## 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.

## АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья…

Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

# СОДЕРЖАНИЕ

4 Сведения по технике безопасности
8 Описание изделия
9 Перед первым использованием
10 Ежедневное использование
12 Функции часов
12 Использование дополнительных принадлежностей
14 Дополнительные функции
14 Полезные советы
27 Уход и очистка
30 Что делать, если ...
31 Технические данные
31 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

⚠

Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

ℹ

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности 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.

## Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или когда его дверца открыта. Прибор сильно нагревается.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

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

## 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.
- 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.

- 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 непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  – 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.

## 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.

## 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.

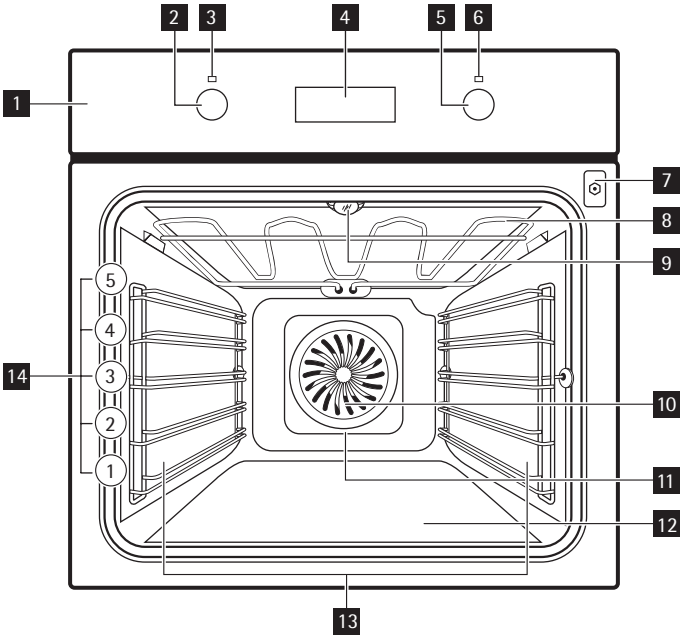
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 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 запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

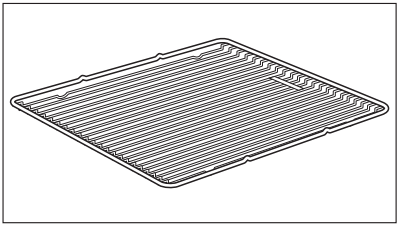



1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов духового шкафа
3 Лампа/символ сети
4 Электронный программатор
5 Ручка управления температурой
6 Лампа/символ/индикатор температуры
7 Гнездо для датчика температуры внутри продукта
8 Нагревательный элемент
9 Лампа освещения духового шкафа
10 Вентилятор
11 Задний нагревательный элемент
12 Нижний нагревательный элемент
13 Съемные направляющие для противня
14 Положение противней

## Принадлежности для духового шкафа

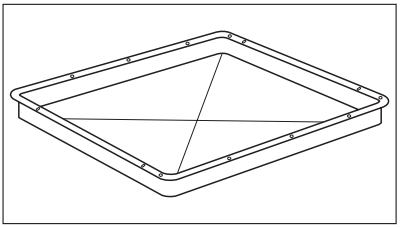
- **Решетка**

  Для посуды, форм для выпечки, жарки.



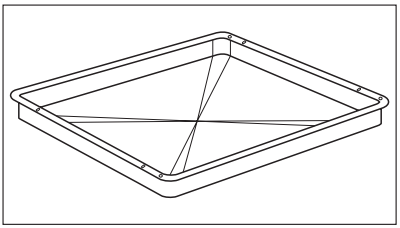
- **Глубокий противень**

  Для тортов и бисквитов.



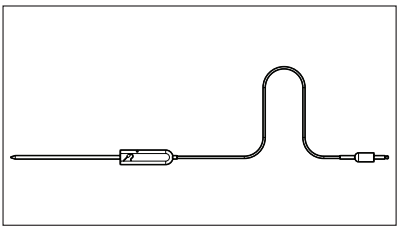
- **Противень для жарки**

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



- **Датчик температуры внутри продукта**

  Для определения продолжительности приготовления блюда.



# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**

См. «Сведения по технике безопасности».

## Первая чистка

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

См. главу "Уход и чистка".

