



KE5840402

RU Инструкция по эксплуатации



 **AEG**
perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	15
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	16
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	17
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	19
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	21
12. УХОД И ОЧИСТКА	37
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	40
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	41

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

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- 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 тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

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 сетево-

го 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 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.

- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки

зрения закона о гарантийных обязательствах.

- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

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 быто-

вых 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.

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

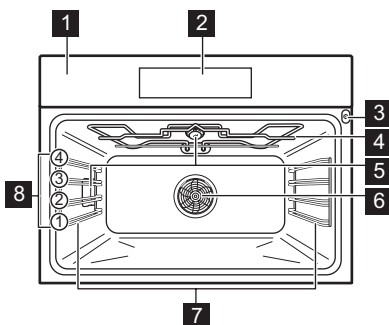
2.5 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

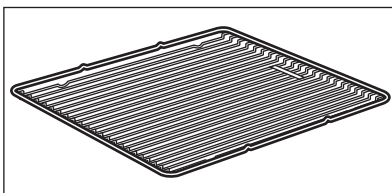
Существует опасность травмы или удушья.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



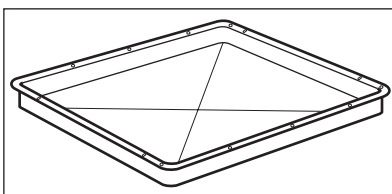
- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для термощупа для мяса
- 4 Гриль и его нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения духового шкафа
- 6 Вентилятор и нагревательный элемент
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Положения противней

3.1 Аксессуары



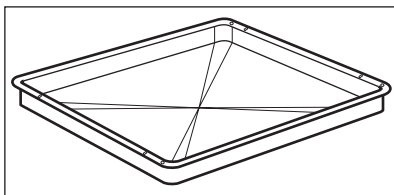
Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



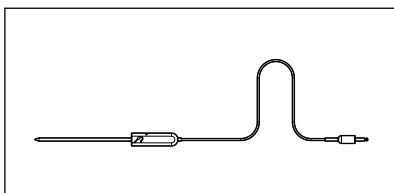
Глубокий противень

Для тортов и бисквитов.



Противень для жарки / гриля

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



Термошуп для мяса

Для определения готовности блюда.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Если нагревательный элемент опустился вниз, поднимите его к потолку прибора так, чтобы он оказался над направляющими, расположенными на внутренних стенках.

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



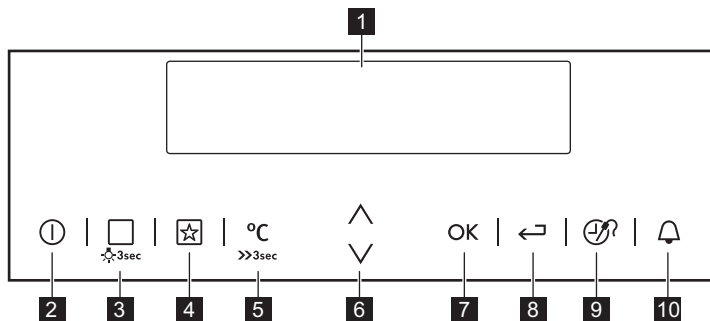
См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. Для выбора значения нажмите на **▲** или на **▼**. Нажмите на **OK** для подтверждения.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Электронный программатор



Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсор- ное поле	Функция	Комментарий
1	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибо- ра.
2		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
3		Режимы Нагрева или Помощь в Приготовле- нии	Для выбора режима нагрე- ва нажмите на сенсорное поле один раз. Для выбора функции Помощь в Приго- товлении нажмите на него дважды. Для включения или выключения освеще- ния нажмите и удерживай- те поле в течение трех се- кунд (освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен).
4		Любимая программа	Сохранение и вызов люби- мых программ.
5		Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключе- ния режима Быстрый на- грев удерживайте поле в течение 3 секунд.
6		Кнопки прокрутки вверх/ вниз	Перемещение вверх и вниз по меню.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
7	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
8		Кнопка «Возврат»	Для отображения основного меню.
9		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа, Сохранение Тепла, Set + Go («Включил и иди»), или изменить настройки термощупа для мяса.
10		Таймер	Установка функции Таймер.



