



47635GM

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 | 9 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 10 |
| 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 10 |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ | 11 |
| 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА | 12 |
| 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 13 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ | 15 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - АКСЕССУАРЫ | 16 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ | 18 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА | 31 |
| 13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ | 36 |
| 14. УСТАНОВКА | 37 |

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.
- 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 направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно по-

царапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: 

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

чатели, 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.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

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. Помещающая в прибор или извлекаемая из него

посуду или принадлежности духового шкафа, 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.
- 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 конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку раскесатели пламени.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- 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 поверхности.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду и другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - 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 влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



ВНИМАНИЕ!

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

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога 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.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

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.

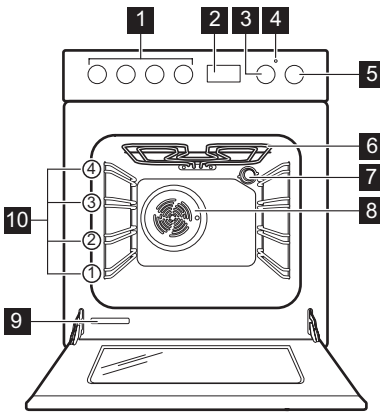
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

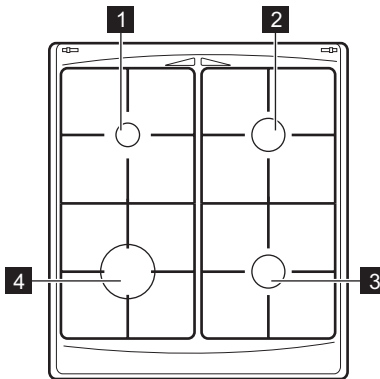
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 4 Индикатор температуры
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Вентилятор и нагревательный элемент
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 4 Горелка повышенной мощности

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.

- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей
- **Съемные телескопические направляющие**
Для установки на них полок или противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

4.1 Первая чистка

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

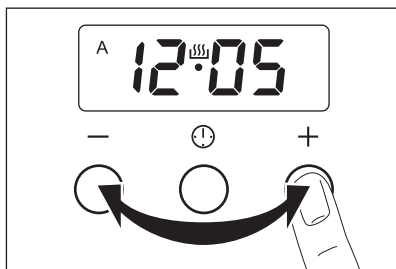


См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка времени



Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

Нажмите на кнопку выбора. Высветится символ работы таймера. Для установки текущего времени используйте кнопку «+» или «-».

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



При смене времени не допускается одновременная установка таких автоматических функций, как «Продолжительность» или «Окончание».

4.3 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. Установите режим . Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
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 Розжиг горелок




ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

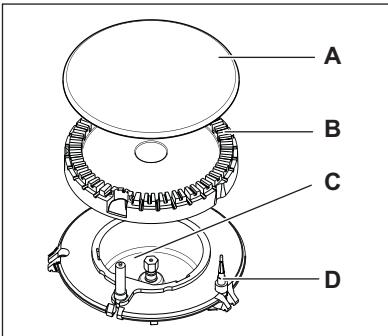


Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

1. Полностью утопите ручку и поверните ее в максимальное положение . При нажатии на ручку автоматически срабатывает розжиг.
2. Держите ручку управления нажатой еще в течение приблизительно 10 секунд. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прервана.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильное положение рассекателя и крышки горелки.



- A) Крышка горелки
- B) Рассекатель горелки
- C) Свеча зажигания
- D) Термопара



ВНИМАНИЕ!

Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл». Подождите одну минуту, прежде чем попытаться вновь включить конфорку.



Горелку можно разжечь без помощи электроподжига (например, когда на кухне нет электричества). Для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите на ручку на 10 секунд и поверните ее в положение максимальной подачи газа.




Если горелка случайно погаснет, поверните ручку в положение «Выкл». Подождите одну минуту, прежде чем попытаться вновь включить конфорку.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебора в электропитании. Это нормально.

5.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ .



