



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	14
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	16
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	16
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	22
10. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	23
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	36
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	39
13. УСТАНОВКА.....	42
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	43

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.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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- 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.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- 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 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.
- Используйте только термошуп, рекомендованный для данного прибора.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- 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.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.

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.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.

- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

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.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- 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.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

- 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 используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
- 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.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- 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.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
Выньте вилку сетевого кабеля 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!
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию. Для уменьшения конденсации дайте прибору поработать в течение 10 минут перед началом приготовления.
- 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.

2.5 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.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

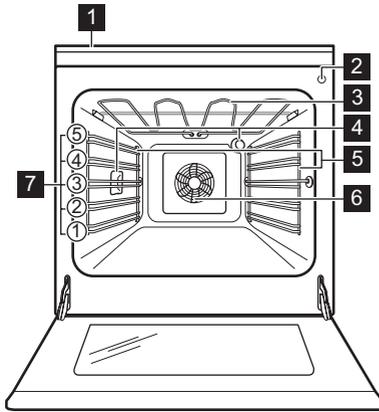
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.7 Сервис

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

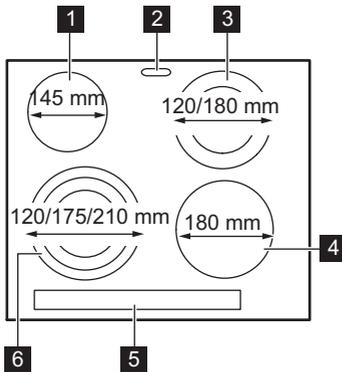
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления и варочная панель
- 2 Гнездо для термошупа
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Лампа освещения
- 5 Съёмная направляющая для противня
- 6 Вентилятор
- 7 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3 Конфорка 700 Вт / 1700 Вт
- 4 Конфорка 1800 Вт
- 5 Панель управления
- 6 Конфорка 800 Вт / 1600 Вт / 2300 Вт

3.3 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термошуп**

- **Определение готовности блюда.**
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа. Для того, чтобы открыть ящик, нажмите на него. Ящик выдвинется.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

4.1 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.

4.2 Использование сенсорных полей

Для включения функции коснитесь выбранного символа и удерживайте его на дисплее в течение не менее одной секунды.

4.3 Установка текущего времени

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

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

С помощью  или  установите надлежащее время суток.

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

Изменение значение текущего времени возможно только в том случае, если:

- Включена блокировка «Защита от детей».
- Не установлена функция часов «Продолжительность»   или «Окончание» 
- Не задан ни один режим духового шкафа.

4.4 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

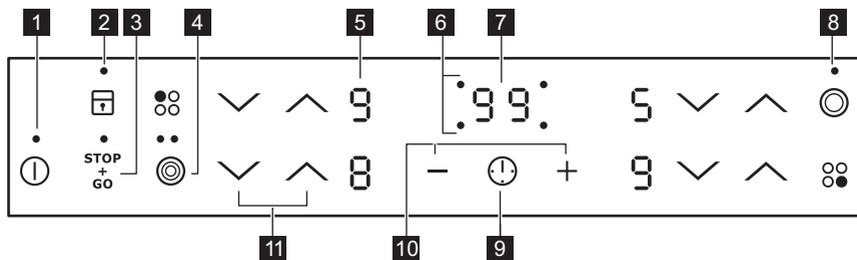
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Контрольная панель варочной панели



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	Ⓛ	ВКЛ/ВЫКЛ Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокир. кнопок / Функция «Защита от детей» Блокировка/разблокировка панели управления.
3	STOP GO	STOP+GO Включение и выключение функции.
4	⊙	- Включение и выключение внешнего контура.
5	-	Индикация мощности нагрева Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера Отображение времени в минутах.
8	⊙	- Включение и выключение внешнего контура.
9	⚡	- Выбор конфорки
10	+ / -	- Увеличение или уменьшение времени.
11	^ / v	- Установка мощности нагрева.

5.2 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Выполняется функция STOP+GO.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
+ число.	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Выполняется функция Блокир. кнопок /Функция «Защита от детей».
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

5.3 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

5.4 Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу

, чтобы включить или выключить варочную панель.

5.5 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
, 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.6 Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева.

Нажмите одновременно на и , чтобы выключить конфорку.

5.7 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

Используйте сенсорное поле: 

Включение внешнего контура: коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.

