

RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф с СВЧ

CD710M

KME761000B

KME761000M

KME761000W

KMK761000M

KMK761000W

KMM761000M

KMR761000M

KMR761000W

KMS761000M



Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	19
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	21
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	37
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	39
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	40
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	41

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.
- Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.
- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

- **ВНИМАНИЕ!** Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем

заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм

Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо

закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может

привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не используйте режим микроволновой обработки для предварительного разогрева прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забывайте вытирать после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и искрению при использовании функции микроволновой обработки.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи

информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

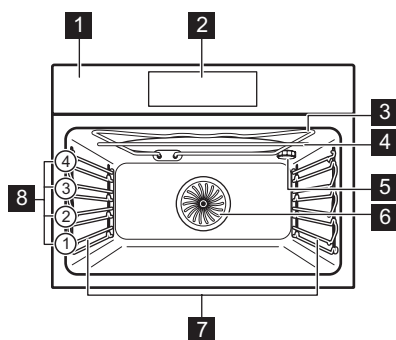
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

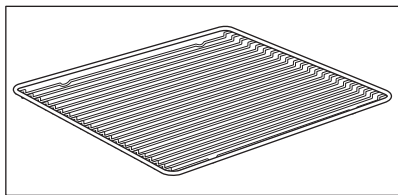
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Генератор микроволн
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

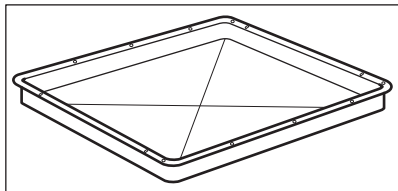
3.2 Аксессуары

Решетка



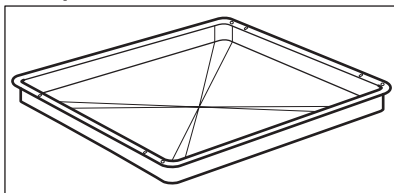
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

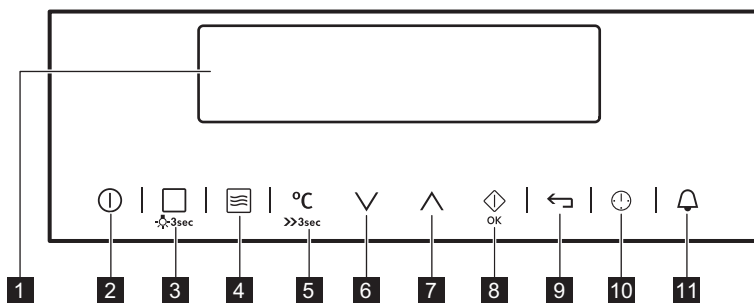
Глубокий эмалированный противень для гриля




Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.










4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

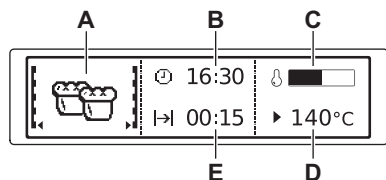


Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор.	Функция	Комментарий	
1	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
2		ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.











Сенсор.	Функция	Комментарий
3	 Режимы Нагрева / Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите сенсор один раз. Снова нажмите сенсор для чередования следующих меню: Режимы Нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд.
4	 Функция микроволновой печи	Для включения функции Функция микроволновой печи. Эти же действия можно произвести, когда духовой шкаф выключен. При использовании функции Функция микроволновой печи совместно с функцией Продолж. на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
5	 Выбор температуры / Быстрый нагрев	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый нагрев.
6	 Вниз	Перемещение вниз по меню.
7	 Вверх	Перемещение вверх по меню.
8	 ОК / Микроволны – быстрый старт	Подтверждение выбора или параметра настройки. Для включения функции Функция микроволновой печи. Эти же действия можно произвести, когда духовой шкаф выключен.
9	 Назад	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
10	 Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимая прогр., Сохранение Тепла, Включил и Иди.
11	 Таймер	Установка функции Таймер.

