ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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



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

СОДЕРЖАНИЕ

4 Сведения по технике безопасности
8 Описание изделия
10 Перед первым использованием
10 Панель управления
12 Ежедневное использование
16 Функции часов
18 Автоматические программы
19 Использование дополнительных принадлежностей
21 Дополнительные функции
24 Полезные советы
24 Уход и очистка
28 Что делать, если ...
29 Технические данные
29 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

⚠
Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

i
Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется

⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.
Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушения или травмы.
- **ВНИМАНИЕ!** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только электрик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции электроприбора или получения травм.
- Убедитесь, что электроприбор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный электроприбор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что электроприбор отключен от электросети.

- Будьте осторожны при перемещении электроприбора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении электроприбора не поднимайте его за ручку.
- Электроприбор 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.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого электроприбора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с электроприбором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Электроприбор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение электроприбора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Электроприбор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте электроприбор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади электроприбора не пережаты и не имеют повреждений.
- Для отключения электроприбора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Использование

- Настоящий электроприбор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травмы или повреждение имущества.
- Не используйте электроприбор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.

- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей или посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Предотвращение повреждения или обесцвечивание эмали:
  - Не помещайте какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой.
  - Не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды.
  - Не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Не надавливайте на открытую дверцу электроприбора.
- Всегда закрывайте дверцу электроприбора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Пиролитическая очистка

- Не оставляйте прибор без присмотра во время пиролитической очистки.
- Во время пиролитической очистки не следует пытаться открыть дверцу. Также не следует отключать питание.
- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.
- При пиролитической очистке несмываемая грязь может изменить цвет эмали. Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте ее для других целей.
- При необходимости замены лампы используйте лампу такой же мощности и только специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

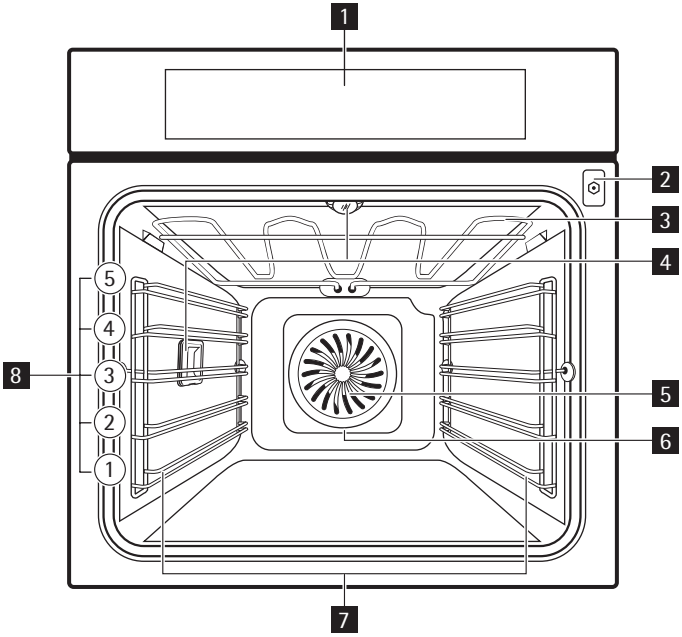
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
  - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор

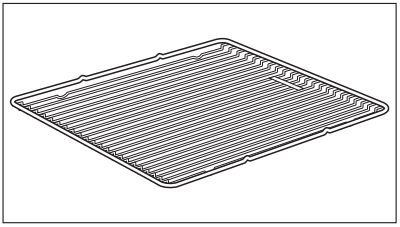


1 Панель управления
2 Гнездо датчика температуры внутри продукта
3 Нагревательный элемент
4 Лампа освещения
5 Вентилятор
6 Задний нагревательный элемент
7 Съемные направляющие для противня
8 Положение противней

Дополнительные принадлежности

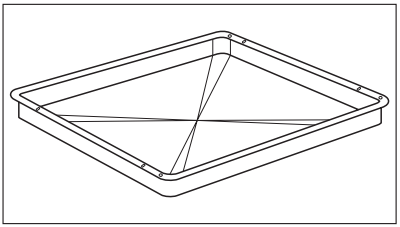
- **Решетка**

  Для посуды, форм для выпечки, жарки.