## Установка времени

Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

При включении прибора в сеть или после сбоя электропитания автоматически начнет мигать индикатор функции часов. Начните с шага 2.

1. Чтобы изменить текущее время, одновременно нажмите на кнопки «+» и «- », чтобы замигала индикация времени.
2. С помощью «+» или «- » установите время.
3. Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

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

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Для использования прибора нажмите ручку управления. Ручка выйдет из утопленного положения.

## Включает и выключает прибор

1. Для выбора режима духового шкафа установите ручку выбора режима в режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

**Символ, индикатор или лампа ручки (зависит от модели – см. обзор прибора):**

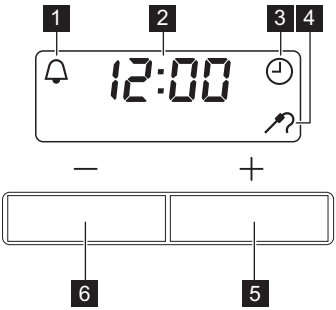
- Индикатор загорается при нагреве духового шкафа.
- Лампа включается во время работы прибора.
- Символ появляется, когда при помощи ручки выбрана одна из конфорок, режим духового шкафа или температура.

## Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | | Назначение |
|---|---|---|
| | Лампа | Используйте данную функцию для освещения камеры духового шкафа. |
| | Горячий воздух | Для выпекания одновременно максимум на трех уровнях духового шкафа. Задавайте температуру выпекания на 20°C - 40°C ниже, чем при использовании функции "Верхний+нижний нагрев". Также используется для сушки продуктов. |
| | Пицца | Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Следует уменьшить температуру (на 20°C - 40°C) по сравнению с режимом режимом "Верх+нижний нагрев". |
| | Верхний + нижний нагрев | Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа. |
| | Нижний нагрев | Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов. |
| | Размораживание | Для размораживания замороженных продуктов. |
| | Малый гриль | Для приготовления плоских продуктов в центре гриля и для приготовления тостов. |
| | Большой гриль | Используется для приготовления на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также для тостов. |
| | Турбо гриль | Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Также для подрумянивания продуктов, например, запеканок. |

## Электронный программатор

1. Индикатор таймера
2. Дисплей времени
3. Индикация режима установки времени
4. Индикатор датчика температуры внутри продукта
5. Кнопка «+»
6. Кнопка «-»



# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## Таймер

Данная функция не оказывает влияния на работу прибора.

**Установка таймера:**

1. Нажмите «+» или «- ».
2. При помощи «+» или «-» задайте нужное время (максимальный диапазон – 2 часа 30 минут).
3. Через 5 секунд начнется обратный отсчет времени.
4. По истечении заданного времени отсчета раздастся звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любую кнопку.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

## Датчик температуры внутри продукта

Датчик температуры внутри продукта служит для измерения температуры внутри мяса.

**Необходимо задать два значения температуры:**

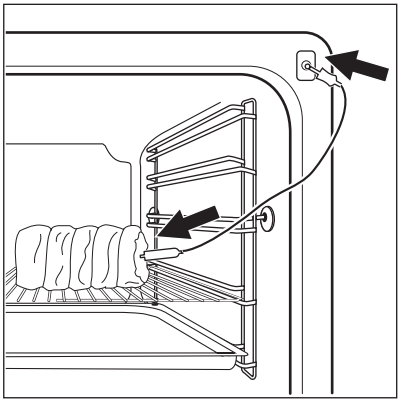
- Температуру духового шкафа: См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта: См. таблицу «Датчик температуры внутри продукта».

Используйте только датчик температуры внутри продукта, поставляемый с прибором, или оригинальные запасные части.

**ВНИМАНИЕ!**
Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении датчика. Датчик температуры внутри продукта сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

**Использование датчика температуры внутри продукта:**

1. Вставьте вилку датчика температуры внутри продукта в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее замигает значок датчика температуры внутри продукта .

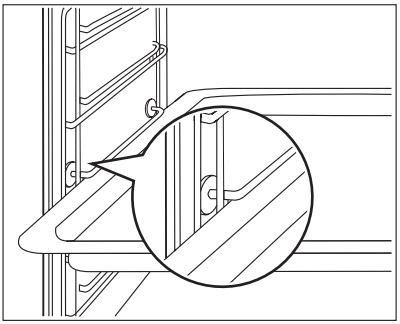


2. Вставьте кончик датчика температуры внутри продукта в центр куска мяса.
3. С помощью кнопок «**+**» или «**-**» задайте температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C. См. рекомендуемые значения в таблице.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
5. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
6. Выключите прибор.
7. Извлеките штекер датчика температуры внутри продукта из гнезда. Выньте мясо из прибора.