- A) Режимы нагрева
- B) Время суток
- C) Индикатор нагрева
- D) Температура
- E) Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея.

Символ	Функция
	Таймер Режим включен.
	Время суток Отображение текущего времени.
	Продолж. Отображение времени, необходимого для приготовления блюда.
	Окончание Отображение времени окончания цикла приготовления.
	Индикация времени Отображение времени, прошедшего с начала работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на и на .
	Индикатор нагрева Отображение температуры внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева Режим включен. При этом сокращается время нагрева.

Символ	Функция	
	Вес, автоматич.	Подтверждение того, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

3. Нажатие на **ОК** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в

главное меню, нажав на

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок или выберите нужный пункт меню.

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Помощь в Приготовлении	Вывод списка программ автоматического приготовления.
	Режимы Нагрева	Вывод списка режимов нагрева.
	Основные Установки	Вывод перечня остальных режимов.
	Любимая программа	Вывод списка избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.

Символ	Подменю	Описание
	Сохранение Тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим Сохранение Тепла .
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции Коррекция Времени .
	Контрастность Дисплея	Регулировка контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Регулировка яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и отключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включает и выключает сигналы оповещения.
	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .
 Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .
 Медл. приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.

Режимы нагрева	Применение
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
 Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление хлебных тостов.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на одном уровне духового шкафа.
 Поддержание тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
 Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
 Хлеб	Выпекание хлеба.
 Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также подрумянивание.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
 Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини или грибов.
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Режимы нагрева	Применение
 ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках содержатся в таблицах для приготовления пищи: в них приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева.

6.4 Включение режима нагрева

- 1. Включите прибор.
- 2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите на **ОК** для подтверждения.
- 3. Задайте режим нагрева. Нажмите на **ОК** для подтверждения.
- 4. Задайте температуру. Нажмите на **ОК** для подтверждения.

 Нажмите на  , чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева . Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

6.5 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте $^{\circ}\text{C}$ в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

Остаточное тепло

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

6.6 Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло:**
 - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолжить или Окончание).
 - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд  , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании  на 3 секунды или открывании дверцы прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на ОК для пуска.
	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.



При использовании функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение времени. Нажмите **ОК** для подтверждения. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



Полезные сведения:

- При использовании функций Продолж. и Окончание следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать

функцию часов. Прибор отключится автоматически.

- При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического выключения устройства.
- Функции Продолж. и Окончание недоступны при использовании термосенсора для мяса (не во всех моделях).

7.1 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.
- Условия для этой функции:
 - Установленная температура должна превышать 80°C.
 - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла. Нажмите **ОК** для подтверждения.

По окончании действия функции раздается звуковой сигнал. Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.2 Коррекция Времени

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

- Она применима ко всем режимам нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич.
- Неприменимо для режимов нагрева с использованием , предусматри-

вающих использование термощупа для мяса.

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите  для включения (или  для отмены).
4. Задайте дополнительный период времени работы при помощи функции Коррекция Времени . Нажмите **ОК** для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



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

8.1 Автоматические программы

Эти три автоматические программы обеспечивают оптимальные настройки для каждой категории типа мясных блюд и других рецептов:

- Программы приготовления для мяса с функцией Вес, автоматич. (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления для мяса функцией Автоматич. Термощуп (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для использования этой функции требуется задать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Функция Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении menu) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приго-

товьте блюдо, следуя рецепту из данного руководства.

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Жареная Свинина
Жареная Телятина
Тушеное мясо
Жареная Дичь
Жареный Ягненок
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком
Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо Дичи
Седло Ягненка, среднее
Куриное Филе
Рыба, целиком



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

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

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

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню функции Помощь в Приготовлении . Нажмите на **ОК** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **ОК** для подтверждения.
4. Выберите Запрограммир. Рецепты . Нажмите на **ОК** для подтверждения.



