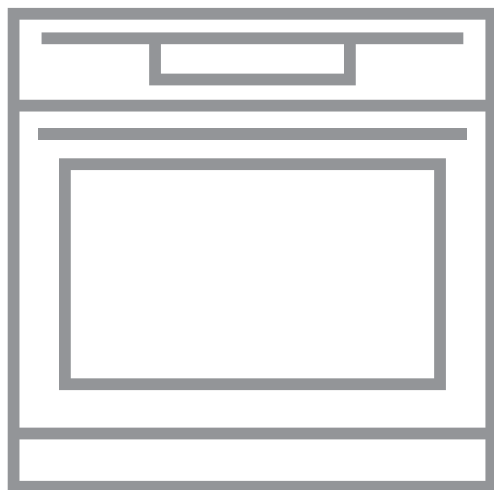


► BER455120B  
BER455120M

RU Инструкция по эксплуатации  
Духовый шкаф

# USER MANUAL



**AEG**

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                             | 8  |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                            | 9  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 10 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 11 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 13 |
| 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 14 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                       | 16 |
| 10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                       | 16 |
| 11. УХОД И ЧИСТКА.....                               | 34 |
| 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                   | 38 |
| 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                | 39 |
| 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                     | 40 |

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме. Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ℹ 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 настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

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

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

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

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 600 (600) мм |
| Ширина шкафа                                                        | 550 мм       |
| Глубина шкафа                                                       | 605 (580) мм |
| Высота передней стороны прибора                                     | 594 мм       |
| Высота задней стороны прибора                                       | 576 мм       |
| Ширина передней стороны прибора                                     | 549 мм       |
| Ширина задней стороны прибора                                       | 548 мм       |
| Глубина прибора                                                     | 567 мм       |

|                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Глубина встраивания прибора                                                 | 546 мм      |
| Глубина с открытой дверцей                                                  | 1017 мм     |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 550 x 20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади           | 1500 мм     |
| Винты крепления                                                             | 4 x 12 мм   |

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора,

должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Внутреннее освещение

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация



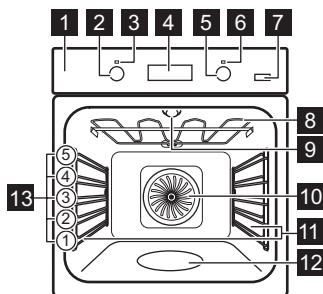
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

# 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 3.1 Общий обзор

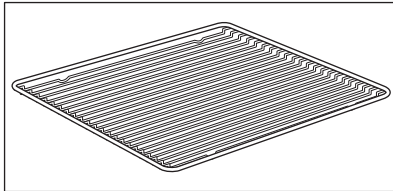


- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная опора противня
- 12 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 13 Положения противня



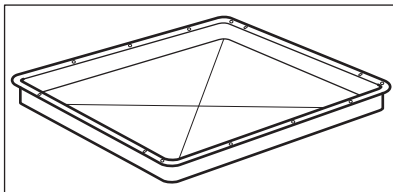
## 3.2 Аксессуары

Решетка



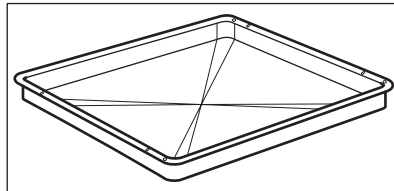
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



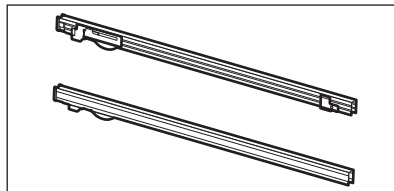
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



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

Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

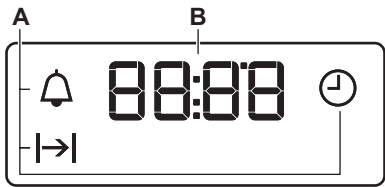
### 4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 4.2 Сенсоры / Кнопки

|   |                                                       |
|---|-------------------------------------------------------|
| — | Установка текущего времени.                           |
| ⌚ | Включение функции часов.                              |
| + | Установка текущего времени.                           |
| 🔥 | Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС». |