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте пламя или выключайте горелку перед тем, как снимать посуду с конфорки.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

6.1 Энергосбережение

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

**ВНИМАНИЕ!**

Используйте посуду, размеры дна которой подходит по размеру к используемой конфорке.

| Горелка | Диаметры посуды |
|---------------------|-----------------|
| Повышенной мощности | 160 - 220 мм |

| Горелка | Диаметры посуды |
|---------------------------|-----------------|
| Ускоренного приготовления | 140 - 220 мм |
| Вспомогательная | 120 - 180 мм |

Используйте кухонную посуду с предельно толстым и ровным дном.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

**ВНИМАНИЕ!**

Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.

**ВНИМАНИЕ!**

Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.

**ВНИМАНИЕ!**

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки или средства на основе кислот. Это может привести к повреждению прибора.



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

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.

- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
- При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Для предотвращения ущерба, который может причинить духовому шкафу опасный перегрев, духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.



ВНИМАНИЕ!






Предохранительный термостат срабатывает только в случае неисправности термостата духового шкафа. При этом температура духового шкафа может быть настолько высокой, что все блюда могут сгореть. Вам необходимо обратиться в сервисную службу для замены термостата духового шкафа.

8.2 Предохранительный термостат



Предохранительный термостат – это термopредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.

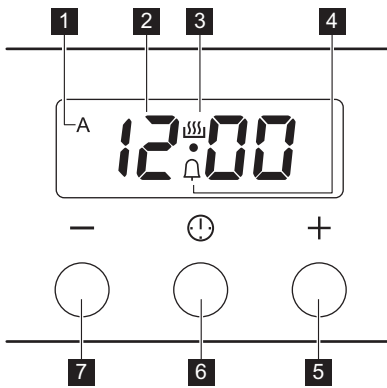
8.3 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|---|
|  Положение «Выкл» | Прибор выключен. |
|  Лампа освещения духового шкафа | Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. |
|  Верхний + нижний нагрев | Нагрев с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. |
|  Нижний нагревательный элемент | Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. |
|  Режим принудительной конвекции | Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление плодово-ягодных сиропов, а также подсушивание грибов и фруктов. |

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|---|
|  <p data-bbox="269 233 434 312">Выпекание в режиме конвекции</p> | <p data-bbox="456 165 1034 379">Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. При использовании данной функции понизьте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C по сравнению со обычной температурой, которую Вы выбираете при приготовлении в режиме «Верхний + нижний нагрев».</p> |
|  <p data-bbox="269 405 434 459">Щадящее приготовление</p> | <p data-bbox="456 389 1034 469">Особенно для удобства приготовления таких блюд, как безе, бисквиты, сливочный пирог, швейцарский рулет (рулет с джемом).</p> |
|  <p data-bbox="269 580 434 619">Турбо-гриль</p> | <p data-bbox="456 481 1034 619">Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают по очереди, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Также используется при жарке крупных кусков мяса.</p> <p data-bbox="456 628 1034 708">  ВНИМАНИЕ! Максимальная температура для этого режима составляет 210°C. </p> |
|  <p data-bbox="269 772 434 826">Режим «Пицца»</p> | <p data-bbox="456 721 1034 884">В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание основы пиццы, открытого или закрытого пирога, в то время, как вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для приготовления начинки пиццы или пирога.</p> |
|  <p data-bbox="269 900 434 963">Размораживание</p> | <p data-bbox="456 888 1034 968">Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».</p> |

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Электронный программатор



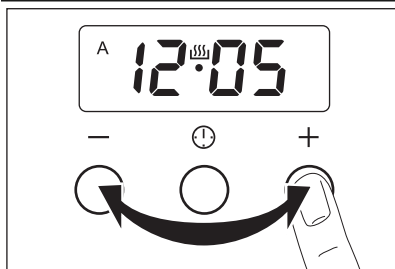
- 1** Индикатор функций «Продолжительность» и «Окончание»
- 2** Дисплей времени
- 3** Индикатор включения таймера
- 4** Индикатор таймера
- 5** Кнопка «+»
- 6** Кнопка выбора
- 7** Кнопка «-»

| Функция часов | | Применение |
|---------------|-------------------|---|
| 🔔 | Таймер | Задание времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 час 59 мин). После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. |
| dur | Продолжительность | Установка времени работы прибора (от 1 мин до 10 час). |
| End | Окончание | Задание времени отключения духового шкафа (1 мин - 10 час). |



