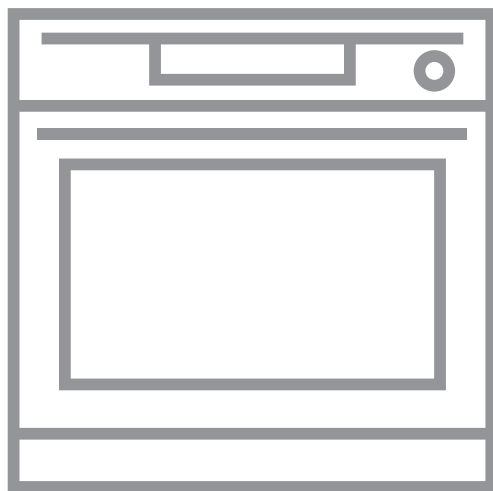


► PRO COMBI  
BS5731400  
BS5731402

RU

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                             | 7  |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                            | 9  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 11 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 11 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 15 |
| 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....                     | 17 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 19 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                      | 22 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                             | 24 |
| 12. УХОД И ОЧИСТКА.....                              | 49 |
| 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....           | 52 |
| 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                          | 54 |

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

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

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

## 2.4 Приготовление на пару



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

## 2.5 Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и

извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.6 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Утилизация



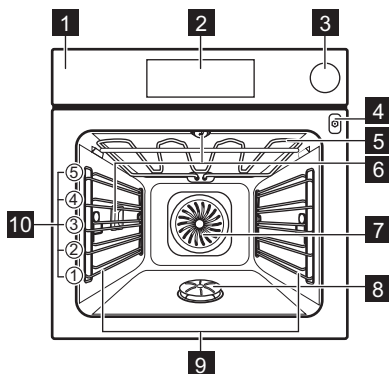
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

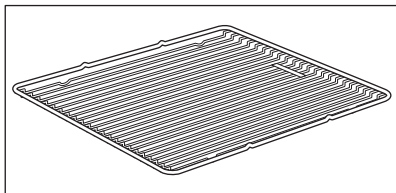
### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Парогенератор с защитным колпаком
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

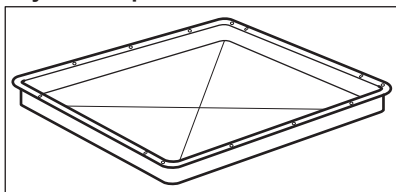
## 3.2 Принадлежности

### Решетка



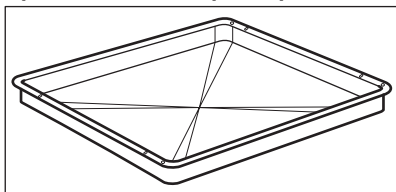
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

### Глубокий противень



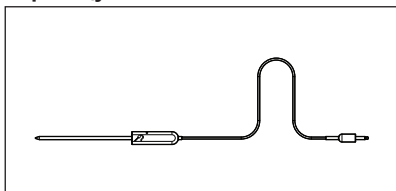
Для тортов и бисквитов.

### Противень для жарки / гриля



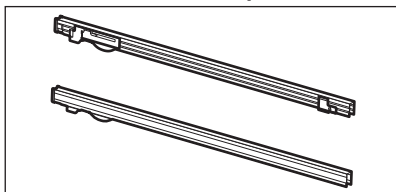
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

### Термощуп



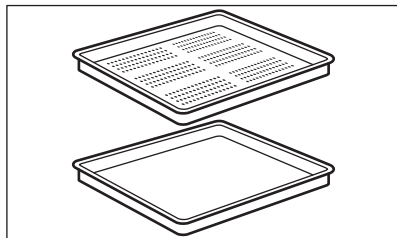
Определение готовности блюда.

### Телескопические направляющие



Для полок и противней.

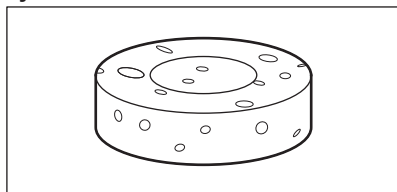
### Набор противней для приготовления на пару



Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Используйте его для приготовления продуктов, которые не должны готовиться, будучи погруженными в воду (например, овощей, разделанной рыбы, куриных грудок). Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду (например, риса, поленты, макаронных изделий).

### Губка

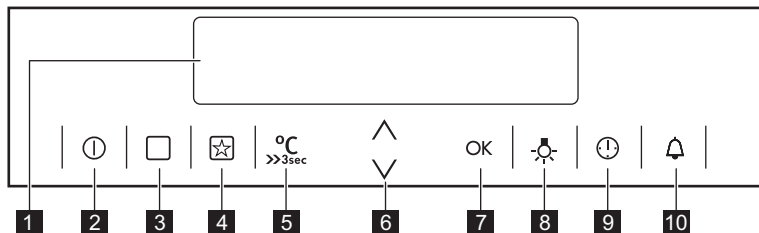


Для сбора остатков воды из парогенератора.





## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Электронный программатор

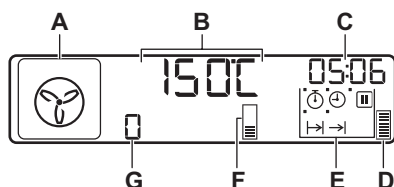


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

| Сенсорное поле | Режим | Описание   |
|----------------|-------|--|
| 1              | -     | ДИСПЛЕЙ<br>На дисплее отображаются текущие настройки прибора.  |
| 2              |       | ВКЛ/ВЫКЛ<br>Включение и выключение прибора.  |
| 3              |       | РЕЖИМЫ<br>Выбор режима духового шкафа, функции очистки или автоматической программы.   |
| 4              |       | ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА<br>Запись Вашей любимой программы. Обеспечение непосредственного доступа к Вашей любимой программе, даже когда прибор выключен.  |
| 5              |       | ТЕМПЕРАТУРА / БЫСТРЫЙ НАГРЕВ<br>Установка и проверка температуры внутри камеры или температуры термозупа (если имеется). Нажатие и удерживание в течение трех секунд приводит к включению или выключению функции быстрого нагрева. Прямой доступ к настройке температуры первого режима духового шкафа, когда прибор выключен. |
| 6              |       | ВВЕРХ, ВНИЗ<br>Перемещение вверх и вниз по меню.   |
| 7              | ОК    | ОК<br>Подтверждение выбора или параметра настройки. Перемещение вниз по меню.  |
| 8              |       | ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА<br>Включение или выключение лампы.  |








| Сенсорное поле  | Режим  | Описание                    |
|---|--------|-----------------------------|
|  | ЧАСЫ   | Включение функций часов.    |
|  | ТАЙМЕР | Установка функции «Таймер». |

