



43036IW-MN

RU Инструкция по эксплуатации



 **AEG**
perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	9
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	16
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	17
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	18
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ	23
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	25
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	38
12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	41
13. УСТАНОВКА	43

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

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 изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите 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 или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- 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 функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- 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 панели 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 нагреваться.
- 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка на-

правляющих для противня производится в обратном порядке.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

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 повреждение.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не 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.



ВНИМАНИЕ!

Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор 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.
- 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 принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



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.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к 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.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих 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 на прибор алюминиевую фольгу.
- 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.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация



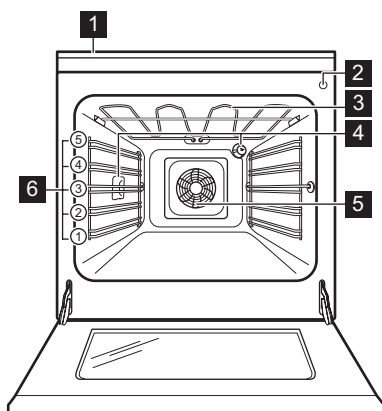
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

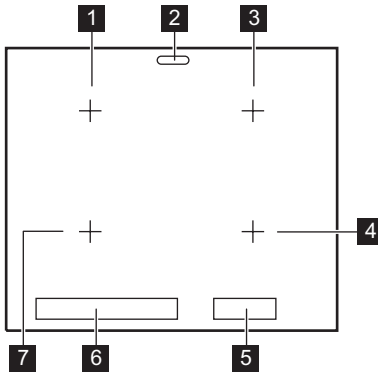
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Варочная панель
- 2 Гнездо термощупа для мяса
- 3 Гриль
- 4 Лампа освещения духового шкафа
- 5 Вентилятор и нагревательный элемент
- 6 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме «Бустер» – 3200 Вт
- 2** Отверстие для выхода пара
- 3** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме «Бустер» – 3200 Вт
- 4** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме «Бустер» – 3200 Вт
- 5** Панель управления духового шкафа
- 6** Панель управления варочной панели
- 7** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме «Бустер» – 3200 Вт

3.3 Дополнительные принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Съемные телескопические направляющие**

Для установки на них полки или противней.

- **Датчик температуры внутри продукта**
Для определения готовности блюда.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



Для того чтобы открыть выдвижной ящик, нажмите на него. Ящик выдвинется наружу.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

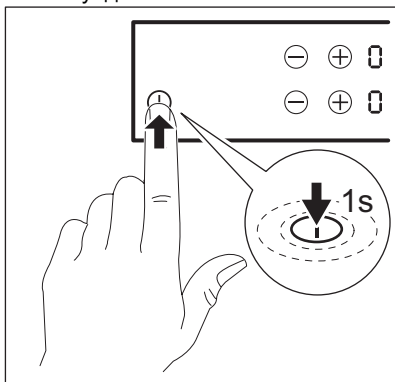
- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Сенсорное поле

- i** Для управления прибором следует коснуться сенсорного поля на панели управления и удерживать его не менее 1 секунды.




4.3 Установка времени

- i** 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 текущее время суток.




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

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

- Функция «Защита от детей» не включена.
- Обе функции часов (как «Продолжительность» \rightarrow так и «Окончание» \rightarrow) не были установлены.
- Не установлен 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 десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

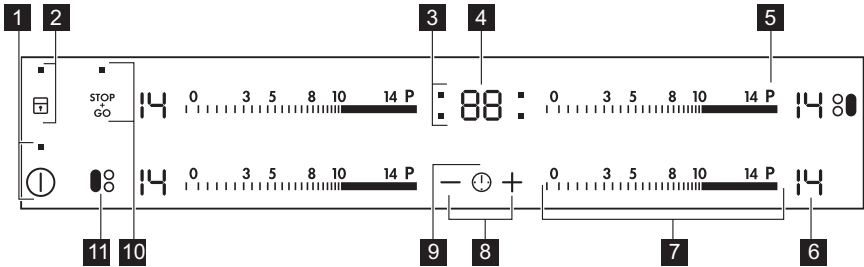
Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Функциональные элементы панели управления



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

сенсорное поле	функция
1	Включение и выключение прибора.
2	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
4 Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5 P	Включение функции «Бустер».
6 Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
7 Линейка управления	Установка мощности нагрева.
8 + / -	Увеличение или уменьшение времени.
9	Выбор конфорки.
10 STOP + GO	Включение и выключение функции STOP+GO.
11	Включение функции «Бридж» («Объединение»).

5.2 Индикация мощности нагрева

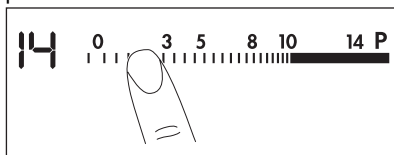
Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Включена функция «STOP+GO» («Включил и иди»)/ «Поддержание тепла».
	Включена функция автоматического нагрева.
	Включена функция «Бустер».
+ число.	Возникла неисправность.
/ /	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Сработала функция автоматического отключения.

5.3 Включение и выключение варочной панели

Нажмите на на 2 секунды, чтобы включить варочную панель. Нажмите на на 1 секунду, чтобы выключить варочную панель.