4.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

| <br>Шаг 1                                                              | <br>Шаг 2                                                                                                                                                      | <br>Шаг 3                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Установка времени на часах                                                                                                                              | Очистка духового шкафа                                                                                                                                                                                                                          | Предварительный разогрев пустого духового шкафа                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1. Установите время с помощью кнопок <b>+</b> и <b>-</b> . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время. | 1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.<br>2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров. | 1. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 1 ч.<br>2. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 15 мин. |
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 6.1 Способ настройки Режим нагрева

**Пункт 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

**Пункт 2** Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

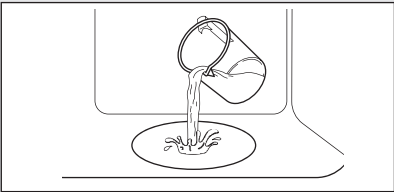
**Пункт 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

### 6.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Убедитесь, что духовой шкаф остыл.                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |
| <b>Шаг 2</b> | <p>Наполните выемку камеры водопроводной водой.</p> <p>❗ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</p>                                                                   |  |
| <b>Шаг 3</b> | <p>Установите функцию: .</p> <p>Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.</p> |                                                                                    |
| <b>Шаг 4</b> | Задайте температуру поворотом ручки управления.                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
| <b>Шаг 5</b> | Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
| <b>Шаг 6</b> | <p>Поместите пищу в духовой шкаф.</p> <p>См. главу «Советы и рекомендации».</p> <p>Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.</p>                                                                                                                                                  |                                                                                    |
| <b>Шаг 7</b> | <p>Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».</p> <p> — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.</p>                                                    |                                                                                    |
| <b>Шаг 8</b> | По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |

**Шаг 9** Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 6.3 Режимы нагрева

| Режим нагрева                                                                                                                                                                                                                 | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Положение «Выкл»                                                                                                                         | Духовой шкаф выключен.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Освещение                                                                                                                                | Включение лампы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <br>Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка. |
| <br>Функция Пицца                                                                                                                          | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Традиционное приготовление                                                                                                             | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Нижний нагрев                                                                                                                          | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Режим нагрева                                                                                               | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Размораживание         | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Влажный горячий воздух | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажный горячий воздух. |
| <br>Гриль                 | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Турбо-гриль          | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решеток и обжаривание.                                                                                                                                                                                                                                                |



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

## 6.4 Примечания к функции: Влажный горячий воздух

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта,

что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажный горячий воздух. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

# 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 7.1 Функции часов

| Часы                                                                                                         | Назначение                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Установка времени суток | Установка, изменение или контроль времени суток.                                                                                                                                |
| <br>Продолж.                | Установка продолжительности работы духового шкафа.                                                                                                                              |
| <br>Таймер                  | Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен. |

## 7.2 Способ настройки: Функции часов

| Способ настройки: Установка времени суток                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает  . |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Установите время с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> .<br>Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Смена параметра: Установка времени суток                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Шаг 1</b>                                                                                                                                                                                                              | Изменение времени суток производится многократным нажатием  . Замигает  . |
| <b>Шаг 2</b>                                                                                                                                                                                                              | Установите время с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> .<br>Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.                                                                                         |

| Способ настройки: Продолж.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1                         | Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Шаг 2                         | Несколько раз нажмите  . Замигает  .                                                                                                                                                                            |
| Шаг 3                         | Установите продолжительность с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> .<br>На дисплее отображается: <br>По окончании заданного времени на дисплее замигает  . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится. |
| Шаг 4                         | Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Шаг 5                         | Поверните ручки на отметку «Выкл».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Способ настройки: Таймер      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Шаг 1                         | Несколько раз нажмите  . Замигает  .                                                                                                                                                                            |
| Шаг 2                         | Установите время с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> .<br>Функция запускается автоматически через 5 секунд.<br>По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.                                                                                                                                                                                                         |
| Шаг 3                         | Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Шаг 4                         | Поверните ручки на отметку «Выкл».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Отмена функции: Функции часов |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Шаг 1                         | Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Шаг 2                         | Нажмите и удерживайте:  .<br>Через несколько секунд функция часов будет отключена.                                                                                                                                                                                                               |