## 4.2 Дисплей




- A) Символ режима духового шкафа
- B) Отображение температуры/времени дня
- C) Часы / Отображение остаточного тепла / Таймер
- D) Индикация остаточного тепла
- E) Индикация функций часов
- F) Индикация нагрева / быстрого нагрева
- G) Номер режима/программы духового шкафа

### Другие индикаторы дисплея:

| Символ  | Название                            | Описание  |
|---|-------------------------------------|---|
|    | <b>Функции</b>                      | Можно выбрать режим духового шкафа.                                 |
|    | <b>Автоматическая программа</b>     | Выбор автоматической программы.                                     |
|    | <b>Любимая программа</b>            | Выполняется любимая программа.                                      |
| <b>kg / gr</b>  | кг / г                              | Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу. |
| <b>h / min</b>  | час / мин                           | Работает функция часов.   |
| <b>°C →</b>   | <b>Температура / быстрый нагрев</b> | Выполняется указанная функция.                                      |
| <b>°C</b>   | <b>Температура</b>                  | Индикация текущей температуры.                                      |
|  | <b>Температура</b>                  | Эту температуру можно изменить.                                     |
|  | <b>Термощуп</b>                     | Датчик термощупа вставляется в гнездо термощупа.                    |
|  | <b>Освещение</b>                    | Освещение было выключено.   |
|  | <b>Таймер</b>                       | Функция таймера включена.   |

### 4.3 Индикация мощности нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее появляются полоски . Полоски отражают

повышение или понижение температуры внутри прибора.

При достижении прибором заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.





См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

### 5.2 Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как на дисплее перестанет отображаться версия программного обеспечения, на нем появятся символы времени «h» (час) и «12:00».


1. С помощью  $\wedge$  или  $\vee$  установите значение часов.
2. Коснитесь **OK** или .
3. С помощью кнопок  $\wedge$  или  $\vee$  установите значение минут.
4. Коснитесь **OK** или .

На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

### 5.3 Изменение времени

Изменение времени суток возможно только если прибор выключен.

Коснитесь .

На дисплее начнет мигать . Порядок установки времени суток описан в Главе «Установка текущего времени».

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!


См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.












### 6.1 Эксплуатация прибора







Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим;**
- **автоматические программы.**


### 6.2 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа  | Применение  |
|---|---|
|  | Влажный пар<br>Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и других блюд. |



| Режим духового шкафа  | Применение  |
|---|---|
|  Интенсивный пар           | Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).   |
|  Горячий пар               | Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.   |
|  ЭКО пар                   | Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы. |
|  Влажный горячий воздух    | Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на 1 уровне духового шкафа. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.         |
|  Горячий воздух            | Одновременное выпекание, жарка и подсушивание продуктов на 3 уровнях. 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 нежных и сочных жареных кусков мяса.  |
|  Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.   |
|  Замороженные продукты   | Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.  |
|  Турбо-гриль             | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.   |
|  Быстрое грилирование    | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.   |


| Режим духового шкафа  | Применение                |   |
|---|---------------------------|---|
|  | Малый гриль               | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.  |
|  | Поддержание тепла         | Сохранение пищи в теплом виде.  |
|  | Размораживани<br>е        | Размораживание замороженных продуктов.  |
|  | Нижний нагрев             | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.  |
|  | ЭКОНОМ-режим<br>для жарки | Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы. |
|  | Очистка Паром             | Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа с помощью пара.  |

### 6.3 Задание режимов духового шкафа

1. Включите прибор при помощи  или .

На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима духового шкафа.

2. Коснитесь  или , чтобы установить режим духового шкафа.
3. Коснитесь ОК или прибор начнет работу автоматически через пять секунд.

 Если включить прибор и не выбрать ни одного режима или программы, через 20 секунд прибор автоматически отключится.


### 6.4 Изменение температуры

Нажатием  или  можно изменять температуру с шагом в 5°C.

При достижении прибором заданной температуры раздаются три звуковых сигнала, и индикатор нагрева гаснет.

### 6.5 Выведение температуры на дисплей

В ходе выполнения режима или программы прибора можно проверить температуру внутри прибора.

1. Коснитесь . На дисплее температуры/времени отобразится температура внутри устройства.
2. Нажмите на ОК, чтобы вернуться в режим установки температуры, или она начнет автоматически отображаться на дисплее через пять секунд.

### 6.6 Режим быстрого нагрева

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Ряд режимов духового шкафа не допускает одновременное включение режима «Быстрый нагрев». Если быстрый нагрев недоступен для выбранного режима, выдается звуковой сигнал (в случае, если в меню «Настройки» включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей).

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

Для включения или выключения режима «Быстрый нагрев» нажмите и удерживайте поле  $\text{°C}$  в течение 3 секунд.

После включения режима быстрого нагрева полоски на дисплее поочередно загораются, а также появляется  $\text{°C} \rightarrow$ , указывая, что данный режим работает.

## 6.7 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



### ВНИМАНИЕ!

Не заливайте воду непосредственно в парогенератор! В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите прибор.
5. Выберите режим приготовления на пару (см. «Режимы духового шкафа») и задайте температуру.
6. При необходимости нажмите на  $\text{!}$ , чтобы задать режим «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»  $\rightarrow$  или

«ОКОНЧАНИЕ»  $\rightarrow$   $\text{!}$  (см. разделы «Установка режима «ОКОНЧАНИЕ» или «Установка режима «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»»).

Пар начнет вырабатываться примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. После окончания приготовления снова прозвучит звуковой сигнал.

7. Нажмите на  $\text{!}$  для отключения звукового сигнала и для выключения прибора.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.


После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.




## 6.8 Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло**
  - При работе режима духового шкафа или программы нагревательные элементы отключаются на 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена одна функция часов («Продолжительность», «Окончание», «Отсрочка пуска»). Данная функция не применима к режимам гриля.
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее часов/остаточного тепла






отображается температура; полоски также отображают уровень температуры по мере ее снижения.

- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – коснитесь , чтобы выключить лампу освещения во время работы.
- **Функции ЭКОНОМ** - см. «Режимы духового шкафа».
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании  или открывании дверцы прибора.


- При использовании **функций ЭКОНОМ** лампа выключается. Лампа включается снова при касании  или открывании дверцы прибора.
- **Выключение дисплея** – при необходимости можно полностью выключить дисплей. Одновременно коснитесь кнопок  и  и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ




### 7.1 Таблица функций часов

| Функция часов  | Применение   |
|--|--|
|  ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА | Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы прибора. Эта функция не влияет на работу прибора.   |
|  ВРЕМЯ СУТОК            | Отображение времени суток. Порядок изменения времени суток описан в Главе «Установка текущего времени».  |
|  ПРОДОЛЖИТЕЛЬ НОСТЬ     | Задание продолжительности работы прибора.  |
|  ОКОНЧАНИЕ             | Установка времени окончания работы прибора. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. |
|  ВКЛЮЧИЛ и ИДИ        | Включение прибора с необходимыми установками одним касанием сенсорного поля в любое время.   |

### 7.2 Таймер прямого отсчета


 Функция отсчета времени с начала приготовления не включается, если не заданы функции Продолжительность и Окончание.