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

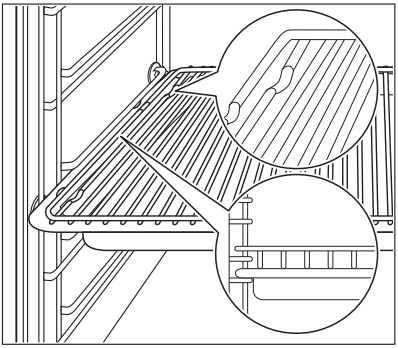
## Установка принадлежностей для духового шкафа

Сотейник и решетка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



### Одновременная установка решетки и сотейника

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



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## Охлаждающий вентилятор

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

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## Внутренняя сторона дверцы

**В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:**

- номера положений противней (в отдельных моделях);
- информацию о функциях нагрева, рекомендуемых положениях противней и о температурах для приготовления типичных блюд (в отдельных моделях).

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

## Выпечка

**Общие инструкции**

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно отключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

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

**Пояснения к таблицам приготовления выпечки**

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

# Выпекание на одном уровне:

## Выпечка в формах

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| Пирог-кольцо или бриошь | Горячий воздух | 1 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Бисквит «Мадера» / фруктовые торты | Горячий воздух | 1 | 140 - 160 | 70 - 90 |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Горячий воздух | 2 | 140 - 150 | 35 - 50 |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Верхний + нижний нагрев | 2 | 160 | 35 - 50 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста | Горячий воздух | 2 | 170-180 1) | 10 - 25 |
| Коржи для открытого пирога из бисквитного теста | Горячий воздух | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух | 2 | 160 | 60 - 90 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Сырный торт (чизкейк) | Верхний + нижний нагрев | 1 | 170 - 190 | 60 - 90 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| Батон-плетенка/ батон-венок | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 - 190 | 30 - 40 |

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| Рождественские коврижки | Верхний + нижний нагрев | 2 | 160 - 180 1) | 50 - 70 |
| **Хлеб (ржаной):**<br>1. Первая часть процесса выпекания.<br>2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний + нижний нагрев | 1 | 1. 230 1)<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 |
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 35 |
| Швейцарский рулет | Верхний + нижний нагрев | 3 | 180 - 200 1) | 10 - 20 |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 1) | 20 - 30 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста 2) | Горячий воздух | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста 2) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 160 - 180 1) | 40 - 80 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф
2) Используйте сотейник

**Бисквит**

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| Печенье из песочного теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхний + нижний нагрев | 3 | 160 1) | 20 - 30 |
| Печенье из сдобного теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Выпечка с яичным белком, безе | Горячий воздух | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Миндальное печенье | Горячий воздух | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Печенье из дрожжевого теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Печенье из слоеного теста | Горячий воздух | 3 | 170 - 180 1) | 20 - 30 |
| Рулеты | Горячий воздух | 3 | 160 1) | 10 - 25 |
| Рулеты | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 1) | 10 - 25 |
| Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне) | Горячий воздух | 3 | 150 1) | 20 - 35 |
| Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 1) | 20 - 30 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

# Выпекание на нескольких уровнях

## Торты/выпечка/хлеб в глубоких противнях

| Вид выпечки | Горячий воздух | | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| | Положение противня | | | |
| | 2 уровня | 3 уровня | | |
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры | 1/4 | - | 160 - 180 1) | 25 - 45 |
| Торт с сухой обсыпкой | 1/4 | - | 150 - 160 | 30 - 45 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

| Вид выпечки | Горячий воздух | | Температура, °C | Время в мин |
|---|---|---|---|---|
| | Положение противня | | | |
| | 2 уровня | 3 уровня | | |
| Печенье из песочного теста | 1/4 | 1/3/5 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 1/4 | 1/3/5 | 140 | 25 - 50 |
| 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 |
| Печенье из слоеного теста | 1/4 | - | 170 - 180 1) | 30 - 50 |
| Рулеты | 1/4 | - | 180 | 30 - 55 |
| Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне) | 1/4 | - | 150 1) | 25 - 40 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Советы по выпечке