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

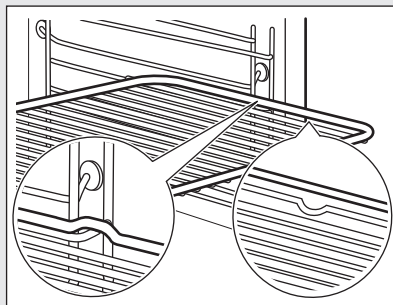
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 8.1 Установка принадлежностей

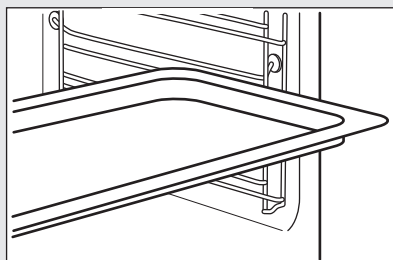
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

**Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими.

**Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



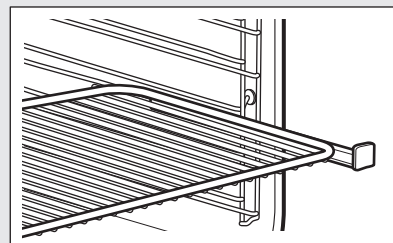
## 8.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

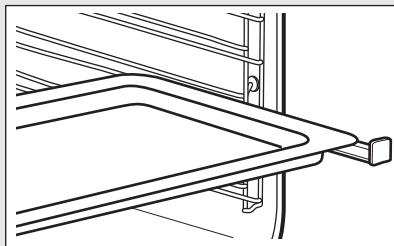
**Решетка**

Установите решетку на телескопические направляющие.



**Сотейник:**

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 10.1 Рекомендации по приготовлению



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

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

### 10.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

- нумерация положений противней.

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

### 10.3 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.



|  ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | (мл)                                                                              | (°C)                                                                              | (мин)                                                                             |
| Печенье / Лепешки / Круасаны                                                                              | 100                                                                               | 150 - 180                                                                         | 10 - 20                                                                           |
| Фокачча                                                                                                   | 100                                                                               | 200 - 210                                                                         | 10 - 20                                                                           |
| Пицца                                                                                                     | 100                                                                               | 230                                                                               | 10 - 20                                                                           |
| Булочки                                                                                                   | 100                                                                               | 200                                                                               | 20 - 25                                                                           |
| Хлеб                                                                                                      | 100                                                                               | 180                                                                               | 35 - 40                                                                           |
| Сливовый торт / Яблочный пирог / Булочки с корицей в форме для выпечки                                    | 100 - 150                                                                         | 160 - 180                                                                         | 30 - 60                                                                           |

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

|  ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | (°C)                                                                              | (мин)                                                                             |
| Пицца                                                                                                        | 200 - 210                                                                         | 10 - 20                                                                           |
| Круасаны                                                                                                     | 170 - 180                                                                         | 15 - 25                                                                           |
| Лазанья используйте 200 мл                                                                                   | 180 - 200                                                                         | 35 - 50                                                                           |

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

|  ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | (мин)                                                                             |
| Булочки                                                                                             | 10 - 20                                                                           |
| Хлеб                                                                                                | 15 - 25                                                                           |
| Фокачча                                                                                             | 15 - 25                                                                           |
| Мясо                                                                                                | 15 - 25                                                                           |
| Макаронные изделия                                                                                  | 15 - 25                                                                           |
| Пицца                                                                                               | 15 - 25                                                                           |
| Рис                                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Овощи                                                                                               | 15 - 25                                                                           |

Используйте 200 мл воды.