5.4 Мощность нагрева

Нажмите на отметку нужного значения мощности нагрева на линейке управления. При необходимости его можно откорректировать, проведя пальцем вправо или влево. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



5.5 Функция «Бридж» («Объединение»)

Функция «Бридж» («Объединение») служит для объединения двух конфорок,

в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.

Для включения функции «Бридж» («Объединение») для левой/правой конфорки нажмите на / . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из линеек управления слева/справа.

Для выключения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на / . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

5.6 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

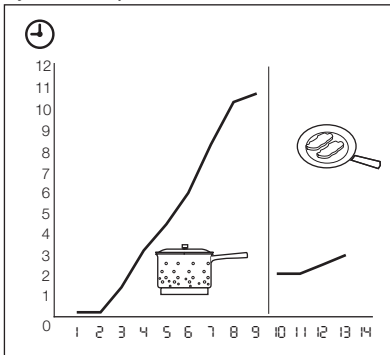
Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на . На дисплее отобразится .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через три

секунды на дисплее отобразится



Для отключения функции измените степень нагрева.

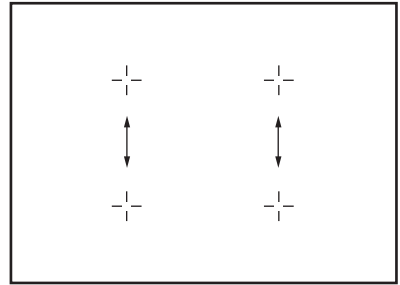


5.7 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» включается максимум на 10 минут. По истечении этого времени конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на **P**. При этом загорится **P**. Для выключения нажмите на степень нагрева **1** - **14**.

5.8 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция управления мощностью повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



5.9 Таймер


Таймер обратного отсчета


Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** нажмите на **1** несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера **+**, чтобы задать время (**00 - 99** в минутах). Когда индикатор конфорки начнет медленно мигать, запустится обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью **1**. Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Изменение параметров таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью **1**. Нажмите на **+** или на **-**.
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью **1**. Нажмите на **-**. Начнется обратный отсчет оставшегося до **00** времени. Индикатор конфорки погаснет. Для того, чтобы выключить функцию, также можно одновременно нажать на **+** и **-**.

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать . Конфорка отключится.





- **Отключение звука:** нажмите на поле 


CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Таймер отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.



- **Выбор конфорки (если работает больше одной конфорки):** нажмите на  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции CountUp Timer:** («Таймер обратного отсчета») нажмите на  таймера; высветится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).
- **Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Отключение CountUp Timer:** выберите конфорку при помощи  и нажмите на  или , чтобы выключить таймер. Индикатор конфорки погаснет.




Таймер

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинается мигать .

- **Отключение звука:** нажмите на поле 

5.10 Функция «Выключил и иди»


Функция «Выключил и иди»  переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (). Функция не отключает функцию «Таймер».




- Для включения этой функции нажмите на . На дисплее высветится символ .
- Для выключения этой функции нажмите на . На дисплее отобразится выбранное Вами ранее значение ступени нагрева.



При работе функции «Выключил и иди» мощность нагрева изменить нельзя.

5.11 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева. Функция не отключает функцию «Таймер».

1. Установите желаемый уровень нагрева.
2. Для включения этой функции нажмите на . На дисплее на 4 секунды высветится символ .
3. Для выключения этой функции нажмите на . На дисплее отобразится выбранное Вами ранее значение ступени нагрева.



При выключении прибора функция данная функция отключается.

После включения прибора на дисплее отображается **SAFE**.







Функция блокировки позволяет заблокировать или разблокировать всю панель управления духового шкафа.





5.12 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.




Включение и выключение функции «Защита от детей»

1. Нажмите на  для включения варочной панели. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.
2. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. На дисплее высветится символ . Функция «Защита от детей» включена.
3. Нажмите на  для выключения варочной панели.

Выключение функции «Защита от детей»

1. Нажмите на  для включения варочной панели. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.
2. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды. На дисплее высветится символ .
3. Нажмите на  для выключения варочной панели.




Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

1. Нажмите на  для включения варочной панели. На дисплее высветится символ .
2. Нажмите на  и удерживайте четыре секунды.
3. В течение 10 секунд выберите значение мощности нагрева. Варочной панелью можно пользоваться.
4. После выключения варочной панели функция «Защита от детей» снова будет включена.



Функция «Защита детей» блокирует одновременно как варочную панель, так и духовой шкаф.

5.13 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

OptiHeat Control отображает уровень остаточного тепла ( \  \ ). Индукционные конфорки создают тепло для приготовления пищи непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается от кухонной посуды.









ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

5.14 Автоматическое отключение

Варочная панель автоматически отключается, если:

- Выключены все конфорки .
- Не установлена мощность после включения варочной панели.
- Панель управления варочной панели 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.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. На дисплее высвечивается символ  и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Некоторое время спустя (см. Таблицу) на дисплее высвечивается символ  и варочная панель выключается.