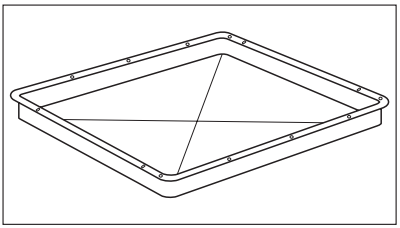
- **Противень для жарки**

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



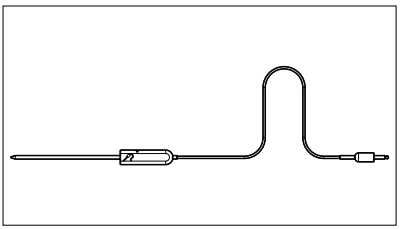
- **Глубокий противень**

  Для тортов и бисквитов.

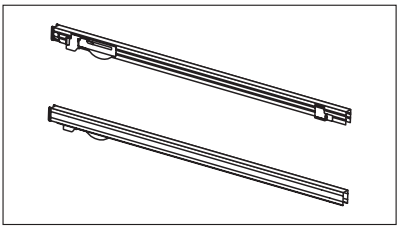


- **Датчик температуры внутри продукта**

  Для определения продолжительности приготовления блюда.



- **Телескопические направляющие**
  Для полок и противней.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

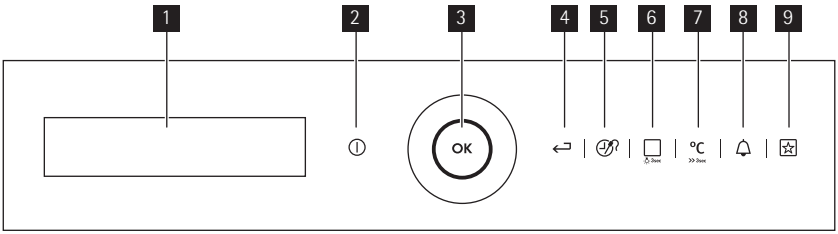
Первое включение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. С помощью регулятора установите значение. Нажмите **OK** для подтверждения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления

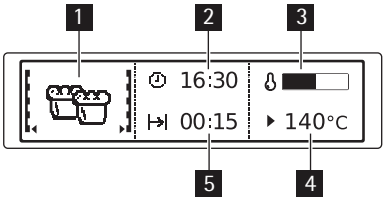
Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Номер	Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
2		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
3	OK	Регулятор и кнопка OK	Подтверждение выбора или параметра настройки. Вращение регулятора позволяет переходить между режимами и настройками.
4		Кнопка «Домой»	Для отображения основного меню.
5		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей», запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Set + Go («включил и иди»), или изменить настройки датчика температуры внутри продукта.
6		Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Для выбора режима нагрева нажмите на сенсорное поле один раз. Для выбора функции Помощь в Приготовлении нажмите на него дважды. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
7	°C 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
8		Таймер	Установка функции Таймер .
9		Любимая программа	Просмотр Ваших любимых программ.

Дисплей



1 Режим нагрева
2 Отображение текущего времени
3 Индикатор нагрева
4 Температура
5 Отображение продолжительности или времени окончания работы режима

Другие индикаторы дисплея

Символ		Режим
	Таймер	Режим включен.
	Время	Отображение текущего времени.
|→|	Продолж.	Отображение времени, необходимого для приготовления блюда.
→|	Окончание	Отображение времени окончания цикла приготовления.
	Индикация Времени	Отображение времени, прошедшего с начала работы режима нагрева.
	Индикатор нагрева	Отображение температуры в камере духового шкафа. Температура также отображается после выключения прибора, пока камера не остыла.
	Индикатор Быстрый нагрев	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.

Символ	Элемент меню	Применение
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Пиролиз	Пиролитическая очистка.
	Основные Установки	Данное меню можно использовать для задания других установок духового шкафа.

Список меню Помощь в Приготовлении см. в Кулинарной книге.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	Функция SET + GO («поставь и иди»)	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим SET + GO («поставь и иди»).
	Сохранение Тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим Сохранение Тепла .
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции Продление времени.
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.

Символ	Подменю	Описание
	Помощь при Чистке	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
	Запахопоглощ. Фильтр	Только для отдельных моделей: Включение и выключение данной функции. Позволяет устранять запахи во время приготовления. В отключенном состоянии периодически выполняет самоочистку.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

Любимая программа : Возможно сохранение до 20 программ.

Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

	Режим нагрева	Применение
	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на трех уровнях духового шкафа. Задавайте температуру на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
	Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Задавайте температуру на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
	Низк., Приготовление	Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Размораживание	Приготовление полуфабрикатов, как, напр., картофель фри, картофельные ломтики, блинчики с фаршем – с образованием хрустящей корочки.
	Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; Эта функция подходит также для запекания и подрумянивания.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.

