ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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



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

СОДЕРЖАНИЕ

4 Сведения по технике безопасности
8 Описание изделия
9 Перед первым использованием
10 Ежедневное использование
13 Функции часов
14 Использование дополнительных принадлежностей
16 Дополнительные функции
17 Полезные советы
30 Уход и очистка
33 Что делать, если ...
34 Технические данные

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

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

i
Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование



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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  – Не наливайте в нагретый прибор воду.
  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

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

Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов.

- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор при этом очень сильно нагревается.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию, как во время пиролитической очистки, так и после нее.
- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также в ходе и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по пиролитической очистке.

Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

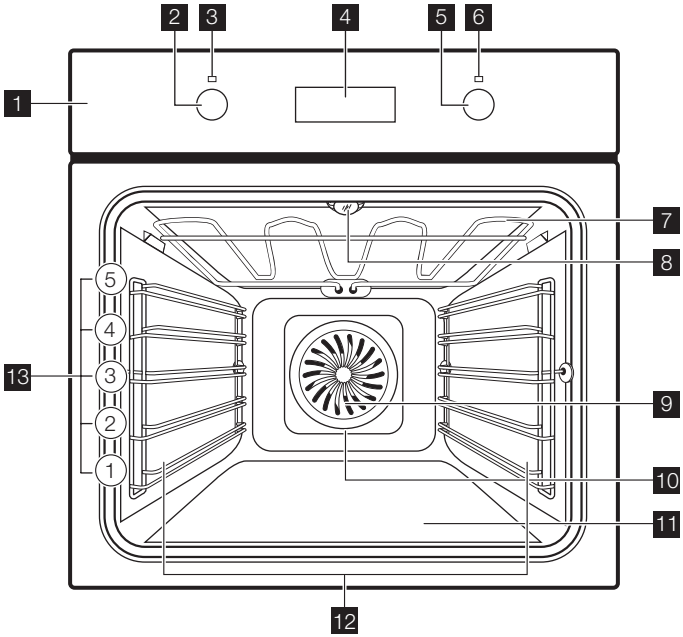
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

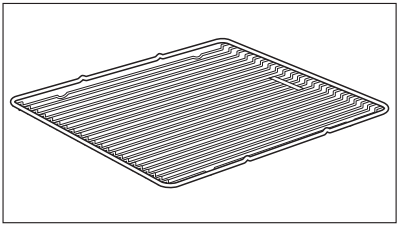


1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов духового шкафа
3 Световой индикатор/символ включения
4 Электронный программатор
5 Ручка управления температурой
6 Индикатор включения
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения духового шкафа
9 Вентилятор
10 Задний нагревательный элемент
11 Нижний нагрев
12 Съемная направляющая для противня
13 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

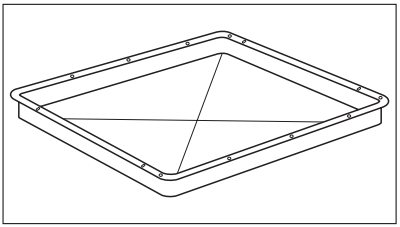
- **Решетка**

  Для посуды, форм для выпечки, жарки.



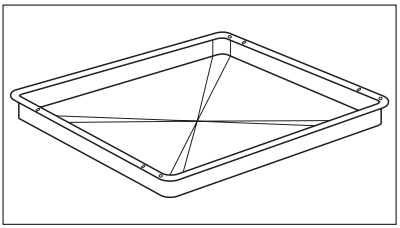
- **Глубокий противень**

  Для тортов и бисквитов.



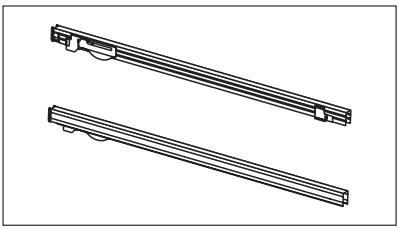
- **Противень для жарки**

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



- **Телескопические направляющие**

  Для полок и противней.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

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



См. главу "Уход и чистка".