| Результат выпекания | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Торт недостаточно подрумянивается снизу. | Неверный выбор положения противня. | Установите пирог ниже. |
| Торт опадает (становится липким, клейким, скользким). | Слишком высокая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа. |
| Торт опадает (становится липким, клейким, скользким). | Слишком малое время выпекания. | Установите более длинное время выпекания **Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа.** |
| Торт опадает (становится липким, клейким, скользким). | Слишком много воды в тесте. | Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования к времени размешивания, особенно, при использовании кухонных комбайнов. |
| Торт слишком сухой. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |
| Торт слишком сухой. | Слишком большое время выпекания. | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания. | Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Тесто распределено неравномерно. | Равномерно распределите тесто по противню. |
| Торт не готов по истечении установленного времени. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |

### Выпечка и запеканки

| Блюдо | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|
| Запеканка из макаронных изделий | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Лазанья | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 25 - 40 |

| Блюдо | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|
| Запеканка из овощей[1)] | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Багеты с плавленым сыром сверху | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Сладкая выпечка | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Запеканки с рыбой | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Фаршированные овощи | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

# Жарка

## Посуда для жарки

- Для жарки использовать жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике (если прибор им укомплектован) или на решетке над сотейником.
- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

# Жарка в режиме "Турбо гриль"

## Говядина

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Тушеное мясо | 1–1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 230 | 120 - 150 |
| Ростбиф или филе: с кровью | на см толщины | Турбо гриль | 1 | 190 - 200 [1)] | 5 - 6 |
| Ростбиф или филе: средне Прожаренная | на см толщины | Турбо гриль | 1 | 180 - 190 [1)] | 6 - 8 |

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Ростбиф или филе: хорошо Прожаренная | на см толщины | Турбо гриль | 1 | 170 - 180 1) | 8 - 10 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

**Свинина**

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Лопатка, ошеек, окорок | 1–1,5 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Свиная отбивная, свиные ребрышки | 1–1,5 кг | Турбо гриль | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба | 750 г – 1 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Свиная ножка (предварительно отваренная) | 750 г – 1 кг | Турбо гриль | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

**Телятина**

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Жареная телятина | 1 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Телячья рулька | 1,5–2 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

**Баранина**

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Ножка ягненка, жареный ягненок | 1–1,5 кг | Турбо гриль | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Седло барашка | 1-1,5 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

### Дичь

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Седло зайца, заячья нога | до 1 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 230 1) | 30 - 40 |
| Седло оленя/косули | 1,5–2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Окорок оленя/косули | 1,5–2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 60 - 90 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

### Птица

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Части птицы | по 200-250 г | Турбо гриль | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Половина цыпленка | по 400-500 г | Турбо гриль | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Цыпленок, курица | 1-1,5 кг | Турбо гриль | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Утка | 1,5-2 кг | Турбо гриль | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Гусь | 3,5–5 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Индейка | 2,5–3,5 кг | Турбо гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Индейка | 4–6 кг | Турбо гриль | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

### Рыба (на пару)

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| Рыба, целиком | 1-1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

## Приготовление на гриле

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

**Малый гриль**

| Продукт для гриля | Положение противня | Температура | Время в мин. | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Первая сторона | Вторая сторона |
| Ростбиф | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Филе говядины | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Свиная вырезка | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Телячья вырезка | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Спинка барашка | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 |
| Рыба, целиком, 500-1000 г | 3/4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

**Большой гриль**

| Продукт для гриля | Положение противня | Время в мин. | |
|---|---|---|---|
| | | Первая сторона | Вторая сторона |
| Burgers / Рубленые бифштексы | 4 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| Филе свинины | 4 | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Сосиски | 4 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины | 4 | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toast / Тосты 1) | 5 | 1 - 3 | 1 - 3 |
| Тосты с открытой начинкой | 4 | 6 - 8 | - |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Пицца

| Вид выпечки | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|
| Пицца (на тонкой основе) | 2 | 200 - 230 1)2) | 15 - 20 |
| Пицца (с большим количеством начинки) | 2 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Открытые пироги | 1 | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Открытый пирог со шпинатом | 1 | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Открытый пирог | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Швейцарский флан (открытый пирог) | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |

| Вид выпечки | Положение противня | Температура, °C | Время в мин. |
|---|---|---|---|
| Яблочный пирог, закрытый | 1 | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Овощной пирог | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |
| Пресный хлеб | 2 | 230 - 250 1) | 10 - 20 |
| Открытый слоеный пирог | 2 | 160 - 180 1) | 45 - 55 |
| Эльзасский пирог «Фламмкухен» | 2 | 230 - 250 1) | 12 - 20 |
| Пироги по-русски | 2 | 180 - 200 1) | 15 - 25 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф
2) Используйте сотейник