Используйте стеклянную глубокую емкость.

|  ЖАРКА | <br>(°C) | <br>(мин) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ростбиф                                                                                 | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                                    |
| Цыпленок                                                                                | 210                                                                                       | 60 - 80                                                                                    |
| Жареная свинина                                                                         | 180                                                                                       | 65 - 80                                                                                    |

10.4 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

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

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда

подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

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

10.5 Советы по выпечке

| Результат выпекания/жарки                                  | Возможная причина                                                          | Решение                                                                        |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Низ пирога недостаточно подрумянен.                        | Неверный выбор положения противня.                                         | Выберите для торта более низкий уровень.                                       |
| Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа.                                | В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.                   |
|                                                            | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа. |
| Пирог слишком сухой.                                       | Слишком низкая температура духового шкафа.                                 | В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.                           |
|                                                            | Слишком большое время выпекания.                                           | В следующий раз уменьшите время выпекания.                                     |
| Пирог подрумянивается неравномерно.                        | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа. |
|                                                            | Тесто для пирога распределено неравномерно.                                | В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.      |

| Результат выпекания/жарки                                | Возможная причина                          | Решение                                                      |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени. | Слишком низкая температура духового шкафа. | В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа. |

## 10.6 Выпекание на одном уровне

|  Вы-<br>ПЕЧКА В<br>ФОРМАХ |  |  (°C) |  (мин) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа                                   | Горячий воздух                                                                    | 170 - 180                                                                              | 10 - 25                                                                                 | 2                                                                                 |
| Флан из бисквитного теста                                                                                  | Горячий воздух                                                                    | 150 - 170                                                                              | 20 - 25                                                                                 | 2                                                                                 |
| Пирог-кольцо / Бриошь                                                                                      | Горячий воздух                                                                    | 150 - 160                                                                              | 50 - 70                                                                                 | 1                                                                                 |
| Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты                                                                         | Горячий воздух                                                                    | 140 - 160                                                                              | 70 - 90                                                                                 | 1                                                                                 |
| Чизкейк                                                                                                    | Традиционное приготовление                                                        | 170 - 190                                                                              | 60 - 90                                                                                 | 1                                                                                 |

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

|  ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ |  (°C) |  (мин) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пирожное с посыпкой, сухое                                                                                  | 150 - 160                                                                                | 20 - 40                                                                                   |
| Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки                 | 150                                                                                      | 35 - 55                                                                                   |

|  ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ | <br>(°C) | <br>(мин) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фруктовые фланы из песочного теста                                                                        | 160 - 170                                                                                 | 40 - 80                                                                                    |

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовление.

Используйте эмалированный противень.

|  ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Швейцарский рулет                                                                                         | 180 - 200                                                                                 | 10 - 20                                                                                    | 3                                                                                 |
| Ржаной хлеб:                                                                                              | сначала: 230                                                                              | 20                                                                                         | 1                                                                                 |
|                                                                                                           | затем 160 – 180                                                                           | 30 - 60                                                                                    |                                                                                   |
| Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье                                                              | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                 |
| Заварные пирожные / Эклеры                                                                                | 190 - 210                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | 3                                                                                 |
| Батон-плетенка / Батон-венчик                                                                             | 170 - 190                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | 3                                                                                 |
| Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки               | 170                                                                                       | 35 - 55                                                                                    | 3                                                                                 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)                    | 160 - 180                                                                                 | 40 - 80                                                                                    | 3                                                                                 |
| Рождественский кекс                                                                                       | 160 - 180                                                                                 | 50 - 70                                                                                    | 2                                                                                 |

Используйте третье положение противня.

|  <b>БИСКВИТЫ</b> |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Песочн. печенье                                                                                   | Горячий воздух                                                                    | 150 - 160                                                                                 | 10 - 20                                                                                    |
| Рулеты, предваритель-<br>ный разогрев пустого<br>духового шкафа                                   | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                       | 10 - 25                                                                                    |
| Выпечка из сдобного<br>теста                                                                      | Горячий воздух                                                                    | 150 - 160                                                                                 | 15 - 20                                                                                    |
| Изделия из слоеного<br>теста, предваритель-<br>ный разогрев пустого<br>духового шкафа             | Горячий воздух                                                                    | 170 - 180                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Выпечка из дрожжево-<br>го теста                                                                  | Горячий воздух                                                                    | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    |
| Макароны                                                                                          | Горячий воздух                                                                    | 100 - 120                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |
| Выпечка с яичным<br>белком / Беше                                                                 | Горячий воздух                                                                    | 80 - 100                                                                                  | 120 - 150                                                                                  |
| Рулеты, предваритель-<br>ный разогрев пустого<br>духового шкафа                                   | Традиционное<br>приготовление                                                     | 190 - 210                                                                                 | 10 - 25                                                                                    |