Мощность нагрева	Время отключения
  - 	6 часов

Мощность на- грева	Время отклю- чения
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа

Мощность на- грева	Время отклю- чения
10 - 14	1,5 часа

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

6.1 Посуда для индукционных конфорок



На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

Материал посуды

- **Подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем как подходящая).
- **Не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если:

- Вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- К дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на варочной панели. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

6.2 Шум во время эксплуатации

Если Вы услышали:

- Потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- Свист: вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул: одна или несколько конфорок работают на высоких ступенях нагрева.
- Пощелкивание: происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание: работает вентилятор.

Описанные шумы не являются признаком неисправности прибора.

6.3 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.

6.4 Примеры использования варочной панели

Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Ступень нагрева	Назначение:	Время	Советы
 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Накройте крышкой
1-3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени помешивайте
1-3	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10-40 мин	Готовьте под крышкой
3-5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25-50 мин	Добавьте воды, как минимум, вдвое больше количества риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
5-7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
7-9	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте на 750 г картофеля макс. ¼ л воды
7-9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
9-12	Легкая обжарка: эскалопы, телятина «кордон блю», отбивные котлеты, фрикадельки, сосиски, печень, мучная подливка, яичница, блинчики, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
12-13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
14	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), жарка картофеля во фритюре		

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов, капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

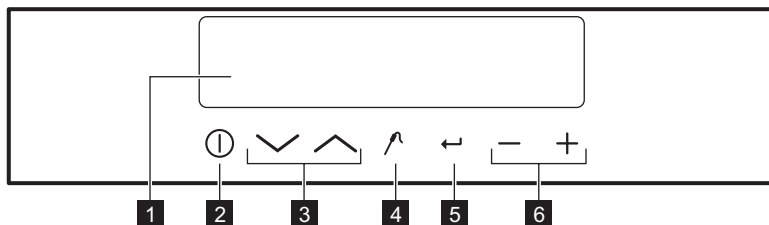
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

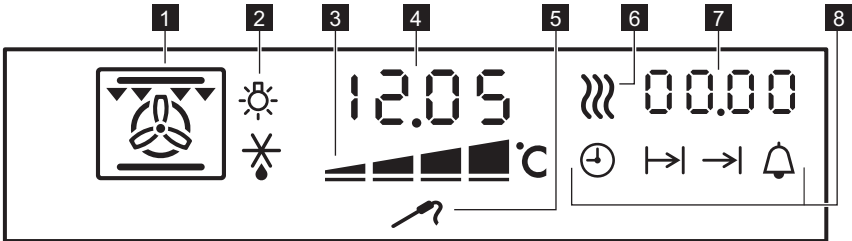
8.1 Панель управления



Но-мер	Кноп-ка	Функция	Описание
1	–	Дисплей	Служит для отображения текущих настроек духового шкафа.
2	⓪	Вкл/Выкл	Служит для включения или выключения духового шкафа.
3	∨ ∧	Вниз, вверх	Служит для выбора режима или программы духового шкафа.
4	🍖	Термощуп для мяса	Использование функции Термощупа
5	←	Выбор/Функция часов	Служит для перехода между функциями духового шкафа и часов.


Но-мер	Кноп-ка	Функция	Описание
6	— +	Кнопки на-стройки	Служат для установки значений темпера-туры и времени.

8.2 Индикаторы дисплея







Номер	Название	Описание
1	Индикатор режи-мов духового шка-фа.	Отображает текущее время.
2	Индикатор включе-ния лампы/размо-раживания	Указывает, что включена лампа освещения/режим размораживания.
3	Индикатор нагрева	Отображение мощности нагрева.
4	Дисплей темпера-туры / времени	Отображение температуры и времени в ми-нутах.
5	Индикатор термо-щупа	Подтверждение того, что штекер термощупа вставлен в гнездо термощупа для мяса.
6	Индикатор поддер-жания тепла	Индикация включения режима «Сохранение тепла».
7	Время пригото-вления/Время окон-чания/Период ра-боты	Отображение настройки времени для функ-ций часов.
8	Индикатор функ-ции часов	Установка функций часов и таймера.

8.3 Включение и выключение прибора

Нажмите кнопку питания  для вклю-чения или выключение прибора.

8.4 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Конвекция	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
 Верхний+нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне.
 Пирца	Выпекание на одном уровне блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей основы. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
 Приготовление при пониженной температуре	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
 Режим инфракраска (гриль+конвекция)	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; подрумянивание.
 Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление хлебных тостов.
 Режим конвекции низкой интенсивности	Приготовление в форме и подсушивание на одной полке при низкой температуре.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Высушивание	Также используется для подсушивания продуктов.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Освещение	Освещение камеры духового шкафа.

8.5 Задание режимов духового шкафа

Для установки режима духового шкафа воспользуйтесь .

На дисплее отобразится рекомендуемая температура.

Если не изменить эту температуру менее чем за 5 секунд, прибор начнет нагрев.



Когда будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.



Режим работы духового шкафа можно изменить во время его работы.

8.6 Изменение температуры духового шкафа

Для установки температуры используйте \oplus или \ominus .

8.7 Выключение режима духового шкафа

Множественным нажатием на кнопки выбора режима духового шкафа \vee или \wedge добейтесь, чтобы все индикаторы режимов духового шкафа исчезли с дисплея.

8.8 Индикатор нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее одна за другой загораются полоски. Полоски показывают, что температура духового шкафа повышается.