Режим нагрева		Применение
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля; приготовление тостов.
	Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Хлеб	Выпекание хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини, или грибов.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	ECO Жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева.

Навигация по пунктам меню

Использование меню:

1. Включите прибор.
2. Вращением регулятора по часовой стрелке или против часовой стрелки выберите элемент меню.
3. Нажмите на **OK**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на ⮐ .

Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите **OK** для подтверждения.

3. Установите режим нагрева. Нажмите**OK** для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите **OK** для подтверждения.

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

Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображаются полоски. Эти полоски показывают, что температура духового шкафа повышается.

Индикатор Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения этой функции нажмите и удерживайте °C в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.

Индикация остаточного тепла

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

Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло:**
  - Включен режим нагрева или программа: нагревательные элементы отключаются раньше на время, равное 10% продолжительности приготовления (лампа и вентилятор продолжают работать). Условие: время приготовления более 30 минут или использование функций часов (Продолж. , Окончание).
  - Прибор выключен: можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отображается текущая температура, полоски указывают снижение температуры.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения духового шкафа во время работы;
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы Нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функции таймера

Символ	Режим	Описание
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Данную функцию также можно включить при выключенном приборе. Чтобы включить эту функцию, нажмите 🔔 . С помощью регулятора установите значение минут и нажмите на кнопку **OK**, чтобы произвести пуск.
|→|	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).

Символ	Режим	Описание
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения устройства в заданное время.

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

При использовании функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного Вами времени работы. Прибор использует остаточное тепло для продолжения процесса приготовления, пока время не закончится (от 3 до 20 минут).

Установка значений для функций Продолж. и Окончание

1. Установите режим нагрева.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью регулятора установите необходимое значение времени. Нажмите **OK** для подтверждения.

   По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для отключения сигнала нажмите сенсорное поле или откройте дверцу.

При использовании функций Продолж. и Окончание отключение устройства произойдет автоматически.

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

При использовании датчика температуры внутри продукта функции Продолж. и Окончание не работают.

Сохранение Тепла

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .

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

Условия для этой функции:

- Установленная температура превышает 80°C.
- Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.

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

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

Коррекция Времени

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

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование датчика температуры внутри продукта.

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого сенсорного поля.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите для включения (или ↩ для отмены).
4. Установите дополнительный период времени функции Коррекция Времени . Нажмите**OK** для подтверждения.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

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

Включение функции:

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

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

Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Выберите функцию Вес, автоматич. . Нажмите**OK** для подтверждения.
5. С помощью регулятора укажите вес продуктов. Нажмите **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. С помощью регулятора измените вес продуктов. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

При использовании некоторых программ после 30 минут приготовления продукты следует перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Датчик температуры внутри продукта

Датчик температуры внутри продукта служит для измерения температуры внутри мяса. Когда измеряемая им температура достигает заданного значения, прибор автоматически выключается.

Необходимо задать:

- Температура внутри прибора
- температуру внутри продукта

Используйте только оригинальные детали. Это позволит добиваться наилучшего результата.

Использование датчика температуры внутри продукта:

1. Поместите наконечник датчика в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер датчика температуры внутри продукта в гнездо, расположенное справа вверху на передней панели камеры духового шкафа.

   На дисплее отобразится датчик температуры внутри продукта.
4. Задайте температуру внутри продукта с помощью регулятора в течение не более 5 секунд.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру.

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

В процессе приготовления датчик температуры должен находиться внутри куска мяса и включен в гнездо питания.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздается звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

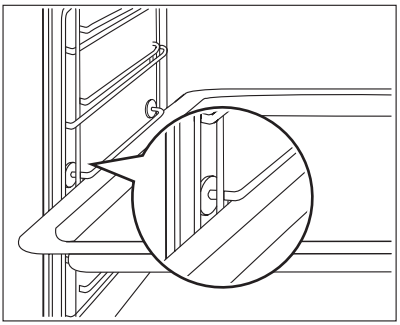
   Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
7. Извлеките датчик температуры внутри продукта из гнезда и достаньте мясо из прибора.

Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

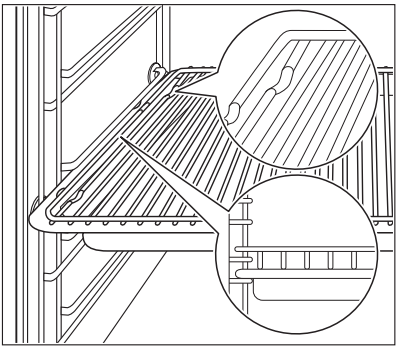
ВНИМАНИЕ!
Датчик температуры внутри продукта сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов! Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении датчика!