При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно менять подобно другим функциям.

8.3 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее ис-

пользования необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите на **ОК** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **ОК** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите на **ОК** для подтверждения.
5. Нажмите на $\wedge$ или на $\vee$, чтобы задать вес продуктов. Нажмите на **ОК** для подтверждения.

Начнется выполнение автоматической программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на $\wedge$ или на $\vee$. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание об этом.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Термошуп для мяса

Термошуп для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает за-

данного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

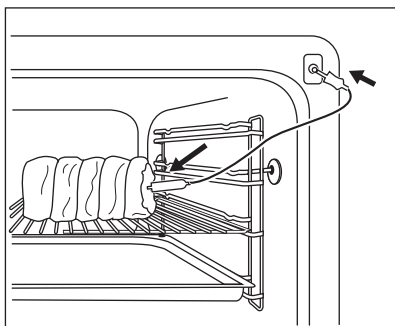
- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта



Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.

Использование термощупа для мяса:

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится датчик термощупа для мяса.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи $\wedge$ или $\vee$.

5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.



В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
7. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.



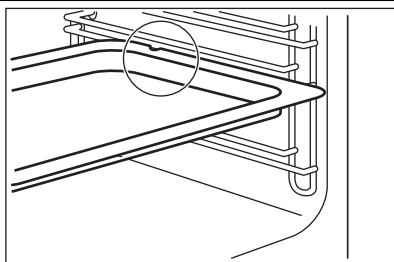
Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.



ВНИМАНИЕ!

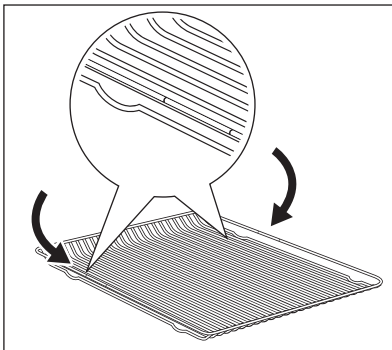
Термощуп для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термощупа для мяса.

9.2 Установка аксессуаров

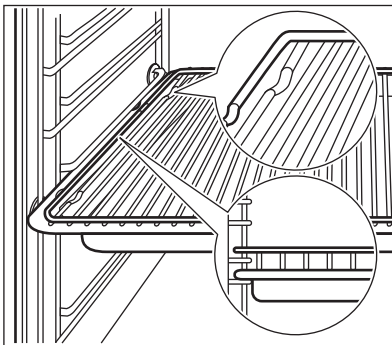


Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.

**Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими планками, убедившись, что выступы смотрят вниз.

**Одновременная установка решетки и противня для жарки:**

Уложите решетку на противень для жарки.

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.

**Полезные сведения:**

- Для повышения уровня безопасности в нижней части левого и правого краев всех аксессуаров духового шкафа имеются небольшие выступы. Эти выступы всегда дол-

жны находиться в задней части прибора. Выступы также служат защитой от опрокидывания.

- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.

2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении.
3. Многократным нажатием на  добейтесь отображения на дисплее сообщения « СОХРАНИТЬ ». Нажмите **ОК** для подтверждения.
4. На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти. Нажмите **ОК** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

Для ее изменения нажимайте на  или на . Нажмите кнопку **ОК**.

6. Воспользуйтесь  или  для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **ОК**.
Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **ОК** для сохранения.



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



Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа. Нажмите **ОК** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **ОК** для подтверждения.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа. Эти же действия можно произвести при выключенном приборе (только в ряде моделей).

10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение.

10.3 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК.
4. Нажмите **ОК** для подтверждения.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на .
2. Нажмите **ОК** для подтверждения.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO («Включил и иди») позволяет задать режим нагрева (или программу) и позднее запустить ее одним нажатием сенсорного поля.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO («Включил и иди»).
6. Нажмите на **ОК** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO («Включил и иди») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ). Будет включен заданный режим нагрева.