8.9 Индикация остаточного тепла

При выключении духового шкафа полоски на дисплее отображают остаточное тепло.

8.10 Функция «Защита от детей».

См. Главу «Варочная панель - ежедневное использование» и Раздел «Защита от детей».

8.11 Автоматическое отключение духового шкафа

Прибор выключается при истечении некоторого времени:

- если вы не выключили его;
- если температура духового шкафа не была изменена.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 120°C	12.5 час
120 - 200°C	8.5 час
200 - 250°C	5.5 час

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
250 - max. °C	3.0 час

Для управления прибором после того, как он автоматически отключится, сначала полностью отключите его.



При выборе такой функции часов, как «Продолжительность» или «Окончание» (если это применимо), автоматическое отключение не будет работать.

8.12 Охлаждающий вентилятор

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

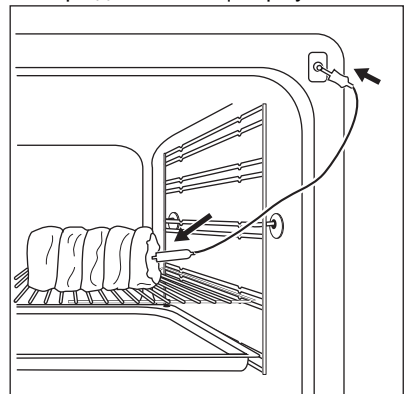
8.13 Термосенсор для мяса

Термосенсор для мяса служит для измерения температуры внутри мяса.




Используйте термосенсор для мяса, поставляемый в комплекте, или оригинальные запасные части.


1. Поместите наконечник термосенсора для мяса в центр куска мяса.



2. Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо спереди прибора.


3. Включите прибор.
4. Установите температуру внутри продукта:
 - Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ термосенсора для мяса и не отобразится установленная температура внутри продукта.
 - В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи $+$ или $-$.

На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.

 Температура внутри продукта начинает отображаться с отметки 30°C. Значение температуры внутри продукта по умолчанию – 60°C.

5. Задайте режим духового шкафа (\checkmark) и, по необходимости, температуру духового шкафа ($+$ / $-$). Прибор будет периодически пересчитывать приблизительное время достижения установленной температуры внутри продукта. На дисплей будет постоянно выво-

диться новое приблизительное время окончания приготовления.

 В процессе приготовления термосенсор для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включенным в штекер термосенсора для мяса. Пока прибор вычисляет предварительное время окончания, на дисплее отображается мигающий квадрат.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта прибор выдаст звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

7. Извлеките штекер термосенсора для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

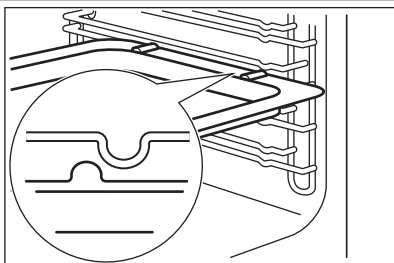


ВНИМАНИЕ!

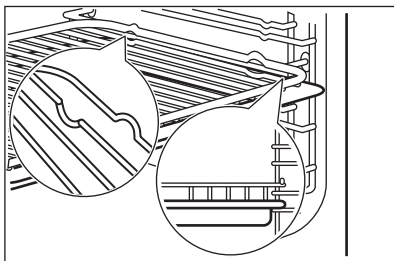
Термосенсор для мяса сильно нагревается! Существует опасность получения ожогов! Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термосенсора для мяса.

8. Выключите прибор

8.14 Установка принадлежностей для духового шкафа



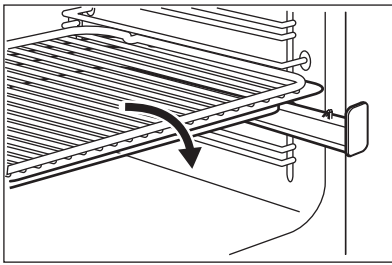
Сотейник и полка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

8.15 Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

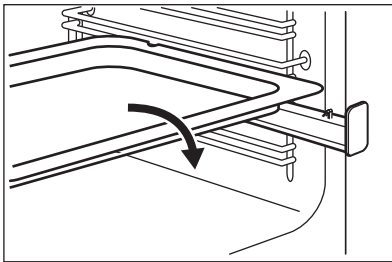


Поместите полку духового шкафа на сотейник. Установите полку духового шкафа и сотейник на телескопические направляющие.

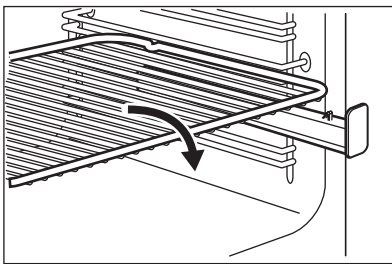


Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

8.16 Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа







Установите противень для выпечки или сотейник на телескопические направляющие.








Высокий ободок полки духового шкафа служит предназначен для защиты посуды от соскальзывания.





9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ



Функция часов	Применение
 Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.




Функция часов		Применение
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал.
	Продолж.	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Окончание	Установка времени отключения заданного режима духового шкафа.

 Если необходимо, чтобы прибор автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «Продолжительность»  и «Окончание» . В этом случае сначала установите «Продолжительность» , а затем «Окончание» .