4.2 Дисплей



- A. Режим нагрева или режим микроволновой обработки
- B. Установка Времени Суток
- C. Индикатор нагрева
- D. Температура или мощность микроволновой обработки
- E. Отображение продолжительности / времени окончания работы функции

Другие индикаторы на дисплее:

Символ		Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Установка Времени Суток	На дисплее отображается текущее время.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	На дисплее отображается время завершения приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса заданного времени одновременно нажмите ∇ и \blacktriangle .
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура в духовом шкафу.
	Индикация быстрого нагрева	Функция включена. Это сокращает время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение

Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык

Контрастность дисплея

Яркость Дисплея




Установка Времени Суток

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на  позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.





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

6.2 Установка режима нагрева


1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Режимы Нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

6.3 Установка режима микроволновой обработки

1. Извлеките все принадлежности.
2. Включите духовой шкаф.
3. Для включения функции микроволн нажмите .


4. Нажмите . Функция Продолж. будет установлена на время 30 секунд, и начнется микроволновая обработка.







Каждое нажатие  добавляет 30 секунд к продолжительности работы режима Продолж..



Если не нажать , через 20 секунд прибор выключится.


5. Нажмите , чтобы выбрать функцию Продолж..



Во время работы функции микроволновой обработки можно изменить уровень ее мощности (нажмите , а затем  или ) и параметры режима Продолж. .

6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.



Для выключения функции микроволн нажмите .



Нажатие или открывание дверцы приводит к остановке работы прибора. Чтобы начать, нажмите кнопку .

Максимальная продолжительность функций микроволновой обработки зависит от мощности микроволн.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН Вт	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ МИН
100 - 600	90
>600	7

6.4 Настройка комбинированного режима

1. Включите режим нагрева.
2. Нажмите и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.

При использовании функции микроволновой обработки в комбинированном режиме мощность микроволн не может превышать 600 Вт.



В случае ряда функций режим микроволновой обработки начнет работать, как только будет достигнута заданная температура.

Функции, недоступные для комбинированного режима: Любимая прогр., Окончание , Включил и Иди, Сохранение Тепла.

6.5 Использование функции быстрого запуска микроволн

1. При необходимости нажмите на , чтобы выключить духовой шкаф.
2. Для запуска функции «Быстрый запуск» нажмите .

Каждое нажатие добавляет к продолжительности работы функции Продолж. 30 секунд.



Уровень мощности микроволновой обработки можно изменить (см. Главу «Настройка режима микроволновой обработки»).

3. Нажмите на для установки продолжительности работы функции Продолж.. См. Главу «Функции часов», Параграф «Настройка функций часов».

6.6 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на индикаторной полосе отображается увеличение температуры. При достижении заданной температуры раздается 3 звуковых сигнала, полоса мигает и исчезает.

6.7 Использование: Индикация быстрого нагрева

Используйте эту функцию перед тем, как помещать продукты в духовой шкаф.

Данная функция сокращает время нагрева. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.

Нажмите и удерживайте .



6.8 Остаточное тепло

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











6.9 Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
 Основные Установки	Используется для задания конфигурации прибора.

Символ / Элемент меню	Применение
 Любимая прогр.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.





Подменю для: Основные Установки





Символ / Элемент меню	Описание
 Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение Тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.

Символ / Элемент меню	Описание
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Деморежим	Код включения / отключения: 2468.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.10 Режимы нагрева

Режимы Нагрева


Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Функция Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное поджаривание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Традиционное при- готовл.	

Режим нагрева	Применение
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratenov и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.










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


Особые

Режим нагрева	Применение
 Поддержание Тепла	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюдо можно закрыть

Режимы микроволновой обработки




Функции	Описание
Микроволны	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
Комбинированный режим	Одновременное использование режимов нагрева и микроволновой обработки. Сокращение времени приготовления продуктов и их поджаривание. Максимальная мощность для этой функции составляет 600 Вт.