## Размораживание

Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку
Не накрывайте тарелкой или миской. Это может увеличить время размораживания.
Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

| Блюдо | Время размораживания в мин. | Время дальнейшего размораживания в мин. | Комментарий |
|---|---|---|---|
| Цыпленок, 1000 г | 100 - 140 | 20 - 30 | Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните |
| Мясо, 1000 г | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени |
| Мясо, 500 г | 90 - 120 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени |
| Форель 150 г | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Клубника, 300 г | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Сливочное масло, 250 г | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Сливки, 2 x 200 г | 80 - 100 | 10 - 15 | Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить |
| Торт, 1400 г | 60 | 60 | - |

## Консервирование – нижний нагрев

**Обратите внимание:**

- 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 примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

**Ягоды**

| Варенье | Температура, °C | Время до начала образования пузырьков воздуха, мин | Продолжение кипячения при 100°C, мин |
|---|---|---|---|
| Клубника, черника, малина, спелый крыжовник | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

**Фрукты с косточками**

| Варенье | Температура, °C | Время до начала образования пузырьков воздуха, мин | Продолжение кипячения при 100°C, мин |
|---|---|---|---|
| Груши, айва, слива | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

**Овощи**

| Варенье | Температура, °C | Время до начала образования пузырьков воздуха, мин | Продолжение кипячения при 100°C, мин |
|---|---|---|---|
| Морковь 1) | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Огурцы | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Овощные соленья | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Кольраби, горох, спаржа | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу

## Высушивание - Горячий воздух

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.
Для получения наилучших результатов выключите прибор после половины требуемого времени. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс подсушивания.

**Овощи**

| Продукты для сушки | Положение противня | | Температура, °C | Время в часах (ориентировочное) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Фасоль | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |

| Продукты для сушки | Положение противня | | Температура, °C | Время в часах (ориентировоч-ное) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Перец | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Овощи для супа | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Грибы | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Зелень | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

**Фрукты**

| Продукты для сушки | Положение противня | | Температура, °C | Время в часах (ориентировоч-ное) |
|---|---|---|---|---|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Сливы | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Абрикосы | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Яблоки, долька-ми | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Груши | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

## Таблица датчика температуры внутри продукта

**Говядина**

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---|
| Ростбиф или стейк: с кровью | 45 - 50 |
| Ростбиф или стейк: средне прожаренная | 60 - 65 |
| Ростбиф или стейк: хорошо прожаренная | 70 - 75 |

**Свинина**

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---|
| Лопатка, окорок, шейная часть | 80 - 82 |
| Свиная отбивная (спинка), копченое свиное филе | 75 - 80 |
| Мясной Рулет | 75 - 80 |

**Телятина**

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

**Баранина/ягненок**

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---|
| Баранья нога | 80 - 85 |
| Седло барашка | 80 - 85 |

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---|
| Жареный ягненок, ножка ягненка | 70 - 75 |

**Дичь**

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---|
| Седло зайца | 70 - 75 |
| Заячьи лапки | 70 - 75 |
| Заяц целиком | 70 - 75 |
| Седло оленя/косули | 70 - 75 |
| Окорок оленя/косули | 70 - 75 |

**Рыба**

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

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

# УХОД И ОЧИСТКА

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

**Примечания относительно очистки:**

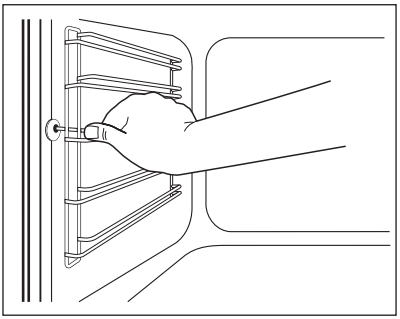
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- Все аксессуары следует очищать после каждого использования (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством), а затем просушивать.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