Отсчет времени с начала приготовления включается, когда прибор начинает нагрев.

1. Для сброса счетчика прямого отсчета нажимайте на , пока на дисплее не замигает .
2. Нажимайте на , пока на дисплее не высветится «00:00». Таймер

начнет прямой отсчет времени с нуля.


### 7.3 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Включите прибор и задайте режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится  $\rightarrow|$ .

На дисплее начнет мигать  $\rightarrow|$ .

3. Воспользуйтесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы установить значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Коснитесь **OK** для подтверждения.
5. Воспользуйтесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы установить значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

Если во время установки значения часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» коснуться


 или **OK**, прибор перейдет к настройке функции «ОКОНЧАНИЕ».

6. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал.


На дисплее при этом будет мигать символ  $\rightarrow|$  и показание текущего времени. Прибор выключится.

7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
8. Выключите прибор.

### 7.4 Установка ОКОНЧАНИЯ

1. Включите прибор и задайте режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится  $\rightarrow|$ .

На дисплее начнет мигать  $\rightarrow|$ .

3. Воспользуйтесь  $\wedge$  или  $\vee$  для задания ОКОНЧАНИЯ **OK** или  для подтверждения. Сначала установите минуты, а затем часы.



По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом


будет мигать символ  $\rightarrow|$  и показание текущего времени. Прибор выключится.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
5. Выключите прибор.

### 7.5 Установка функции «ВКЛЮЧИЛ И ИДИ»

Функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ» можно использовать, только если задана «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

1. Выберите режим (или программу) и задайте температуру (см. «Установка режима духового шкафа» и «Изменение температуры»).
2. Установите «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» (см. «Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ»).
3. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать .
4. Коснитесь **OK**, чтобы задать функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ».

На дисплее отобразятся  $\rightarrow|$  и  с индикатором. Этот индикатор указывает, какая функция часов включена.

5. Коснитесь любого сенсорного поля (кроме ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы задать функцию «ВКЛЮЧИЛ и ИДИ».

### 7.6 Установка ТАЙМЕРА

Функция ТАЙМЕР предназначена для обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам прибор выключен.


1. Коснитесь .

На дисплее начнет мигать "00" и .

2. Для установки функции «ТАЙМЕР» воспользуйтесь сенсорными полями  $\wedge$  или  $\vee$ . Сначала задаются секунды, а затем – минуты и часы.







3. Коснитесь **OK** или **ТАЙМЕР** начнет работу автоматически через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать «00:00» и .



4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

## 7.7 Установка функции отсрочки пуска

Если необходимо, чтобы прибор автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**  и

**ОКОНЧАНИЕ** . В этом случае сначала задайте функцию «**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**» , а затем – «**ОКОНЧАНИЕ**»  (см. «Установка функции **ОКОНЧАНИЕ**» или «Установка функции «**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**»»).



Когда включена отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима духового шкафа, «» с точкой и «». Точка используется для того, чтобы указать на включенную функцию часов на дисплее часов/остаточного тепла.

# 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 25 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется






использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается необходимое положение противня и предустановленное время приготовления.

## 8.1 Автоматические программы

| Номер программы | Наименование программы |
|-----------------|------------------------|
| 1               | ОВОЩИ, ТРАДИЦИОННЫЕ    |
| 2               | КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА |
| 3               | ДОМАШНИЙ ХЛЕБ          |
| 4               | РУЛЕТЫ                 |
| 5               | РЫБНОЕ ФИЛЕ            |
| 6               | ВАРЕНАЯ РЫБА           |
| 7               | СЛАДКИЕ КЛЕЦКИ         |
| 8               | ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА          |
| 9               | РИС                    |




| Номер программы | Наименование программы                          |
|-----------------|---|
| 10              | ЛАЗАНЬЯ   |
| 11              | ПОДГОТОВКА ТЕСТА                                |
| 12              | ТУШЕНОЕ МЯСО                                    |
| 13              | ЖАРЕНАЯ СВИНИНА                                 |
| 14              | ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА                                |
| 15              | ЖАРЕНЬИЙ ЯГНЕНОК                                |
| 16              | ЖАРЕНАЯ ДИЧЬ                                    |
| 17              | ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ                               |
| 18              | ПИЦЦА   |
| 19              | ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ                                  |
| 20              | ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ                                |
| 21              | СЫРНЫЙ ТОРТ/ЧИЗКЕЙК                             |
| 22              | КАННЕЛОНИ                                       |
| 23              | ПИРОГ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ                    |
| 24              | ПИЦЦА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ                    |
| 25              | РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ КАРТОФЕЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ |


## 8.2 Автоматические программы

1. Включите прибор.
  2. Коснитесь .
- На дисплее отобразится , символ и номер автоматической программы.
3. Для выбора автоматической программы коснитесь  или .
  4. Коснитесь **OK** или подождите пять секунд, и прибор начнет работу автоматически.
  5. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. Символ  начинает мигать.
- Прибор выключится.
6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

## 8.3 Автоматические программы приготовления по весу

При задании веса мяса прибор автоматически вычисляет время жарки.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь .
3. Коснитесь  или , чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

Дисплей используется для отображения следующих сведений: время приготовления, символ продолжительности , вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Коснитесь **OK** или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. На дисплее будет мигать символ единиц измерения веса. В течение этого времени можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью  $\wedge$  или  $\vee$ . Коснитесь ОК.

6. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал.

Замигает  $\rightarrow!$ .

Прибор выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

## 8.4 Автоматические программы с использованием термощупа.

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп для мяса. Программа

завершается, когда температура внутри продукта достигнет заданного значения.

1. Включите прибор.
2. Нажимайте на  $\square$ , пока на дисплее не отобразится  $\rightarrow!$ .
3. Установите термощуп (см. «Термощуп»).
4. Нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$  для настройки программы, использующей термощуп для мяса.

На дисплее отобразится время приготовления,  $\rightarrow!$  и  $\wedge$ .

5. Коснитесь ОК или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. Замигает  $\rightarrow!$ . Прибор выключится.

6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

# 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

## 9.1 Термощуп

Необходимо задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

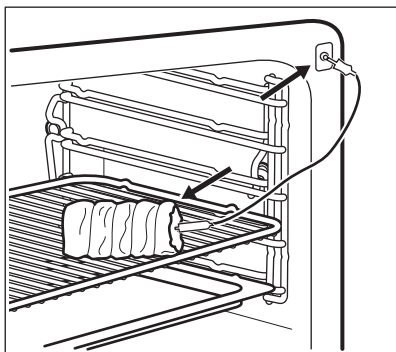
Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.



