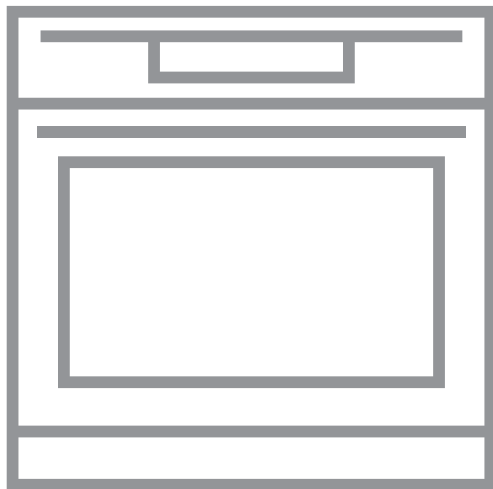


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

BPR842320M

RU Инструкция по эксплуатации
Духового шкафа

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	19
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	23
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	24
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	44
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	46
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	46

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/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- 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 детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- 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 кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), 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, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее

работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок 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 или

- приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
 - Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
 - Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
 - 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
 - Прибор необходимо выключать после каждого использования.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
 - При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
 - Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
 - Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
 - 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 помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества 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 или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

- 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не

используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

- во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов /

остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



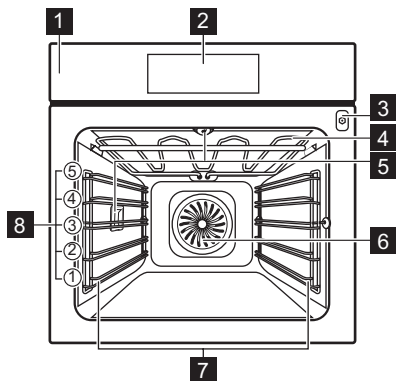
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

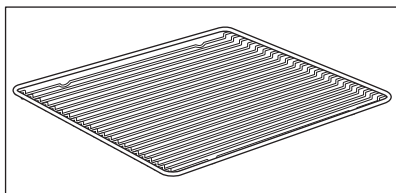
3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Гнездо для подключения термощупа
- 4** Нагревательный элемент
- 5** Лампа освещения
- 6** Вентилятор
- 7** Съёмная направляющая для противня
- 8** Положение противней

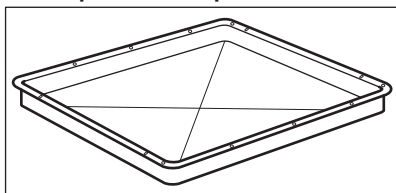
3.2 Аксессуары

Решетка



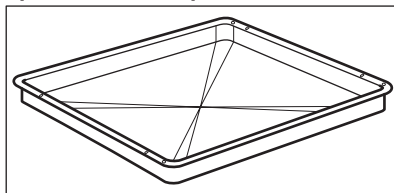
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



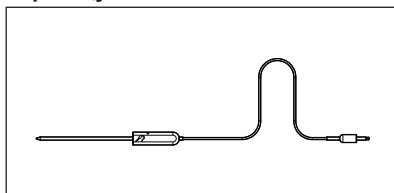
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



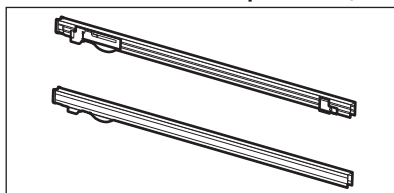
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для измерения температуры внутри продукта.

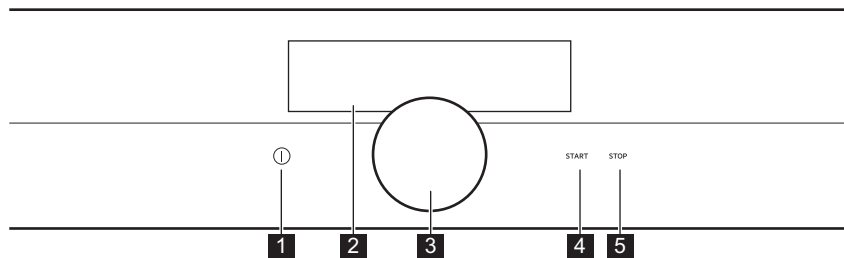
Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