9.1 Установка функций часов

1. Включите прибор.
2. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая функция часов и соответствующий символ, например, «Таймер» .
3. С помощью кнопок  или  установите необходимое значение времени.
По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал, мигает «00:00» и индикатор соответствующей функции. Прибор выключается.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.






 При использовании функции Таймер  следует включить прибор, чтобы установить функцию часов.


 При использовании функций «Продолж.»  и «Окончание»  прибор выключается автоматически. Сначала следует установить функцию духового шкафа и температуру, а затем можно установить эту функцию часов.

9.2 Сохранение Тепла

Функция «Сохранение тепла» используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления.

Включение функции «Сохранение Тепла».

1. Установите время при помощи функции часов «Продолжительность»  и/или «Окончание» .
2. Нажимайте на кнопку «Выбор»  до тех пор, пока на дисплее не появится символ «Сохранение тепла» .
3. Нажмите на ; на дисплее отобразится «00:30».
4. По окончании работы установленного режима духового шкафа будет выдан звуковой сигнал и включится функция поддержания тепла. Установленная функция духового шкафа работает при 80°C в течение 30 минут. Затем духовой шкаф автоматически выключается.

 Температура для установленного режима духового шкафа должна быть выше 80°C.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

ключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- В первый раз рекомендуется использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данных для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на подобный.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10-15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

10.1 Выпекание

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может готовить иначе, чем тот, который был до него. Приспособьте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки решеток к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно от-

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не достаточно подрумянен снизу	Неверно выбран уровень	Поставьте пирог на более низкий уровень
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Уменьшите температуру
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком малое время выпекания	Увеличьте время выпекания Не устанавливайте более высокую температуру для того, чтобы уменьшить время выпекания
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньшее количество жидкости Соблюдайте продолжительность перемешивания, особенно при использовании миксеров

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духового шкафа	Установите более высокую температуру
Пирог слишком сухой	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и слишком малое время выпекания	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Тесто распределено неравномерно	Равномерно выложите тесто на противне
Пирог не готов по истечении установленного времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру выпекания

10.2 Режим конвекции низкой интенсивности



Рекомендации по использованию режима конвекции низкой интенсивности:

- Используйте данный режим для приготовления в форме и подсушивания на одной полке при низкой температуре.
- Готовьте только в одной форме или на одном противне за раз.
- Рекомендуется использовать режим конвекции низкой интенсивности без предварительного разогрева.
- При необходимости предварительного разогрева используйте режим «Горячий воздух».

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Бисквит в формах	2	160	50-70
Пирог-кольцо или булочки в формах	2	150-160	50-70

Вид выпечки	Полка	Температура, °С	Время (минуты)
Бисквит «Мадейра» / фруктовые торты с низким содержанием влаги в формах	2	140-160	70-90
Выпечка с яичным белком, безе	3	80-100	120-150

10.3 Приготовление в режиме «Горячий воздух»

Вид выпечки	Полка	Температура, °С	Время (минуты)
Хлеб/Булочки	2+4	175-185	15-20
Булочки из цельно-молотого зерна	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Крендели	2+4	160-170	15-20
Белый хлеб / Limpor	2+4	170-180	35-45
Хлеб из цельно-молотого зерна	2+4	160-170	35-45
Ржаной хлеб, тесто	2+4	250	разогрев
- выпечка	2+4	160-170	60-70
Багеты	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	2	150-160	50-60
Безе	2+4	100	90-120
Основа безе	2+4	100	90-120

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
- нагрев	2+4	при выключенном духовом шкафу	25
Печенье	2+4	150-160	10-20
Заварные пирожные	2+4	155-165	30-40
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	2+4	150-160	предварительное приготовление, основы 10-15
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	2+4	150-160	завершение 35-45
Французский фруктовый пирог, выпечка с посыпкой	2+4	170-180	30-40

10.4 Приготовление в режиме «Верх+Нижн Нагрев»

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Хлеб/Булочки	3-4	200-225	10-20
Булочки из цельнозернового зерна	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Булочки чабатта	3-4	210-230	10-20
Фокачча	3-4	220-230	15-20
Пита	3-4	250	5-15
Крендели	3-4	180-200	12-15
Белый хлеб / Limpor	2	175-225	35-45
Белый хлеб	1-2	190-210	25-40
Чиабатта	1-2	210-220	15-25
Хлеб из цельнозернового зерна	1-2	180-200	35-45
Ржаной хлеб, тесто	1	275	нагрев
- выпечка	1	190	55-65
Багеты	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60

Вид выпечки	Полка	Температура, °С	Время (минуты)
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	1-2	170-180	40-50
Слоеный торт, рулет	3-4	200-225	8-12
Безе	3-4	100	90-120
Основа безе	3-4	100	90-120
- нагрев	3-4	при выключенном духовом шкафу	25
Печенье	3-4	160-180	6-15
Заварные пирожные	3-4	170-190	30-45
Рулеты с вареньем	3-4	190-210	10-12
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	3-4	175-200	предварительное приготовление, рулет 10-15
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	3-4	175	завершение 35-45
Французский фруктовый пирог, выпечка с посыпкой	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.5 Таблица приготовления пиццы