### ОСТОРОЖНО!

Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

1. Включите прибор.
2. Установите наконечник термощупа (с символом  $\wedge$  на рукоятке) в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее мигает  $\wedge$  и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

- i** При включении термощупа все установки времени для духового шкафа отменяются.
- Для установки температуры внутри продукта нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$ .
  - Коснитесь **OK** или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

**i** Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает  $\wedge$ . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ  $\wedge$ , введите новое значение при помощи  $\text{°C}$ ,  $\wedge$  или  $\vee$ .

- Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева  $\blacksquare$ . Пока прибор вычисляет приблизительное значение продолжительности, на дисплее отображается время прямого отсчета. По окончании первоначального вычисления на дисплее отобразится

приблизительная продолжительность приготовления. Прибор продолжает процесс расчета продолжительности и во время приготовления блюда. Значение времени приготовления на дисплее периодически обновляется.

- i** При приготовлении с термощупом имеется возможность изменения температуры, которая отображается на дисплее. После включения термощупа в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта. Нажимайте на  $\text{°C}$  до тех пор, пока не появятся три другие значения температуры:
- Заданная температура внутри продукта.
  - Текущая температура духового шкафа.
  - Текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукты и  $\wedge$  будут мигать. Прибор выключится.

- Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
- Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте мясо из прибора.



### ВНИМАНИЕ!

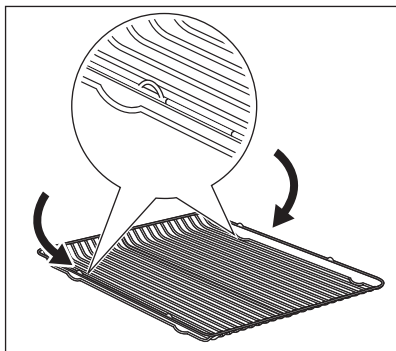
Будьте осторожны при извлечении термощупа. Он горячий. Существует опасность получения ожогов.

## 9.2 Установка дополнительных принадлежностей

- !** **ОСТОРОЖНО!**  
Не используйте глубокий противень или сотейник совместно с функцией «Влажный пар».

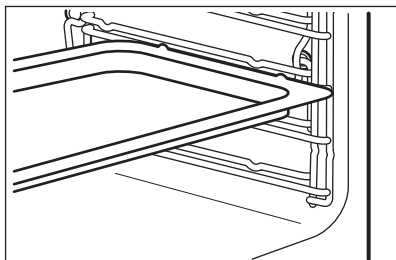
Решетка:

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



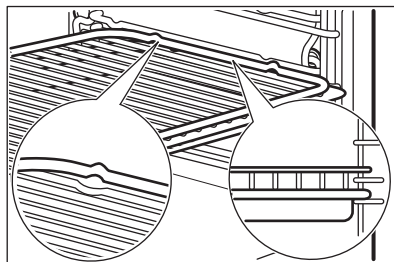
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

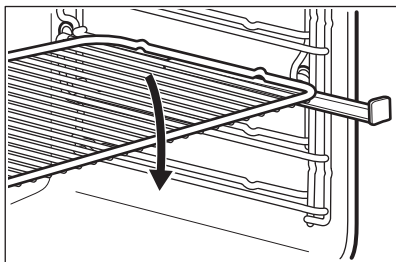
## 9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

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

Решетка:

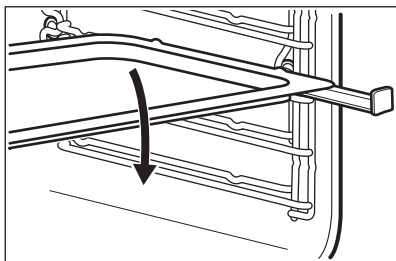
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

- i**
- Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



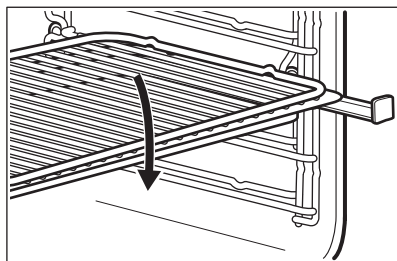
Глубокий противень или сотейник:

Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:


Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.




## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Использование функции «Любимая программа»


Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте  более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- Для включения этой функции коснитесь . Прибор включит Вашу любимую программу.






Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- Для выключения этой функции коснитесь . Прибор выключит Вашу любимую программу.

### 10.2 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Для включения данной функции выключите прибор при помощи . Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал.



На дисплее отобразится SAFE.

Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

### 10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить, только когда прибор работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Включите прибор для включения функции.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится Loc.

Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 3.



При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора блокировка кнопок выключается.








### 10.4 Использование меню «Настройки»

Регулировка меню «Настройки» возможна только при выключенном приборе.

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать режимы из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

| Описание                    | Задаваемое значение             |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ВКЛЮЧИЛ и ИДИ               | ВКЛ/ВЫКЛ                        |
| ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА | ВКЛ/ВЫКЛ                        |
| ТОНЫ КНОПОК <sup>1)</sup>   | ЩЕЛЧОК / ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ / ВЫКЛ |
| ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ          | ВКЛ/ВЫКЛ                        |
| МЕНЮ «СЕРВИС»               | -                               |
| ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК | ВКЛ/ВЫКЛ                        |

<sup>1)</sup> Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсорного поля «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Когда прибор выключен, нажмите и удерживайте  в течение трех секунд.  
На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».
2. Нажмите  или  для выбора настройки.
3. Коснитесь .
4. Нажмите  или  для изменения значения настройки.
5. Коснитесь .


определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

| Температура   | Время отключения духового шкафа |
|---------------|---------------------------------|
| 30°C - 115°C  | 12,5 час                        |
| 120°C - 195°C | 8,5 час                         |
| 200°C - 230°C | 5,5 час                         |

Для включения духового шкафа после его автоматического отключения коснитесь любого сенсорного поля.

### 10.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через

-  Автоматическое отключение не работает со следующими режимами духового шкафа: Термошуп, Освещение, Медл. приготовление, Продолж., Окончание, Отсрочка пуска.

## 10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за

исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.

- если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

## 10.7 Вентилятор охлаждения

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

# 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

## 11.1 Внутренняя сторона дверцы

**В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:**

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

## 11.2 Приготовление на пару

- Используйте только жаростойкую и нержавеющую кухонную посуду или контейнеры из хромированной стали (поставляются не со всеми моделями).
- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.
- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.
- После каждого использования удаляйте воду из выдвижного резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».
- В таблице приведены данные для стандартных блюд.



- Если данные в таблицах не указано иное, начинайте готовить в холодном приборе.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

### 11.3 Таблица данных для приготовления на пару

| Время (мин) | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-------------|-----------------------------------|
| 15 - 20     | 300                               |
| 30 - 40     | 600                               |
| 50 - 60     | 800                               |

### 11.4 Влажный пар / ЭКО пар



#### ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу прибора при включении данного режима. Существует опасность получения ожогов.