Включение дополнительных внешних контуров: снова коснитесь того же сенсорного поля. Загорится соответствующий индикатор.

Выключение внешнего контура: нажимайте на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.



Если включить конфорку, не включая внешний контур, подсветка конфорки может осветить внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

5.8 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь и удерживайте , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь .

5.9 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Сначала выберите конфорку, а затем установите данную функцию. Мощность нагрева можно выбирать до или после установки данной функции.

Выбор конфорки: нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Включение функции или изменение текущего времени: нажмите на 

или  таймера, чтобы установить время (**00 - 99** в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с  и нажмите на . Прибор производит обратный отсчет оставшегося времени до **00**. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве таймера, когда варочная панель включена, а конфорки не используются (на дисплее при этом появится значок .

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени

выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

Отключение звука: коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.

5.10 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции уровень мощности нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

5.11 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.12 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Чтобы включить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи .

Высветится . Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда

 Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

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

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу,

полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.

Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

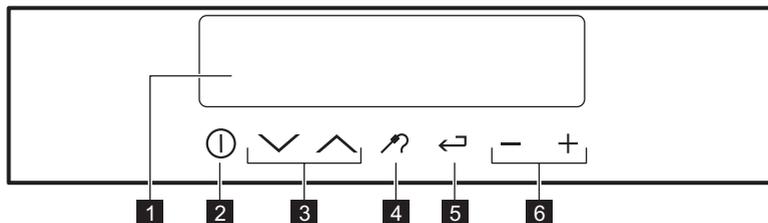
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

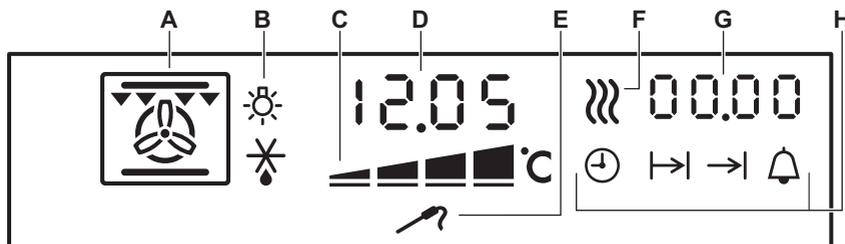
8.1 Панель управления духового шкафа



Для управления прибором используются сенсорные поля.

Сенсорное поле	Функция	Комментарий	
1	-	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
2	⓪	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение или выключение духового шкафа.
3	∨ / ∨	Стрелка Вверх / Вниз	Перемещение в меню и установка режима духового шкафа.
4	🔌	Термощуп	Включение функции термощупа.
5	⬅️	Возврат / Выбор функции часов.	Возврат на один уровень в меню функций. Включение функций часов.
6	- / +	Увеличение / Уменьшение	Установка значений времени и температуры.

8.2 Индикаторы на дисплее



Название	Описание	
A	Индикатор режимов духового шкафа.	Отображение включенной функции.
B	Индикатор включения лампы / размораживания	Подтверждение того, что функция освещения / размораживания включена.
C	Индикация нагрева / остаточного тепла	Подтверждение того, что функция нагрева / остаточного тепла включена.

	Название	Описание
D	Дисплей температуры / времени	Отображение температуры и времени в минутах.
E	Индикатор термощупа	Подтверждение того, что штекер термощупа в гнездо.
F	Индикатор поддержания тепла	Подтверждение того, что функция поддержания тепла включена.
G	Время приготовления/ Время окончания/ Период работы	Отображение настройки времени для функций часов.
H	Индикаторы функции часов	Отображение включенной функции часов.

8.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Традиционный	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Низкотемпературное приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
	Подрумянивание	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне. А также запекание и обжаривание.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Щадящий режим конвекции	Приготовление продуктов в формах и высушивание на одном уровне при низкой температуре.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Сушка	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

8.4 Включение или выключение

Для включения духового шкафа нажмите на .

8.5 Установка режима духового шкафа

 Режим работы духового шкафа можно изменить во время его работы.

Нажмите на  или , чтобы установить режим духового шкафа. На дисплее отобразится рекомендуемая температура. Если не изменить эту температуру менее, чем за 5 секунд, прибор начнет нагреваться.

8.6 Изменение температуры духового шкафа

Измените температуру при помощи  или . Когда будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

8.7 Выключение режима духового шкафа.