Первое подключение к электросети

После первого подключения к сети все символы на дисплее включатся на несколько секунд. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия программного обеспечения.

Установка текущего времени суток

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и"**12:00**". "**12**" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите + или — .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲ (обязательно только при первой установке, далее новое установленное время будет сохраняться автоматически по истечении 5 секунд).

   На дисплее отображается **min** , час установлен. "**00**" мигает.
3. Чтобы установить минуты, нажмите + или — .
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲ (обязательно только при первой установке, далее новое установленное время будет сохраняться автоматически по истечении 5 секунд).

   На дисплее Температуры/Времени отображается новое установленное время.

Изменение текущего времени суток

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен. Нажмите ⏲ . Установленное время и символ 🕘 на дисплее начинают мигать. Чтобы установить новое время, см. раздел "Установка текущего времени суток".

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

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

Включение и выключение прибора

1. Чтобы выбрать режим духового шкафа, поверните ручку выбора режима духового шкафа.
2. Чтобы задать температуру, поверните ручку термостата + / — .
3. Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Выкл" **("0")** .

Символ кнопки, индикатор или лампа (зависит от модели — см. обзор прибора):

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

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
°C»	Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева.
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. Следует уменьшить температуру на 20°C-40°C по сравнению с режимом "Верхний + нижний нагрев". Также используется для подсушивания продуктов.
	Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. Следует уменьшить температуру (на 20°C-40°C) по сравнению с режимом Верх + нижний нагрев.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля, приготовление тостов.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Пиролитическая очистка	Проведение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. В данном режиме происходит выжигание загрязнений внутри духового шкафа. Духовой шкаф нагревается примерно до 500°C.

Функция "Быстрый нагрев"

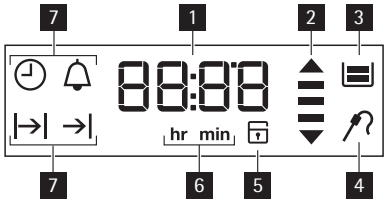
Функция "Быстрый нагрев" сокращает время нагрева.

1. Задайте режим быстрого нагрева. См таблицу Режимы духового шкафа.
2. Чтобы задать температуру, поверните ручку термостата + / — .
3. По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.

После выдачи звукового сигнала быстрый нагрев не отключается. Данная функция должна быть отключена вручную.

4. Задайте соответствующий режим духового шкафа.

Дисплей



1. Таймер
2. Индикатор нагрева / остаточного тепла
3. Бак для воды (только для отдельных моделей)
4. Датчика температуры внутри продукта (только для отдельных моделей)
5. Блокировка дверцы (только для отдельных моделей)
6. час / мин
7. Функции часов

Кнопки

Кнопка	Режим	Описание
	ЧАСЫ	Чтобы задать функцию часов.
−, +	МИНУС, ПЛЮС	Чтобы задать значение времени
	ТАЙМЕР	Чтобы задать функцию таймера. Чтобы ВКЛ/ВЫКЛ освещение духового шкафа, держите кнопку нажатой более трех секунд.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	Чтобы проверить температуру внутри камеры духового шкафа. Чтобы проверить температуру датчика температуры внутри продукта, когда он подключен (при наличии). Используется, только если задан режим духового шкафа.

Индикатор Нагрева / Остаточного тепла

Когда Вы включаете функции духового шкафа, полоски на дисплее загораются по одной. Полоски показывают, как температура духового шкафа повышается или понижается.

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
	ТАЙМЕР	Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	ВРЕМЯ СУТОК	Для установки, изменения и контроля времени суток. См. раздел "Установка текущего времени суток".
	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Используется только в режимах духового шкафа, чтобы задать время работы духового шкафа.
	ОКОНЧАНИЕ	Используется только в режимах духового шкафа, чтобы задать время окончания работы духового шкафа. Можно одновременно использовать функцию "Длительность" и "Окончание" ("Задержка времени"), если необходимо автоматически включить, а позже выключить прибор.