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Количество воды должно

определяться самым большим количеством воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

#### Стерилизация

- Данный режим позволяет стерилизовать контейнеры (напр., бутылочки для детского питания).
- Поместите чистые контейнеры в центр полки на первом уровне. Позаботьтесь о том, чтобы горлышки смотрели вниз под небольшим углом.
- Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды; продолжительность – 40 минут.

#### Овощи

| Продукты  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-----------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Артишоки  | 96               | 50 - 60     | 2                  | 800                               |
| Баклажаны | 96               | 15 - 25     | 2                  | 450                               |

| Продукты                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Цветная капуста, целиком      | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Цветная капуста, соцветия     | 96               | 25 - 30     | 2                  | 500                               |
| Брокколи, целиком             | 96               | 30 - 40     | 2                  | 550                               |
| Брокколи, соцветия            | 96               | 20 - 25     | 2                  | 400                               |
| Нарезанные грибы              | 96               | 15 - 20     | 2                  | 400                               |
| Горох                         | 96               | 20 - 25     | 2                  | 450                               |
| Фенхель                       | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Морковь                       | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Кольраби, полосками           | 96               | 30 - 40     | 2                  | 550                               |
| Сладкий перец, полосками      | 96               | 20 - 25     | 2                  | 400                               |
| Лук-порей, кольцами           | 96               | 25 - 35     | 2                  | 500                               |
| Зеленая фасоль                | 96               | 35 - 45     | 2                  | 550                               |
| Маш-салат, соцветия           | 96               | 20 - 25     | 2                  | 450                               |
| Брюссельская капуста          | 96               | 30 - 40     | 2                  | 550                               |
| Свекла                        | 96               | 70 - 90     | 2                  | 800 + 400                         |
| Скорцонера (листовая капуста) | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Сельдерей, кубиками           | 96               | 25 - 35     | 2                  | 500                               |

| Продукты           | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|--------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Спаржа, зеленая    | 96               | 25 - 35     | 2                  | 500                               |
| Спаржа, белая      | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Шпинат             | 96               | 15          | 2                  | 350                               |
| Очищенные помидоры | 96               | 15          | 2                  | 350                               |
| Белая фасоль       | 96               | 30 - 40     | 2                  | 500                               |
| Савойская капуста  | 96               | 20 - 25     | 2                  | 400                               |
| Цукини, резаные    | 96               | 15 - 20     | 2                  | 350                               |

### Гарниры

| Продукты                          | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Клецки из дрожжевого теста        | 96               | 30 - 40     | 2                  | 600                               |
| Картофельные клецки               | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |
| Картофель в мундире, средний      | 96               | 45 - 55     | 2                  | 750                               |
| Рис (соотношение воды/риса 1,5:1) | 96               | 35 - 40     | 2                  | 600                               |
| Вареная картошка, четверти        | 96               | 35 - 40     | 2                  | 600                               |
| Хлебные клецки                    | 96               | 35 - 45     | 2                  | 600                               |

| Продукты                          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Тальятелле, свежая                | 96               | 20 - 25     | 2                  | 450                               |
| Полента (соотношение с водой 3:1) | 96               | 45 - 50     | 2                  | 750                               |

### Рыба

| Продукты                              | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Форель, прибл. 250 г                  | 85               | 30 - 40     | 2                  | 550                               |
| Креветки, свежие                      | 85               | 20 - 25     | 2                  | 450                               |
| Креветки, замороженные                | 85               | 30 - 40     | 2                  | 550                               |
| Филе лосося                           | 85               | 25 - 35     | 2                  | 500                               |
| Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г | 85               | 40 - 45     | 2                  | 600                               |
| Мидии                                 | 96               | 20 - 30     | 2                  | 500                               |
| Куски рыбного филе, плоские           | 80               | 15          | 2                  | 350                               |

### Мясо

| Продукты                | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Вареная ветчина, 1000 г | 96               | 55 - 65     | 2                  | 800 + 150                         |
| Куриная грудка-пашот    | 90               | 25 - 35     | 2                  | 500                               |

| Продукты   | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|--|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Курица-пашот, 1000 г –1200 г                     | 96               | 60 - 70     | 2                  | 800 + 150                         |
| Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г | 90               | 80 - 90     | 2                  | 800 + 300                         |
| Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер» | 90               | 90 - 110    | 2                  | 800 + 300                         |
| Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)          | 96               | 110 - 120   | 2                  | 800 + 700                         |
| Чиполата (свиные охотничьи колбаски)             | 80               | 15 - 20     | 2                  | 400                               |

### Яйца

| Продукты                | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Количество воды в резервуаре (мл) |
|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------------------------------|
| Яйца, сваренные вкрутую | 96               | 18 - 21     | 2                  | 500                               |
| Яйца вареные, в мешочек | 96               | 13 - 16     | 2                  | 450                               |
| Яйца, сваренные всмятку | 96               | 11 - 12     | 2                  | 400                               |

## 11.5 «Турбо-гриль», а затем «Влажный пар»

Комбинируя режимы, можно готовить мясо, овощи и гарнир друг за другом. Все блюда будут готовы к подаче на стол одновременно.

- Воспользуйтесь режимом «Турбо-гриль» для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите подготовленные овощи и гарниры в подходящую кухонную посуду, а ее – в духовой шкаф вместе с жарким.

- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Начните с использования функции «Влажный пар». Готовьте все вместе до готовности.



Максимальный объем воды 800 мл.

| Продукты  | Турбо-гриль (первый этап: приготовление мяса) |             |                    | Влажный пар (второй этап: добавление овощей) |             |                     |
|---|---|-------------|--------------------|--|-------------|---------------------|
|   | Температура (°C)                              | Время (мин) | Положение противня | Температура (°C)                             | Время (мин) | Положение противня  |
| Ростбиф, 1 кг<br>Брюссельская капуста, полента  | 180   | 60 - 70     | мясо: 1            | 96   | 40 - 50     | мясо: 1<br>овощи: 3 |
| Жареная свинина, 1 кг<br>Картофель, овощи, соус | 180   | 60 - 70     | мясо: 1            | 96   | 30 - 40     | мясо: 1<br>овощи: 3 |
| Жареная телятина, 1 кг<br>Рис, овощи            | 180   | 50 - 60     | мясо: 1            | 96   | 30 - 40     | мясо: 1<br>овощи: 3 |

## 11.6 Интенсивный пар

Добавьте около 300 мл воды.