Нажимайте на  или на  до тех пор, пока с дисплея не исчезнут режимы духового шкафа.

8.8 Индикация нагрева

При включении режима духового шкафа на дисплее по одной загораются полоски. Полоски показывают, что температура духового шкафа повышается.

8.9 Индикация остаточного тепла

После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло.

8.10 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Для включения функции включите прибор при помощи . Не

задавайте какой-либо режим духового шкафа.

- Одновременно нажимайте  и , пока на дисплее не отобразится SAFE.

Для выключения функции «Защита от детей» одновременно нажимайте

-  и , пока SAFE не пропадет с дисплея.

8.11 Использование блокировки кнопок

Режим блокировки кнопок можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

- Включите духовой шкаф.
- Установите режим духового шкафа.
- Одновременно нажимайте  и , пока на дисплее не отобразится «Блок».

Для выключения блокировки кнопок одновременно нажимайте  и , пока «Блок» не пропадет с дисплея.



При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа блокировка кнопок выключается.

8.12 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.

8.13 Автоматическое отключение духового шкафа

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
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 245°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

Для повторного включения прибора после его автоматического отключения нажмите на любое сенсорное поле.



Автоматическое отключение духового шкафа выключается при выборе функций «Продолжительность» или «Окончание».

8.14 Использование термощупа

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса.



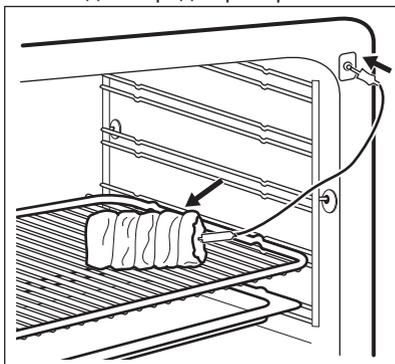
ОСТОРОЖНО!

Используйте только термощуп, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

- Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп

находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо.

2. Вставьте штекер термощупа в гнездо спереди прибора.



3. Включите прибор.
4. Установите температуру внутри продукта:
 - a. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ термосенсора для мяса и не отобразится установленная температура внутри продукта.



Значение температуры внутри продукта по умолчанию – 60°C.

- b. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \uparrow или \downarrow .

Температура внутри продукта начинает отображаться с отметки 30°C.

5. Задайте режим и, при необходимости, температуру внутри духового шкафа \uparrow / \downarrow . Пока прибор вычисляет предварительное время окончания, на дисплее отображается мигающий квадрат.

Прибор будет периодически пересчитывать приблизительное время достижения установленной температуры внутри продукта. На дисплей будет постоянно выводиться новое приблизительное время до окончания приготовления.

6. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку. При достижении заданной температуры мяса выдается звуковой сигнал.
7. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.
8. Выключите прибор.



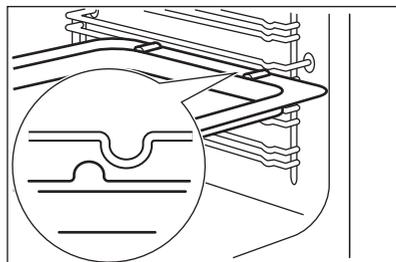
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.

8.15 Установка принадлежностей для духового шкафа

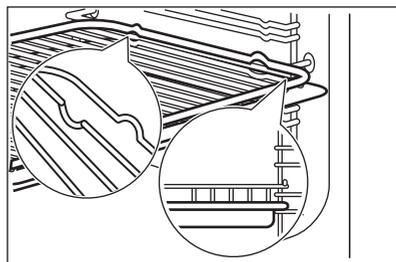
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.





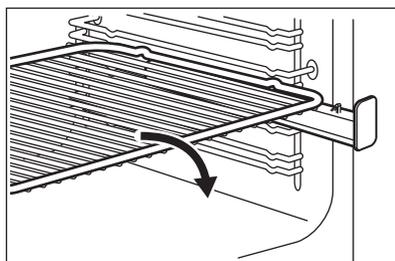
- Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

8.16 Телескопические направляющие – установка принадлежностей для духового шкафа

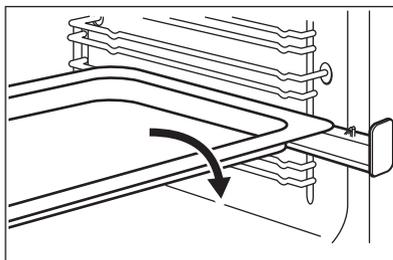


Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

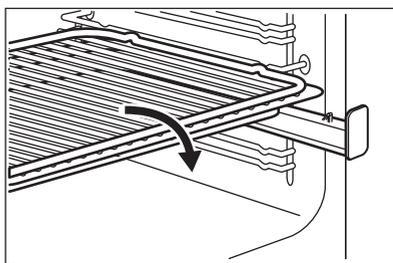
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



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



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



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

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.
 Продолжительность	Установка времени приготовления духового шкафа.
 Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться.