Режим нагрева	Применение
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Сушка	Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Низкотемп. приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Функции	Описание
Быстрый запуск	Позволяет включить режим микроволновой обработки одним касанием символа  ок. При этом выбирается максимальная мощность микроволновой обработки и короткое время работы: 30 секунд.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица «Функции часов»





Часы	Применение
 Таймер	Установка времени обратного отсчета (макс. 2 ч 30 мин). Данная функция не влияет на работу прибора.
 Продолж.	Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 ч 59 мин).
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 ч 59 мин).

При установке времени для функции часов обратный отсчет начнется через 5 сек.

Продолж., Окончание — перед использованием функций необходимо установить режим нагрева и температуру. Прибор автоматически отключается.

Продолж., Окончание — при одновременном использовании этих функций можно задать время для автоматического включения и отключения прибора в более позднее время.

7.2 Установка функций часов

1. Настройка режима нагрева.
2.  — нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая функция часов и соответствующий символ.
3. ,  — нажимайте для установки времени.
4. Нажмите  ок.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



7.3 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолж..

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение Тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  ок.



По окончании работы функции выдается сигнал.

7.4 Коррекция Времени

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



Применимо для всех режимов нагрева с Продолж. или Вес, автоматич..

1. По истечении времени приготовления подается сигнал. Коснитесь любого символа.
На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или  для отмены.

3. Задайте продолжительность работы функции.

4. Нажмите .

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!




См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

8.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. Рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.





1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .





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

8.3 Автоприготовление ВариоГайд с Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время приготовления. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите духовой шкаф.
 2. Выберите меню Автоприготовление ВариоГайд. Нажмите .
 3. Нажмите  или , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на .
- Начнется выполнение программы.
4. Вес можно изменить в любое время.

Для его изменения нажмите на  или на .

5. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

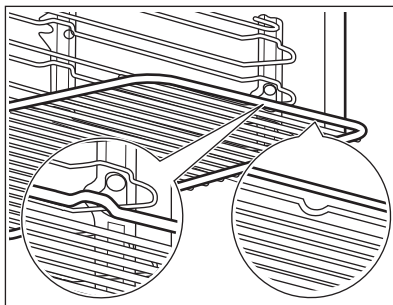
Используйте только подходящую посуду и материалы. См. главу «Полезные

советы», раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

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

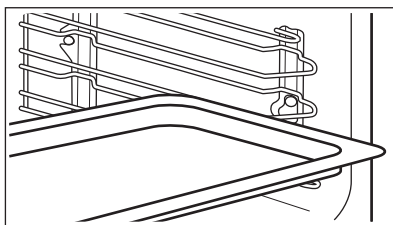
Проволочная полка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Любимая прогр.

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая прогр.. Можно сохранить до 20 программ.











Функции микроволновой обработки и комбинированной микроволновой обработки невозможно выбрать в качестве любимых программ.

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .



На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите . Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте  для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а затем на  для перезаписи существующей программы.




Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимая прогр..
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 
ок.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 
ок.

10.2 Использование функции «Блокировка от детей».



Когда установлена функция «Блокировка от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.




1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение .

Для выключения функции «Защита детей» повторите действие 2.

10.3 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда духовой шкаф работает.

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 
ок.




Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на , а затем на  для подтверждения.




При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

10.4 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолж..
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на 
ок.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме ). Будет включен установленный режим нагрева.



По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокировка кнопок.
- Меню Основные Установки позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

10.5 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолж., Окончание.

10.6 Яркость дисплея

Доступно два режима яркости дисплея:



Дневная яркость



Ночная яркость

Он загорается при включении духового шкафа.

Он загорается на 10 секунд при касании любого сенсорного поля в режиме ночной яркости.

Он загорается при выключении духового шкафа и выборе функции: Таймер. По окончании работы функции дисплей переходит в режим ночной яркости.

Когда духовой шкаф выключен, дисплей работает в режиме ночной яркости с 22:00 до 6:00.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

11.2 Рекомендации по использованию микроволн

Давайте готовить!

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешивайте пищу перед подачей к столу.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан подходящую для микроволновой печи ложку.

Поместите продукты в прибор без упаковки. Готовые блюда можно помещать в прибор в упаковке только если упаковка

пригодна для использования в приборе (см. сведения на упаковке).

Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не перегревайте блюда, устанавливая слишком высокую мощность и время. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, так как они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в коже или коже продуктов несколько отверстий.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

После выключения прибора выньте продукты и оставьте на несколько минут для равномерного распределения тепла.

Размораживание в микроволновой печи

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

11.3 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Перед использованием кухонной посуды/материалов сверяйтесь с их спецификацией.

Посуда/материал	Функция микроволновой печи		Комбинированный режим с микроволнами,
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	X	X
Стекло и витрокерамика из огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	X
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	X	X	X

Посуда/материал	Функция микроволновой печи		Комбинированный режим с микроволнами,
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Жаростойкий пластик, выдерживающий температуру до 200 °С	✓	✓	X
Картон, бумага	✓	X	X
Пищевая пленка	✓	X	X
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи	✓	✓	X
Посуда для жарки из металла, например, эмалированная, чугунная	X	X	✓
Формы для выпечки, черные лакированные или с силиконовым покрытием	X	X	✓
Эмалированный противень	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Посуда для использования в микроволновой печи, например, сковороды Crisp pan	X	✓	X

11.4 Рекомендованные уровни мощности для различных видов продуктов

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

700–1000 Вт



Обжаривание в начале процесса приготовления



Подогрев жидкостей

500–600 Вт



Приготовление овощей



Приготовление яиц



Приготовление на медленном огне



Подогрев порционных блюд



Размораживание и разогрев замороженных блюд

300–400 Вт



Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла



Варка риса



Подогрев детского питания



Приготовление / Разогрев деликатных продуктов



Непрерывное приготовление



Размораживание хлеба



Размораживание фруктов и пирожных



Размораживание сыра, сливок, сливочного масла



Размораживание мяса, птицы

11.5 Рекомендации по использованию специальных режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

Подогрев Тарелок

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

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

Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Поместите тесто в большую миску и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Задайте функцию: Подготовка теста и время приготовления.

11.6 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.





11.7 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

11.8 Выпекание на одном уровне духового шкафа






Используйте первое положение противня, если не указано иначе.

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150–160	50–70
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140–160	70–90
Бисквитный пирог	Горячий воздух	140–150	35–50
Бисквитный пирог, Используйте второе положение противня	Традиционное приготовление.	160	35–50
Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170–180	10–25
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150–170	20–25
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	70–90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление.	180	70–90
Чизкейк, используйте противень для жарки	Традиционное приготовление.	160–170	60–90






Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ		 (°C)	 (МИН)	
Батон-плетенка / Батон-венчик	Традиционное приготвл.	170–190	30–40	2
Рождественский кекс	Традиционное приготвл.	160–180	50–70	2
Ржаной хлеб	Традиционное приготвл.	сначала: 230 затем: 160–180	20 30–60	2
Заварные пирожные / Эклеры	Традиционное приготвл.	190–210	20–35	2
Швейцарский рулет	Традиционное приготвл.	180–200	10–20	2
Пирожное с посыпкой, сухое	Горячий воздух	150–160	20–40	1
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	Традиционное приготвл.	190–210	20–30	2
Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста), используйте противень для жарки	Горячий воздух	150–160	35–55	1
	Традиционное приготвл.	170	35–55	2
Фруктовые фланы из песочного теста	Горячий воздух	160–170	40–80	1
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготвл.	160–180	40–80	2

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (МИН)	
Песочн. печенье	Горячий воздух	150–160	10–20	1
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	20–35	1
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготвл.	160	20–30	2
Выпечка из сдобного теста	Горячий воздух	150–160	15–20	1
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80–100	120–150	1
Макарони	Горячий воздух	100–120	30–50	1

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (МИН)	
Выпечка из дрожжевого теста	Горячий воздух	150–160	20–40	1
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170–180	20–30	1
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовл.	190–210	10–25	2
Маленькие торты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	160	20–35	3
Маленькие торты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовл.	170	20–35	2

11.9 Выпечка и запеканки

 Используйте первое положение противня.				
		 (°C)	 (МИН)	
Запеканка из пасты	Традиционное приготовл.	180 - 200	45 - 60	
Лазанья	Традиционное приготовл.	180 - 200	25 - 40	
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	210 - 230	10 - 20	
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	
Молочный рис	Традиционное приготовл.	180 - 200	40 - 60	
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовл.	180 - 200	30 - 60	
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	

11.10 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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






При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).






Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.11 Таблицы для жарки





Используйте первое положение противня.




 ГОВЯДИНА			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1–1,5 кг	Традиционное приготвл.	230	120–150
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	190–200	5–6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	180–190	6–8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный	на см толщины	Турбо-гриль	170–180	8–10

 ДИЧЬ	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа	до 1	Турбо-гриль	180–200	35–55
Седло оленя/косули	1,5–2	Традиционное приготвл.	180–200	60–90
Окорок оленя/косули	1,5–2	Традиционное приготвл.	180–200	60–90





 РЫБА	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1–1,5	Турбо-гриль	180–200	30–50

Используйте функцию: Турбо-гриль.

 ТЕЛЯТИНА	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина	1	160–180	120–150

Телячья ножка	1,5–2	160–180	120–150
 БАРАНИНА			
Ножка ягненка / Жареная баранина	1–1,5	150–180	100–120
Седло ягненка	1–1,5	160–180	40–60
 ПТИЦА			
Цыпленок	по 0,2–0,25	200–220	30–50
Половина цыпленка	по 0,4–0,5	190–210	40–50
Птица, разделанная на куски	1–1,5	190–210	50–70
Утка	1,5–2	180–200	80–100
 СВИНИНА			
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1–1,5	150–170	90–120
Отбивные / Свиные ребрышки	1–1,5	170–190	30–60
Мясной рулет	0,75–1	160–170	50–60
Свиная ножка, полуфабрикат	0,75–1	150–170	90–120

11.12 Хрустящая выпечка с функцией Функция Пицца

 Используйте третье положение противня.		
 ПИЦЦА	 (°C)	 (мин)
Тарты	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Киш Лоран (открытый пирог)	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55



Используйте третье положение противня.



ПИЦЦА



(°C)



(мин)

Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60
Пицца, тонкая основа, предварительный разогрев пустого духового шкафа	200 - 230	15 - 20



Используйте третье положение противня.



ПИЦЦА



(°C)



(мин)

Пицца, пышная основа, предварительный разогрев пустого духового шкафа	180 - 200	20 - 30
-----------------------------------------------------------------------	-----------	---------

Пресный хлеб, предварительный разогрев пустого духового шкафа	230	10 - 20
---------------------------------------------------------------	-----	---------

Флан из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	45 - 55
-------------------------------------------------------------------------	-----------	---------

Фламмухен, предварительный разогрев пустого духового шкафа	230	12 - 20
------------------------------------------------------------	-----	---------

Русские пирожки, предварительный разогрев пустого духового шкафа	180 - 200	15 - 25
------------------------------------------------------------------	-----------	---------

11.13 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Используйте второе положение противня.



ХЛЕБ



(°C)



(мин)

Белый хлеб	180 - 200	40 - 60
------------	-----------	---------

Багет	200 - 220	35 - 45
-------	-----------	---------

Бриошь	160 - 180	40 - 60
--------	-----------	---------

Чабатта	200 - 220	35 - 45
---------	-----------	---------

Ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70
-------------	-----------	---------

Хлеб из цельнозерновой муки	180 - 200	50 - 70
-----------------------------	-----------	---------

Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90
---------------------	-----------	---------

11.14 Гриль

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое положение противня.



ГРИЛЬ



(°C)



(мин)



(мин)

1-я сторона

2-я сторона

Ростбиф средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40
-------------------------------	-----------	---------	---------

Говяжье филе, средн.	230	20 - 30	20 - 30
----------------------	-----	---------	---------

Свинная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40
-----------------	-----------	---------	---------

Седло барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35
---------------	-----------	---------	---------

11.15 Низкотемп. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке.





1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Если рекомендуется третье положение полки, поместите продукты непосредственно на решетку. Для сбора жира установите противень/

глубокий эмалированный противень в первое положение противня. Если рекомендуется первое положение противня, поместите продукты непосредственно на противень. При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Выберите режим: Низкотемп. приготовление. В первые 10 минут

можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80 °С до 150 °С. Значение по умолчанию — 90 °С.

4. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°С.




 Используйте первое положение противня	 (кг)	 (°С)	 (мин)
Ростбиф	1 - 1.5	150	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.16 Замороженные продукты

Снимите упаковку. Поместите продукты на тарелку.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

Используйте второе положение противня.


	 (°С)	 (мин)
Пицца, заморож.	200–220	15–25
Пицца Америк., заморож.	190–210	20–25
Пицца, охлажденная	210–230	13–25
Мини-пиццы, заморож.	180–200	15–30
Карт. фри, тонк., во время приготовления перевернуть 2 или 3 раза	210–230	20–30
Карт. фри, крупн., во время приготовления перевернуть 2 или 3 раза	210–230	25–35
Картофель, ломтики / Крокеты, во время приготовления перевернуть 2 или 3 раза	210–230	20–35
Хашбраун	210–230	20–30
Лазанья / Каннелони, свежие	170–190	35–45
Лазанья / Каннелони, замороженные	160–180	40–60
Куриные крылья	190–210	20–30

11.17 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Используйте первое положение противня.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

	 (кг)	 (мин) Время оттаивания	 (мин) Время дальнейшего размораживания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Кремовый	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Торты	1.4	60	60	-

11.18 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.



Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.




Налейте в эмалированный 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).

Установите температуру 160°C - 170°C.

 ЯГОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 КОС- ТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	 (мин) Время до начала мед- ленного ки- пения	 (мин) Продолже- ние кипяче- ния при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15


 ОВО- ЩИ	 (мин) Время до начала мед- ленного ки- пения	 (мин) Продолже- ние кипяче- ния при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-




 ОВО- ЩИ	 (мин) Время до начала мед- ленного ки- пения	 (мин) Продолже- ние кипяче- ния при 100°C
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

11.19 Сушка

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

 Используйте третье положение противня.





	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перцы	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3
Сливы	60–70	8–10
Абрикосы	60–70	8–10
Ломтики яблока	60–70	6–8
Груши	60–70	6–9





11.20 Приготовление в режиме микроволновой обработки





Рекомендации по использованию микроволн		
Результаты приготовления/ размораживания	Возможная причина	Способ устранения
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	Уменьшите мощность и/или дайте более короткое время приготовления.
По окончании времени приготовления продукты не разморозились, холодные или не готовы.	Было выбрано слишком короткое время приготовления.	Установите большее время приготовления. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность и более длительное время приготовления.






РАЗМОРАЖИВАНИЕ






Поместите контейнер на дно внутренней камеры.






 МЯСО/РЫБА Установите мощность на 100 Вт, если не указано иное.	 (кг)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Стейк	0.2	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш, установите мощность 200 Вт	0.5	7 - 8	5 - 10
Цыпленок	1	30 - 35	10 - 20
Куриная грудка	0.15	5 - 9	10 - 15
Куриные окорочка	0.15	5 - 9	10 - 15
Рыба, целиком	0.5	10 - 15	5 - 10
Рыбное филе	0.5	12 - 15	5 - 10

 МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ Установите мощность 100 Вт.	 (кг)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Сливочное масло	0.25	4 - 6	5 - 10
Тертый сыр	0.2	2 - 4	10 - 15

 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ХЛЕБ Задайте мощность 200 Вт, если не указано иное.	 (шт.)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Дрожжевой пирог	1 шт.	2 - 3	15 - 20
Чизкейк, установите мощность 100 Вт	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Хлеб	1 кг	15 - 18	5 - 10
Хлеб в нарезке	0,2 кг	3 - 5	5 - 10
Булочки	4 шт.	2 - 4	2 - 5

 ФРУКТЫ	 (кг)	 (Вт)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Фрукты	0.25	100	5 - 10	10 - 15






 РАЗОГРЕВ	 (кг)	 (Вт)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Детское питание в банках	0,2 кг	300	1 - 2	-
Детское молоко, поместите в бутылочку ложку	180 мл	600	0:20–0:40	-
Молоко	200 мл	1000	1–1:30	-
Вода	200 мл	1000	1:30–2	-
Соус	200 мл	600	1 - 3	-
Суп	300 мл	600	3 - 5	-
Готовые блюда, замороженные	0,5 кг	400	10 - 15	2 - 5
Продукты быстрого приготовления	0,5 кг	600	6 - 9	2 - 5

 РАСТАПЛИВАНИЕ	 (кг)	 (Вт)	 (мин)	 Время выдержки (мин)
Шоколад / Шоколадная глазурь	0.15	300	2 - 4	1 - 2








 РАСТАПЛИВАНИЕ	 (кг)	 (Вт)	 (мин)	 Время вы- держки (мин)
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Сливочное масло	0.1	400	0:30–1:30	-
-----------------	-----	-----	-----------	---

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 		 (Вт)	 (мин)	 Время вы- держки (мин)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		 (Вт)	 (мин)	 Время вы- держки (мин)
Рыба, целиком	0,5 кг	500	8 - 10	2 - 5
Рыбное филе	0,5 кг	400	4 - 7	2 - 5
Овощи, свежие	0,5 + 50 мл воды	600	5 - 15	-
Овощи, замороженные	0,5 + 50 мл воды	600	10 - 20	-
Картофель в мундире	0,5 кг	600	7 - 10	-
Рис	0,2 + 400 мл воды	600	15 - 18	-
Попкорн, положите пакет с попкор- ном на тарелку	-	1000	1:30—3	-

Комбинированный режим с микроволнами

	 (кг)		 (Вт)	 (°C)	 (мин)	 Время вы- держки (мин)
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------







Половина цыпленка, Используйте второе положение противня	куски 0,55 x 2	Круглая стеклянная посуда, Ø 26 см	300	220	40	5
Картофельный гра- тен, Используйте второе положение противня	1	Круглая стеклянная посуда	300	200	40	10
Жареная шейная часть, Используйте первое положение противня	1	Стеклянное блюдо с сетчатым филь- тром	300	200	70	10

11.21 Информация для испытательных организаций

Тестирования проводились в соответствии со стандартом IEC 60705.








Функция микроволновой печи

Используйте решетку, если не указано иное.

	 Вт	 кг		 мин	
Бисквитный пирог	600	0.475	Нижн.	8 - 9	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Мясной рулет	400	0.9	1	25 - 27	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Белковый крем	500	1	2	30 - 33	-
Размораживание мяса	100	0.5	1	15	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

Комбинированный режим с микроволнами

Воспользуйтесь решеткой.

		 Вт	 °C		 мин	
Пирог, 0,7 кг	Горячий воздух + микроволны	100	180	2	29 - 31	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Картофельная запеканка 1,1 кг	Турбо-гриль + Микроволны	400	180	1	38 - 42	По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/4.
Цыпленок, 1,1 кг	Турбо-гриль + Микроволны	200	200	1	40 - 45	Поместите мясо в круглую стеклянную емкость и переверните через 20 минут с начала приготовления.

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. Тщательно очищайте потолок прибора от остатков пищи и жира.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

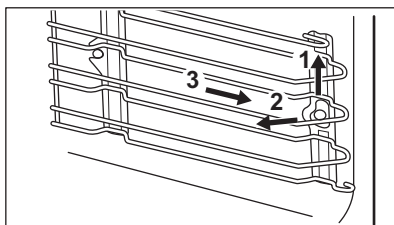
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

Шаг 3 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

Шаг 4 Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

12.3 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. «Основные Установки» в главе «Ежедневное использование».

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры

прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме СВЧ).

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. / Окончание активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение пищи в теплом состоянии


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

Приготовление с выключенной лампой

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

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.





aeg.com

867336072-F-392023



CE