4.1 Панель управления



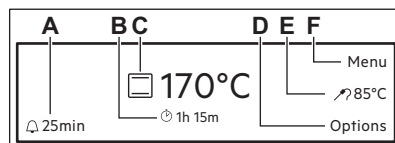
Функция	Комментарий
1 Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2 Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
3 Вращающаяся ручка	<p>Настройка режимов и прокрутка меню.</p> <p>Для включения прибора нажмите ①.</p> <p>Поверните ручку, чтобы вызвать экран настроек.</p> <p>Для прокрутки меню нажмите и поверните вращающуюся ручку.</p> <p>Для подтверждения настройки или входа в выбранное под-меню нажмите и удерживайте вращающуюся ручку.</p> <p>Для возврата в предыдущее меню найдите в меню опцию Назад или подтвердите выбранную настройку.</p>
4 START	Включение выбранной функции.
5 STOP	Выключение выбранной функции.

4.2 Дисплей

После включения на дисплее отображается последний выбранный режим нагрева.



Дисплей с максимальным набором функций.



- A. Напоминание
- B. Прямой отсчет
- C. Режимы нагрева и температура
- D. Опции или время суток
- E. Отображение продолжительности и времени окончания работы функции или Термощуп

F. Меню

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкафа и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

После первого подключения в течение 7 секунд выводится номер версии программного обеспечения.

Следует выбрать язык, Яркость дисплея и Время суток.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

Включение и выключение режимов нагрева.

1. Включите духовой шкаф.
 2. Возьмитесь за вращающуюся ручку.
- На дисплее будет подчеркнута последняя использовавшаяся функция.
3. Нажмите на вращающуюся ручку для вызова подменю и поверните ее для выбора режима нагрева.
 4. Нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
 5. Установите температуру и подтвердите выбор.








6. Нажмите **START**. Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. Некоторые функции содержат набор врывающихся элементов. Для перехода к следующему элементу нажмите на вращающуюся ручку. После подтверждения последнего выбора начнется выполнение функции.

Для выключения функции нажмите **STOP**.











В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60°C.

Режимы нагрева: Особые

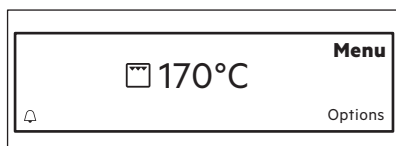
Режим нагрева	Применение
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подготовка теста	Контролируемый подъем дрожжевого теста перед выпеканием.
 Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.

Режимы нагрева: Стандартный

Режим нагрева	Применение
 Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Конвекция + нижний	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

Режим нагрева	Применение
 <p>Нижний нагрев + гриль + конвекция</p>	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 <p>Гриль</p>	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 <p>Гриль + конвекция</p>	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 <p>Нижний нагрев</p>	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 <p>Эко-режим</p>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Подробнее см. Главу «Указания и рекомендации», Раздел «Влажный горячий воздух». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Благодаря использованию остаточного тепла мощность нагрева может быть уменьшена. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».

6.2 Меню - обзор



Меню

Элемент меню	Применение
Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
Очистка	Содержит перечень программ очистки.
Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Короткая	Пиролитическая очистка. 1 h для низкой степени загрязненности.
Нормальная	Пиролитическая очистка. 1 h 30 min для обычной степени загрязненности.
Интенсивная	Пиролитическая очистка. 3 h для высокой степени загрязненности.

Подменю для: Основные установки

Подменю	Описание
Защита детей	Когда установлена функция «Защита детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным. Включение и выключение данной функции производится в меню «Основные Установки». При включении функции сообщение «Защита детей» появляется на дисплее каждый раз при включении прибора. Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите при помощи вращающейся ручки кодовые буквы в следующем порядке: A B C. Если функция «Защита детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется.
Быстрый нагрев	Уменьшает требуемое по умолчанию время разогрева. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления. Для более раннего выключения нажмите на вращающуюся ручку. При включенной данной функции на дисплее появляется сообщение «Поддержание тепла включено». Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева и только тогда, когда заданы опции «Продолжительность».
Коррекция времени	Увеличение заранее заданного времени приготовления. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
Время суток	Установка текущего времени и даты.
Тоны кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии «ВКЛ/ВЫКЛ» и «СТОП», невозможно.
Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость звук. сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.

Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
ДЕМО	Код включения / отключения: 2468
Отобразить лицензии	Сведения о лицензиях.
Отобразить версию ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские установки	Восстановление заводских настроек.