## 10.7 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.

|  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Багеты, заправлен-<br>ные расплавленным<br>сыром                                   | Горячий воздух                                                                     | 160 - 170                                                                                  | 15 - 30                                                                                     |
| Овощная запеканка,<br>предварительный ра-<br>зогрев пустого духо-<br>вого шкафа    | Турбо-гриль                                                                        | 160 - 170                                                                                  | 15 - 30                                                                                     |
| Лазанья                                                                            | Традиционное приго-<br>товление                                                    | 180 - 200                                                                                  | 25 - 40                                                                                     |
| Запеканки с рыбой                                                                  | Традиционное приго-<br>товление                                                    | 180 - 200                                                                                  | 30 - 60                                                                                     |
| Фаршированные ово-<br>щи                                                           | Горячий воздух                                                                     | 160 - 170                                                                                  | 30 - 60                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сладкие блюда                                                                     | Традиционное пригот-<br>овление                                                   | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |
| Запеканка из пасты                                                                | Традиционное пригот-<br>овление                                                   | 180 - 200                                                                                 | 45 - 60                                                                                    |

## 10.8 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте эмалированные противни.

Используйте функцию Горячий воздух.

|  ПИРОГИ /<br>ВЫПЕЧКА | <br>(°C) | <br>(мин) | <br>2 уровня |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Заварные<br>пирожные / Эклеры,<br>предварительный<br>разогрев пустого<br>духового шкафа               | 160 - 180                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | 1 / 4                                                                                         |
| Пирог с сухой хру-<br>стящей корочкой                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 30 - 45                                                                                    | 1 / 4                                                                                         |

|  ПЕЧЕ-<br>НЬЕ/МЕЛКОЕ<br>ПЕЧЕНЬЕ/<br>МУЧНЫЕ ИЗ-<br>ДЕЛИЯ/РУЛЕ-<br>ТЫ | <br>(°C) | <br>(мин) | <br>2 уровня | <br>3 уровня |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Рулеты                                                                                                                                               | 180                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | 1 / 4                                                                                         | -                                                                                             |
| Песочн. пече-<br>нье                                                                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                                         | 1 / 3 / 5                                                                                     |
| Выпечка из<br>сдобного теста                                                                                                                         | 160 - 170                                                                                 | 25 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                                         | -                                                                                             |
| Изделия из<br>слоеного теста,<br>предваритель-<br>ный разогрев<br>пустого духово-<br>го шкафа                                                        | 170 - 180                                                                                 | 30 - 50                                                                                    | 1 / 4                                                                                         | -                                                                                             |

|  ПЕЧЕ-<br>НЬЕ/МЕЛКОЕ<br>ПЕЧЕНЬЕ/<br>МУЧНЫЕ ИЗ-<br>ДЕЛИЯ/РУЛЕ-<br>ТЫ |  (°C) |  (мин) |  |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                      |                                                                                        |                                                                                         | 2 уровня                                                                          | 3 уровня |
| Выпечка из дрожжевого теста                                                                                                                          | 160 - 170                                                                              | 30 - 60                                                                                 | 1 / 4                                                                             | -        |
| Макароны                                                                                                                                             | 100 - 120                                                                              | 40 - 80                                                                                 | 1 / 4                                                                             | -        |
| Выпечка с яичным белком / Безе                                                                                                                       | 80 - 100                                                                               | 130 - 170                                                                               | 1 / 4                                                                             | -        |

## 10.9 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

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

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

## 10.10 Жарка

Используйте первое положение противня.

