BE5300302

**RU** Инструкция по эксплуатации




AEG

perfekt in form und funktion

# СОДЕРЖАНИЕ

**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
**3.** ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....7
**4.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 8
**5.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....9
**6.** ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 10
**7.** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 11
**8.** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....12
**9.** ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 12
**10.** УХОД И ОЧИСТКА.....28
**11.** ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....30
**12.** ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 31

# 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**



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, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

## 1.2 Общие правила техники безопасности

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

# 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## 2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

## 2.2 Подключение к электросети

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## 2.3 Эксплуатация

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

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

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск повреждения прибора.

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

## 2.4 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. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение

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

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.

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

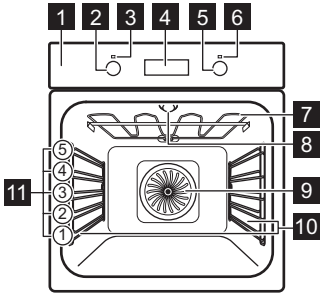
## 2.6 Утилизация

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы или удушья.

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

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

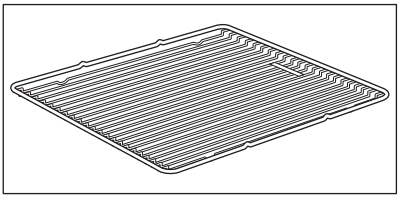
## 3.1 Общий обзор




1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов духового шкафа
3 Световой индикатор/символ включения
4 Электронный программатор
5 Ручка регулировки температуры
6 Световой индикатор/символ/ индикатор температуры
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения
9 Вентилятор
10 Съемная направляющая для противня
11 Положение противней

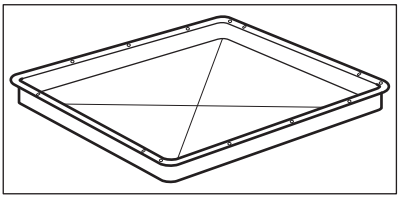
## 3.2 Принадлежности

**Решетка**



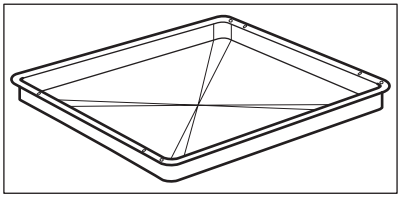
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

**Глубокий противень**



Для тортов и бисквитов.

**Противень для жарки / гриля**



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

# 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 4.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

1. Перед первым использованием прибор следует очистить.
2. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

## 4.2 Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, индикация времени суток мигает.

С помощью кнопок + или — установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

## 4.3 Изменение времени

Текущее время суток нельзя изменить, если используется функция «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

Нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.
Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

# 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

## 5.2 Включение и выключение прибора

**Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:**

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

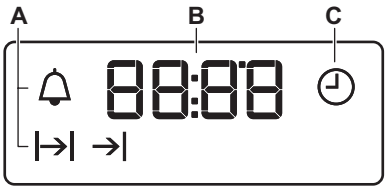
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

## 5.3 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | | Применение |
|---|---|---|
| | Освещение | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |
| | Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и подсушивание продуктов на 3 уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
| | Пицца | Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
| | Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |

| Режим духового шкафа | | Применение |
|---|---|---|
| | Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |
| | Размораживание | Размораживание замороженных продуктов. |
| | Малый гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
| | Быстрое грилирование | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов. |
| | Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание. |

### 5.4 Дисплей




**A)** Индикаторы режимов
**B)** Дисплей времени
**C)** Индикатор режимов

### 5.5 Кнопки

| Кнопка | Режим | Описание |
|---|---|---|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

## 6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 6.1 Таблица функций часов

| Функция часов | | Применение |
|---|---|---|
| | Время суток | Установка, изменение или контроль времени суток. |
| | Таймер | Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. |

| Функция часов | | Применение |
|---|---|---|
| |→| | Продолжительность | Установка времени приготовления духового шкафа. |
| →| | Окончание | Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться. |

При одновременном использовании функций «Продолжительность» |→| и «Окончание» →| можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» |→|, затем – время окончания →|.

## 6.2 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» |→| и «Окончание» →|, задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера этого делать не требуется.

1. Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для выбора нужной функции часов используйте + или —.

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов.

В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.

3. По истечении установленного времени замигает индикатор функции часов и раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции часов нажмите на любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

При использовании функций «Продолжительность» |→| и «Окончание» →| прибор выключается автоматически.