Вид продуктов	Полка	Температура, °С	Время (минуты)
Булочки «Чиабатта»	2-3	200-220	10-20
Фокачча (итальянская лепешка)	2-3	220-230	10-20
Чиабатта	2-3	190-200	15-25

Вид продуктов	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Французские фруктовые пироги, выпечка из песочного теста	2-3	170-180	35-45
Французские фруктовые пироги, выпечка с посыпкой	2-3	175-200	25-35
Пицца, домашняя (толстая основа с обильной начинкой)	1-2	180-200	25-35
Пицца, домашняя (тонкая основа)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Пицца, замороженная	1-2	200	15-20
Открытые пироги домашнего приготовления предварительно приготовления, раскатать	3-4	215-225	35-45
Открытые пироги домашнего приготовления завершение	3-4	215-225	35-45
Открытые пироги, замороженные	3-4	200	15-25

¹⁾ предварительно разогрейте духовой шкаф

10.6 Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаростойкую посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить в сотейнике или на полке духового

шкафа над сотейником. (Если имеется)

- Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

10.7 Жарка в режиме «Горячий воздух»

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Ростбиф ¹⁾	2-3	125	80-120

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Ромштекс - подрумянивание	2-3	200	всего 10
Ромштекс - жарка	2-3	150	50-60
Ростбиф	1-2	160	90-120

1) Другое. Может быть подрумянено после жарки под грилем или в режиме «Верхний/Нижний нагрев» при 250°С. В случае использовании термощупа для мяса извлеките его перед грилированием.

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Говяжье филе ¹⁾	2-3	160	60-70

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Нога/лопатка/ спинка	2	160	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Жареная свинина ¹⁾	2-3	175	60-70
Свинная корейка ¹⁾	2-3	175	60
Филе из шейной части	2-3	160	90-120
Ветчина	1-2	150	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Курица, разделанная	2-3	180	55-65
Утка ¹⁾	2-3	150	55-65
Утка, медленная жарка ¹⁾	2-3	130	полное время около 5 часов

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Жареная индейка, фаршированная	1-2	150	50-60
Индейка (грудка)	2-3	175	70-80

10.8 Обычная жарка

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Ростбиф ¹⁾	2-3	125	80-120
Ромштекс - подрумянивание	2-3	225	всего 10
Ромштекс - жарка	2-3	160	50-60
Ростбиф	1-3	180	90-120

¹⁾ Другое. Может быть подрумянено после жарки под грилем или в режимах «Верхний/Нижний нагрев» при 250°C. В случае использования термощупа для мяса извлеките его перед грилированием.

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Говяжье филе ¹⁾	2-3	180	60-70

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Нога/лопатка/ребрышки	2	180	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Жареная свинина ¹⁾	3	200	60-70
Свинная корейка ¹⁾	3	200	60
Филе из шейной части	2-3	180	90-120

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Ветчина	1-2	160	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Курица, разделанная	2-3	200	55-65
Утка ¹⁾	2-3	160	55-65
Утка, медленная жарка ¹⁾	2-3	130	полное время около 5 часов
Жареная индейка, фаршированная	1-2	160	50-60
Индейка (грудка)	2-3	200	70-80

10.9 Инфражарка

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на 1 кг мяса
Ромштекс - подрумянивание	2-3	200	всего 10
Ромштекс - жаркое	2-3	150	50-60
Ростбиф	1-2	160	90-120

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на 1 кг мяса
Говяжье филе ¹⁾	2-3	160	60-70

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

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на 1 кг мяса
Ножка/лопатка/ребрышки	2	160	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на 1 кг мяса
Жареная свинина 1)	2-3	180	60-70
Свинина – филе 1)	2-3	175	60
Шейная часть – филе	2-3	160	90-120
Ветчина	1-2	150	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на 1 кг мяса
Цыпленок	2-3	180	55-65
Утка 1)	2-3	150	55-65
Утка, медленная жарка 1)	2-3	не подходит	всего около 5 часов
Фаршированная жареная индейка	1-2	150	50-60
Грудка индейки	2-3	175	70-80

10.10 Таблица «Термосенсор для мяса»**Говядина**

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Ростбиф	2-3	55-65
Ромштекс - подрумянивание	2-3	55-65
Ромштекс - жарка	2-3	55-65
Ростбиф	1-2	75-80

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Говяжье филе	2-3	65

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Нога/лопатка/спинка	2	90

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Жареная свинина	2-3	80
Филе из шейной части	2-3	75-80
Ветчина	1-2	70-75

Птица

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Индейка (грудка)	2-3	75-80

10.11 Приготовление при низкой температуре

Используйте эту функцию 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.

2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на полку духового шкафа. Поставьте под полку противень для сбора жира.
3. Установите функцию «Приготовление при сниженной температуре», при необходимости измените температуру и жарьте до готовности (см. таблицу).



Функцию «Приготовление при сниженной температуре» невозможно использовать с функциями часов «Продолжительность» и «Завершение».

1. Обжарьте мясо на очень горячей сковороде.