|  ГОВЯДИНА |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                          |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |  |  |  (°C) |  (мин) |
| Мясо, тушеное одним крупным куском                                                           | 1 кг – 1,5 кг                                                                       | Традиционное приготовление                                                          | 230                                                                                      | 120 - 150                                                                                 |

|  <b>ГОВЯДИНА</b> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа                       | на см толщины                                                                     | Турбо-гриль                                                                       | 190 - 200                                                                                 | 5 - 6                                                                                      |
| Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа           | на см толщины                                                                     | Турбо-гриль                                                                       | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                      |
| Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа             | на см толщины                                                                     | Турбо-гриль                                                                       | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                     |

|  <b>СВИНИНА</b>                             |                                                                                            |                                                                                            |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Использование функции: Турбо-гриль.</b> |                                                                                            |                                                                                            |                                                                                             |
|                                            | <br>(кг) | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Лопатка / Шейная часть / Окорок                                                                                              | 1 - 1.5                                                                                    | 160 - 180                                                                                  | 90 - 120                                                                                    |
| Отбивные / Свиные ребрышки                                                                                                   | 1 - 1.5                                                                                    | 170 - 180                                                                                  | 60 - 90                                                                                     |
| Мясной рулет                                                                                                                 | 0.75 - 1                                                                                   | 160 - 170                                                                                  | 50 - 60                                                                                     |
| Свиная ножка, полуфабрикат                                                                                                   | 0.75 - 1                                                                                   | 150 - 170                                                                                  | 90 - 120                                                                                    |





## ТЕЛЯТИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Жареная телятина

1

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## БАРАНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Ножка ягненка / Жареная баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Седло ягненка

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## ДИЧЬ



Использование функции: Традиционное приготовление.



(кг)



(°C)



(мин)

Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа

до 1

230

30 - 40

Седло оленя/косули

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Окорок оленя/косули

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

|  ПТИЦА                               |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Использование функции: Турбо-гриль. |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|                                      | <br>(кг) | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Птица, разделанная на куски                                                                                           | по 0,2 - 0,25                                                                             | 200 - 220                                                                                 | 30 - 50                                                                                    |
| Половина цыпленка                                                                                                     | по 0,4 - 0,5                                                                              | 190 - 210                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Курица, пулярка                                                                                                       | 1 - 1.5                                                                                   | 190 - 210                                                                                 | 50 - 70                                                                                    |
| Утка                                                                                                                  | 1.5 - 2                                                                                   | 180 - 200                                                                                 | 80 - 100                                                                                   |
| Гусь                                                                                                                  | 3.5 - 5                                                                                   | 160 - 180                                                                                 | 120 - 180                                                                                  |
| Индейка                                                                                                               | 2.5 - 3.5                                                                                 | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                  |
| Индейка                                                                                                               | 4 - 6                                                                                     | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                  |

|  РЫБА (НА ПАРУ)                                     |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Использование функции: Традиционное приготовление. |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |
|                                                     | <br>(кг) | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Рыба, целиком                                                                                                                        | 1 - 1.5                                                                                   | 210 - 220                                                                                 | 40 - 60                                                                                    |

## 10.11 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

|  ПИЦЦА                                  |                                                                                             |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Используйте первое положение противня. |                                                                                             |                                                                                              |
|                                         | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Тарты                                                                                                                      | 180 - 200                                                                                   | 40 - 55                                                                                      |

|  ПИЦЦА                                  |                                                                                             |                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Используйте первое положение противня. |                                                                                             |                                                                                               |
|                                         | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Флан со шпинатом                                                                                                           | 160 - 180                                                                                   | 45 - 60                                                                                       |
| Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан                                                                              | 170 - 190                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |

|  ПИЦЦА                                  |                                                                                        |                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Используйте первое положение противня. |                                                                                        |                                                                                         |
|                                         |  (°C) |  (мин) |
| Чизкейк                                                                                                                  | 140 - 160                                                                              | 60 - 90                                                                                 |
| Овощной пирог                                                                                                            | 160 - 180                                                                              | 50 - 60                                                                                 |

|  ПИЦЦА                                                                             |                                                                                        |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть. |                                                                                        |                                                                                         |
|  Используйте второе положение противня.                                            |                                                                                        |                                                                                         |
|                                                                                    |  (°C) |  (мин) |
| Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки                                                                                                     | 200 - 230                                                                              | 15 - 20                                                                                 |
| Пицца, пышная основа                                                                                                                                                | 180 - 200                                                                              | 20 - 30                                                                                 |

|  ПИЦЦА                                                                             |                                                                                        |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть. |                                                                                        |                                                                                         |
|  Используйте второе положение противня.                                            |                                                                                        |                                                                                         |
|                                                                                    |  (°C) |  (мин) |
| Пресный хлеб                                                                                                                                                        | 230 - 250                                                                              | 10 - 20                                                                                 |
| Флан из слоеного теста                                                                                                                                              | 160 - 180                                                                              | 45 - 55                                                                                 |
| Фламмухен                                                                                                                                                           | 230 - 250                                                                              | 12 - 20                                                                                 |
| Русские пирожки                                                                                                                                                     | 180 - 200                                                                              | 15 - 25                                                                                 |