## 6.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

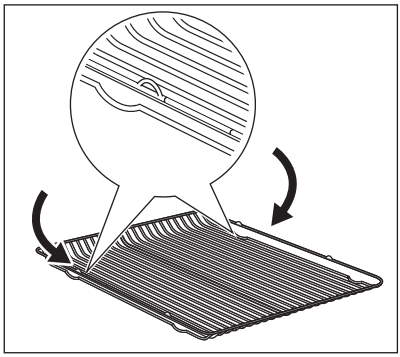
# 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 7.1 Установка дополнительных принадлежностей

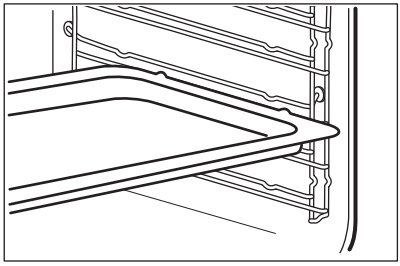
Решетка:

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



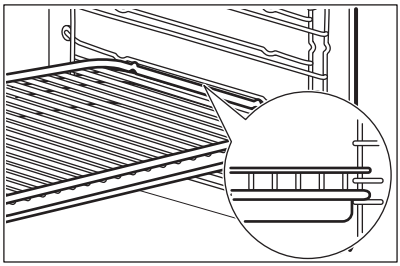
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

# 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## 8.1 Вентилятор охлаждения

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

# 9. 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.

## 9.1 Внутренняя сторона дверцы

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

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

## 9.2 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

## 9.3 Советы по выпечке

| Результат выпекания/ жарки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Низ торта недостаточно подрумянен. | Неверный выбор положения противня. | Выберите для торта более низкий уровень. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком малое время выпекания. | Установите более длинное время выпекания **Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.** |

| Результат выпекания/ жарки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком много воды в тесте. | Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов. |
| Торт слишком сухой. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |
| Торт слишком сухой. | Слишком большое время выпекания. | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания. | Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Тесто распределено неравномерно. | Равномерно распределите тесто по глубокому противню. |
| Торт не готов по истечении установленного времени. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |

## 9.4 Выпекание на одном уровне:

**Выпечка в формах**

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Пирог-Кольцо / Сдобная булочка | Горячий воздух | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс | Горячий воздух | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Верхний + нижний нагрев | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста | Горячий воздух | 170 - 180[1)] | 10 - 25 | 2 |
| Коржи для открытого пирога из бисквитного теста | Горячий воздух | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний + нижний нагрев | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Сырный торт (чизкейк) | Верхний + нижний нагрев | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

**Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях**

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Батон-плетенка / батон-венок | Верхний + нижний нагрев | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Рождественски е коврижки | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180[1)] | 50 - 70 | 2 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| **Хлеб (ржаной):**<br>1. Первая часть процесса выпекания.<br>2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний + нижний нагрев | 1. 230 **1)**<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 |
| Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 **1)** | 20 - 35 | 3 |
| Швейцарский рулет | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 **1)** | 10 - 20 | 3 |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 **1)** | 20 - 30 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста **2)** | Горячий воздух | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста **2)** | Верхний + нижний нагрев | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180[1)] | 40 - 80 | 3 |

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

[2)] Используйте противень для жарки.

**Печенье**

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Печенье из песочного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхний + нижний нагрев | 160[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Печенье из сдобного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Выпечка с яичным белком / безе | Горячий воздух | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Миндальное печенье | Горячий воздух | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Печенье из дрожжевого теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Печенье из слоеного теста | Горячий воздух | 170 - 180[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Рулеты | Горячий воздух | 160[1)] | 10 - 25 | 3 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|
| Рулеты | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210[1)] | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух | 150[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне) | Верхний + нижний нагрев | 170[1)] | 20 - 30 | 3 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 9.5 Выпечка и запеканки

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 9.6 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 положения | 3 положения |
| Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры | 160 - 180[1)] | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Хрустящий торт | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

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

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 положения | 3 положения |
| Печенье из песочного теста | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Печенье из сдобного теста | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Выпечка с яичным белком, безе | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Миндальное 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 | - |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне) | 150[1)] | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 9.7 Пицца

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|
| Пицца (на тонкой основе) | 200 - 230 | 15 - 20 | 2 |
| Пицца (с большим количеством начинки) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Открытые пироги | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Открытый пирог со шпинатом | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Открытый пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Швейцарский открытый пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Сырный торт/ Чизкейк | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Яблочный пирог, закрытый | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Пресный хлеб | 230 - 250 | 10 - 20 | 2 |
| Открытый слоеный пирог | 160 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Эльзасский пирог «Фламмкухен» | 230 - 250 | 12 - 20 | 2 |
| Пироги | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

## 9.8 Жарка

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

## 9.9 Таблицы с информацией по жарке

### Говядина

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

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

| Продукты | Количество | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|---|---|
| Лопатка / ошеек / окорок | 1 кг – 1,5 кг | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Свиная отбивная / свиные ребрышки | 1 кг – 1,5 кг | Турбо-гриль | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Мясной рулет | 750 г - 1 кг | Турбо-гриль | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Свиная ножка, предварительно отваренная | 750 г - 1 кг | Турбо-гриль | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