 При одновременном использовании функций «Продолжительность»  и «Окончание»  можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включить прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» , затем – время окончания .

9.2 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность»  и «Окончание» , задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера  этого делать не требуется. См. «Установка режима духового шкафа».

1. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее названия требуемой функции часов.
2. С помощью кнопок  или  установите необходимое значение времени.

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции часов и «00.00» начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал. Прибор выключается.

Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

 При использовании функции «Продолжительность»  и «Окончание»  духовой шкаф выключается автоматически.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

 **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.

10.1 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 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 выравнивается 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.

10.2 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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
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.

10.3 Щадящий режим конвекции

- Используйте данную функцию для приготовления продуктов в форме и подсушивания на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.
- Выпекайте только в одной форме или на одном противне за раз.
- Рекомендуется использовать щадящий режим конвекции без предварительного разогрева прибора.
- В случае, если требуется предварительный разогрев духового шкафа, воспользуйтесь функцией «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Бисквиты в формочках	160	50 - 70	2
Пирог-кольцо или бриошь в формочках	150 - 160	50 - 70	2
Бисквит «Мадера» / Кексы с сухофруктами в формочках	140 - 160	70 - 90	2
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	120 - 150	3

10.4 Выпекание в режиме конвекции

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб/Булочки	175 - 185	15 - 20	2 + 4

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булочки из цельнозерновой муки	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Крендели	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Белый хлеб	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Хлеб из цельнозерновой муки	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ржаной хлеб, тесто	250	-	2 + 4
- выпечка	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Багеты	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Маффины (кексы)	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	150 - 160	50 - 60	2
Безе	100	90 - 120	2 + 4
Основа безе	100	90 - 120	2 + 4
Печенье	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Заварные пирожные	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	150 - 160	предварительное приготовление, основы 10-15	2 + 4
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	150 - 160	завершение 35-45	2 + 4
Французский фруктовый пирог, выпечка с посыпкой	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.5 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб/Булочки	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Булочки из цельнозерновой муки	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Сэндвичи с начинкой	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Булочки чабатта	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Фокачча	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Пита	250	5 - 15	3 - 4
Крендели	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Белый хлеб	190 - 210	25 - 40	1 - 2

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Чиабатта	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Хлеб из цельнозерновой муки	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ржаной хлеб, тесто	275	-	1
- выпечка	190	55 - 65	1
Багеты	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Блины	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Торт на блюде	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Слоеный торт, рулет	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Безе	100	90 - 120	3 - 4
Основа безе	100	90 - 120	3 - 4
Печенье	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Заварные пирожные	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Рулеты с вареньем	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	175 - 200	предварительное приготовление, рулет 10-15	3 - 4
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	175	завершение 35-45	3 - 4
Французский фруктовый пирог, выпечка с обсыпкой	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Пирог-кольцо с марципаном	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Таблица приготовления пиццы

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Булочки чиабатта	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Фокачча	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Чиабатта	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	170 - 180	35 - 45	2 - 3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Французский фруктовый пирог, выпечка с обсыпкой	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Домашняя пицца (пышная основа – с обильной начинкой)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Домашняя пицца (тонкая основа)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Пицца, замороженная	200	15 - 20	1 - 2
Домашний открытый пирог – предварительное приготовление, рулет	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Открытый пирог домашнего приготовления – завершение приготовления	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Открытый пирог, замороженный	200	15 - 25	3 - 4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.7 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.