Подменю для: Помощь в приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю заранее предусмотрена функция и температура. Эти параметры можно изменить вручную согласно предпочтениям пользователя.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Уровень, на котором блюдо будет приготовлено:

- С кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо Прожаренная или Больше

Категория блюда: Мясо и рыба

Мясо	
Говядина	Вырезка
	Жаркое
	Митлоф
	Говядина по-скандинавски

Мясо		
Свинина	Вырезка	Свеж.
		Копченые блюда
	Жаркое	
	Ветчина	
	Рулька	
Ребра		
Телятина	Вырезка	
	Жаркое	
	Рулька	
Баранина	Жаркое	
	Седло	
	Нога	
Дичь	Оленина	Седло
		Окорок
	Заяц	Седло
		Нога

Птица	
Цыпленок	Целиком
	Половина
	Ножки
	Крылышки
Утка	
Гусь	
Индейка	Целиком:
	Грудка

Рыба	
Рыба, целиком	Мал.
	Средняя
	Больш.

Рыба	
Рыба, запеченная	
Рыбные палочки	
Категория блюда: Комплексные блюда	
Блюдо	
Гарниры	Картофель фри
	Крокеты
	Картофель по-деревенски
	Хашбраун
Запеченные блюда	Лазанья
	Картофельная запеканка
	Паста, запеченная
	Овощная запеканка
	Запеканки, несладкие
	Запеканки, овощи

Категория блюда: Несладкая выпечка

Блюдо		
Пицца	Свеж.	Тонкая
		Толстая
	Замороженн.	Тонкая
		Толстая
		Снеки
		В охлажденном виде
Киш	Тонкая	
	Толстая	

Блюдо		
Хлеб	Свеж.	Багет
		Чиабатта
		Белый хлеб
		Черный хлеб
		Ржаной хлеб
		Цельнозерновой хлеб
		Пресный хлеб
	Косичка	
	Замороженн.	Багет
		Хлеб
Готовый		
Рулеты	Свеж.	
	Замороженн.	
	Готовый	

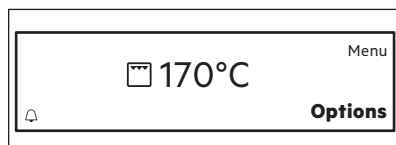
Категория блюда: Десерты / выпечка

Блюдо	
Пирог в форме	Миндальный торт
	Яблочный пирог
	Чизкейк
	Закрытый яблочный пирог
	Основа из песочного теста
	Бисквитная основа для флана
	Пирог «Мадейра»
	Бисквитный пирог
	Тарты

Блюдо		
Пирог на противне	Замороженный яблочный штрудель	
	Шоколадный торт	
	Чизкейк	
	Кекс на Рождество	
	Фруктовый флан	Изделия из песочного теста
		Бисквит
		Дрожжевое тесто
		Бисквитный пирог
		Сахарное печенье
		Швейцарский рулет
	Сладкий швейцарский тарт	
	Дрожжевой пирог	

Блюдо		
Пирожные	Мелкая выпечка	
	Профитролли	
	Эклеры	
	Макарони	
	Маффины	
	Язычки	
	Выпечка	
	Песочное печенье	
	Запеканки, сладкие	

6.3 Опции



Опции	Описание
Настройки таймера	Перечень функций часов.
Быстрый нагрев	Сокращение времени разогрева для текущего режима нагрева. Вкл / Выкл

Опции	Описание
Set+Go	Выбор функции и ее включение позднее. При выборе функции на дисплее отображается сообщение «Функция Set&Go включена». Нажмите кнопку «Пуск» для ее выполнения. При запуске функции сообщение исчезает с дисплея, а духовой шкаф начинает работу. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева и только тогда, когда заданы опции «Продолжительность» / «Окончание».
Освещение	Вкл / Выкл




6.4 Остаточное тепло



После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное

тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Настройки таймера

Функция часов	Применение
 Прямой отсчет	Автоматический контроль времени, прошедшего с начала работы функции. Имеется возможность включения или выключения отображения функции Прямой отсчет.
 Продолжительность	Установка продолжительности работы. ¹⁾
 Окончание	Установка времени отключения заданного режима нагрева. Эта опция доступна только при включении функции Продолжительность и выключения духового шкафа в более позднее время воспользуйтесь функциями Продолжительность и Окончание. ¹⁾

Функция часов	Применение
 Напоминание	<p>Установка времени обратного отсчета.¹⁾ Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</p> <p>Выберите  и задайте время. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала. Если духовой шкаф выключен, нажмите на вращающуюся ручку для включения данной функции.</p>

¹⁾ Максимум 23 часа 59 минут

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только аксессуары, идущие в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

Указания для достижения оптимальных результатов:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления Термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.

- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта.



ВНИМАНИЕ!

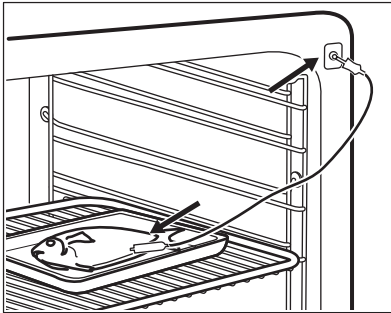
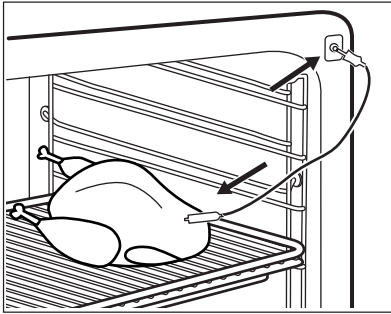
См. Главу «Указания и рекомендации».



Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите духовой шкаф.
2. Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер Термощуп в разъем на передней рамке духового шкафа.



На дисплее отобразится: Термощуп.

4. Установите температуру внутри продукта.

5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.

6. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.

7. Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



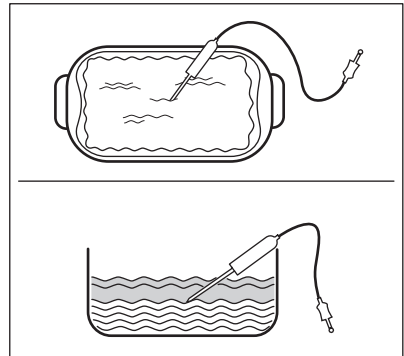
ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как Термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

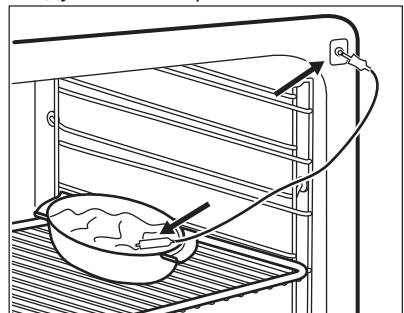
Категория блюд: запеканки

1. Включите духовой шкаф.
2. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.

3. Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Выложите поверх Термощуп другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер Термощуп в разъем на передней рамке духового шкафа.



На дисплее отобразится: Термощуп.

6. Установите температуру внутри продукта.

7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой

сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.

8. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.
9. Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.




ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как Термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и законечника из продукта.

Изменение температуры внутри продукта

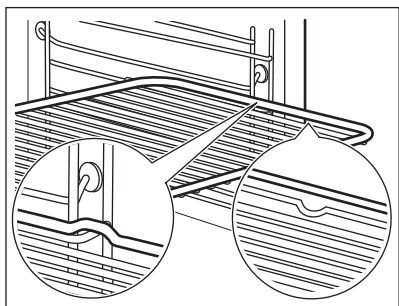
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры духового шкафа и температуры внутри продукта:

1. Выберите на дисплее .
2. Задайте температуру при помощи вращающейся ручки.
3. Нажмите для подтверждения.

8.2 Установка аксессуаров

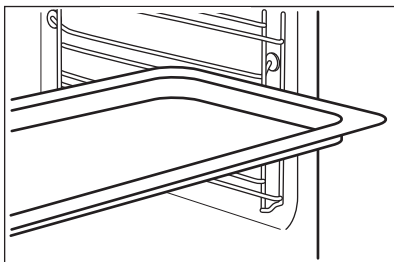
Решетка:

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



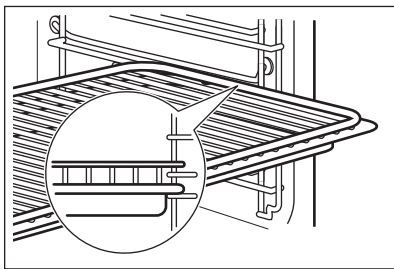
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