По окончании работы режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение и выключение функции SET + GO («Включил и иди») производится в меню Основные Установки .
- Если включен какой-либо режим нагрева.
- Если пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

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



Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термощуп для мяса.

для охлаждения поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

11.1 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим для того, чтобы сохранить блюда теплыми. Температура автоматически поддерживается на уровне 80°C.

Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок. Равномерно распределите тарелки по всей полке духового шкафа. По истечении половины времени подогрева переверните стопки (поменяйте местами нижние и верхние тарелки). Температура автоматически поддерживается на уровне 70°C. Рекомендованное положение противня: 3.

Подготовка теста

Эту автоматическую функцию можно использовать с любым рецептом, в ко-

тором используется дрожжевое тесто. Этот режим обеспечивает хорошие условия для поднятия теста. Положите тесто в миску достаточно большого размера, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите на первый уровень решетку и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию подготовки теста. Задайте требуемое время.

11.2 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 ми-

нут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.
При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают поджариваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

11.3 Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.4 Выпекание на одном уровне

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.

При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать остаточное тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться.

После остывания противней эти деформации исчезнут.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Рекомендуется при первом использовании использовать более низкую температуру.

Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт. При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Кольцевой пирог или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/Фруктовый кекс	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	1	140 - 150	35 - 50

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Sponge cake / Бисквит	Верхний + нижний нагрев	1	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	2	170 - 180	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	70 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Творожный торт (чизкейк), противень ²⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 170	70 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка/батон-венок	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	1	160 - 180	50 - 70
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	1		
сначала			230	20
затем			160 - 180	30 - 60

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 35
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	180 - 200	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	2	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	2	150 - 160	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев		170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	2	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	40 - 80

Печенье

Продукты	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	2	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	15 - 20

Продукты	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух		80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	2	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	2	150 - 160	20 - 40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	2	170 - 180	20 - 30
Рулеты ¹⁾	Горячий воздух	2	160	10 - 25
Рулеты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	2	160	20 - 35
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	170	20 - 35

Влажный горячий воздух

Вид блюда	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие Запеканки	180 - 200	45 - 60	1
Кольцевой пирог или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка/ батон-венчик	170 - 190	40 - 50	1
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.5 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения против- ней	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения против- ней	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 4	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	1 / 4	160 - 170	30 - 60

11.6 Таблица низкотемпературного приготовления

- Эта функция подойдет для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Готовьте без крышки.

- Обжарьте мясо на очень горячем противне.
- Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под полку противень для жарки, чтобы собрать жир.

Таблица низкотемпературного приготовления

Приготавливаемое блюдо	Вес	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Ростбиф	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1,5 кг	150	1	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Стейки	200 - 300 г	120	1	20 - 40

11.7 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (тонкая) ¹⁾	2	200 - 230	15 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	2	170 - 190	45 - 55
Творожный торт (чизкейк)	1	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб ¹⁾	2	230 - 250	10 - 20
Открытый слоеный пирог ¹⁾	2	160 - 180	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	2	230 - 250	12 - 20
Пироги ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

11.8 Таблица жарки

Посуда для жарки

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно на противне для жарки или на решетке над против-

нем для жарки (если прибор им укомплектован).

- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.

- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе					
с кровью 1)	на см толщины	Турбо-гриль	1	190 - 200	5-6 на см толщины
средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190	6-8 на см толщины
хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180	8-10 на см толщины

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	150 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 180	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Заячье седло, заячья лапка ¹⁾	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	35 - 40

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Окорок оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Цыпленок, маленький цыпленок	по 200 г - 250 г	Турбо-гриль	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	Турбо-гриль	1	190 - 210	35 - 50
Куски птицы	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	180 - 200	80 - 100

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	45 - 60

11.9 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Приготовление на гриле всегда выполняйте 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.