| Продукты  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Заварной крем/<br>открытый пирог и в порционных чашках 1) | 90               | 35 - 40     | 2                  |
| Печеные яйца 1)   | 90               | 30 - 40     | 2                  |

| Продукты                                | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Террин (блюдо в горшочке) <sup>1)</sup> | 90               | 40 - 50     | 2                  |
| Тонкие куски рыбного филе               | 85               | 15 - 25     | 2                  |
| Толстые куски рыбного филе              | 90               | 25 - 35     | 2                  |
| Небольшая рыба (до 350 г)               | 90               | 25 - 35     | 2                  |
| Целая рыба (до 1000 г)                  | 90               | 35 - 45     | 2                  |

<sup>1)</sup> Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

### Разогрев

| Продукты           | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Клецки             | 85               | 25 - 35     | 2                  |
| Макаронные изделия | 85               | 20 - 25     | 2                  |
| Рис:               | 85               | 20 - 25     | 2                  |
| Порционные блюда   | 85               | 20 - 25     | 2                  |

## 11.7 Горячий пар

Добавьте около 300 мл воды.

| Продукты   | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|--|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная свинина, 1000 г                                    | 160 - 180        | 90 - 100    | 2                  |
| Ростбиф, 1000 г  | 180 - 200        | 60 - 90     | 2                  |
| Жареная телятина, 1000 г                                   | 180              | 80 - 90     | 2                  |
| Мясной рулет, сырой 500 г                                  | 180              | 30 - 40     | 2                  |
| Копченая свиная вырезка, 600 г -1000 г (вымачивать 2 часа) | 160 - 180        | 60 - 70     | 2                  |

| Продукты  | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Цыпленок, 1000 г                                | 180 - 200        | 50 - 60     | 2                  |
| Утка 1500-2000 г                                | 180              | 70 - 90     | 2                  |
| Гусь 3000 г                                     | 170              | 130 - 170   | 1                  |
| Картофельная запеканка                          | 160 - 170        | 50 - 60     | 2                  |
| Запеканка из макаронных изделий                 | 190              | 40 - 50     | 2                  |
| Лазанья   | 180              | 45 - 55     | 2                  |
| Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г           | 180 - 190        | 45 - 50     | 2                  |
| Рулеты, 40 г - 60 г                             | 180 - 210        | 30 - 40     | 2                  |
| Рулеты-полуфабрикаты                            | 200              | 20 - 30     | 2                  |
| Багеты-полуфабрикаты 40 г -50 г                 | 200              | 20 - 30     | 2                  |
| Багеты-полуфабрикаты, 40 г - 50 г, замороженные | 200              | 25 - 35     | 2                  |

## 11.8 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном 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.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.



## 11.9 Советы по выпечке

| Результат выпекания/<br>жарки   | Возможная причина  | Решение  |
|---|--|--|
| Низ торта недостаточно подрумянен.                                    | Неверный выбор положения противня.   | Выберите для торта более низкий уровень.   |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа.                                    | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.  |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком малое время выпекания.   | Установите более длинное время выпекания <b>Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.</b>                                |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком много воды в тесте.  | Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов. |
| Торт слишком сухой.   | Слишком низкая температура духового шкафа.                                     | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.  |
| Торт слишком сухой.   | Слишком большое время выпекания.   | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.   |
| Торт подрумянивается неравномерно.                                    | 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 глубокому противню.   |
| Торт не готов по истечении установленного времени.                    | Слишком низкая температура духового шкафа.                                     | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.  |

## 11.10 Выпекание на одном уровне:

### Выпечка в формах

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты  | Режим                   | Температура (°C)                     | Время (мин)         | Положение противня |
|---|-------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Батон-плетенка / батон-венок  | Верхний + нижний нагрев | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3                  |
| Рождественские коврижки   | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2                  |
| <b>Хлеб (ржаной):</b><br>1. Первая часть процесса выпекания.<br>2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний + нижний нагрев | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                  |
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры  | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                  |
| Швейцарский ролет   | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3                  |
| Сладкий пирог с посыпкой (сухой)  | Горячий воздух          | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3                  |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты  | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                              | Горячий воздух          | 150                                  | 35 - 55             | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                              | Верхний + нижний нагрев | 170                                  | 35 - 55             | 3                  |

| Продукты   | Режим                   | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста   | Горячий воздух          | 160 - 170               | 40 - 80     | 3                  |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80     | 3                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

### Печенье

| Продукты  | Режим                   | Температура (°C)  | Время (мин) | Положение противня |
|---|-------------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Печенье из песочного теста                        | Горячий воздух          | 150 - 160         | 10 - 20     | 3                  |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух          | 140               | 20 - 35     | 3                  |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхний + нижний нагрев | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                  |
| Печенье из сдобного теста                         | Горячий воздух          | 150 - 160         | 15 - 20     | 3                  |
| Выпечка с яичным белком / безе                    | Горячий воздух          | 80 - 100          | 120 - 150   | 3                  |
| Миндальное печенье                                | Горячий воздух          | 100 - 120         | 30 - 50     | 3                  |

| Продукты   | Режим                   | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Печенье из дрожжевого теста                        | Горячий воздух          | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                  |
| Печенье из слоеного теста                          | Горячий воздух          | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                  |
| Рулеты   | Горячий воздух          | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25     | 3                  |
| Рулеты   | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 3                  |
| Small cakes/<br>Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух          | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35     | 3                  |
| Small cakes/<br>Мелкое печенье (20 шт на противне) | Верхний + нижний нагрев | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30     | 3                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.11 Выпечка и запеканки

| Продукты                          | Режим                   | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий   | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Лазанья                           | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200        | 25 - 40     | 1                  |
| Запеканка из овощей <sup>1)</sup> | Турбо-гриль             | 160 - 170        | 15 - 30     | 1                  |
| Багеты с плавленым сыром сверху   | Горячий воздух          | 160 - 170        | 15 - 30     | 1                  |
| Сладкая выпечка                   | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200        | 40 - 60     | 1                  |
| Запеканки с рыбой                 | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200        | 30 - 60     | 1                  |
| Фаршированные овощи               | Горячий воздух          | 160 - 170        | 30 - 60     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.12 Влажный горячий воздух

| Продукты<br>Вид продуктов        | Температура<br>(°C) | Время (мин) | Положение<br>противня |
|----------------------------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| Запеканка из макаронных изделий  | 180 - 200           | 45 - 60     | 2                     |
| Лазанья                          | 180 - 200           | 45 - 60     | 2                     |
| Картофельная запеканка           | 190 - 210           | 55 - 80     | 2                     |
| Сладкие запеканки                | 180 - 200           | 45 - 60     | 2                     |
| Пирог-кольцо или бриошь          | 160 - 170           | 50 - 70     | 1                     |
| Батон-плетенка / батон-венюк     | 170 - 190           | 40 - 50     | 2                     |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | 160 - 170           | 20 - 40     | 3                     |
| Печенье из дрожжевого теста      | 160 - 170           | 20 - 40     | 2                     |