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

9.2 Установка функций часов



1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает символ нужной функции.
2. Для установки таймера Δ , режимов «Продолжительность» **dur** или «Окончание» **End**, воспользуйтесь кнопками «+» и «-».

Высветится значок соответствующей функции. При выборе функций «Окончание» и «Продолжительность» также высвечивается «A».

По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

- i** При использовании таких функций, как «Продолжительность» и «Окончание», духовой шкаф выключается автоматически.
3. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

9.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не высветится символ нужной функции.
2. Одновременно нажмите на кнопки «-» и «+».
Через несколько секунд соответствующий режим часов выключится.

9.4 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку «-».

2. Для изменения установки нажмите на кнопку «-» нужное количество раз.
3. Отпустите кнопку «-». Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом. При отключении прибора от сети или после отключения электропитания устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

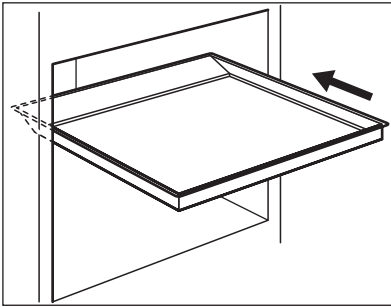
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - АКСЕССУАРЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

10.1 Вставьте противень для выпечки



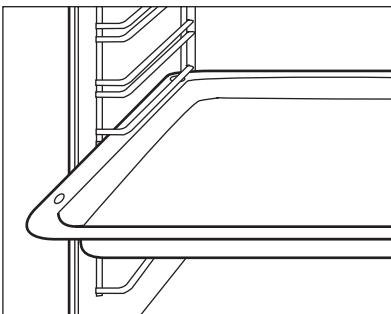
Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



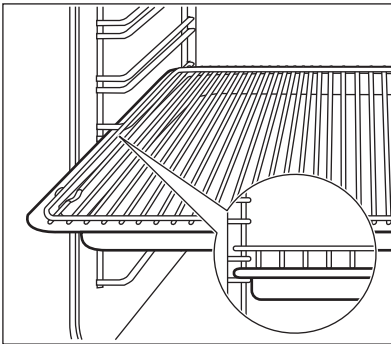
ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

10.2 Установка принадлежностей для духового шкафа



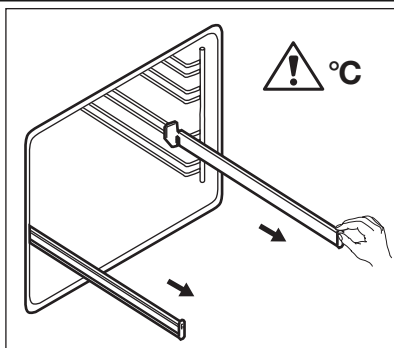
Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



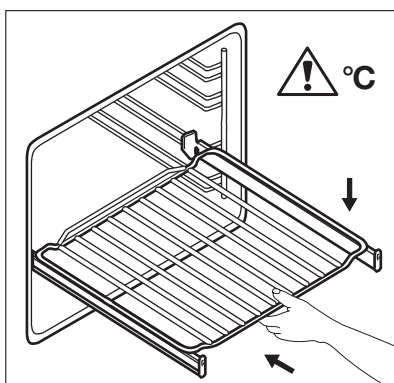
Установка полки духового шкафа вместе с ситейником

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

10.3 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие полку духового шкафа и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

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



Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок. Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.

- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.1 Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

11.2 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При пригото-

влении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.3 Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

11.4 Верхний + нижний нагрев

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (мин) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (мин) |
|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 150 | 25 - 30 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (мин) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (мин) |
|--|--|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Плоский пирог (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 160 - 170 | 30 - 35 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 15 | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 160 - 180 | 25 - 30 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Пирог на противне (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 160 - 170 | 45 - 55 ¹⁾ |
| Цыпленок, целиком (1 кг 350 г) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Цыпленок, половинка (1,3 кг) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Свинные жареные отбивные котлеты (600 г) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 190 - 210 | 30 - 35 |
| Открытый пирог (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 | 230 - 250 | 10 - 15 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (мин) | Температура (°С) | Время приготовления / выпекания (мин) |
|--|---|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 25 - 35 |
| Пицца (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 170 - 190 | 60 - 70 |
| Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 1 | 10 - 15 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 170 - 180 | 55 - 65 ²⁾ |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 - 15 | 220 - 230 | 40 - 50 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 18 ³⁾ | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 200 - 210 | 10 - 15 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 1 | 10 | 150 - 170 | 15 - 20 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (мин) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (мин) |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 100 - 120 | 40 - 50 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 - 15 | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Сливочный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 180 - 200 | 20 - 25 |

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

11.5 Режим принудительной конвекции

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|---|---|------------------|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 140 - 150 | 20 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Низкий пирог (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°С) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|--|---|------------------|---|
| Низкий пирог (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1) | 10 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 165 - 175 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1) | 10 | 150 - 160 | 35 - 45 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Пирог на противне (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 150 - 160 | 30 - 35 2) |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|--|---|------------------|---|
| Цыпленок, целиком (1,3 кг) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Жареная свинина (800 г) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 180 | 45 - 50 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 - 30 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Пицца (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Пицца (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 1 | - | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 - 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 10 - 15 | 190 - 210 | 30 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°С) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|---|---|------------------|---|
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 15 - 20 ³⁾ | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 - 15 | 155 - 165 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 15 | 180 - 200 | 10 - 15 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 15 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 15 - 25 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 110 - 120 | 30 - 40 |
| Безе (400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 110 - 120 | 45 - 55 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---------------------------------|---|---|------------------|---|
| Безе (400 г + 400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 ¹⁾ | - | 115 - 125 | 55 - 65 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 160 - 170 | 25 - 35 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 25 - 35 |
| Сливочный пирог (600 г + 600 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 160 - 170 | 25 - 35 |

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

11.6 Режим конвекции

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|---|---|------------------|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 20 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 150 - 160 | 30 - 35 |
| Плоский пирог (1 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|--|---|------------------|---|
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 45 - 55 |
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 140 - 150 | 55 - 65 |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3 | 10 | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Маленькие пирожные (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 140 - 150 | 30 - 35 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 140 - 150 | 25 - 30 |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | 10 | 150 - 160 | 25 - 30 |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г) | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3 | 10 | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Пирог на противне (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | - | 150 - 160 | 40 - 50 ¹⁾ |
| Цыпленок, целиком (1,4 кг) | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Свинные жареные отбивные котлеты (600 г) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне | - | 180 - 200 | 30 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|---|---|------------------|---|
| Открытый пирог (800 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 15 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 20 - 30 | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Пицца (1 кг + 1 кг) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 180 - 200 | 50 - 60 |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 150 - 170 | 60 - 70 |
| Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 15 | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Рождественский пирог (2,4 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 170 | 50 - 60 ²⁾ |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг) | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2 | 15 | 210 - 230 | 35 - 45 |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3 | 15 ³⁾ | 180 - 190 | 50 - 60 |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 | 150 - 170 | 40 - 50 |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 160 - 170 | 30 - 40 |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 180 - 200 | 10 - 15 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---|---|---|------------------|---|
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 180 - 200 | 15 - 20 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10 | 150 - 170 | 10 - 15 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 100 - 120 | 50 - 60 |
| Безе (400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | - | 100 - 120 | 55 - 65 |
| Безе (400 г + 400 г + 400 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 | - | 115 - 125 | 65 - 75 |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |
| Сливочный пирог (600 г + 600 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10 | 150 - 170 | 20 - 30 |