10.12 Таблица «Приготовление при сниженной температуре»

Общее время приготовления (мин)					
Вид мяса	Вес, г	Параметры	Полка	Красное (с кровью)	Розовое (средне-прожаренное)
Ростбиф (хорошо прожаренный)	800-1000	150°C	2	90-110	130-140
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1200-1600	150°C	2	120-130	160-170
Говяжьи ребрышки	600-1000	150°C	3	55-75	95-110

Общее время приготовления (мин)					
Вид мяса	Вес, г	Параметры	Полка	Красное (с кровью)	Розовое (средне-прожаренное)
Говяжья лопатка, филе	высота 3,5 см	150°C	3	-	70-80
Говяжья вырезка, одним куском	600-1000	120°C	3	65-75	90-110
Говяжья вырезка, в нарезке	высота 2,5 см	120°C	3	20-25	35-45
Антрекот	высота 1,5 см	120°C	3	15-25	30-35
Бифштекс с косточкой	высота 2 см	120°C	3	25-30	35-40
Свиная вырезка, одним куском	500-700	120°C	3	-	65-75
Свиная вырезка, в нарезке	высота 2,5 см	120°C	2	-	35-45

10.13 Приготовление на гриле

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру



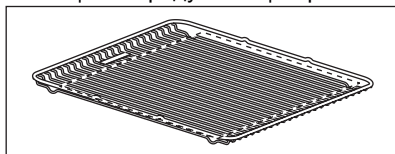
Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа



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

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Размещайте продукты в центре полки



Продукты для приготовления на гриле	Полка	Температура, °С	Время, мин / сторона 1	Время, мин / сторона 2
Свинные отбивные	3-4	250	7-9	4-6
Отбивные из баранины	3-4	250	7-10	5-6
Курица, разделанная	3-4	250	20-25	15-20
Сосиски	3-4	250	3-5	2-4
Свиная грудинка, предварительно отваренная 20 минут	3-4	250	15-20	15-20
Рыба, нарезка трески или лосося	3-4	250	10-15	5-10
Тосты	3-4	250	2-3	1-2

10.14 Размораживание

- Распакуйте продукты, положите на тарелку поставьте ее на полку духового шкафа.

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может намного увеличить время размораживания.
- Установите полку духового шкафа на первый уровень снизу.

Вид продуктов	Полка	Время (минуты)	Время окончательного размораживания, мин	Комментарии
Цыпленок, 1000 г	2	120-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в тарелку большего размера. Переверните на середине приготовления.
Мясо, 1000 г	2	100-140	20-30	Переверните на середине приготовления.
Мясо, 500 г	2	90-120	20-30	Переверните на середине приготовления.
Форель, 150 г	2	25-35	10-15	-
Земляника, 300 г	2	30-40	10-20	-
Масло сливочное, 250 г	2	30-40	10-15	-
Сливки, 2 x 2 децилитра	2	80-100	10-15	Сливки можно взбить, даже если они еще немного заморожены.
Торт, 1400 г	2	60	60	-

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные 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 аг-

рессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



Модели из нержавеющей стали или алюминия

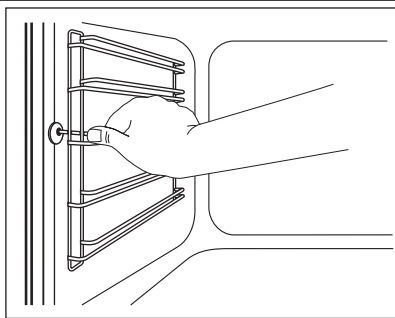
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

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.

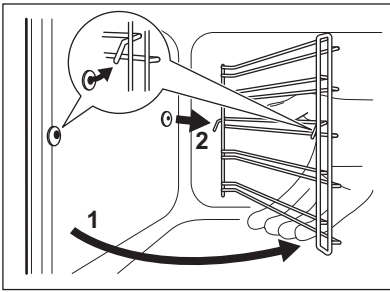
11.1 Держатели решеток

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие можно снять.

Снятие направляющих



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



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

Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ВНИМАНИЕ!

Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Стеклянные панели могут треснуть.



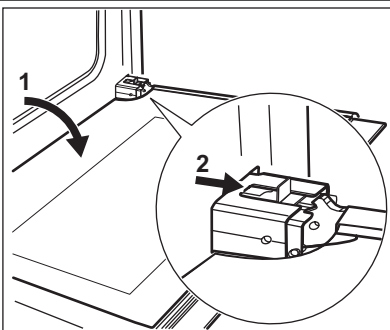
ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

11.2 Очистка дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу.

Снятие дверцы:



1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте движок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка движка.
4. Снимите дверцу.



Для извлечения дверцы потяните ее наружу - сначала с одной стороны, а затем - с другой.

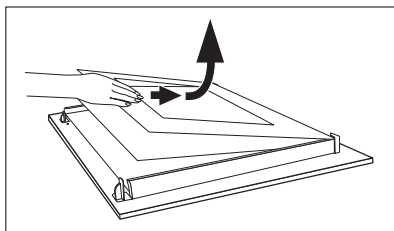
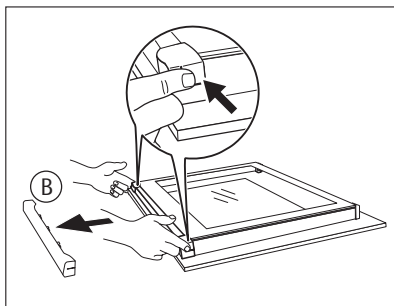
После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

11.3 Стекланные панели духового шкафа



Стекланная дверца Вашего прибора может отличаться видом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стекланных панелей также может не совпадать.