## 11.13 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты                             | Температура<br>(°C)     | Время (мин) | Положение противня |             |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                                      |                         |             | 2 положения        | 3 положения |
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45     | 1 / 4              | -           |
| Пирог с сухой обсыпкой               | 150 - 160               | 30 - 45     | 1 / 4              | -           |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

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

| Продукты                   | Температура<br>(°C) | Время (мин) | Положение противня |             |
|----------------------------|---------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                            |                     |             | 2 положения        | 3 положения |
| Печенье из песочного теста | 150 - 160           | 20 - 40     | 1 / 4              | 1 / 3 / 5   |

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

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.14 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термомощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термомощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки

температуры духовой шкафа продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термомощуп.
4. Выберите функцию «Медл. приготовление» и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

| Продукты         | Количество    | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ростбиф          | 1000 - 1500 г | 120              | 120 - 150   | 1                  |
| Говяжье филе     | 1000 - 1500 г | 120              | 90 - 150    | 3                  |
| Жареная телятина | 1000 - 1500 г | 120              | 120 - 150   | 1                  |
| Стейки           | 200°C – 300 г | 120              | 20 - 40     | 3                  |

## 11.15 Пицца

| Продукты                     | Температура (°C)           | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (на тонкой основе)     | 200 - 230 <sup>1) 2)</sup> | 15 - 20     | 2                  |
| Пицца (с множеством начинок) | 180 - 200                  | 20 - 30     | 2                  |
| Открытые пироги              | 180 - 200                  | 40 - 55     | 1                  |
| Открытый пирог со шпинатом   | 160 - 180                  | 45 - 60     | 1                  |
| Открытый пирог               | 170 - 190                  | 45 - 55     | 1                  |
| Швейцарский открытый пирог   | 170 - 190                  | 45 - 55     | 1                  |
| Сырный торт/ Чизкейк         | 140 - 160                  | 60 - 90     | 1                  |
| Яблочный пирог, закрытый     | 150 - 170                  | 50 - 60     | 1                  |
| Овощной пирог                | 160 - 180                  | 50 - 60     | 1                  |
| Пресный хлеб                 | 230 <sup>1)</sup>          | 10 - 20     | 2                  |
| Открытый слоеный пирог       | 160 - 180 <sup>1)</sup>    | 45 - 55     | 2                  |
| Эльзасский пирог «Фламмухен» | 230 <sup>1)</sup>          | 12 - 20     | 2                  |
| Пироги                       | 180 - 200 <sup>1)</sup>    | 15 - 25     | 2                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

<sup>2)</sup> Используйте противень для жарки.



## 11.16 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- 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.

## 11.17 Таблицы с информацией по жарке

### Говядина

| Продукты                                | Количество    | Режим                   | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------|-------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Тушеное мясо                            | 1 кг – 1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 230                     | 120 - 150   | 1                  |
| Ростбиф или филе: с кровью              | на см толщины | Турбо-гриль             | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       | 1                  |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль             | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8       | 1                  |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль             | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10      | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

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

| Продукты                                | Количество   | Режим       | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|--------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Свиная ножка, предварительно отваренная | 750 г – 1 кг | Турбо-гриль | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                  |

### Телятина

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

### Баранина

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

### Дичь

| Продукты                  | Количество    | Режим                   | Температура (°C)  | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------|---------------|-------------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца / заячья нога | до 1 кг       | Верхний + нижний нагрев | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40     | 1                  |
| Седло оленя/ козули       | 1,5 кг - 2 кг | Верхний + нижний нагрев | 210 - 220         | 35 - 40     | 1                  |
| Окорок оленя/ козули      | 1,5 кг - 2 кг | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200         | 60 - 90     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Птица

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

## Рыба (на пару)

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

## 11.18 Малый гриль

- 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.



### **ОСТОРОЖНО!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

## Малый гриль

| Продукты       | Температура (°C) | Время (мин)    |                | Положение противня |
|----------------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                |                  | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Ростбиф        | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Филе говядины  | 230              | 20 - 30        | 20 - 30        | 3                  |
| Свиная вырезка | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |

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

### Быстрое грилирование

| Продукты                      | Время (мин)    |                | Положение противня |
|-------------------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                               | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Burgers / Рубленные бифштексы | 8 - 10         | 6 - 8          | 4                  |
| Филе свинины                  | 10 - 12        | 6 - 10         | 4                  |
| Сосиски                       | 10 - 12        | 6 - 8          | 4                  |
| Вырезка / телячий бифштекс    | 7 - 10         | 6 - 8          | 4                  |
| Toast /Тосты <sup>1)</sup>    | 1 - 3          | 1 - 3          | 5                  |
| Тосты с открытой начинкой     | 6 - 8          | -              | 4                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.19 Замороженные продукты

| Продукты                         | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца, заморож.                  | 200 - 220        | 15 - 25     | 2                  |
| Пицца Америк., заморож.          | 190 - 210        | 20 - 25     | 2                  |
| Пицца, охлажденная               | 210 - 230        | 13 - 25     | 2                  |
| Мини-пиццы, заморож.             | 180 - 200        | 15 - 30     | 2                  |
| Картофель фри, тонко нарезанный  | 200 - 220        | 20 - 30     | 3                  |
| Картофель фри, крупно нарезанный | 200 - 220        | 25 - 35     | 3                  |

| Продукты                          | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Крокеты                           | 220 - 230        | 20 - 35     | 3                  |
| Картофельные<br>Биточки           | 210 - 230        | 20 - 30     | 3                  |
| Лазанья /<br>Каннелони, свежие    | 170 - 190        | 35 - 45     | 2                  |
| Лазанья/Кан-лони,<br>замор.       | 160 - 180        | 40 - 60     | 2                  |
| Запеченный в<br>духовом шкафу сыр | 170 - 190        | 20 - 30     | 3                  |
| Куриные крылья                    | 190 - 210        | 20 - 30     | 2                  |

### Замороженные готовые блюда

| Продукты                            | Режим   | Температура (°С)                         | Время (мин)                              | Температура (°С) |
|-------------------------------------|---|--|--|------------------|
| Замороженная<br>пицца               | Верхний +<br>нижний нагрев                        | согласно<br>инструкциям<br>производителя | согласно<br>инструкциям<br>производителя | 3                |
| Картофель фри<br>1) (300 г - 600 г) | Верхний +<br>нижний нагрев<br>или Турбо-<br>гриль | 200 - 220                                | согласно<br>инструкциям<br>производителя | 3                |
| Багеты                              | Верхний +<br>нижний нагрев                        | согласно<br>инструкциям<br>производителя | согласно<br>инструкциям<br>производителя | 3                |
| Открытые<br>фруктовые<br>пироги     | Верхний +<br>нижний нагрев                        | согласно<br>инструкциям<br>производителя | согласно<br>инструкциям<br>производителя | 3                |

