

▶ BEM451110M
BER451110B
BER451110M

RU Инструкция по эксплуатации
Духовой шкафы

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	13
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	15
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	15
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	31
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	36
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	36

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.aeg.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- 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.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **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 любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю

часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, 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.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

- 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.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора 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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- 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.
 - Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
 - Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- 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 надавливайте на открытую дверцу прибора.
 - Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
 - Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
 - Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
 - Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
 - Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
 - В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного

остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке 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.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- 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 каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

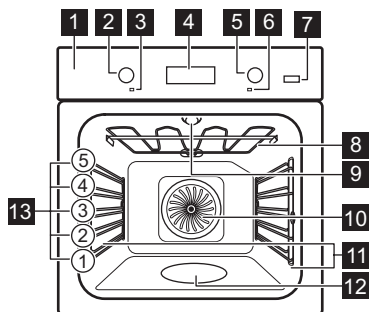
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

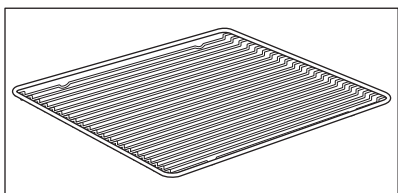
3.1 Общий обзор



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

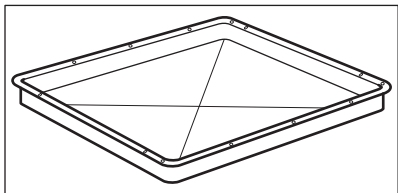
3.2 Аксессуары

Решетка



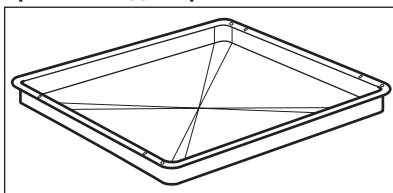
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



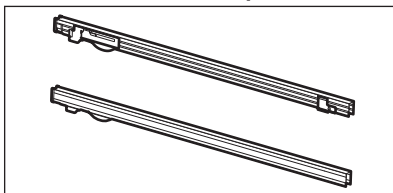
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



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

Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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



Порядок установки
времени суток описан в
Главе «Функции часов».



См. Главу «Уход и
очистка».

Перед первым использованием
духовой шкафа и аксессуары следует
очистить.

Установите аксессуары и съемные
направляющие для полок обратно на
место.

4.1 Первая чистка

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

5.1 Утапливаемые ручки

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

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












5.2 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 на
то, чем управляет
ручка: режимами
духового шкафа или
температурой.
- Индикатор загорается,
когда духовой шкаф
нагревается.

5.3 Режимы нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Горячий воздух ПЛЮС	Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева.
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.



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

5.4 Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции «Горячий воздух ПЛЮС».



См. Главу «Указания и рекомендации».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.
Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл.
Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.
4. Включите функцию «Горячий воздух ПЛЮС»: .
5. Нажмите на кнопку «Плюс Пар» .

Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией «Горячий воздух ПЛЮС».

Индикатор светится.

6. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.



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.

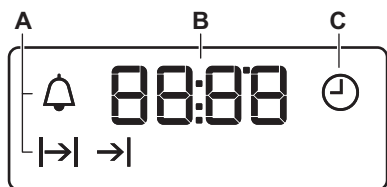
8. Удалите воду из выемки камеры.



ВНИМАНИЕ!

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

5.5 Дисплей








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

5.6 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
	Плюс пар	Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»


6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



6.1 Таблица функций часов



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

6.2 Установка текущего времени. Изменение времени



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


При подключении прибора к электросети, после перебора 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.


Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

6.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»





1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

3. С помощью  или  задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».


На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение «Выкл».

6.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»









1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.





6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

6.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»



1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью  или  задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. 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.
7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

6.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте 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 в положение «Выкл».

6.7 Отмена функций часов.

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

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



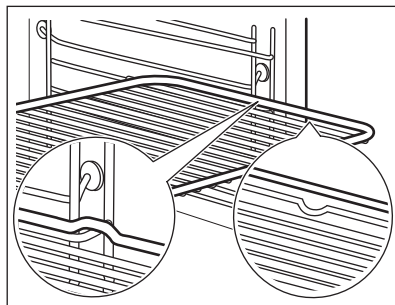
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Установка аксессуаров

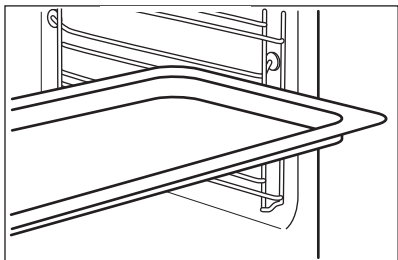
Решетка:

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



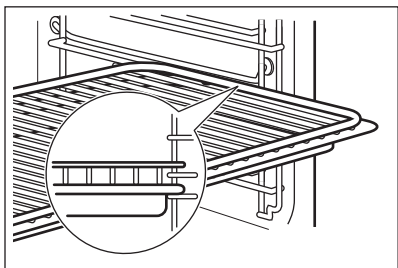
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

7.2 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

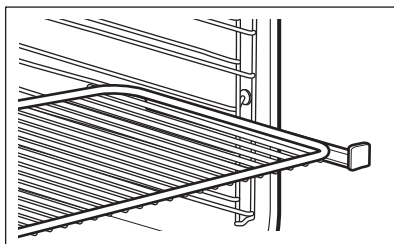
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

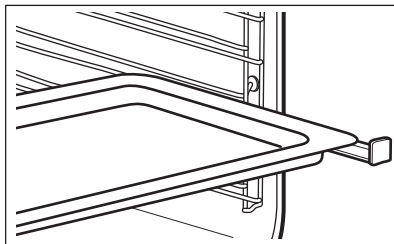


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



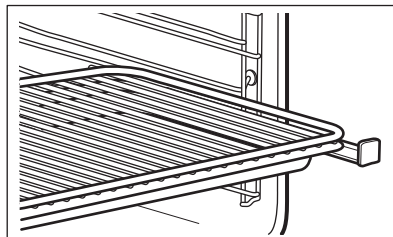
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить

поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



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

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

9.2 Горячий воздух ПЛЮС



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

См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»».

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

Выпечка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб	100	180	35 - 40	2	Используйте эмалированный противень. ¹⁾

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб/Булочки	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень. ¹⁾
Домашняя пицца	100	230	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень. ¹⁾
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень. ¹⁾
Печенье, лепешки, круассаны	100	150 - 180	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень. ¹⁾
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Используйте форму для выпечки. ¹⁾

¹⁾ 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
Пицца, замороженная	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Лазанья, замороженная	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Круассаны, замороженные	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ 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
Хлеб	100	110	15 - 25	2
Хлеб/Булочки	100	110	10 - 20	2
Домашняя пицца	100	110	15 - 25	2
Фокачча	100	110	15 - 25	2
Овощи	100	110	15 - 25	2
Рис	100	110	15 - 25	2
Макарон. изд.	100	110	15 - 25	2
Мясо	100	110	15 - 25	2

Жарка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Стеклянная глубокая емкость
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Стеклянная глубокая емкость
Цыпленок	200	210	60 - 80	2	Стеклянная глубокая емкость

9.3 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 удастся, 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 подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

9.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя увеличить температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

9.5 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Чизкейк	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Верхний/нижний нагрев	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний/нижний нагрев	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожн. из заварн. теста/эклеры	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейц. рулет	Верхний/нижний нагрев	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний/нижний нагрев	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний/нижний нагрев	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Бисквиты из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	3
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	3
Бисквиты из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	Горячий воздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рулеты	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожн. из заварн. теста/эклеры	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Бисквиты из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Бисквиты с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквиты из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.8 Горячий воздух + нижний

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Пицца (с большим количеством начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	1
Чизкейк	140 - 160	60 - 90	1
Закрытый яблочный пирог	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Флан из слоеного теста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
«Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пироги	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

9.9 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду. См. инструкции изготовителя жаростойкой посуды.
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки или на решетке над противнем для жарки.
- Чтобы избежать пригорания мясного сока или жира добавьте в сотейник немного жидкости.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый

продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.

- Для сохранения большей сочности мяса:
 - постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
 - при жарке мяса и рыбы используйте куски весом не менее 1 кг
 - несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

9.10 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Количество	Описание	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Верхн/нижн. нагрев	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 - 1.5	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	0.75 - 1	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свинная ножка (предварительно отваренная)	0.75 - 1	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьи окорочка	до 1	Верхн/нижн. нагрев	230 ¹⁾	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 0,4 - 0,5	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Верхн/нижн. нагрев	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

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

9.12 Нижний нагрев + гриль + конвекция

Используйте функцию «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные Биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	160 - 180	40 - 60	2

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные Крылья	190 - 210	20 - 30	2

9.13 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.
- При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку или емкость и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
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	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

9.14 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.

- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

9.15 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.16 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Выпекание на одном уровне. Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний/нижний нагрев	160	35 - 50	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний/нижний нагрев	180	70 - 90	1

Выпекание на одном уровне. Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний/нижний нагрев	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes/Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний/нижний нагрев	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях. Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
				2 положения	3 положения
Short bread / Песочное печенье/ Полоски из теста	Конвекция.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes/Мелкое печенье (20 шт на противне)	Конвекция.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Гриль

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Toast /Тосты	Гриль	макс	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Говяжий стейк	Гриль	макс	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

2) Перевернуть по истечении половины времени.

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, 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 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 очистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.2 Очистка выемки внутренней камеры

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



Рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов «Горячий воздух ПЛЮС».

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.

10.3 Снятие направляющих для противней

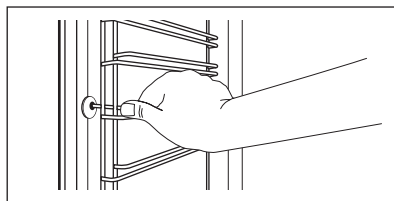
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



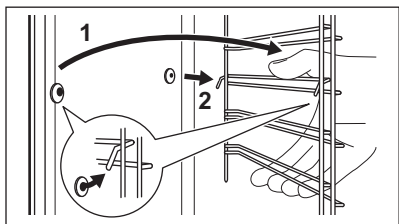
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

- i** Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.4 Потолок духового шкафа



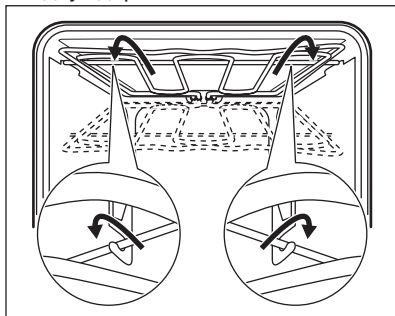
ВНИМАНИЕ!

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

Снимите направляющие полок.

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

1. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
2. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу - из двух держателей.



Нагревательный элемент откинется вниз.

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



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

5. Установите направляющие полок.

10.5 Снятие и установка дверцы

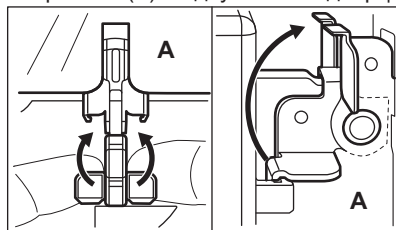
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



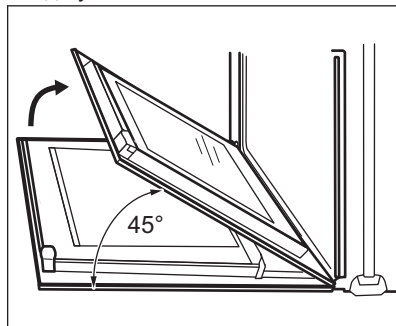
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.

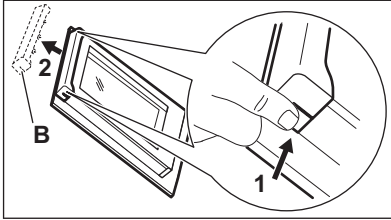
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.



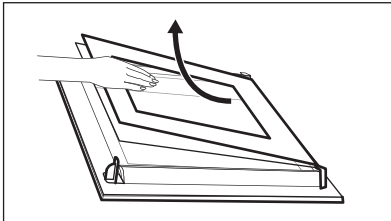
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При грубом обращении (это особенно касается кромок передней панели) стекло может разбиться.

7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте

сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

10.6 Замена лампы

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



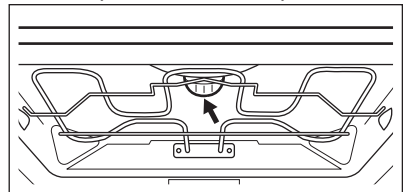
ВНИМАНИЕ!

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 электросетице.

Верхняя лампа

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



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

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не 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).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
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.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция «Конвекция ПЛЮС».	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Функция «Конвекция ПЛЮС» не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит.	Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС».	Нажмите на кнопку «Плюс Пар»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС».
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. 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.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

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

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

12.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	AEG	
Идентификатор модели	BEM451110M BER451110B BER451110M	
Индекс энергоэффективности	103.5	
Класс энергопотребления	A	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.99 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.88 кВт·ч/цикл	
Число камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Громкость	71 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	BEM451110M	33.5 кг
	BER451110B	33.5 кг
	BER451110M	33.5 кг

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

13.2 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора 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.

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.

Сохранение продуктов теплыми

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

 Класс энергетической эффективности: А

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867336960-B-252017



AEG