Снятие и чистка стекл дверцы



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 стекланных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

11.4 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стекланный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

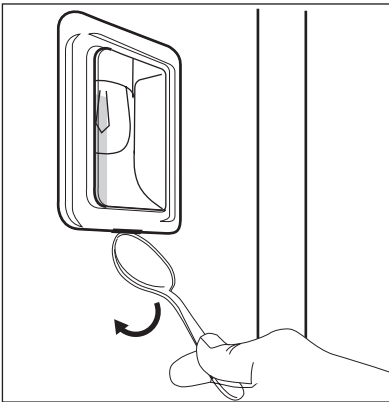


Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.

11.5 Замена лампы освещения духового шкафа

1. Лампа освещения находится на левой стороне камеры прибора. Снимите левую направляющую, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон от грязи.



3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.
5. Установите левую направляющую.

11.6 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом можно извлечь для облегчения очистки.

Извлечение ящика

1. Выдвиньте ящик, насколько это возможно.
2. Слегка приподнимите ящик, чтобы можно было поднять его под углом – вверх к направляющим.

Установка ящика

Чтобы установить ящик, выполните эту процедуру в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Поэтому не следует помещать туда легковоспламеняющиеся предметы, такие, как чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумага, чистящие спреи и т.п.

12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена как следует в розетку.	Как следует вставьте вилку в розетку.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Переключатель защитного заземления выключен.	Включите переключатель защитного заземления.
Прибор не работает.	Включена блокировка кнопок / «Защита от детей».	См. Главу «Варочная панель - ежедневное использование».
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор.
Прибор не работает.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Прибор не работает.	Сработала функция автоматического отключения.	См. Главу «Автоматическое отключение».
Доведение до кипения или жарка занимают слишком много времени.	Посуда не обладает требуемой теплопроводностью.	Используйте подходящую кухонную посуду с хорошей теплопроводностью.
Функция «Будильник» не работает.	Время не установлено.	Задайте время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Не работает термосенсор для мяса.	Термосенсор для мяса не вставлен как следует в гнездо для термосенсора для мяса.	Выньте термосенсор для мяса и снова вставьте его в гнездо термосенсора для мяса. Установите требуемую температуру.
На дисплее высвечивается «F11»	Термосенсор для мяса не вставлен как следует в гнездо для термосенсора для мяса.	Как следует вставьте термосенсор для мяса в гнездо термосенсора для мяса.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
При включении кухонной плиты слышен характерный звук.	Звук исходит от управляемого вентилятора охлаждения, который защищает электронику кухонной плиты от перегрева.	Никаких действий не требуется.
На дисплее варочной панели высвечивается —.	Предохранители предохранители.	Проверьте предохранители.
На дисплее варочной панели высвечивается F .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
На дисплее варочной панели высвечивается F .	Используется неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду.
На дисплее варочной панели высвечивается F .	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте кухонную посуду с дном большего размера.
На дисплее высвечивается «F9»	Вилка сетевого шнура не вставлена в розетку электропитания.	Вставьте вилку в розетку электропитания и снова включите кухонную плиту.
На дисплее высвечивается «SAFE»	Включена функция «Защита от детей»	Отключите функцию «Защита от детей» (см. Раздел «Защита от детей» Главы «Варочная панель - ежедневное использование»).

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)
 Код изделия (PNC)
 Серийный номер (S.N.)

13. УСТАНОВКА



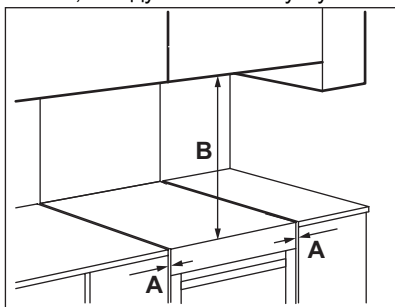
ВНИМАНИЕ!
 См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм

Габаритные размеры	
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	74 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

13.1 Место для установки прибора

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

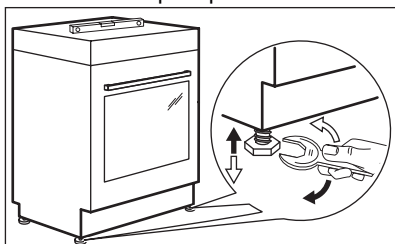


Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	2
B	685

13.2 Выравнивание

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



13.3 Защита от опрокидывания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо), для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.

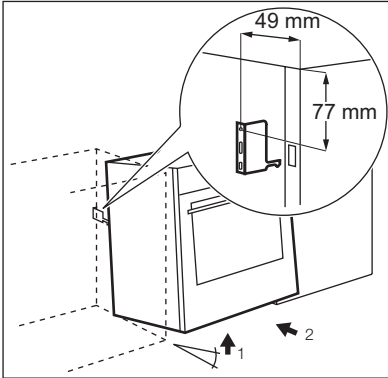


Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

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. Рис.) 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. Рис.)

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.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.



13.4 Электрическое подключение




Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки. Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели.



Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892950522-C-452012



 **AEG**

perfekt in form und funktion