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

11.7 Щадящий нагрев

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------|-------------------------------------|---|------------------|---|
| Полоски из теста (250 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 150 - 160 | 20 - 25 |
| Низкий пирог (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 1) | 160 - 170 | 35 - 40 |

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|----------------------------|--|---|------------------|---|
| Пицца (1000 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 ¹⁾ | 200 - 210 | 30 - 40 |
| Швейцарский рулет (500 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 20 - 30 |
| Безе (400 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 10 ¹⁾ | 110 - 120 | 50 - 60 |
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Сливочный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 2 | 20 ¹⁾ | 160 - 170 | 25 - 30 |
| Цыпленок, целиком (1,2 кг) | полка духового шкафа на уровне 2 ²⁾ | - | 220 - 230 | 45 - 55 |

1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

2) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

11.8 Турбо-гриль

| Продукты | Уровень полки | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--|---------------|---|------------------|---|
| Тосты (500 г) | 3 | 10 | 230 | 3 - 5 |
| Цыпленок, половинка (1200 г) | 2 | - | 200 | 25 + 25 |
| Свинные жареные отбивные котлеты (500 г) | 2 | - | 230 | 20 + 20 |

11.9 Режим «Пицца» (🍷)

| Продукты | Тип и положение противня | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-------------------------------------|--|---|------------------|---|
| Яблочный пирог (1200 г + 1200 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | - | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Цыпленок, целиком (1400 г) | уровень 2 | - | 165 - 175 | 55 - 65 |
| Цыпленок, половинка (1350 г) | уровень 2 | - | 165 - 175 | 30 - 35 |
| Пицца (1000 г + 1000 г) | эмалированный противень или противень с алюминиевым покрытием на уровнях 1 и 2 ¹⁾ | - | 180 - 200 | 30 |
| Пицца (1000 г) | эмалированный противень на уровне 2 | - | 190 - 200 | 25 - 35 |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1000 г) | уровень 2 | 10 - 15 | 210 - 220 | 20 - 30 |

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

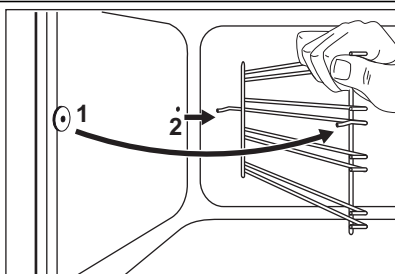
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные

средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно по-

вреждение антипригарного покрытия!

12.1 Снятие направляющих для противня



Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

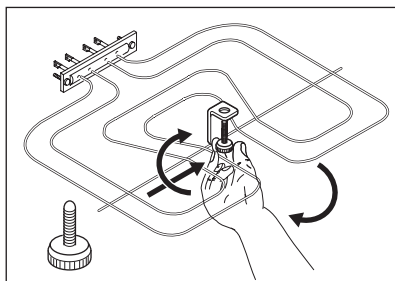
1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

12.2 Потолок духового шкафа



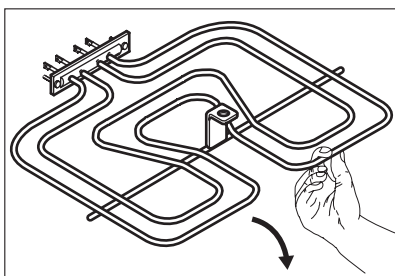
ВНИМАНИЕ!

Прежде чем откидывать вниз нагревательный элемент гриля, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

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

Откидывание нагревательного элемента вниз

1. Отвинтите гайку, удерживающую нагревательный элемент гриля. При первом отвинчивании используйте отвертку.
2. Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней стенке камеры духового шкафа.
3. Очистите верхнюю стенку духового шкафа подходящим моющим средством и насухо вытрите.
4. Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

1. Осторожно верните нагревательный элемент гриля на место и закрепите, как следует затянув удерживающую его гайку.



