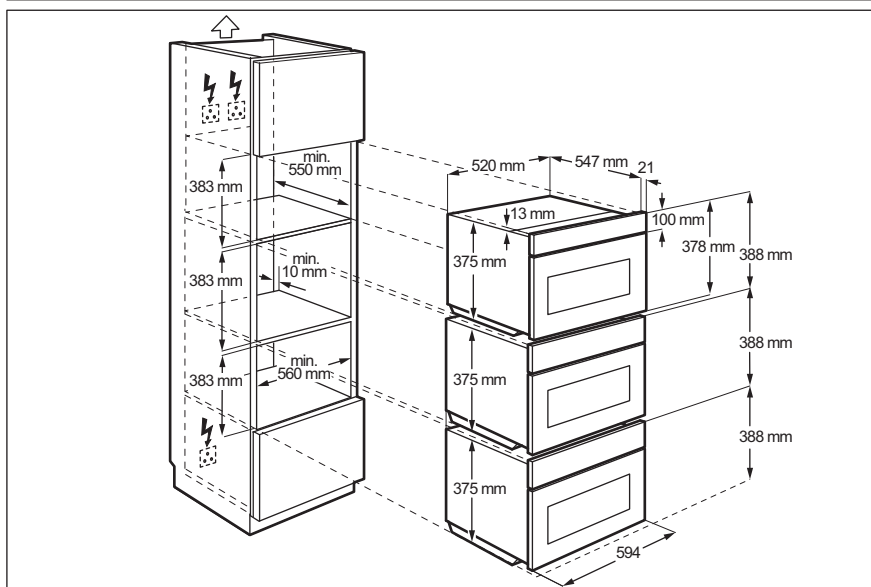
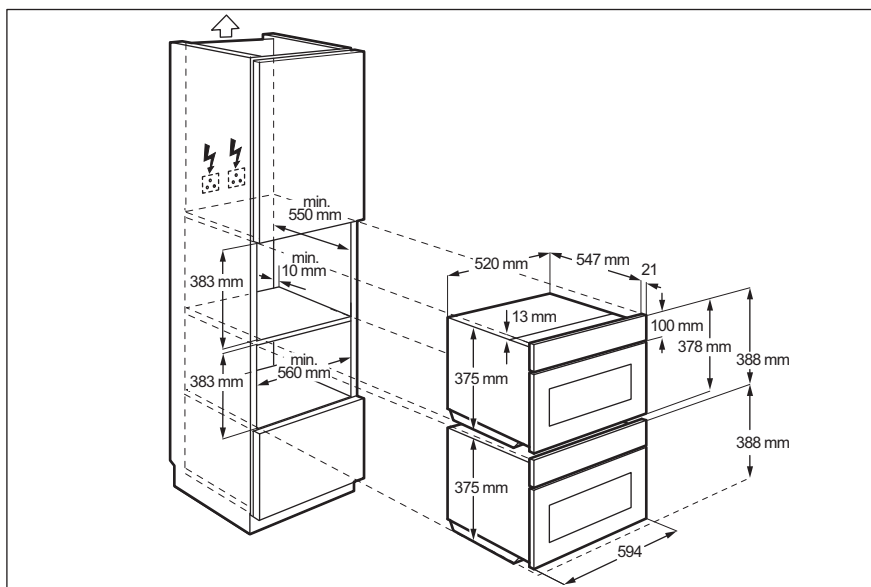
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

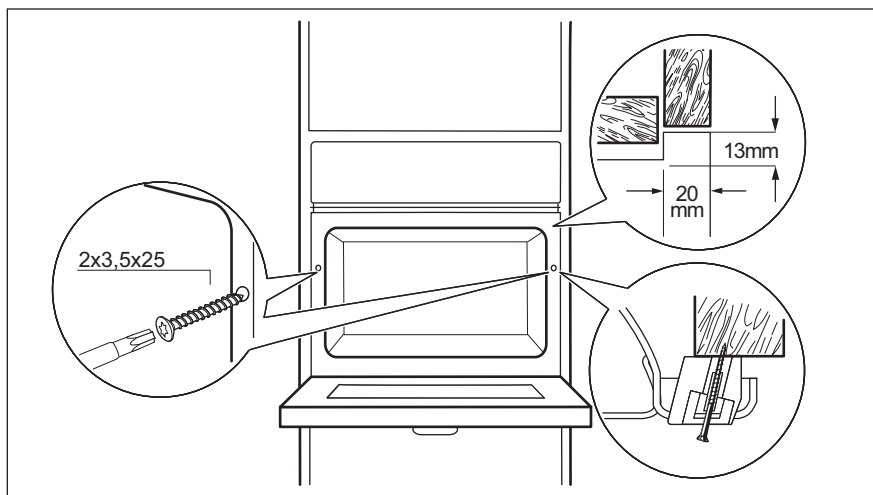
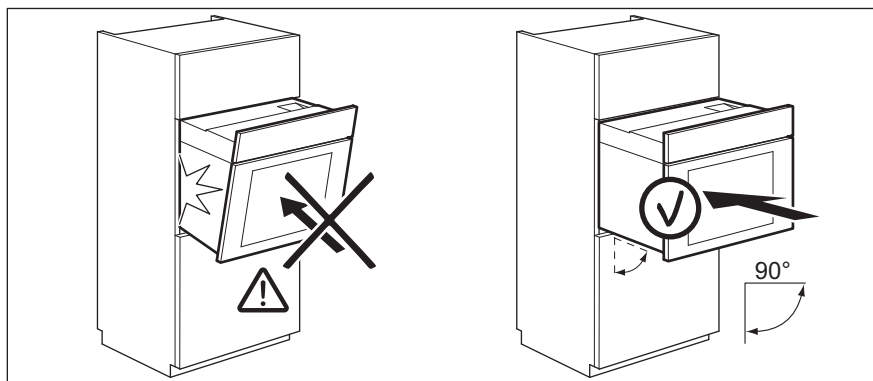
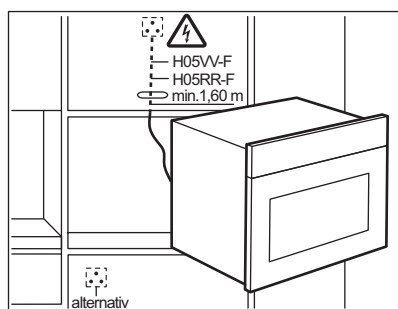
14.1 Встраивание



Устойчивость встроенного
электрошита должна
удовлетворять стандарту
DIN 68930.







15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

15.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

16.1 Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	AEG
Идентификатор модели	KS8100001M
Индекс энергоэффективности	105.8
Класс энергопотребления	A
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.73 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем	34 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	31.0 кг

EN 60350-1 Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

16.2 Экономия электроэнергии

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

- **Общие рекомендации**
 - Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца

должна быть закрыта как можно большую часть времени.

- Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
- Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
- Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

- Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.
- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Остаточное тепло**
 - В ряде функций нагрева при использовании программ с заданным временем работы (Продолж., Окончание) и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше.
- Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она Вам нужна.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.
- **Функции «Эконом»** – см. Главу «Режимы Нагрева».

17. 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 – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A
 Электролюкс Шванден АГ
 Зернфлатштрассе, СН-8762 Шванден
 Швейцария

www.aeg.com/shop



867314018-A-412014