10.8 Жарка в режиме конвекции

Говядина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ростбиф ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Ромштекс – подрумянивание	200	всего 10	2 - 3

Продукты	Температура (°С)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ромштекс – жарка	150	50 - 60	2 - 3
Ростбиф	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°С. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Телятина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин / кг)	Положение противня
Говяжье филе ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°С. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Баранина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ножка/лопатка/спинка	160	80 - 100	2

Свинина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин / кг)	Положение противня
Жареная свинина ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Свинина – филе ¹⁾	175	60	2 - 3
Шейная часть – филе	160	90 - 120	2 - 3
Ветчина	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°С. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Птица

Продукты	Температура (°С)	Время (мин / кг)	Положение противня
Цыпленок, разделанный	180	55 - 65	2 - 3
Утка ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Утка, медленная жарка ¹⁾	130	всего около 5 часов	2 - 3
Фаршированная жареная индейка	150	50 - 60	1 - 2
Грудка индейки	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термошюпа извлеките его перед грилированием.

10.9 Жарка в режиме «Верхний + нижний нагрев»

Говядина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ростбиф ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Ромштекс – подрумянивание	225	всего 10	2 - 3
Ромштекс – жарка	160	50 - 60	2 - 3
Ростбиф	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термошюпа извлеките его перед грилированием.

Телятина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Говяжье филе ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термошюпа извлеките его перед грилированием.

Баранина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ножка/лопатка/ребрышки	180	80 - 100	2

Свинина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Жареная свинина ¹⁾	200	60 - 70	3
Свинина – филе ¹⁾	200	60	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Шейная часть – филе	180	90 - 120	2 - 3
Ветчина	160	60 - 100	1 - 2

1) Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Птица

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Цыпленок, разделанный	200	55 - 65	2 - 3
Утка 1)	160	55 - 65	2 - 3
Утка, медленная жарка 1)	130	всего около 5 часов	2 - 3
Фаршированная жареная индейка	160	50 - 60	1 - 2
Грудка индейки	200	70 - 80	2 - 3

1) Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

10.10 Подрумянивание

Говядина

Продукты	Температура (°C)	Время в минутах на 1 кг мяса	Положение противня
Ромштекс – подрумянивание	200	всего 10	2 - 3
Ромштекс – жарка	150	50 - 60	2 - 3
Ростбиф	160	90 - 120	1 - 2

Телятина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Говяжье филе ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

1) Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Баранина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Ножка/лопатка/ребрышки	160	80 - 100	2

Свинина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Жареная свинина 1)	180	60 - 70	2 - 3
Свинина – филе 1)	175	60	2 - 3
Шейная часть – филе	160	90 - 120	2 - 3
Ветчина	150	60 - 100	1 - 2

1) Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

Птица

Продукты	Температура (°C)	Время (мин / кг)	Положение противня
Цыпленок	180	55 - 65	2 - 3
Утка 1)	150	55 - 65	2 - 3
Утка, медленная жарка 1)	не подходит	всего около 5 часов	2 - 3
Фаршированная жареная индейка	150	50 - 60	1 - 2
Грудка индейки	175	70 - 80	2 - 3

1) Другое. Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа извлеките его перед грилированием.

10.11 Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)	Положение противня
Ростбиф	55 - 65	2 - 3
Ромштекс – подрумянивание	55 - 65	2 - 3
Ромштекс – жарка	55 - 65	2 - 3
Ростбиф	75 - 80	1 - 2

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)	Положение противня
Говяжье филе	65	2 - 3

Баранина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)	Положение противня
Ножка/лопатка/спинка	90	2

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)	Положение противня
Жареная свинина	80	2 - 3
Шейная часть – филе	75 - 80	2 - 3
Ветчина	70 - 75	1 - 2

Птица

Продукты	Температура внутри продукта (°C)	Положение противня
Грудка индейки	75 - 80	2 - 3

10.12 Приготовление при пониженной температуре

Эта функция подойдет для приготовления нежного постного мяса и рыбы.

При достижении установленной температуры духового шкафа подается звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру для продолжения приготовления.



В режиме «Приготовление при пониженной температуре» всегда готовьте под крышкой. Функцию «Приготовление при пониженной температуре» невозможно использовать с функциями часов: «Продолжительность» и «Окончание».

1. Обжарьте мясо в глубокой сковороде (если имеется) на большом огне.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под полку противень для сбора жира.
3. Установите режим духового шкафа «Приготовление при пониженной температуре», измените температуру, если необходимо, и доведите продукт до готовности (см. Таблицу).

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время предварительного прогрева (мин)		Положение противня
			С кровью	Средн.	
Ростбиф (хорошо прожаренный)	800 г - 1000 г	150	90 - 110	130 - 140	2
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1200 г - 1600 г	150	120 - 130	160 - 170	2
Говяжьи ребрышки	600 г - 1000 г	150	55 - 75	95 - 110	3
Говяжья лопатка, без костей	Высота 3,5 см	150	-	70 - 80	3
Говяжья вырезка, целиком	600 г - 1000 г	120	65 - 75	90 - 110	3
Говяжья вырезка, тонко нарезанная	Высота 2,5 см	120	20 - 25	35 - 45	3
Антрекот	Высота 1,5 см	120	15 - 25	30 - 35	3
Отруб с т-образной костью	Высота 2 см	120	25 - 30	35 - 40	3
Свиная вырезка, целиком	500 г - 700 г	120	-	65 - 75	3
Свиная вырезка, тонко нарезанная	Высота 2,5 см	120	-	35 - 45	2

10.13 Гриль, общие рекомендации

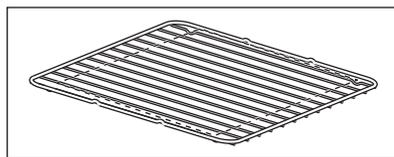


ВНИМАНИЕ!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне глубокий противень для сбора жира.

- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



Размещайте продукты в центре полки.

10.14 Приготовление на гриле

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Свинные отбивные	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Котлеты из баранины	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Цыпленок, разделанный	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Сосиски	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Толстые свиные ребрышки, предварительно отваренные в течение 20 минут	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Рыба, ломтики трески или лосося	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Тосты	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.15 Размораживание

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

- Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

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	-

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

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

11.1 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 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

11.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

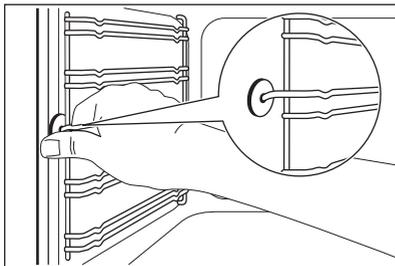


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

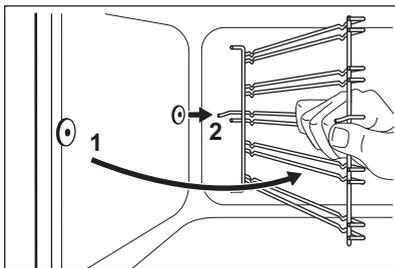
11.3 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



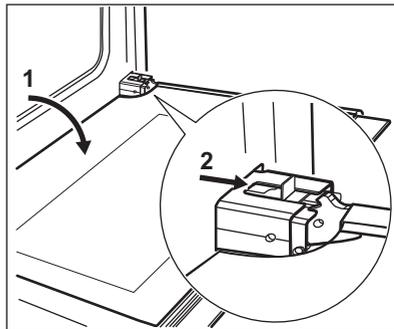
i Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

! **ОСТОРОЖНО!** Убедитесь, что более длинный выступ находится спереди. Концы обоих выступов должны быть направлены вперед. Ошибка при установке может привести к повреждению эмали.

11.4 Снятие дверцы духового шкафа

Снимите дверцу для облегчения очистки.



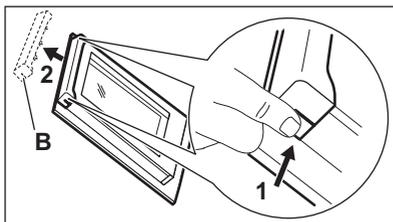
1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте ползунок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка ползунка.
4. Снимите дверцу.
Для извлечения дверцы потяните ее наружу сначала с одной стороны, а затем со второй.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

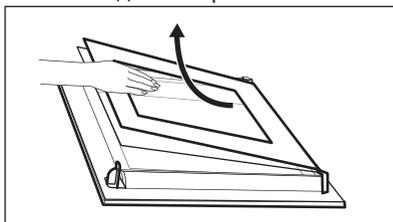
11.5 Снятие и чистка стекол дверцы

i Стеклопанель Вашей дверцы может отличаться типом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стеклянных панелей также может не совпадать.

1. Возьмитесь за дверную планку В на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.



4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

11.6 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.

Задняя лампа



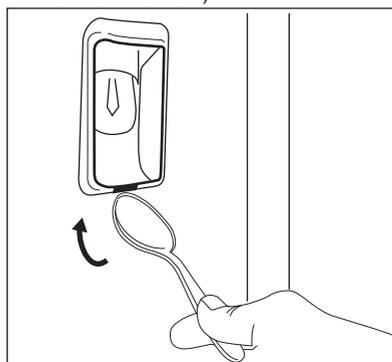
Плафон лампы находится в задней части камеры.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Боковая лампа

Найдите плафон лампы: он находится в левой части камеры.