Как следует установите нагревательный элемент с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Проверьте, чтобы удерживающая нагревательный элемент гриля гайка была затянута надлежащим образом во избежание его падения во время приготовления пищи.

12.3 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить

их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



ВНИМАНИЕ!

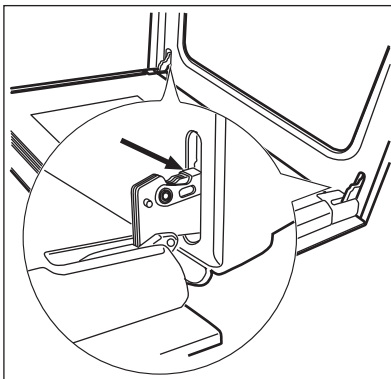
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



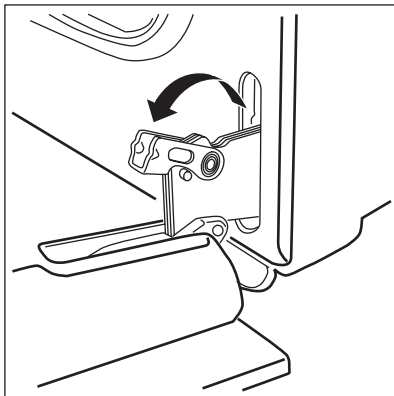
ВНИМАНИЕ!

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.

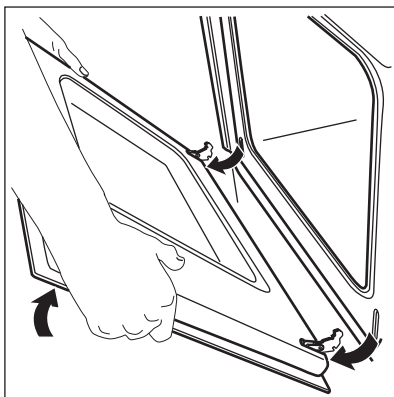
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



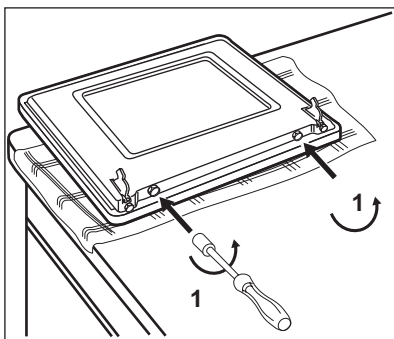
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



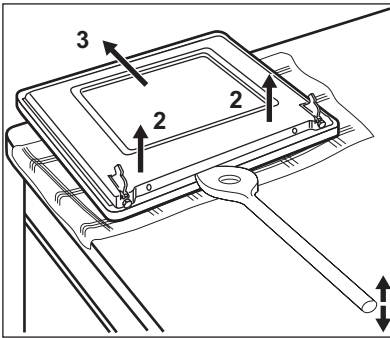
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы от-крыть внутреннюю дверцу. Удер-живая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направле-нию к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

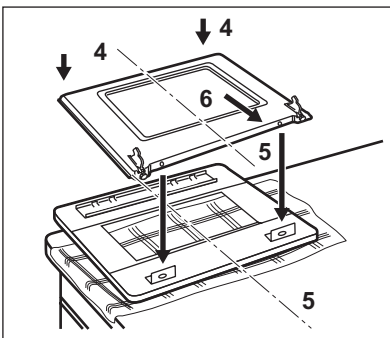
Вывойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



ВНИМАНИЕ!

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие веще-ства, пятновыводители и пред-меты с острыми краями (напри-мер, ножи или скребки) могут повредить стекло.

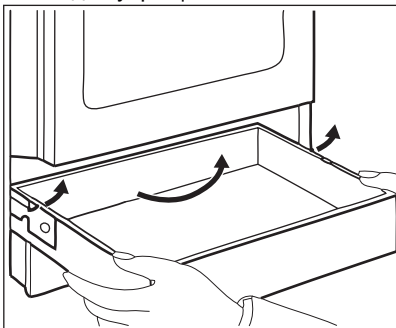
Установка дверцы и стеклянной панели



После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

12.4 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извле-кается для упрощения чистки.



Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вы-шеуказанные действия в обратном по-рядке.

**ВНИМАНИЕ!**

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

12.5 Лампа освещения духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!**

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ!**

В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из электроцита или отключите рубильник.
- Положите ткань на дно духового шкафа. Это поможет предотвратить повреждение лампы освещения духового шкафа и его плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.
4. Установите плафон.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|-----------------------------|---|--|
| При поджиге газа нет искры. | Отсутствует электропитание. | Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. |
| При поджиге газа нет искры. | Отсутствует электропитание. | Проверьте предохранитель на домашнем электроците. |
| При поджиге газа нет искры. | Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. | Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|---|--|
| Пламя гаснет сразу после розжига. | Термопара недостаточно нагрелась. | После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд. |
| Газ горит неравномерно по окружности горелки. | Рассекатель горелки засорился остатками пищи. | Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи. |
| Прибор не работает. | Сработал автоматический прерыватель на электрощите. | Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф не включен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые настройки. | Проверьте настройки. |
| Лампа освещения духового шкафа не работает. | Лампа освещения духового шкафа неисправна. | Замените лампу освещения духового шкафа. |
| Дисплей показывает "12.00" и "LED". | Имел место сбой энергоснабжения. | Снова установите часы. |
| На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут. |
| Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими данными. | | Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. |
| Рекомендуем записать их здесь: | | |
| Название модели (MOD.) | | |
| PNC (номер изделия) | | |
| Серийный номер (S.N.) | | |

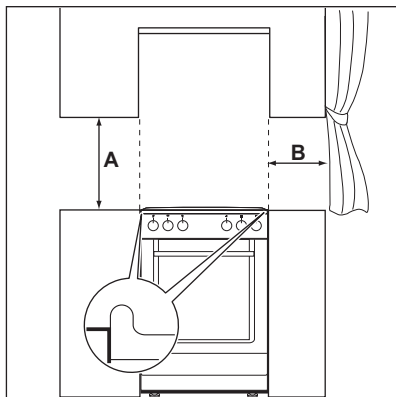
14. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

14.1 Место для установки прибора



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

Минимальные расстояния

| Габариты | мм |
|----------|-----|
| A | 690 |
| B | 150 |

14.2 Технические данные

| Габаритные размеры | |
|--------------------|--------|
| Высота | 855 мм |

| Габаритные размеры | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Ширина | 500 мм |
| Глубина | 600 мм |
| Суммарная электрическая мощность | 3035,6 Вт |
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 Гц |
| Категория газа | II2H3B/P |
| Подвод газа | G20 (2H) 13 мбар |
| | G20 (2H) 20 мбар |
| | G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар |

Диаметры обводных клапанов

| Горелка | Ø обводного клапана в 1/100 мм |
|---------------------------|--------------------------------|
| Вспомогательная | 30 |
| Ускоренного приготовления | 32 |
| Повышенной мощности | 42 |

Газовые горелки

| Горелка | Нормальная мощность | Пониженная мощность | Тип газа | Давление | Диаметр форсунки | Использование |
|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|----------|------------------|---------------|
| | кВт | кВт | | | | |
| Вспомогательная горелка | 1 | 0,4 | Природный газ G20 | 13 | 0,82 | - |
| | 1 | 0,35 | Природный газ G20 | 20 | 0,7 | - |
| | 1 | 0,35 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,5 | 72,71 |
| | 0,85 | 0,31 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,5 | 60,7 |