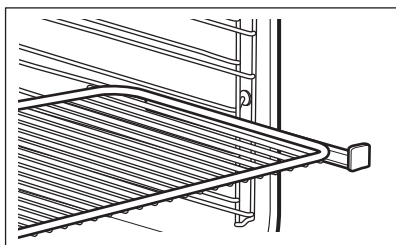
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

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

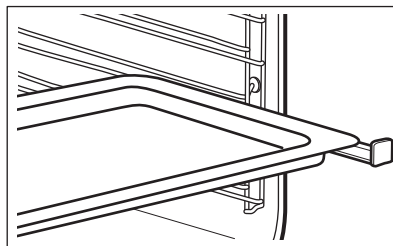


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



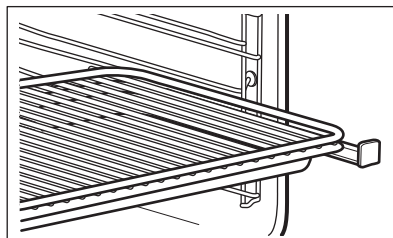
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Температура (°C)	Время отключения (час)
250 - максимум	1.5



Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолжительность, Окончание.

9.2 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. 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.

10.1 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления блюда.

10.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим.

10.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточ-но подрумянен.	Неверный выбор положе-ния противня.	Выберите для торта более низ-кий уровень.

Температура автоматически устанавливается на значение 80°C.

Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогревать тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70°C.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

10.3 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	Установите более длительное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.
	Слишком много жидкости 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.
	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

10.5 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Конвекция	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадейра» / Фруктовый кекс	Конвекция	140 - 160	70 - 90	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Флан из песочного теста	Конвекция	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Конвекция	150 - 170	20 - 25	2
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венчик	Традиционное приготовление	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Традиционное приготовление	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первые 20 минут: 2. Затем уменьшить до:	Традиционное приготовление	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожн. из заварн. теста/эклеры	Традиционное приготовление	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейц. рулет	Традиционное приготовление	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Традиционное приготовление	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги	Традиционное приготовление	180	35 - 55	3

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевые пироги с начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного / бисквитного теста	Конвекция	150 - 160	10 - 20	3
Безе	Конвекция	80 - 100	120 - 150	3
Миנד. печенье	Конвекция	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Конвекция	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	Традиционное приготовление	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макарон	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка ¹⁾	Гриль + конвекция	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с расплавленным сыром	Конвекция	160 - 170	15 - 30	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Молочный рис	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Конвекция	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.7 Эко-режим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная Паста	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная Запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый Хлеб	190 - 200	55 - 70	3

10.8 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Конвекция.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожн. из зав-арн. теста/эклеры	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного / сдобного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.9 Хрустящая выпечка с функцией Конвекция + нижний

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Итальянская (тонкая)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	2
Пицца (толстая)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	1
Закрытый яблочный пирог	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Флан из слоеного теста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен»	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Русские пирожки	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.10 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).
- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

10.11 Жарка

Говядина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 - 1.5	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка / ошеек / окорок	1 - 1.5	Гриль + конвекция	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 - 1.5	Гриль + конвекция	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	Гриль + конвекция	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка (предварительно отваренная)	0.75 - 1	Гриль + конвекция	150 - 170	90 - 120

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°С)	Время (мин)
Жареная телятина	1	Гриль + конвекция	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	Гриль + конвекция	160 - 180	120 - 150

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°С)	Время (мин)
Ножка ягненка / жареный ягненок	1 - 1.5	Гриль + конвекция	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 - 1.5	Гриль + конвекция	160 - 180	40 - 60

Дичь

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°С)	Время (мин)
Седло зайца / заячьё окорок	1	Традиционное приготовление	230 ¹⁾	30 - 40
Седло оленя/ косули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/ косули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°С)	Время (мин)
Части птицы	0.2 - 0.25	Гриль + конвекция	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	0.4 - 0.5	Гриль + конвекция	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 - 1.5	Гриль + конвекция	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	Гриль + конвекция	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	Гриль + конвекция	160 - 180	120 - 180

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Индейка	2.5 - 3.5	Гриль + конвекция	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	Гриль + конвекция	140 - 160	150 - 240

Рыба

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Традиционное приготовление	210 - 220	40 - 60

10.12 Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.