## Направляющие для противней

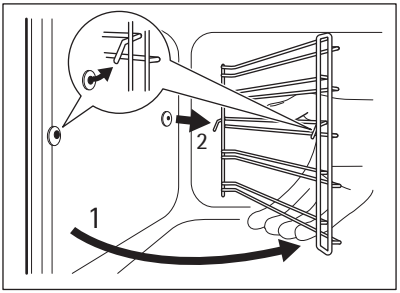
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

### Снятие направляющих для противней

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



2. Потяните направляющую для противня в сторону, противоположную задней части боковой стенки, и снимите ее.




Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.

**Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:**
Опоры-держатели на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.

## Лампа освещения духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа освещения духового шкафа и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

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

### Замена лампы освещения камеры духового шкафа:

1. Плафон лампы находится в потолочной части камеры.

   Поверните стеклянный плафон лампы против часовой стрелки и снимите его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи

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

Используйте лампу освещения духового шкафа аналогичного типа.

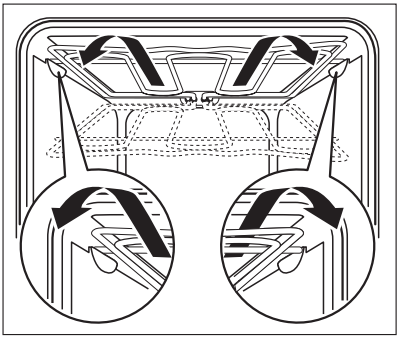
4. Установите стеклянный плафон.

## Потолок духового шкафа

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз для облегчения чистки потолка духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!**
Выключите прибор перед откидыванием нагревательного элемента вниз. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

### Как откинуть нагревательный элемент



1. Снимите направляющие полок.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
3. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу вдоль направляющих с обеих сторон.
4. Нагревательный элемент откинется вниз.

   Теперь можно чистить потолок духового шкафа.

### Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

Установите нагревательный элемент правильно с обеих сторон над опорой на внутренней стенке прибора.

2. Установите направляющие полок.

## Дверца и стеклянные панели

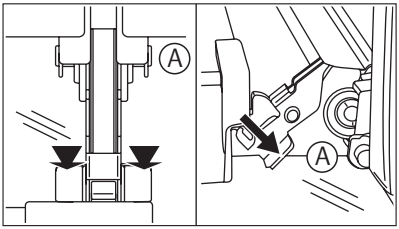
Чтобы очистить дверцу, снимите ее.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. дверца тяжелая

### Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу.

2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом вверх.



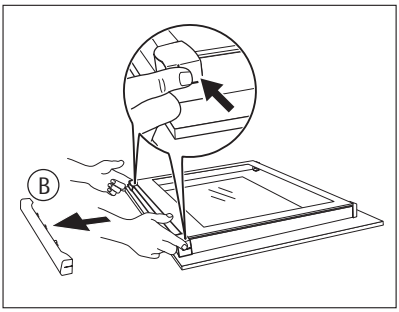

Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.

Количество стеклянных панелей различно для разных моделей.

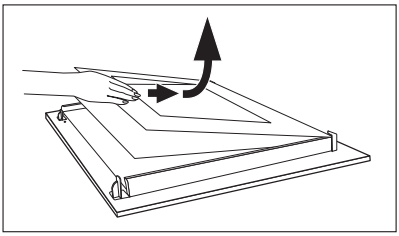
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Чтобы не поцарапать дверцу, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

### Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу.
2. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.




4. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной по направлению вверх.
5. Очистите стекла дверцы духового шкафа.



Чтобы установить панели, выполните процедуру в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

# ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Прибор выключен. | Включите прибор. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено время на часах. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые настройки. | Проверьте настройки. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа освещения духового шкафа не работает. | Лампа освещения духового шкафа неисправна. | Замените лампу освещения духового шкафа. |
| На дисплее отображается символ «F11». | Произошло короткое замыкание датчика температуры внутри продукта, или штекер датчика был не до конца вставлен в гнездо. | Вставьте штекер датчика температуры внутри продукта в гнездо на боковой стенке прибора до упора. |

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

Номер изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

# ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение

окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

ME10

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

892949454-A-092012