| Горелка | Нормальная мощность | Пониженная мощность | Тип газа | Давление | Диаметр форсунки | Использование |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|----------|------------------|---------------|
| | кВт | кВт | | | | |
| Горелка для ускоренного приготовления | 2 | 0,5 | Природный газ G20 | 13 | 1,11 | - |
| | 1,9 | 0,45 | Природный газ G20 | 20 | 0,96 | - |
| | 2 | 0,43 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,71 | 145,43 |
| | 1,7 | 0,38 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,71 | 121,4 |
| Горелка повышенной мощности | 3 | 0,78 | Природный газ G20 | 13 | 1,32 | - |
| | 3 | 0,75 | Природный газ G20 | 20 | 1,19 | - |
| | 3 | 0,72 | Бутан G30 | 28 - 30 | 0,88 | 218,14 |
| | 2,6 | 0,63 | Пропан G31 | 28 - 30 | 0,88 | 185,68 |

14.3 Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

14.4 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку. Для установки используйте трубореджатель. Убедитесь, что трубореджа-

тель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.
- Она не натянута и не перекручена.
- Он не касается острых кромок или углов.
- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
- На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки:

шланг не должен становиться жестким.

- На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
- На предмет срока годности подводки.

В случае обнаружения одного или более дефектов - не ремонтируйте шланг, а замените его.

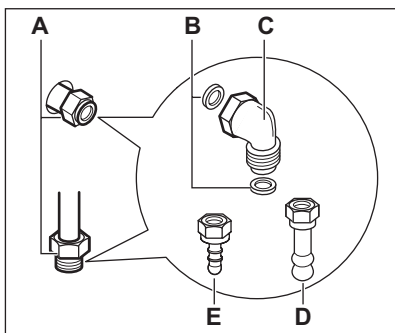


По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!
Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для природного газа
- E) Трубодержатель для сжиженного газа



Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

14.5 Переоборудование на другие типы газа



ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

14.6 Замена форсунок

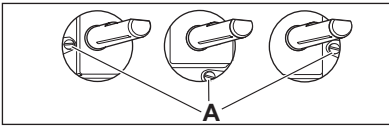
1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

14.7 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А). Расположение винта обводного клапана (А) зависит от модели.



- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

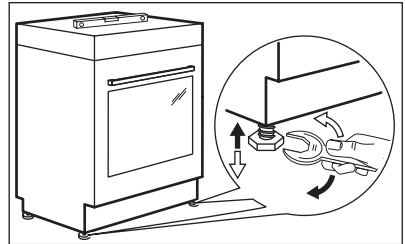


ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

14.8 Выравнивание

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



14.9 Защита от опрокидывания



ВНИМАНИЕ!

Установка защиты от опрокидывания обязательна. Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки.

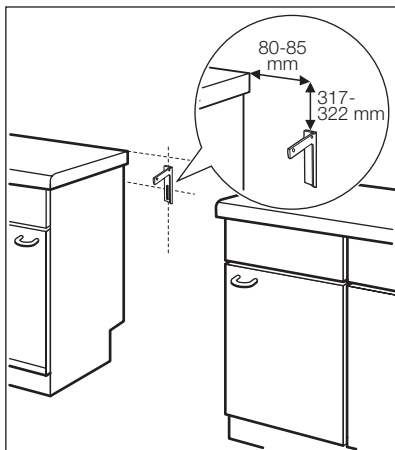


ВНИМАНИЕ!

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.



Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317 - 322 мм вниз от верхнего края и на 80 - 85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
4. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. См. иллюстрацию
5. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

14.10 Электрическое подключение



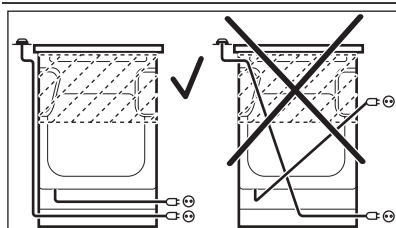
ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.



Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилоккой.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892953606-A-502012



 **AEG**

perfekt in form und funktion