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
Свинная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 г – 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Большой гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка / телячий бифштекс	7 - 10	6 - 8	4
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	4

10.13 Нижний нагрев + гриль + конвекция

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Итальянская, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Американская, замороженная	190 - 210	20 - 25	2
Итальянская, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Тонкий	200 - 220	20 - 30	3
Крупный	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья замороженная	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г)	Традиционное приготовление или Гриль + конвекция	200 - 220	согл. инструкциям производителя	3
Багеты	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

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

10.14 Низкотемпературное 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 термометром (см. Таблицу приготовления с использованием термометра).

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 шкаф продолжает приготовления при 80 °C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

- Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
- Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.

- Вставьте в мясо термометр.
- Выберите функцию Низкотемпературное приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Установите температуру 120°C.

Продукты	Время (мин)	Положение противня
Жаркое из баранины, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Говяжье филе, 1 кг - 1,5 кг	90 - 150	3
Жареная телятина, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Бифштекс, 0,2 кг - 0,3 кг	20 - 40	3

10.15 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 остаточного 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	-

10.16 Консервирование

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	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

¹⁾ Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

10.17 Сушка

- 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 (°C)	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
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

10.18 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

10.19 таблица Термощуп

Говядина	Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

Говядина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

Свинина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина, Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка), Копченая свиная вырезка, Варено-копченая вырезка	75	78	82

Телятина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

Баранина / ягненок	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Баранья нога	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Ножка ягненка, Жареный ягненок	65	70	75

Дичь	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Спинка зайца, Седло оленя/косули	65	70	75
Заячьи окорочка, Заяц целиком, Окорок оленя/косули	70	75	80

Птица	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Курица (целиком / половинка / грудка)	80	83	86
Утка (целиком / половинка), Индейка (целиком / грудка)	75	80	85
Утка (грудка)	60	65	70

Рыба (лосось, форель, судак)	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба (целиком / большая / на пару), Рыба (целиком / большая / обжаренная)	60	64	68

Запеканки – готовые овощи	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини, Запеканка с брокколи, Запеканка с фенхелем	85	88	91

Запеканки – несладкие	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннеллони, Лазанья, Запеканка из макарон	85	88	91

Запеканки – сладкие	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов, Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов, Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

10.20 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Выпекание на нескольких уровнях. Печенье

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
				2 положения	3 положения
Песочное печенье / полоски из теста		140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
				2 по-ложе-ния	3 по-ложе-ния
Мелкое печенье (20 шт на противне)		150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тосты	Гриль	макс	1 - 3	5
Говяжий стейк	Гриль	макс	24 - 30 ¹⁾	4

1) Перевернуть по истечении половины времени.

Большой гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Рубленный бифштекс	8 - 10	6 - 8	4
Тосты	1 - 3	1 - 3	4

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

11.2 Снятие направляющих для противней

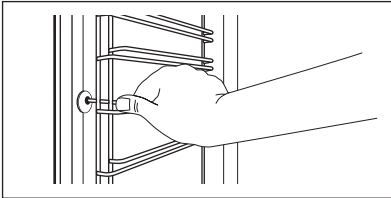
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



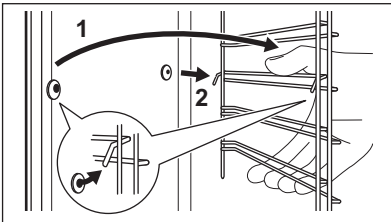
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.



Пиролитическая очистка не начнется:

- если не извлечен из гнезда штекер термощупа.
- если не полностью закрыта дверца духового шкафа.

Удалите самые сильные загрязнения вручную.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции «Пиролитическая очистка». Это может привести к повреждению прибора.

1. Вымойте внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
2. Включите духовой шкаф.
3. Вызовите меню, а затем нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
4. Вызовите Пиролитическая очистка, а затем нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
5. Выберите продолжительность процедуры очистки:

Опция	Описание
Короткая	1 h для низкой степени загрязненности

Нормальная	1 h 30 min для обычной степени загрязненнос- ти
Интенсивная	3 h для высокой степени загрязненнос- ти

6. Нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.



В момент начала процедуры пиролитической очистки дверца духового шкафа блокируется и лампа освещения гаснет. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.



Для прекращения пиролитической очистки до ее завершения выключите духовой шкаф.



ВНИМАНИЕ!
По окончании процедуры пиролитической очистки дверца духового шкафа остается крайне горячей. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.