## 10.12 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



### Использование функции: Гриль



(°C)



(мин)

1-я сторона



(мин)

2-я сторона



|                                 |           |         |         |       |
|---------------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Ростбиф                         | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Говяжье филе                    | 230       | 20 - 30 | 20 - 30 | 3     |
| Свинная вырезка                 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Телячья вырезка                 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2     |
| Седло ягненка                   | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3     |
| Рыба, целиком,<br>0,5 кг - 1 кг | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

## 10.13 Замороженные продукты



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ



### Использование функции: Горячий воздух.



(°C)



(мин)



|                                 |           |         |   |
|---------------------------------|-----------|---------|---|
| Пицца, замороз.                 | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Пицца Америк., замороз.         | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пицца, охлажденная              | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини-пиццы, замороз.            | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Карт. фри, тонк.                | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Карт. фри, крупн.               | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Картофель, ломтики /<br>Крокеты | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Хашбраун                        | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Использование функции: Горячий воздух.



(°C)



(мин)



Лазанья / Каннелони,  
свежие

170 - 190

35 - 45

2

Лазанья / Каннелони, за-  
мороженные

160 - 180

40 - 60

2

Запеченный сыр

170 - 190

20 - 30

3

Куриные крылья

190 - 210

20 - 30

2

## 10.14 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

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

При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры

духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

Используйте первое положение противня.



(кг)



(мин)

Время оттаивания



(мин)

Время дальнейшего размораживания



Цыпленок

1

100 - 140

20 - 30

Переверните по истечении половины времени приготовления.

Мясо

1

100 - 140

20 - 30

Переверните по истечении половины времени приготовления.

Форель

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Клубника

0.3

30 - 40

10 - 20

-

|  | <br>(кг) | <br>(мин)<br>Время оттаивания | <br>(мин)<br>Время дальнейшего размораживания |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Сливочное масло                                                                   | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                        | 10 - 15                                                                                                                        | -                                                                                 |
| Кремовый                                                                          | 2 x 0.2                                                                                   | 80 - 100                                                                                                       | 10 - 15                                                                                                                        | Взбейте сливки, немного их охладив.                                               |
| Торты                                                                             | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                             | 60                                                                                                                             | -                                                                                 |

## 10.15 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

\*Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

|  <b>ягоды</b> | <br>(мин)<br>Время до начала медленного кипения |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник                                                 | 35 - 45                                                                                                                          |

|  <b>КОС-ТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ</b> | <br>(мин)<br>Время до начала медленного кипения | <br>(мин)<br>Продолжение кипения при 100°C |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Персики / Айва / Сливы                                                                                      | 35 - 45                                                                                                                          | 10 - 15                                                                                                                     |

|  <b>ОВОЩИ</b> | <br>(мин)<br>Время до начала медленного кипения | <br>(мин)<br>Продолжение кипения при 100°C |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Морковь                                                                                          | 50 - 60                                                                                                                            | 5 - 10                                                                                                                        |

|  ОВОЩИ |  (мин)<br>Время до<br>начала<br>медленно-<br>го кипения |  (мин)<br>Продолже-<br>ние кипя-<br>чения при<br>100°C |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Огурцы                                                                                  | 50 - 60                                                                                                                                  | -                                                                                                                                       |
| Маринован-<br>ные огурцы                                                                | 50 - 60                                                                                                                                  | 5 - 10                                                                                                                                  |
| Кольраби /<br>Горох /<br>Спаржа                                                         | 50 - 60                                                                                                                                  | 15 - 20                                                                                                                                 |

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

|  ОВОЩИ |  (°C) |  (ч) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Фасоль                                                                                  | 60–70                                                                                  | 6–8                                                                                    |
| Перцы                                                                                   | 60–70                                                                                  | 5–6                                                                                    |
| Овощи для супа                                                                          | 60–70                                                                                  | 5–6                                                                                    |
| Грибы                                                                                   | 50–60                                                                                  | 6–8                                                                                    |
| Травы                                                                                   | 40–50                                                                                  | 2–3                                                                                    |

Установите температуру 60–70°C.