Установка принадлежностей для духового шкафа

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

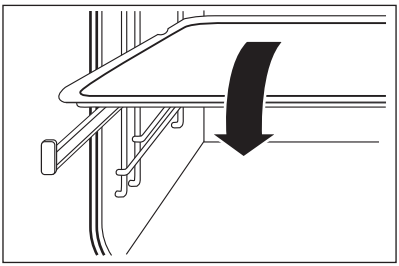


Одновременная установка решетки и сотейника
Уложите решетку на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

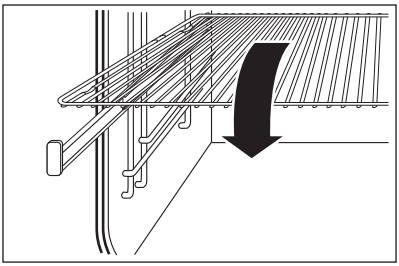


Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

Установите глубокий противень или сотейник на телескопические направляющие.



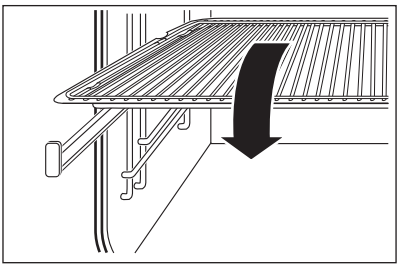
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее дно было направлено вниз.



Высокий ободок решетки служит для посуды дополнительной защитой от соскальзывания.

Одновременное размещение решетки и сотейника

Уложите решетку на сотейник. Установите решетку и сотейник на телескопические направляющие.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Любимая программа

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

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее СОХРАНИТЬ . Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

Нажмите **OK** для подтверждения.

5. Начнет мигать первая буква.

   С помощью регулятора измените букву. Нажмите кнопку **OK**.

6. С помощью селектора переместите курсор вправо или влево по строке. Нажмите кнопку OK.

   Буква начнет мигать.

7. Повторите шаги 5 и 6, чтобы записать имя программы.

   Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Нажмите и удерживайте ☆ в течение 3 секунд для сохранения этой программы в меню Любимая программа

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. (См. раздел «Сохранение программы». На шаге 4 используйте регулятор, чтобы перезаписать имеющуюся программу.

Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы .

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите необходимое имя программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆, чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа .

БЛОКИР. КНОПОК

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

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК

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

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется.

Отключение функции БЛОКИР. КНОПОК

1. Нажмите ⌀ .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»

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

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется. При повороте регулятора или нажатии на любую кнопку на дисплее отображается сообщение.

SET + GO ("поставил и ушел")

Функция SET + GO («поставил и ушел») позволяет задать функцию (или программу) и включать ее позже одним касанием сенсорной клавиши.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием кнопки ⏱ добейтесь отображения на дисплее Продолжительность .
4. Установите время.
5. Многократным нажатием кнопки ⏱ добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO ("поставил и ушел").
6. Нажмите **OK** для подтверждения.

Для пуска функции SET+GO («поставил и ушел») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.
По окончании действия функции нагрева раздастся звуковой сигнал.

Когда режим духового шкафа включен, функция БЛОКИР. КНОПОК включена.

Включение функции SET + GO («поставь и иди») производится в меню Основные Установки .

Автоотключение

Прибор отключается через определенное время:

- если он не был выключен;
- если температура не была изменена.

температура	Время отключения
30°C–120°C	12,5 час
120°C–200°C	8,5 час
200°C–250°C	5,5 час
250°C – максимальная температура	3 час

Автоматическое отключение работает со всеми режимами за исключением режимов Освещение , «Датчик температуры внутри продукта», Продолж. и Окончание .

Охлаждающий вентилятор

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

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

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

Информация об акриламидах

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

УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Примечания относительно очистки:

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

Пиролитическая очистка

Извлеките все дополнительные принадлежности.

Пиролитическая очистка не начнется:

- если не удалены опорные или выдвижные направляющие полок (если они предусмотрены);
- Если неправильно закрыта дверца.
- если не отсоединен датчик температуры внутри продукта.

В момент начала процедуры пиролитической очистки дверца прибора блокируется. После завершения операции очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока прибор не остынет. Некоторые функции прибора недоступны в период остывания.