Чтобы переключаться между функциями часов, повторно нажимайте ⏲ .

Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите ⏲ или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

Установка ДЛИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Повторно нажимайте кнопку ⏲ , пока на дисплее не отобразится |→| или →| .
   На дисплее замигает символ |→| или →| .
2. Чтобы установить минуты, нажмите + или — .
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите ⏲ .
4. Чтобы установить часы, нажмите + или — .
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите ⏲ .
   В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее мигает символ |→| или →| и заданное время. Духовой шкаф выключается.
6. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

Если во время установки часов для функции ⏲ нажать кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ |→| , то прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ →| .

Установка ТАЙМЕРА

Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

1. Нажмите 🔔 .
   На дисплее замигают 🔔 и «**00**».
2. Для установки Таймера используйте + или — . Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на

дисплее высвечивается символ **hr** . Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер автоматически включается через пять секунд.

По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «**00:00**» и « 🔔 ».

   Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолжение» или «Окончание», на дисплее отобразится символ 🔔 .

Таймер прямого отсчета

Таймер прямого отсчета предназначен для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Он немедленно включается после начала нагрева духового шкафа.

Сброс таймера прямого отсчета: нажмите и удерживайте — и + , пока таймер снова не начнет отсчет.

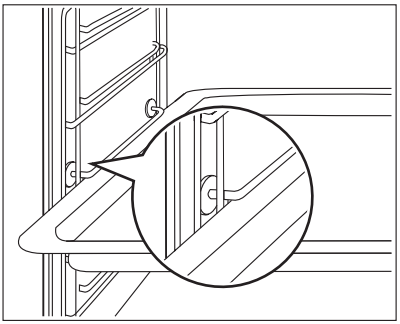
Таймер прямого отсчета невозможно использовать при заданных функциях Длительность или Окончание.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

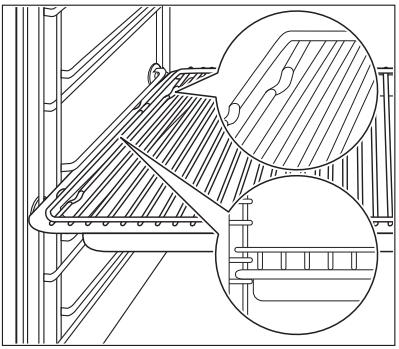
Установка принадлежностей для духового шкафа

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



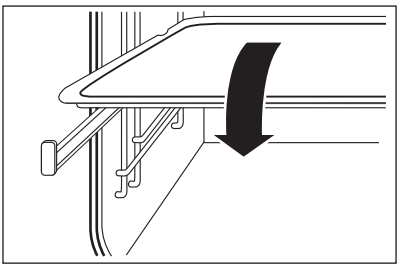
Одновременная установка решетки и сотейника

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

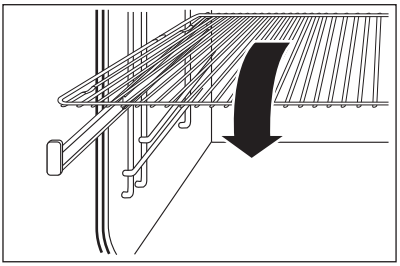


Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

Установите глубокий противень или сотейник на телескопические направляющие.



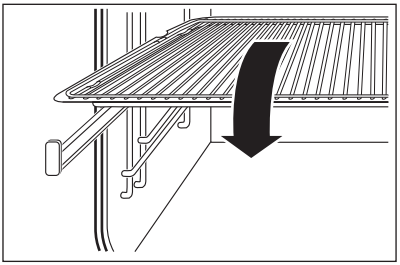
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее дно было направлено вниз.



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

Функция «Защита от детей»

Функция защиты от детей предотвращает случайное включение духового шкафа.

Включение и выключение функции «Защита от детей»

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и + .
3. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится или погаснет символ SAFE (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция защиты от детей).

Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется. При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

Блокировка Кнопок

Применимо к моделям с функцией пиролитической очистки.

Функция Блокировки Кнопок предотвращает случайное изменение режима духового шкафа. Режим Блокировки Кнопок можно включить, только когда прибор работает.

Включение и выключение функции Блокировка Кнопок:

1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и + .
4. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится или погаснет символ Loc (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция Блокировки Кнопок).

Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется. При включенной функции Блокировки Кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора функция Блокировки Кнопок отключается.
При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ Loc.

Индикация остаточного тепла

После каждого приготовления пищи, если температура внутри духового шкафа больше 40°C, на дисплее отображается индикатор остаточного тепла ≋ . Чтобы отобразить на дисплее температуру в духовом шкафу, используйте кнопку Температура.

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.

Автоматическое отключение

Из соображений безопасности, прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- если включен режим духового шкафа.
- если не изменяли температуру духового шкафа.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C – 120°C	12,5 часов
120°C – 200°C	8,5 часов
200°C – 250°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите любую кнопку.

Автоматическое отключение работает со всеми функция духового шкафа, кроме следующих: Освещение; Приготовление при низкой температуре; Датчик температуры внутри продукта; Длительность; Окончание; Задержка времени.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

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

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

Выпечка

Общие инструкции

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

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

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

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

Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

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

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф
2) Используйте сотейник

Сухое печенье

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

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170[1)]	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях

Торты/выпечка/хлеб в глубоких противнях

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время в мин.
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из песочного теста	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Печенье из сдобного теста	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	1/4	-	170 - 180 [1)]	30 - 50
Рулеты	1/4	-	180	30 - 55

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время в мин.
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Small cakes / Маленькие торты (20 шт на противне)	1/4	-	150[1)]	25 - 40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Советы по выпечке

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

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей[1)]	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	30 - 60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Жарка

Посуда для жарки

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

Жарка в режиме "Турбо гриль"

Говядина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Тушеное мясо	1–1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо гриль	1	190 - 200 [1)]	5 - 6
Ростбиф или филе: средне Прожаренная	на см толщины	Турбо гриль	1	180 - 190 [1)]	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошо Прожаренная	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180 [1)]	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

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

Рыба (на пару)

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

Приготовление на гриле

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

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

Малый гриль

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

Большой гриль

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

Продукт для гриля	Положение противня	Время в мин.	
		Первая сторона	Вторая сторона
Тосты с открытой начинкой	4	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Пицца (с большим количеством начинки)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 - 250 1)	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 1)	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмкухен»	2	230 - 250 1)	12 - 20
Пироги по-русски	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф
2) Используйте сотейник

Размораживание

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

Блюдо	Время размораживания в мин.	Время дальнейшего размораживания в мин.	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните

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

Консервирование

Обратите внимание:

- Используйте для консервирования только стандартные банки одинакового размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одинакового уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны соприкасаться.
- Налейте в плоский противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу

Высушивание - Горячий воздух

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

Овощи

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

Фрукты

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

Информация об акриламидах

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

УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Примечания относительно очистки:

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

Пиролитическая очистка

Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.

Не проводите пиролитическую очистку, если:

- Не были сняты направляющие для полок или телескопические направляющие (при их наличии): в ряде моделей на дисплее отображается код «C1».
- Неплотно закрыта дверца духового шкафа: в ряде моделей на дисплее отображается код «C3».

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
2. Выберите функцию пиролитической очистки. См. раздел «Режимы духового шкафа».
3. Когда замигает |→|, нажмите на + или — для выбора необходимой процедуры:
   - **P1** 1:30 для удаления незначительных загрязнений;
   - **P2** 2:30 для удаления обычных загрязнений.

   Очистка начнется через две секунды.

Для изменения заданной по умолчанию продолжительности выбранной процедуры (**P1** или **P2**), нажмите на ⏱ для установки |→|, а затем нажмите на + или на — для выбора продолжительности пиролитической очистки.
Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание».
При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается символ 🔒 и полоски индикации мощности нагрева до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы.

В процессе пиролитической очистки лампа освещения отключена.

Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости проведения пиролитической очистки на дисплее 10 секунд мигает **PYR** после каждого включения и выключения прибора.

Напоминание о чистке гаснет:

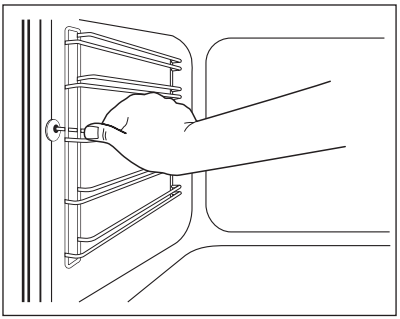
- После окончания процедуры пиролитической очистки.
- Если одновременно нажать на + и на — .

Направляющие для противней

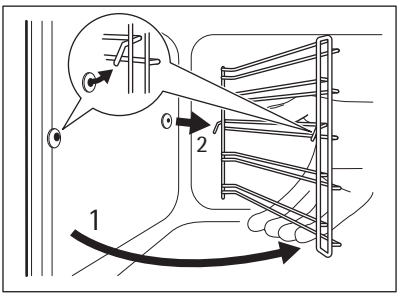
Для облегчения чистки боковых стенок камеры направляющие для противней можно снимать.

Снятие направляющих для противней

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



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



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

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

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.

- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

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

Замена лампы освещения камеры духового шкафа:

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

Используйте лампу освещения духового шкафа аналогичного типа.

4. Установите стеклянный плафон.

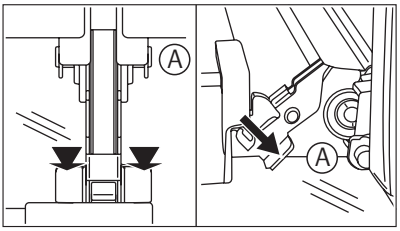
Дверца и стеклянные панели

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.

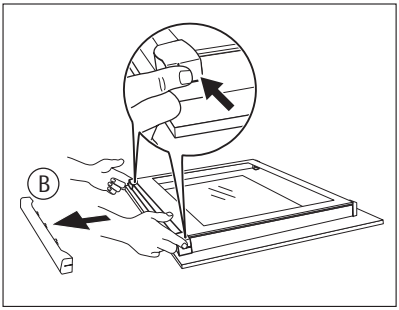
Количество стеклянных панелей различно для разных моделей.

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

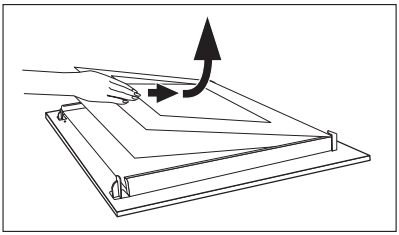
Снятие и чистка стеклянных панелей дверцы

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
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. раздел "Настройка часов".
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. "Автоматическое отключение".
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Функция пиролитической очистки не работает (на дисплее времени отображается код "C1").	Не сняты телескопические направляющие/направляющие для противней.	Снимите телескопические направляющие/направляющие для противней.
Функция пиролитической очистки не работает (на дисплее времени отображается код "C3")	Дверца духового шкафа не закрыта как следует или неисправен замок дверцы.	Закройте дверцу надлежащим образом.
На дисплее отображается "F102".	• Неплотно закрыта дверца. • Неисправен замок дверцы.	• Закройте дверцу надлежащим образом. • Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается "F102", обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

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



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

892945285-F-522011



McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.