



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 3 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 5 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... | 8 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 9 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 9 |
| 6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 12 |
| 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 12 |
| 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 13 |
| 9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 14 |
| 10. УХОД И ОЧИСТКА..... | 32 |
| 11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 35 |
| 12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 37 |

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/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ **СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора 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.

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.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке 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.

2.5 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 удушья.

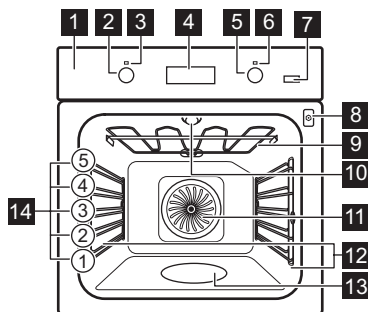
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

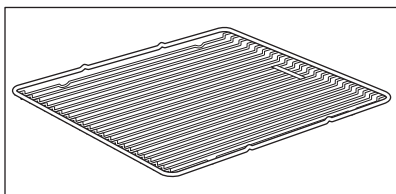
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка регулировки температуры
- 6 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 7 Кнопка «Пар плюс»
- 8 Гнездо для термощупа
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Выемка духового шкафа
- 14 Положение противней

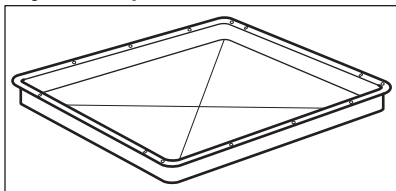
3.2 Принадлежности

Решетка



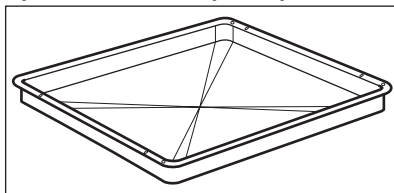
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



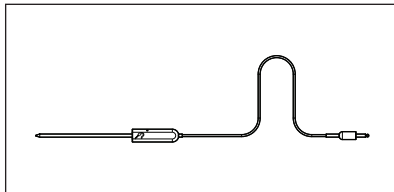
Для тортов и печенья.

Противень для жарки / гриля



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

Термощуп



Определение готовности блюда.

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 Установка текущего времени

При включении прибора в сеть или после сбоя электропитания

автоматически начнет мигать индикатор функции часов. Начните с шага 2.



Если включена функция «Таймер», изменение времени суток невозможно.

1. Чтобы изменить текущее время, одновременно нажмите на кнопки **+** и **-**, чтобы замигала индикация времени.

2. Задайте время при помощи **+** или **-**.

Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Включение и выключение прибора



Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:







- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.

3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов

и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

5.3 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|--|
|  Положение «Выкл» | Прибор выключен. |
|  Освещение | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
|  Горячий воздух ПЛЮС | Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе приготовления. |
|  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». |
|  Верхн/нижн. нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |
|  Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |
|  Размораживание | Данная функция может использоваться для размораживания таких замороженных продуктов, овощей и фруктов. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. |
|  Малый гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
|  Быстрое грилирование | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание. |

5.4 Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

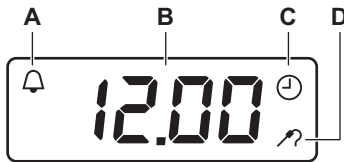
- Не открывайте дверцу прибора во время работы функции «Горячий воздух ПЛЮС».
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора работы функции «Горячий воздух ПЛЮС».



См. Главу «Указания и рекомендации».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.
Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл.
Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.
3. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.

5.5 Дисплей



4. Включите функцию «Горячий воздух ПЛЮС»:
5. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»

Кнопка «Пар Плюс» действует только с функцией «Горячий воздух ПЛЮС».

Загорится индикатор.

6. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.



ОСТОРОЖНО!

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления, или когда прибор горячий.

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар»
- и переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.




ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор остыл.

- A. Индикатор режимов
- B. Дисплей времени
- C. Индикатор режимов
- D. Индикатор термощупа

5.6 Кнопки

| Кнопка | Описание | Цикла |
|--------|----------|--------------------|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

| Кнопка | Описание | Цикла |
|---|----------|---|
|  | Пар плюс | Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС» |

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Установка таймера

Используйте данную функцию, чтобы задать время обратного отсчета. Максимально допустимый диапазон времени составляет 2 часа 30 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Для установки необходимого времени используйте «+» или «-».

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

По истечении заданного времени отсчета раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Использование термощупа

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса.


Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».

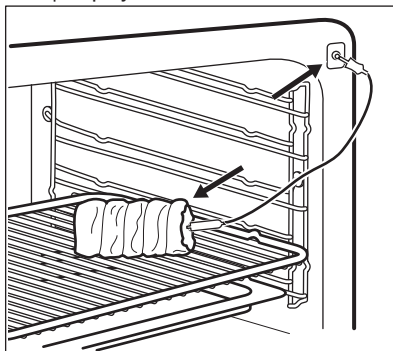


ОСТОРОЖНО!