ВНИМАНИЕ!
На момент окончания процедуры пиролитической очистки дверца прибора очень горячая. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.

Пиролитическая очистка:

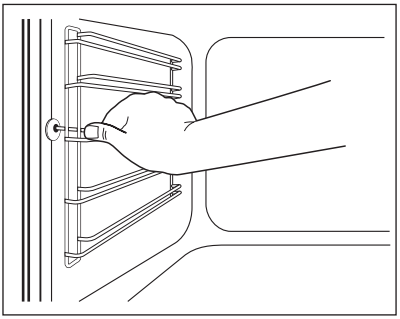
1. Удалите вручную наиболее сильные загрязнения.
2. Включите прибор и в главном меню выберите функцию Пиролиз . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. **Задайте нужную продолжительность процедуры:**
   - Легкая – 1 час, для низкой степени загрязнения,
   - Нормальн. – 1 час 30 мин, для обычной степени загрязнения,
   - Интенсив. – 2 часа 30 мин, для сильной степени загрязнения.
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

Направляющие для противней

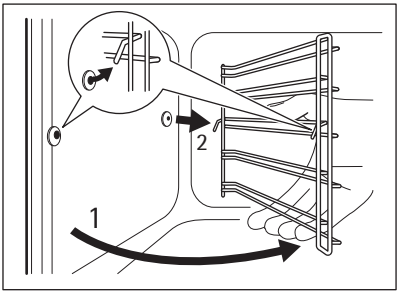
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

Снятие направляющих для противней

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



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



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

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

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

Замена лампы освещения камеры духового шкафа:

1. Плафон лампы находится в потолочной части камеры.
   Поверните стеклянный плафон лампы против часовой стрелки и снимите его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи
3. По необходимости, замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную лампу с жаростойкостью 300°C.

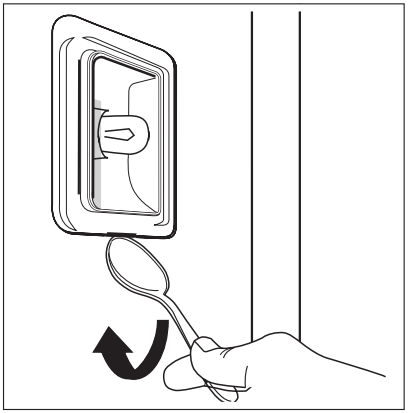
Используйте лампу освещения духового шкафа аналогичного типа.

4. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы

1. Стеклянный плафон лампы находится с левой стороны камеры.
   Снимите левую направляющую полок.

2. Чтобы снять стеклянный плафон, воспользуйтесь узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите стеклянный плафон.
5. Установите левую направляющую полок.

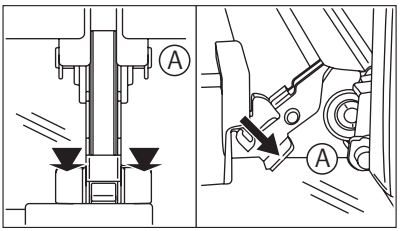
Дверца и стеклянные панели

Чтобы очистить дверцу, снимите ее.

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

Снятие дверцы

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



Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.

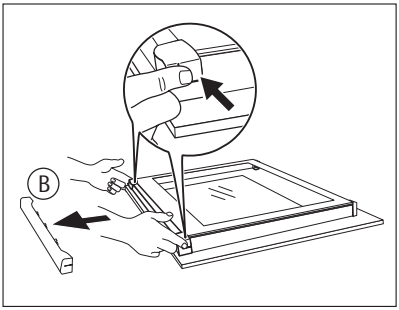
Количество стеклянных панелей различно для разных моделей.

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

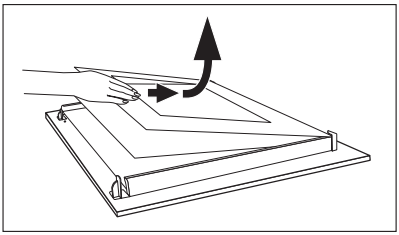
Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

1. Снимите дверцу.

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



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



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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Прибор не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение защиты от детей».
Прибор не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термощуп для Мяса неправильно вставлен в гнездо термощупа.	Вставьте вилку датчика температуры внутри продукта как можно глубже в гнездо.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	См. раздел «Замена лампы освещения духового шкафа».

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

Номер изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

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

ME10

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

www.aeg.com/shop

892945138-E-252011