### Телятина

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

### Баранина

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

### Дичь

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Птица

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

**Рыба (на пару)**

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

## 9.10 Малый гриль

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

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

**Малый гриль**

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

**Быстрое грилирование**

| Продукты | Время (мин) | | Положение противня |
|---|---|---|---|
| | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Burgers / Рубленые бифштексы | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| 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 |
| Toast /Тосты[1)] | 1 - 3 | 1 - 3 | 5 |
| Тосты с открытой начинкой | 6 - 8 | - | 4 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 9.11 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---|---|
| Пицца, заморож. | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Пицца Америк., заморож. | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пицца, охлажденная | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини-пиццы, заморож. | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Картофель фри, тонко нарезанный | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Картофель фри, крупно нарезанный | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Крокеты | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Картофельные Биточки | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Лазанья / Каннелони, свежие | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазанья/Кан-лони, замор. | 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 | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Температура (°C) |
|---|---|---|---|---|
| Замороженная пицца | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя | 3 |
| Картофель фри[1] (300 г - 600 г) | Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль | 200 - 220 | согласно инструкциям производителя | 3 |
| Багеты | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя | 3 |
| Открытые фруктовые пироги | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя | 3 |

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

## 9.12 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 блюдце 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 | - |

| Продукты | Количество | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарии |
|---|---|---|---|---|
| Сливки | 2 x 200 г | 80 - 100 | 10 - 15 | Взбейте сливки, немного их охладив. |
| Пирожные | 1,4 кг | 60 | 60 | - |

## 9.13 Консервирование – нижний нагрев

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

| Продукты | Температура (°C) | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100°C (мин) |
|---|---|---|---|
| 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.

## 9.14 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

**Овощи**

| Продукты | Температура (°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. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

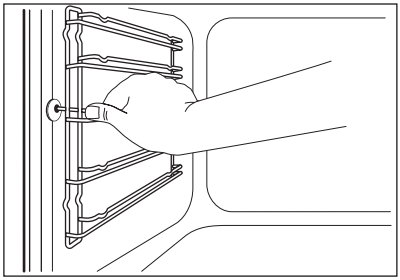
## 10.1 Примечание относительно очистки

- 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. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

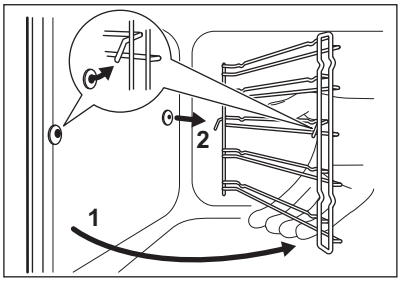
## 10.2 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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




Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

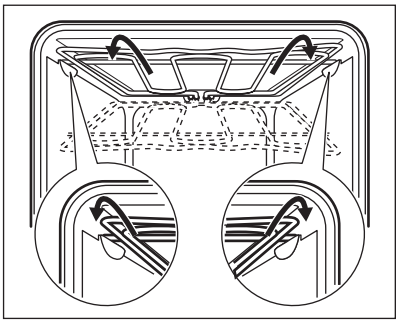
## 10.3 Потолок духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!**
Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие полок.

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз.

1. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
2. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.



Нагревательный элемент откинется вниз.

3. Чистка потолка духового шкафа.
4. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.

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

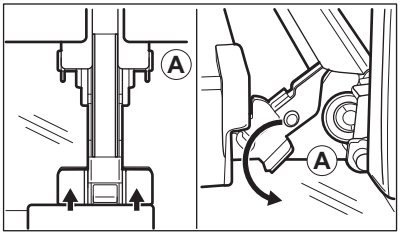
5. Установите направляющие полок.

## 10.4 Снятие и установка дверцы

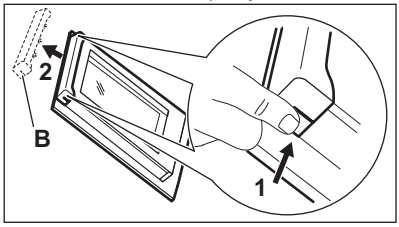
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

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

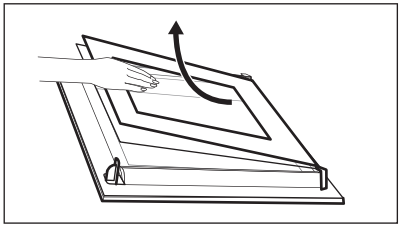
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.




3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (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 стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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

## 10.5 Замена лампы

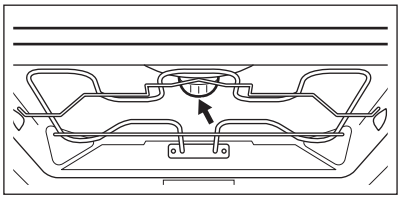
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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

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

### Верхняя лампа

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



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

# 11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено время на часах. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что выставлены правильные настройки. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более чем на 15-20 минут. |
| Дисплей показывает «12.00» | Имел место сбой энергоснабжения. | Заново установите текущее время. |

### 11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

# 12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 12.1 Технические данные

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

# 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⌧. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Класс энергопотребления: A

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

www.aeg.com/shop



867302036-A-032014

EAC CE

AEG

perfekt in form und funktion