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянный плафон от грязи.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите плафон.
6. Установите левую направляющую полку.

11.7 Извлечение ящика



ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. в виду угрозы пожара.

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.
 2. Слегка приподнимите ящик, чтобы можно было поднять его под углом – вверх к направляющим.
- Чтобы установить ящик, выполните эту процедуру в обратном порядке.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.
Прибор не включается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
Варочная панель не включается или не работает.	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Варочная панель – ежедневное использование».
Варочная панель не включается или не работает.	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная степень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
Функция Автоматический нагрев не выполняется.	Уровень нагрева был уменьшен до  .	Начните с положения  , меняя уровень мощности только в сторону увеличения.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
На дисплее варочной панели отображается  .	Выполняется Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
На дисплее варочной панели отображается  .	Выполняется функция Функция «Защита от детей» или Блокир. кнопок.	См. Главу «Варочная панель – ежедневное использование».
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
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 «Блокировка кнопок».	См. Главу «Блокировка кнопок».
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
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.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

12.2 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.)

13. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

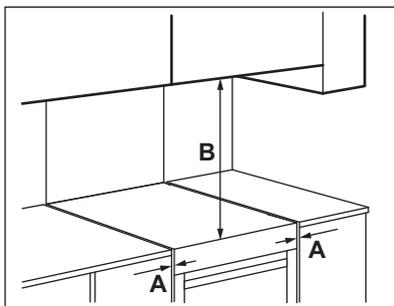
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм

13.2 Место для установки прибора

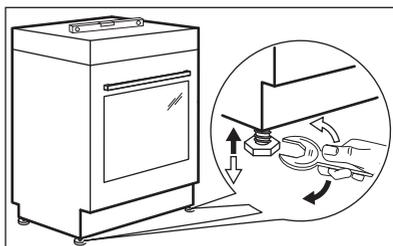
Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	2
B	685

13.3 Выравнивание прибора



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

13.4 Защита от опрокидывания



ОСТОРОЖНО!

Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки. Защита от опрокидывания действует только при условии правильного выбора места для установки прибора. На Вашем приборе размещены символы, показанные на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



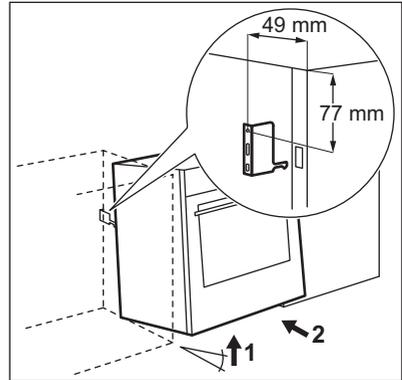
ОСТОРОЖНО!

Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 77 мм вниз от верхнего края и на 49 мм - от левого края прибора. См. иллюстрацию. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.

3. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию. Поднимите переднюю часть прибора (1) и поместите его между кухонными шкафами (2). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



13.5 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Сведения о варочной панели согласно EU 66/2014

Идентификатор модели

43336VY-MN

Тип варочной панели	Варочная панель внутри отдельно стоящей кухонной плиты	
Число конфорок	3	
Технология нагрева	Излучающий нагреватель	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Задняя левая	18 см
	Задняя правая	14 см
	Передняя средняя	21 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Задняя левая	170,7 Вт·ч/кг
	Задняя правая	176,7 Вт·ч/кг
	Передняя средняя	162,7 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	170 Вт·ч/кг	

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик.

14.2 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

14.3 Справочный листок технических данных духовых шкафов согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	AEG
Идентификатор модели	43336VY-MN
Индекс энергоэффективности	100.0
Класс энергопотребления	A
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме	0.99 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.85 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество

Объём	72 л
Тип духового шкафа	Духовой шкаф внутри отдельно стоящей кухонной плиты
Вес	51,5 кг

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

14.4 Духовой шкаф – 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 духового шкафа при использовании программ с заданным временем работы («Продолжительность», «Окончание») и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.
- **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.

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

Класс энергопотребления: А

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,

Польша

www.aeg.com/shop



867307357-A-482014



 **AEG**
perfekt in form und funktion