Малый гриль

Продукт для гриля	Температура	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Филе говядины, средней прожаренности	230	1	20 - 30	20 - 30
Свиная вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Быстрое грилирование

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа ¹⁾	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Burgers / Рубленый бифштекс ¹⁾	3	9 - 13	8 - 10
Филе свинины	3	10 - 12	6 - 10
Сосиски	3	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты ¹⁾	4	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	3	6 - 8	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.10 Продукты быстрого приготовления

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.

- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первый уровень для противня. Отсчет начинайте снизу.

Замороженные продукты

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

Таблица замороженных готовых блюд

Приготавливаемое блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время
Замороженная пицца	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Картофель фри ¹⁾ (300 г - 600 г)	Верхний + нижний нагрев или турбо-гриль	2	200 - 220	согл. инструкциям производителя
Багеты	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Фруктовый кекс	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя

¹⁾ Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

11.11 Размораживание

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.

- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первую полку духового шкафа. Отсчет ведется снизу.

Таблица размораживания

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	0,5 кг	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	---
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	---
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	---
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии
Пирожные	1,4 кг	60	60	---

11.12 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок прибл. через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Таблица «Консервирование» – мягкие фрукты

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100 °C (мин)
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	---

Таблица «Консервирование» – фрукты с косточками

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Груша, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Таблица «Консервирование» – овощи

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	---
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	15
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Не вынимайте из духового шкафа после его выключения

11.13 Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Положение противня	Время (час)
Фасоль	60 - 70	2	6 - 8
Перец	60 - 70	2	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	2	5 - 6
Грибы	50 - 60	2	6 - 8
Зелень	40 - 50	2	2 - 3
Сливы	60 - 70	2	8 - 10
Абрикосы	60 - 70	2	8 - 10
Яблоки, дольки	60 - 70	2	6 - 8
Груши	60 - 70	2	6 - 9

11.14 Хлеб

Предварительный нагрев не рекомендуется.

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время, мин.
Белый хлеб	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Багет	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Бриошь	Хлеб	2	160 - 180	40 - 60
Чиабатта	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70
Черный хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	Хлеб	2	170 - 190	60 - 90

11.15 Таблица использования термощупа для мяса

Говядина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Ростбиф или стейк из филе	
с кровью	45°C – 50°C
средней прожаренности	60°C – 65°C
хорошей прожаренности	70°C – 75°C

Свинина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Свинная лопатка / ошеек / окорок	80°C – 82°C
Свинная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75°C – 80°C
Мясной рулет	75°C – 80°C

Телятина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Жареная телятина	75°C – 80°C
Телячья рулька	85°C – 90°C

Баранина / ягненок

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Баранья нога	80°C – 85°C
Седло барашка	80°C – 85°C
Жареный ягненок / ножка ягненка	70°C – 75°C

Дичь

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Седло зайца	70°C – 75°C
Заячья нога	70°C – 75°C
Заяц целиком	70°C – 75°C
Седло оленя	70°C – 75°C
Оленья нога	70°C – 75°C

Рыба

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Лосось	65°C – 70°C
Форель	65°C – 70°C

12. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духо-

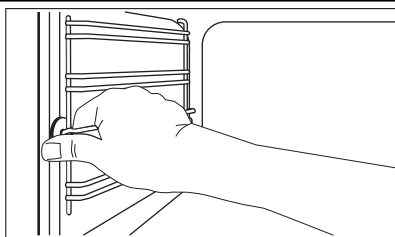
вого шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

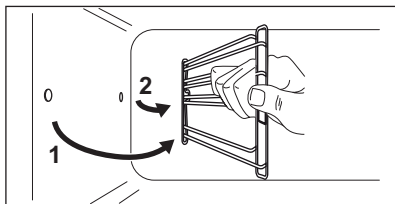
12.1 Направляющая для противня

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

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от стенки.



2. Потяните заднюю часть направляющей по направлению от стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Для установки направляющих для противня на место повторите указанную процедуру в обратном порядке.