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

## 11.20 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

| Продукты        | Количество | Время размораживания (мин) | Время остаточно размораживания (мин) | Комментарии   |
|-----------------|------------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Цыпленок        | 1 кг       | 100 - 140                  | 20 - 30                              | Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо            | 1 кг       | 100 - 140                  | 20 - 30                              | Перевернуть по истечении половины времени.  |
| Мясо            | 500 г      | 90 - 120                   | 20 - 30                              | Перевернуть по истечении половины времени.  |
| Форель          | 150 г      | 25 - 35                    | 10 - 15                              | -   |
| Клубника        | 300 г      | 30 - 40                    | 10 - 20                              | -   |
| Сливочное масло | 250 г      | 30 - 40                    | 10 - 15                              | -   |
| Сливки          | 2 x 200 г  | 80 - 100                   | 10 - 15                              | Взбейте сливки, немного их охладив.   |
| Пирожные        | 1,4 кг     | 60                         | 60                                   | -   |

### 11.21 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в 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**

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

**Фрукты с косточками**

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

**Овощи**

| Продукты                  | Температура (°С) | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100°С (мин) |
|---------------------------|------------------|--|---------------------------------------|
| Морковь <sup>1)</sup>     | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 5 - 10                                |
| Огурцы                    | 160 - 170        | 50 - 60                                  | -                                     |
| Овощное ассорти           | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 5 - 10                                |
| Кольраби / горох / спаржа | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 15 - 20                               |

<sup>1)</sup> Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

**11.22 Высушивание – Горячий воздух**

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

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

**Овощи**

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

| Продукты | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|----------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|          |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Зелень   | 40 - 50          | 2 - 3       | 3                  | 1 / 4       |

### Фрукты

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

## 11.23 Таблица термощупа

### Говядина

| Продукты  | Температура внутри продукта (°C) |
|---|----------------------------------|
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью              | 45 - 50                          |
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности | 60 - 65                          |
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности | 70 - 75                          |

### Свинина

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

### Телятина

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



**Баранина/ягненок**

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

**Дичь**

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

**Рыба**

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

## 12. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с мощным средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

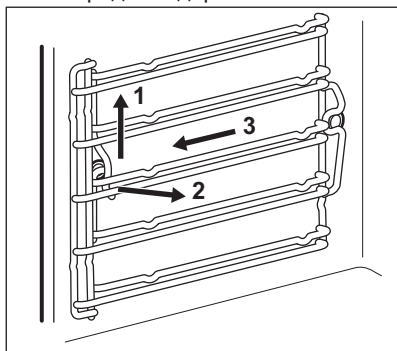
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мощным средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

### 12.2 Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.


1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

### 12.3 Очистка паром

 Чтобы отложить начало процесса очистки, выберите функцию «Окончание». См. раздел «Установка режима «Окончание»».

Удалите наихудшие загрязнения вручную.

1. Залейте непосредственно приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса в парогенератор.
2. Выберите функцию «Очистка паром». См. Главу «Режимы духового шкафа».

На дисплее отобразится продолжительность и температура по умолчанию.

3. Нажмите на **OK** для начала очистки.

По окончании очистки паром раздастся звуковой сигнал. Чтобы

выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.

4. Протрите прибор мягкой тряпкой. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.

Чтобы прибор полностью высох, держите его дверцу открытой примерно 1 час.

### 12.4 Система приготовления на пару



#### ОСТОРОЖНО!

Вытирайте насухо систему приготовления на пару после каждого использования. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.



Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.



#### ОСТОРОЖНО!

Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

1. Для очистки выдвижного резервуара для воды и парогенератора залейте в парогенератор через выдвижной резервуар для воды водный раствор уксуса (около 250 мл). Подождите примерно 10 минут.
2. Удалите воду и уксус губкой.
3. Залейте чистую воду (100 – 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
4. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

### 12.5 Снятие и установка дверцы духового шкафа

Как дверца духового шкафа, так и внутренние стеклянные панели

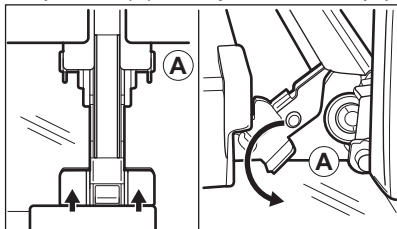
снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



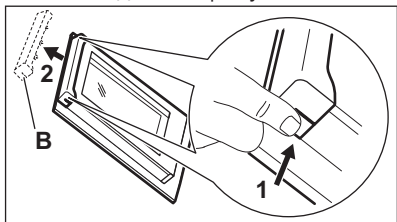
**ВНИМАНИЕ!**

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

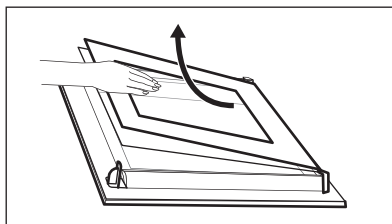
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.



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



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



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

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

### 12.6 Замена лампы

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



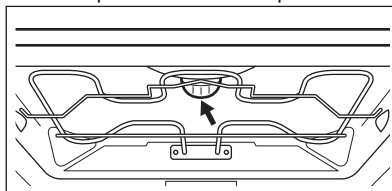
**ВНИМАНИЕ!**

Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.

### Верхняя лампа

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



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°С.

4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите плафон.

### Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую полок.

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

| Неисправность  | Возможная причина                   | Решение  |
|--|-------------------------------------|--|
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Духовой шкаф выключен.              | Включите духовой шкаф.   |
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Не установлено время на часах.      | Установите часы.   |
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Не заданы необходимые установки.    | Убедитесь, что выставлены правильные настройки.  |
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Задано автоматическое отключение.   | См. «Автоматическое отключение».   |
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Включена функция «Защита от детей». | См. «Отключение функции «Защита от детей».   |
| Духовой шкаф не нагревается.                             | Сработал предохранитель.            | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.  |
| Лампа не горит.  | Лампа перегорела.                   | Замените лампу.  |
| В режиме отключения дисплей не отображает текущее время. | Дисплей отключен                    | Для включения дисплея одновременно коснитесь полей  и  . |

| Неисправность   | Возможная причина  | Решение   |
|---|--|---|
| Не работает термощуп.   | Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.                                   | Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.  |
| На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени. | Слишком высокая или слишком низкая температура.  | При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.  |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа    | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.  | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15-20 минут.   |
| На дисплее отображается символ «C2».                                      | Вы намереваетесь включить функцию размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда. | Извлеките штекер термощупа из его гнезда.   |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.        | Имел место сбой электроники.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul> |

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>Рекомендуем записать их здесь:</b> |       |
| Модель (MOD.)                         | ..... |
| Код изделия (PNC)                     | ..... |

Рекомендуем записать их здесь:


Серийный номер (S.N.) .....


## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 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.

Класс энергопотребления: А

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург  
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург  
Германия



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



892964762-A-022014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion