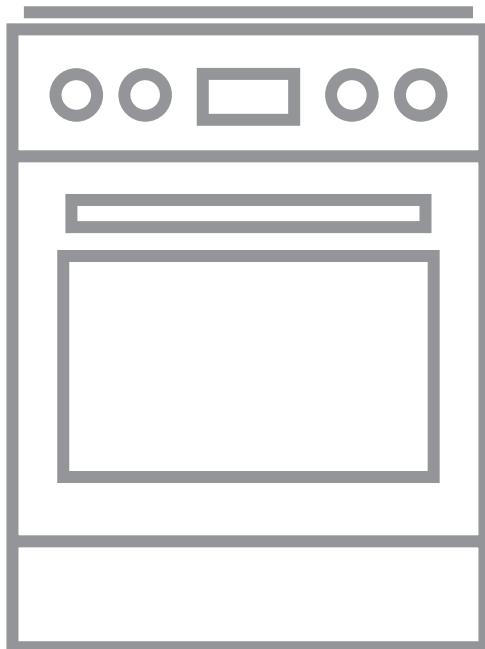


► CCM56400BW  
CCM56400BX

RU Инструкция по эксплуатации  
Кухонная плита

# USER MANUAL



AEG

# СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	12
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	16
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	16
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	19
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	21
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	22
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	33
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	37
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	39

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратите несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
[www.aeg.ru/support](http://www.aeg.ru/support)



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:  
[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

**⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

**ℹ Общая информация и рекомендации**

**leaf Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. **⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший 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**



**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений трудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа Н05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для

чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивость прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов.

Существует опасность поражения электрическим током.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащей большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выkipать из посуды.

- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **2.4 Уход и очистка**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Вньите вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

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

## 2.5 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

## 3. УСТАНОВКА



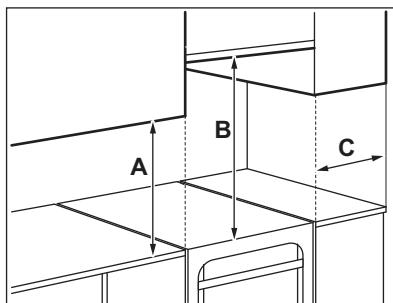
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



## 2.6 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- 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.

## 2.7 Сервис

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

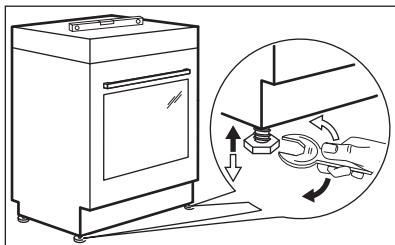
### Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления	А
Прибор класса	1
размеры	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

### 3.3 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

### 3.4 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

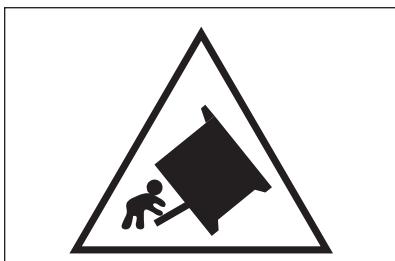
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



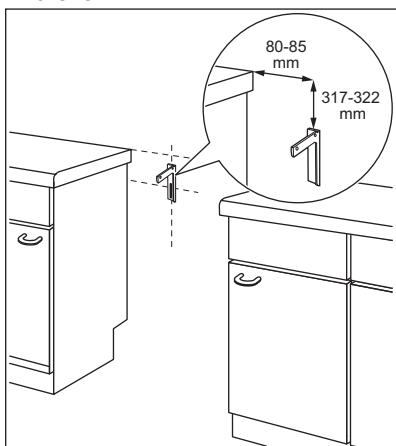
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

### 3.5 Электрическое подключение



#### ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.



#### ВНИМАНИЕ!

Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения.  
Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

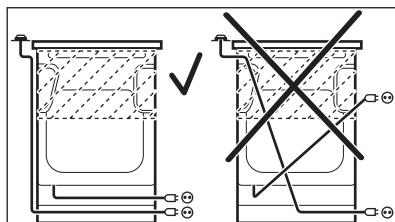
Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм <sup>2</sup>
3 с нейтралью	5x1,5 мм <sup>2</sup>



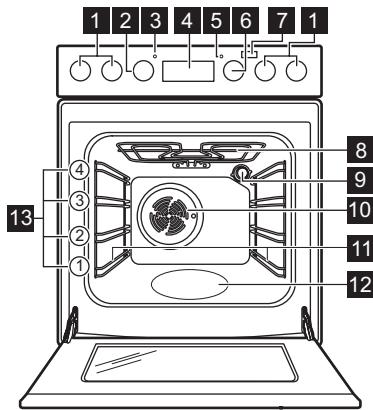
#### ВНИМАНИЕ!

Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



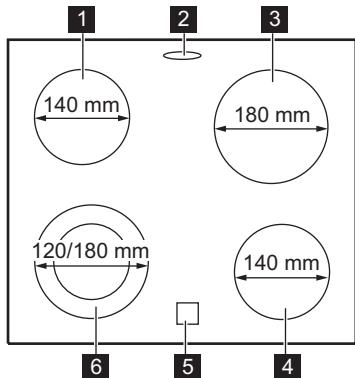
## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Ручка регулировки температуры
- 3 Индикатор/символ температуры
- 4 Электронный программатор
- 5 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Кнопка «Плюс Пар»
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съемная направляющая для противня
- 12 Вывемка духового шкафа
- 13 Положение противней

### 4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3 Конфорка 1800 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

### 4.3 Аксессуары

- Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- Эмалированный противень**  
Для тортов и печенья.

- Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- Телескопические направляющие (не во всех моделях)**  
Для полок и противней. Доступны для приобретения отдельно.

- Ящик для хранения

Ящик для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 5.2 Установка текущего времени

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

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

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

### 5.3 Изменение времени



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

Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

### 5.4 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Описание функции SteamBake см. в Главе «Включение функции SteamBake».

1. Выберите функцию и задайте максимальную температуру.
  2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
  3. Выберите режим и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
  4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
  5. Выберите режим °C, нажмите на кнопку «Плюс Пар» и задайте максимальную температуру.
  6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
  7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остить.
- Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



При выборе уровней нагрева 1-3 конфорка остается красной на протяжении 2-3 секунд, а затем выключается.

### 6.1 Описание конфорок

Конфорки оснащены термостатом и работает циклично (периодически включаются и выключаются) в зависимости от выбранного уровня нагрева.

### 6.2 Настройка мощности нагрева

Символ	Функция
0	Положение «Выкл»
●	Двойная конфорка
1 - 9	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

Задайте требуемую мощность нагрева поворотом ручки выбранной конфорки. Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

### 6.3 Использование простой конфорки

Для использования простой конфорки поверните соответствующую ручку, установив ее в положение от 1 до 9.



Конфорка работает на максимальной мощности при выборе уровней нагрева 8 или 9.

### 6.4 Включение и выключение внешних контуров (сдвоенных или овальных)

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

- При выборе уровня нагрева от 1 до 9 работает только центральный элемент конфорки.
- Для включения внешнего контура поверните ручку по часовой стрелке за пределы пункта 9, на ●.
- Затем поверните ручку против часовой стрелки до достижения требуемой степени нагрева (1-9). Теперь оба контура, как внутренний, так и наружный, будут работать вместе.

Для выключения внешнего контура поверните ручку в положение «Выкл». При этом оба контура, как внутренний, так и наружный, будут выключены. Индикатор погаснет. Для повторного включения центрального элемента конфорки задайте уровень нагрева от 1 до 9.

### 6.5 Индикация остаточного тепла



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикация включается, когда конфорка горячая.

## 7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 7.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть  
как можно более толстым  
и плоским.



Посуда, изготовленная из  
эмалированной стали, а  
также посуда с  
алюминиевым или медным  
днищем может вызвать  
изменение цвета  
стеклокерамической  
поверхности.

### 7.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице  
данные являются  
ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. 1/4 л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

## 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

### 8.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удалите пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.

### 8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Включение и выключение прибора



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

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

- Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.

## 9.3 Режимы нагрева

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	SteamBake	Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Приздание большей сочности в ходе разогрева. Консервирование фруктов или овощей.
	Щадящий режим конвекции	Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Верхн/нижн. нагрев	Выпечание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение» Раздела «Духовой шкаф — экономия электроэнергии».
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

## 9.4 Включение функции: SteamBake

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу прибора во время работы данного режима: SteamBake.

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции SteamBake.



См. Главу «Указания и рекомендации».

- Откройте дверцу духового шкафа.
- Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
- Выберите в меню: SteamBake

4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»



Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией SteamBake. Индикатор светится.

5. Поворотом ручки терmostата выберите нужную температуру.

6. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар» и переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.

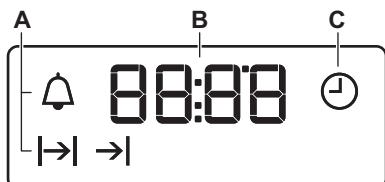


**ВНИМАНИЕ!**

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор остыл.

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 10.1 Дисплей



- A. Индикаторы режимов
- B. Дисплей времени
- C. Индикатор режимов

### 10.2 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
⌚	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
⟳	Плюс пар	Для включения этой функции: SteamBake.

### 10.3 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
⌚	ВРЕМЯ СУТОК Установка, изменение или контроль времени суток.
→	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ Установка продолжительности работы прибора.

Функция часов	Применение
→  ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
→  ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
⌚ ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

## 10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

- Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
  - Нажмите на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ |→|.
  - С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
- На дисплее отображается |→|.
- По истечении установленного времени замигает |→| и раздается звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
  - Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
  - Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку терmostата в положение «Выкл».

## 10.5 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

- Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
  - Нажмите на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ →|.
  - Чтобы установить текущее время, нажмите + или —.
- На дисплее отображается →|.
- По истечении установленного времени замигает →| и раздается звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
  - Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

- Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку терmostата в положение «Выкл».

## 10.6 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

- Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Нажмите на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ |→|.
- С помощью + или — задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
- Нажмите на .
- С помощью + или — задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

- Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
- Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку терmostата в положение «Выкл».

## 10.7 Установка ТАЙМЕРА

- Нажмите на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ ⌚.

2. С помощью + или - задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку терmostата в положение «Выкл».

## 10.8 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не загорится символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

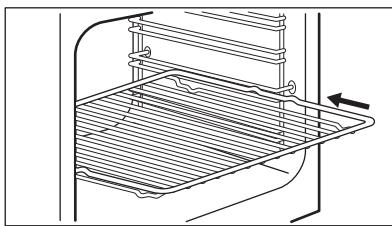


### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

## 11.1 Установка аксессуаров

Решетка:

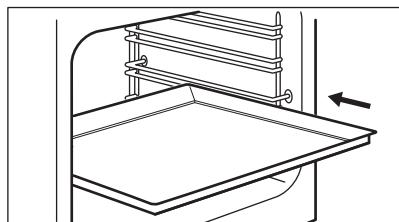


Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа.

Противень:



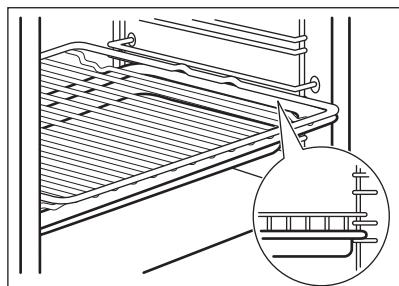
Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Вставьте противень или сотейник между направляющими планками. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



## 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 12.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### 12.2 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала поддумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не менять температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

### 12.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

### 12.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 12.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

### 12.6 SteamBake +



Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.

См. Главу «Включение функции SteamBake»

#### Выпечка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Белый Хлеб <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/Булочки <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Используйте эмалированный противень.
Фокачча <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Используйте эмалированный противень.
Печенье, лепешки, круассаны <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Используйте форму для выпечки.

<sup>1)</sup> Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

## Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пицца, замороженная <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Воспользуйтесь решеткой
Круассаны, замороженные <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Используйте эмалированный противень.

<sup>1)</sup> Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

## Освежить продукты

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Белый Хлеб	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/ Булочки	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Фокачча	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Овощи	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Рис	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Макарон. изд.	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Мясо	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
<b>Жарка</b>					
Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Цыпленок	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Жареная индейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

## 12.7 Консервирование °C +



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести поллитровых банок для консервирования.

- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см. Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа, чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию SteamBake и задайте максимальную

температуру, используя таблицу ниже.

- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

### Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлеж- ности
Земляника / черника / ма- лина	160	25 - 30	1	Используйте эмалирован- ный проти- вень.

### Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлеж- ности
Груша / айва / слива	160	35 - 40	1	Используйте эмалирован- ный проти- вень.

### Мягкие овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлеж- ности
Кабачки / баклажаны / лук / помидоры	160	30 - 35	1	Используйте эмалирован- ный проти- вень.

### Маринованные овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлеж- ности
Морковь / маринованные овощи / турнепс / сельде- рей	160	35 - 45	1	Используйте эмалирован- ный проти- вень.

## 12.8 Щадящий режим конвекции ↓°C

### Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня
Овощи			1 положение    2 положения

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Рубленый пе- рец	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овощи для су- па	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Нарезанные грибы	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Фрукты</b>				
Половинки сли- вы	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Половинки абрикоса	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблоки, дол- ьками	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Дольки груши	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

#### Медл. приготовление

Продукты	Количество (кг)	Обжари- вание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положе- ние про- тивня	Время (мин)
<b>Говядина</b>					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбиф (сред- ней прожарен- ности)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Телятина</b>					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная теля- тина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Продукты	Количество (кг)	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
<b>Свинина</b>					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная свинина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Верхн/нижн. нагрев —

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	160 - 170	25 - 35	2
Дрожжевой пирог с яблоками	170 - 190	45 - 55	3
Пирог на противне	170 - 180	35 - 45	2
Пирог с обсыпкой	170 - 190	50 - 60	3
Сырный торт/Чизкейк	170 - 190	60 - 70	2
Крестьянский хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румынский бисквит	165 - 175	35 - 45	2
Румынский бисквит – традиционный	165 - 175	35 - 45	2
Булочки из дрожжевого теста	180 - 200	15 - 25	2
Швейц. рулет	150 - 170	15 - 25	2
Открытый пирог	215 - 225	45 - 55	2

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	210 - 230	35 - 50	2
Свиные жареные отбивные котлеты	190 - 210	30 - 35	3
Рыба, целиком	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Быстрое грилирование

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	230	50 - 60	2
Свиные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	3
Бекон на гриле	250	17 - 25	2
Сосиски	250	20 - 30	2
Говяжий стейк: средней прожаренности	230	25 - 35	2

## 12.11 Турбо-гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	200	50 - 60	2
Цыпленок	250	55 - 60	2
Куриные крылья	230	30 - 40	2
Свиные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	2
Говяжий стейк: хорошей прожаренности	250	35 - 40	2

## 12.12 Режим конвекции

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевой пирог с начинкой	150 - 160	20 - 30	2
Бисквитный торт	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарский открытый яблочный пирог	180 - 200	35 - 45	2
Рождественский пирог	150 - 160	40 - 50	2
Песочное пирожное	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картофельная Запеканка	180 - 200	40 - 50	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Запеченные макароны	170 - 190	50 - 60	2
Пицца	190 - 200	25 - 35	2

**Жарка**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок, целиком	200 - 220	55 - 65	2
Жаркое из свинины	170 - 180	45 - 50	2

**12.13 Влажный горячий воздух .У**

Продукты	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Поло- жение про- тивня	Принадлежности
<b>Хлеб и пицца</b>				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
<b>Пирожные на эмалиированном противне</b>				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
<b>Пирожные в форме</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для открытия	180	25 - 35	2	форма для осн. открытия пир. на решетке

Продукты	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Поло- жение про- тивня	Принадлежности
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
<b>Рыба</b>				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
<b>Мясо</b>				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
<b>Мелкие хлебобулочные изделия</b>				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Несладкое сухое печеные	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочно-го теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Темпера- ттура (°C)	Время (мин)	Поло- жение про- тивня	Принадлежности
<b>Вегетарианское</b>				
Смесь овощей в па- кетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный проти- вень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решет- ке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный проти- вень для гриля

## 12.14 Горячий воздух ☀

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Булочки из дрожжевого теста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Сливочный кекс	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пицца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Информация для тестирующих организаций

Продукты	Описание	Темпера- тура (°C)	Принадлежно- сти	Положе- ние про- тивня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на против- нене)	Верхн/нижн. нагрев	160	стандартный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на против- нене)	Режим конвек- ции	150	стандартный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на против- нене)	Горячий воз- дух	160	стандартный противень	1 + 3	30 - 40

Продукты	Описание	Темпера- тура (°C)	Прина- длежно- сти	Положе- ние про- тивня	Время (мин)
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвек- ции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквит- ный пирог	Верхн/нижн. нагрев	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит- ный пирог	Режим конвек- ции	160	решетка	2	25 - 35
Нежирный бисквит- ный пирог	Горячий воз- дух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье / полоски из теста	Верхн/нижн. нагрев	140	стандартный противень	3	15 - 30
Песочное печенье / полоски из теста	Режим конвек- ции	140	стандартный противень	3	20 - 30
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воз- дух	140	стандартный противень	1 + 3	15 - 30
Тосты	Быстрое гри- лирование	250	решетка	3	5 - 10
Бургер с говядиной	Турбо-гриль	250	На решетке или в глубоком эмалиирован- ном противне	3	15 - 20 на од- ной сто- роне; 10 -15 на второй стороне

## 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

смоченной в теплой воде с  
моющим средством.

- Для очистки металлических  
поверхностей используйте  
специальное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует  
очищать после каждого  
использования. Накопление жира  
или остатков других продуктов  
может привести к возгоранию. При

### 13.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть духового шкафа  
протирайте мягкой тканью,

приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

### 13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

### 13.3 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



Рекомендуется как минимум каждый 5-10 цикл выполнять процедуру очистки при помощи функции SteamBake.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

### 13.4 Снятие направляющих для противней

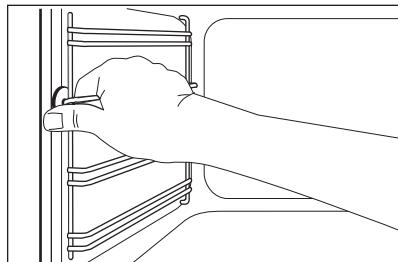
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



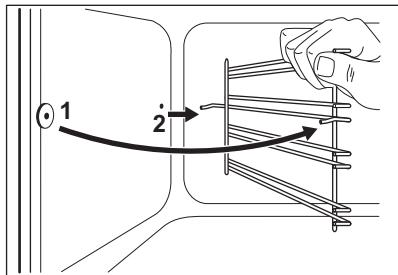
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

## 13.5 Потолок духового шкафа



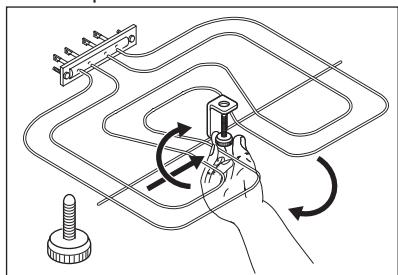
### ВНИМАНИЕ!

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

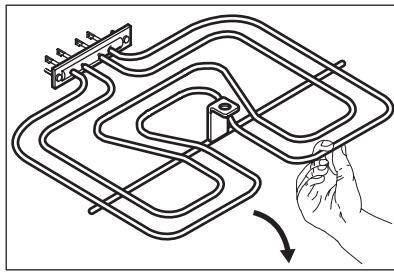
Снимите направляющие полок.

Для облегчения очистки потолка духового шкафа нагревательный элемент можно извлечь.

1. Вывинтите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните нагревательный элемент вниз.



3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с мыльным средством, и дайте ему высохнуть. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.

Установите направляющие полок.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что нагревательный элемент установлен правильно, и что он не упадет вниз.

## 13.6 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



### ВНИМАНИЕ!

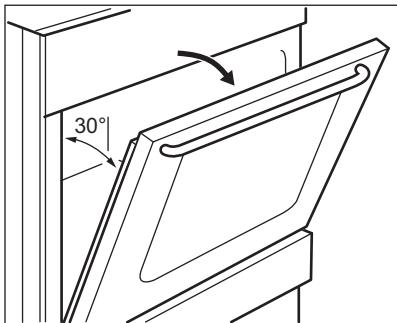
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрывание полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



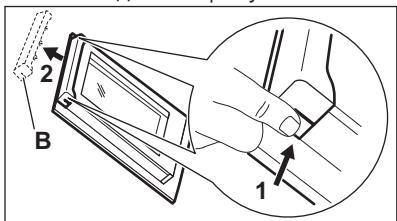
### ВНИМАНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



#### **ВНИМАНИЕ!**

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.  
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

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



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

## **13.7 Извлечение ящика**

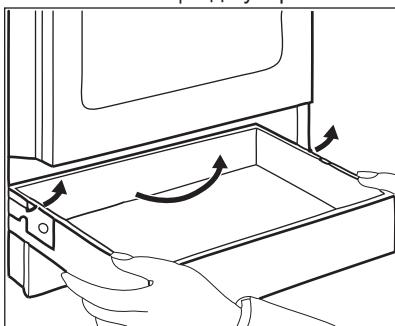


#### **ВНИМАНИЕ!**

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.

3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

## 13.8 Замена лампы

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.

2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электроощите.

### Задняя лампа

- Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
- Очистите стеклянный плафон от грязи.
- Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C .
- Установите плафон.

## 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная поверхность не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал.	Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Использование функции SteamBake не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция SteamBake.	См. Главу «Включение функции SteamBake»
	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции SteamBake»
	Функция SteamBake не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. Главу «Включение функции SteamBake»
Требуется включить функцию Щадящий режим конвекции, но горит индикатор кнопки «Плюс Пар».	Работает функция SteamBake.	Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции SteamBake.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°С. См. Главу «Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.

## 14.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

# 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 15.1 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 15.2 Духовой шкаф – Экономия электроэнергии



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

### Общие рекомендации

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

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

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

приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

В 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.

### Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

## 16. 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.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,  
Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Румынии





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867354564-A-472019

EAC CE

AEG