12.2 Лампа освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

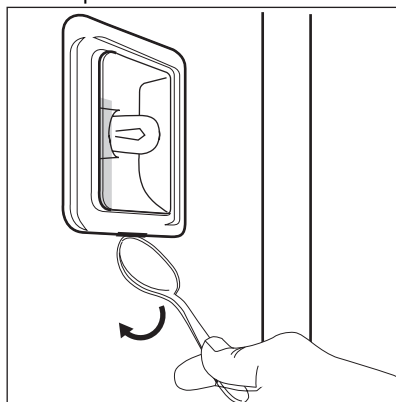
Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

Замена лампы на левой стороне камеры прибора.

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон.



3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.
5. Установите левую направляющую для противня на место.

12.3 Потолок духового шкафа

Для упрощения чистки потолка духового шкафа нагревательный элемент его потолка можно отвести вниз.

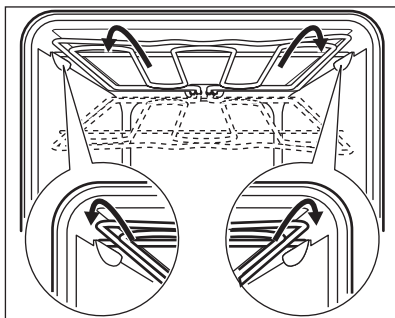


ВНИМАНИЕ!

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

Как отвести нагревательный элемент

1. Снимите направляющие для противней.



2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
3. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.
4. Нагревательный элемент опустится вниз.

Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Возврат нагревательного элемента на место

1. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.

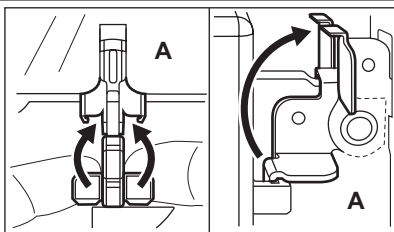


Как следует подведите нагревательный элемент вверх, чтобы он находился над направляющими на внутренних стенках прибора.

2. Установите направляющие для противня.

12.4 Дверца и стеклянные панели

Чтобы очистить дверцу, снимите ее.



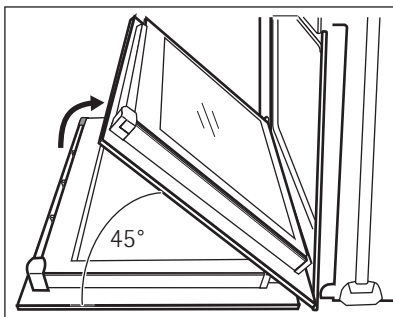
Снятие дверцы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.

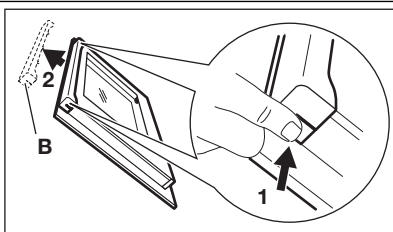


3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45° .
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.



Чтобы не поцарапать дверцу, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

5. Теперь можно снять внутренние стеклянные панели и очистить их. Для установки дверцы на место выполните указанные выше действия в обратном порядке.



Снятие и очистка стекол дверцы

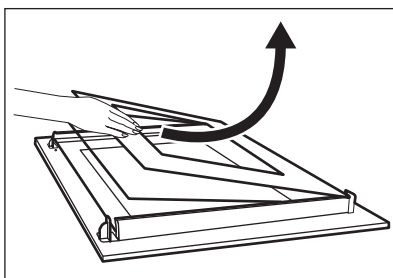


Дверца духового шкафа имеет 2, 3 или 4 стеклянные панели (количество зависит модели).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При грубом обращении (это особенно касается кромок передней панели) стекло может разбиться.



1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхние края стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей произведите указанные выше действия в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Включение и выключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в свое гнездо.	Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр. Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора. Рекомендуем записать эти данные здесь: Модель (MOD.) Код изделия (PNC) Серийный номер (S.N.)		

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

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



892961543-A-152013



perfekt in form und funktion