После завершения работы функции дверца остается заблокированной, пока прибор не остынет. Некоторые режимы нагрева недоступны.

11.4 Напоминание о чистке

При выдаче напоминания о чистке запустите функцию Пиролитическая очистка.

11.5 Снятие и установка дверцы

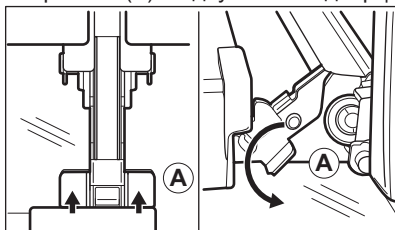
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



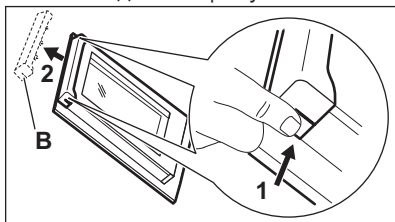
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

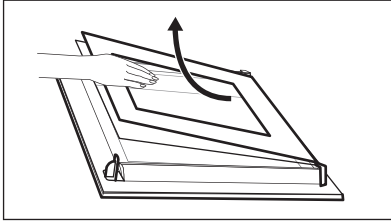
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) 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 стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

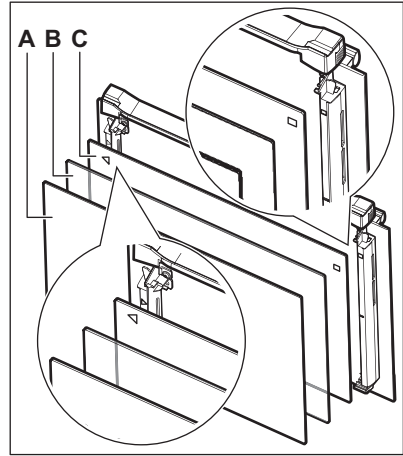
По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

Убедитесь, что стекла (С, В и А) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель С: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.



11.6 Замена лампы



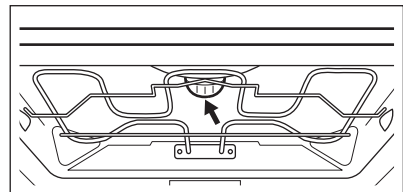
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

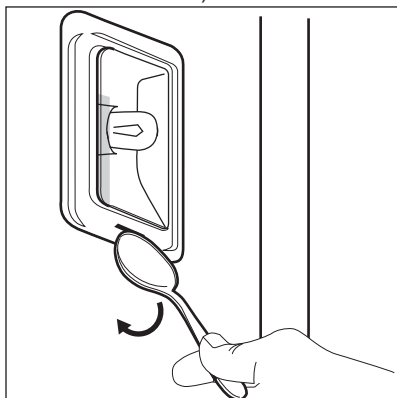
1. Чтобы снять плафон, поверните его.



2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°С.
4. Установите плафон.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).
3. Очистите стеклянный плафон от грязи.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
5. Установите плафон.
6. Установите левую направляющую полок.



12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее появляется приглашение установить Язык.	Имел место сбой энергонабжения, длившийся более 3 дней.	См. Главу «Перед первым использованием».
На дисплее появляется приглашение установить Язык.	Включен деморежим.	Выключите деморежим: Меню / Основные установки / ДЕМО. Код включения / отключения: 2468.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
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 духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	AEG
Идентификатор модели	ВРЕ842320В ВРЕ842320М ВРЕ842320W ВРК842320В ВРК842320М ВРК842320W ВРР842320М
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергопотребления	A+ ¹⁾
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.69 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Громкость	71 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф

Вес	BPE842320B	37.0 кг
	BPE842320M	37.0 кг
	BPE842320W	37.0 кг
	BPK842320B	37.0 кг
	BPK842320M	37.0 кг
	BPK842320W	37.0 кг
	BPR842320M	37.0 кг

1) Примечание. Обратите внимание на то, что классификация энергопотребления электрических духовых шкафов A+/A++/A+++ в соответствии с европейским Положением EU 65/2014 позволяет причислить данный электрический духовой шкаф к приборам класса A в соответствии с Постановлением № 1222 Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2009 г.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в

зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения


Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


Эко-режим

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании Эко-режим лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

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.

 Класс энергетической эффективности: A

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867336938-A-512017



AEG