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

1. Вставьте штекер термощупа в гнездо спереди прибора. На дисплее мигает значок датчика термощупа .

2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса.



3. С помощью кнопок + или - задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения

звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

5. Выключите прибор.

6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.

Если мясо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.



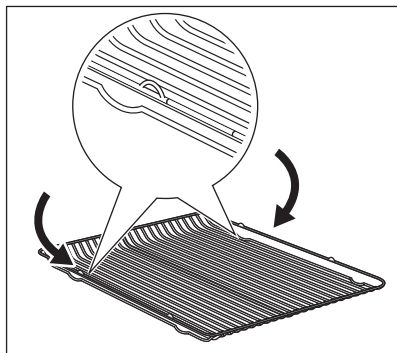
ВНИМАНИЕ!

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

7.2 Установка дополнительных принадлежностей

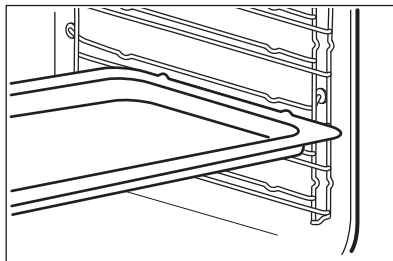
Решетка:

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



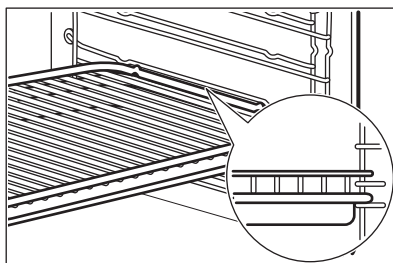
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 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.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

Выпечка

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Комментарии |
|-----------------------------|---|------------------|-------------|--------------------|---|
| Хлеб | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Используйте глубокий противень. ¹⁾ |
| Хлеб/Булочки | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Используйте глубокий противень. ¹⁾ |
| Домашняя пицца | 100 | 230 | 10 - 20 | 2 | Используйте глубокий противень. ¹⁾ |
| Фокачча | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Используйте глубокий противень. ¹⁾ |
| Печенье, лепешки, круассаны | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Используйте глубокий противень. ¹⁾ |

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

9.2 Горячий воздух ПЛЮС



Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный. См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»».

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Комментарии |
|---|---|------------------|-------------|--------------------|--|
| Вишневый пирог, яблочный пирожок (пай), булочки с корицей | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Используйте форму для выпечки. ¹⁾ |

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------|---|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца, замороженная | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Лазанья, замороженная | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Круасаны, замороженные | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Освежить продукты

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|---|------------------|-------------|--------------------|
| Хлеб | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Хлеб/Булочки | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Домашняя пицца | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Фокачча | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Овощи | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Рис | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Макаронные изделия | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------|---|------------------|-------------|--------------------|
| Мясо | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Жарка

| Продукты | Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Комментарии |
|-----------------|---|------------------|-------------|--------------------|------------------------------------|
| Жареная свинина | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс» |
| Ростбиф | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс» |
| Цыпленок | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс» |

9.3 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным 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 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 могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

9.4 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 уменьшить, увеличив температуру. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком много жидкости 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. | Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало. | Понижьте 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. |

9.5 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Описание | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|--|---------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Батон-плетенка / батон-венчик | Верхний/ Нижний нагрев | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Рожд. коврижки | Верхний/ Нижний нагрев | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний/ Нижний нагрев | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры | Верхний/ Нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Швейц. рулет | Верхний/ Нижний нагрев | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты | Верхний/ Нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Горячий воздух | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Верхний/ Нижний нагрев | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

| Продукты | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний/ Нижний нагрев | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

| Продукты | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Песочн. печенье | Горячий воздух | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхний/ Нижний нагрев | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Печенье из сдобного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Выпечка с яичным белком / безе | Горячий воздух | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Минд. печенье | Горячий воздух | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Печенье из дрожжевого теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Печенье из слоеного теста | Горячий воздух | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Рулеты | Горячий воздух | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Рулеты | Верхний/ Нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

| Продукты | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|---------------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне) | Верхний/ Нижний нагрев | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.6 Выпечка и запеканки

| Продукты | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|---------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий | Верхний/ Нижний нагрев | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Лазанья | Верхний/ Нижний нагрев | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Овощн. запеканка ¹⁾ | Турбо-гриль | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Багеты с плавленым сыром сверху | Горячий воздух | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Сладкая выпечка | Верхний/ Нижний нагрев | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Запеканки с рыбой | Верхний/ Нижний нагрев | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Фаршированные овощи | Горячий воздух | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|----------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
| | | | 2 положения | 3 положения |
| Пирожн. из зав-арн. теста/эклеры | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Пирог с сухой обсыпкой | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.8 Пицца

| Продукты | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (на тонкой основе) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Пицца (с большим количеством начинки) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Открытые пироги | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Открытый пирог со шпинатом | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Открытый пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Швейцарский открытый пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Сырный торт (чизкейк) | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Яблочный пирог, закрытый | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Пресный хлеб | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Открытый слоеный пирог | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| «Фламмухен» (блюдо из Эльзаса типа пиццы) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Пироги | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

9.9 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.

- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

9.10 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

| Продукты | Количество | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------|---------------|------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Тушеное мясо | 1 кг – 1,5 кг | Верхний/ Нижний нагрев | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Ростбиф или филе: с кровью | на см толщины | Турбо-гриль | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Ростбиф или филе: Средн | на см толщины | Турбо-гриль | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Ростбиф или филе: Хорошо Прожаренная | на см толщины | Турбо-гриль | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

| Продукты | Количество | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Лопатка / ошеек / окорок | 1 кг – 1,5 кг | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Свиная отбивная / свиные ребрышки | 1 кг – 1,5 кг | Турбо-гриль | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Мясной рулет | 750 г – 1 кг | Турбо-гриль | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Свиная ножка, предварительно отваренная | 750 г – 1 кг | Турбо-гриль | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Телятина

| Продукты | Количество (кг) | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | 1 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Телячья ножка | 1.5 - 2 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Баранина

| Продукты | Количество (кг) | Описание | Температура (°С) Положение противня | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|-----------------|-------------|--|-------------|--------------------|
| Ножка ягненка / жареный ягненок | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Седло барашка | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Дичь

| Продукты | Количество | Описание | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|---------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца / заячьего окорочка | до 1 кг | Верхний/Нижний нагрев | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Седло оленя/косули | 1,5 кг – 2 кг | Верхний/Нижний нагрев | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Окорок оленя/косули | 1,5 кг – 2 кг | Верхний/Нижний нагрев | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

| Продукты | Количество | Описание | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------|------------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Части птицы | по 200 г – 250 г | Турбо-гриль | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Половина цыпленка | по 400 г – 500 г | Турбо-гриль | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Цыпленок, курица | 1 кг – 1,5 кг | Турбо-гриль | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Утка | 1,5 кг – 2 кг | Турбо-гриль | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Гусь | 3,5 кг – 5 кг | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Индейка | 2,5 кг – 3,5 кг | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Индейка | 4 кг – 6 кг | Турбо-гриль | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Рыба (на пару)

| Продукты | Количество (кг) | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | 1 - 1.5 | Верхний/ Нижний нагрев | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.11 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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

**ОСТОРОЖНО!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

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

Быстрое грилирование

| Продукты | Время (мин) | | Положение противня |
|------------------------------|----------------|----------------|--------------------|
| | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Burgers / Рубленые бифштексы | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Филе свинины | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Сосиски | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |

| Продукты | Время (мин) | | Положение противня |
|----------------------------|----------------|----------------|--------------------|
| | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Вырезка / телячий бифштекс | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast /Тосты | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Тосты с открытой начинкой | 6 - 8 | - | 4 |

9.12 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

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

Замороженные готовые блюда

| Продукты | Описание | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Замороженная пицца | Верхн/нижн. нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3 |
| Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г) | Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль | 200 - 220 | согл. инструкциям производителя | 3 |
| Багеты | Верхн/нижн. нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3 |
| Открытые фруктовые пироги | Верхн/нижн. нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3 |

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

9.13 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 остачного размораживания (мин) | Комментарии |
|-----------------|------------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Цыпленок | 1 кг | 100 - 140 | 20 - 30 | Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо | 1 кг | 100 - 140 | 20 - 30 | Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо | 500 г | 90 - 120 | 20 - 30 | Перевернуть по истечении половины времени. |
| Форель | 150 г | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| 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 остаточного размораживания (мин) | Комментарии |
|----------|------------|----------------------------|--|-------------|
| Пирожные | 1,4 кг | 60 | 60 | - |

9.14 Консервирование – нижний нагрев

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

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

| Продукты | Температура (°C) | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100 °C (мин) |
|---------------------------|------------------|--|--|
| Кольраби / горох / спаржа | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

9.15 Высушивание – Горячий воздух

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

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

Овощи

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

Фрукты

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

9.16 Таблица термощупа

Говядина

| Продукты | Температура внутри продукта (°C) |
|--|----------------------------------|
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью | 45 - 50 |

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

Свинина

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

Телятина

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

Баранина/ягненок

| Продукты | Температура внутри продукта (°C) |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Баранья нога | 80 - 85 |
| Седло барашка | 80 - 85 |
| Жареный ягненок / ножка ягненка | 70 - 75 |

Дичь

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

Рыба

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

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 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 посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.2 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с увеличением влажности.



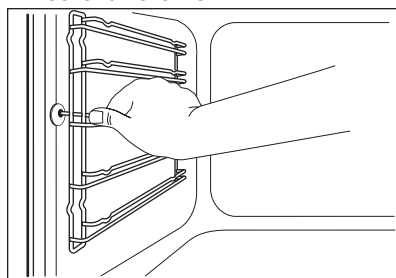
Рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов «Горячий воздух ПЛЮС».

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус не выше 6% без приправ и концентрации.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

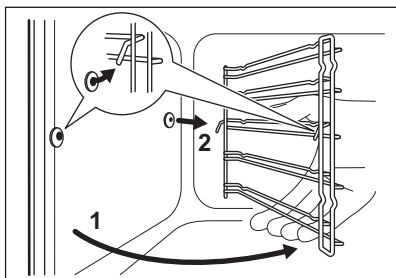
10.3 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

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.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

10.4 Водная очистка.

Механизм водной очистки заключается в использовании влаги для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте 200 мл воды в выемку внутренней камеры на дне духового шкафа.
2. Включите функцию «Горячий воздух ПЛЮС»: и нажмите на кнопку «Пар Плюс» .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем касаться прибора, убедитесь что он остыл. Существует риск получения ожогов.

10.5 Потолок духового шкафа



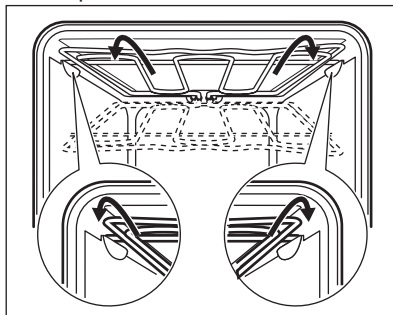
ВНИМАНИЕ!

Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие полок.

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз.

1. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
2. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.



Нагревательный элемент откинется вниз.

3. Чистка потолка духового шкафа.
4. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.



Как следует подведите нагревательный элемент вверх, чтобы он находился над направляющими на внутренних стенках прибора.

5. Установите направляющие полок.

10.6 Снятие и установка дверцы

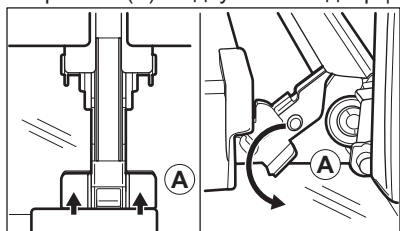
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



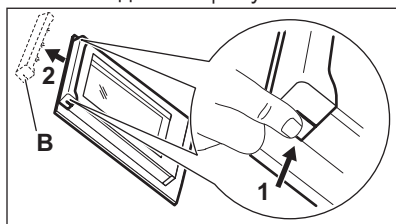
ВНИМАНИЕ!

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

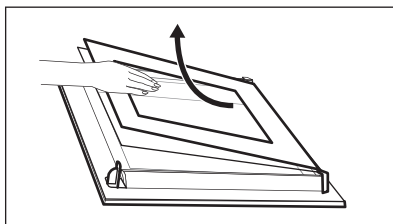
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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



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



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

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

10.7 Замена лампы

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



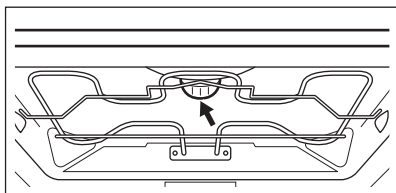
ВНИМАНИЕ!

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.

Верхняя лампа

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.
4. Установите плафон.


11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

11.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|--|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено текущее время. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| 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 освещения. |
| 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. |
| Дисплей показывает «12.00» | Имел место сбой энергоснабжения. | Заново установите текущее время. |
| На дисплее отображается «F11». | Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом. | Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|--|
| Использование функции «Горячий воздух ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Не была включена функция «Горячий воздух ПЛЮС». | См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС». |
| Использование функции «Горячий воздух ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | В выемку камеры духового шкафа не была налита вода. | См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС». |
| Использование функции «Горячий воздух ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Функция «Горячий воздух ПЛЮС» не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар». | См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС». |
| Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит. | Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС». | Нажмите на кнопку «Плюс Пар»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС». |
| Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит. | Слишком низкая температура. | Установите температуру равной как минимум 110°C. См. Главу «Указания и рекомендации». |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода. | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. | Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры. |

11.2 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.)

.....

Рекомендуем записать их здесь:

Код изделия (PNC)


Серийный номер (S.N.)


12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

12.1 Технические данные

| | |
|------------|-------------|
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота | 50 Гц |

13. 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 Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.aeg.com/shop



867314591-B-312015



 **AEG**
perfekt in form und funktion