## 10.16 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

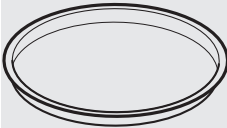
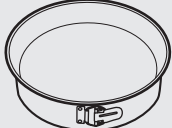
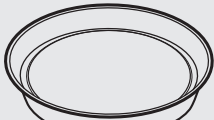
Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

|  ФРУКТЫ |  (ч) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Сливы                                                                                    | 8–10                                                                                  |
| Абрикосы                                                                                 | 8–10                                                                                  |
| Ломтики яблока                                                                           | 6–8                                                                                   |
| Груши                                                                                    | 6–9                                                                                   |

## 10.17 Влажный горячий воздух — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Сковорода для пиц-<br/>цы</b>                                                    | <b>Емкость для запека-<br/>ния</b>                                                  | <b>Горшочки</b>                                                                     | <b>Форма для флана</b>                                                               |
| Темная, неотражаю-<br>щая<br>диаметр 28 см                                          | Темная, неотражающая<br>диаметр 26 см                                               | Керамика<br>диаметр 8 см,<br>высота 5 см                                            | Темная, неотражаю-<br>щая<br>диаметр 28 см                                           |

10.18 Влажный горячий воздух

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

|  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Хлебные палочки, всего 0,5 кг                                                     | 190 - 200                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | 3                                                                                 |
| Запеченные гребешки, неочищенные                                                  | 180 - 200                                                                                 | 30 - 40                                                                                    | 4                                                                                 |
| Рыба, целиком в соли, 0,3-0,5 кг                                                  | 190 - 200                                                                                 | 45 - 50                                                                                    | 4                                                                                 |
| Рыба, целиком в бумаге для выпечки, 0,3-0,5 кг                                    | 190 - 200                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | 3                                                                                 |
| Печенье «Амаретти» (20; всего 0,5 кг)                                             | 170 - 180                                                                                 | 40 - 50                                                                                    | 3                                                                                 |
| Яблочный гратен                                                                   | 190 - 200                                                                                 | 50 - 60                                                                                    | 4                                                                                 |
| Шоколадные маффины (20; всего 0,5 кг)                                             | 160 - 170                                                                                 | 35 - 45                                                                                    | 3                                                                                 |

10.19 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

|  |  | <br>°C | <br>мин |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Нежирный бисквит                                                                  | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                     | 45 - 60                                                                                  | 2                                                                                 |
| Нежирный бисквит                                                                  | Традиционное приготовление                                                        | 160                                                                                     | 45 - 60                                                                                  | 2                                                                                 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см                                                  | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                     | 55 - 65                                                                                  | 2                                                                                 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см                                                  | Традиционное приготовление                                                        | 180                                                                                     | 55 - 65                                                                                  | 1                                                                                 |
| Песочное печенье                                                                  | Горячий воздух                                                                    | 140                                                                                     | 25 - 35                                                                                  | 2                                                                                 |
| Песочное печенье                                                                  | Традиционное приготовление                                                        | 140                                                                                     | 25 - 35                                                                                  | 2                                                                                 |

Выпекание на одном уровне — печенье  
Используйте третье положение противня.



|    |  | <br>°C | <br>мин |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух                                                                    | 150                                                                                     | 20 - 30                                                                                  |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Традиционное приготовление                                                        | 170                                                                                     | 20 - 30                                                                                  |

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

|    |  | <br>°C | <br>мин |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Песочное печенье                                                                    | Горячий воздух                                                                    | 140                                                                                     | 25 - 45                                                                                  | 2 / 4                                                                              |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух                                                                    | 150                                                                                     | 25 - 35                                                                                  | 1 / 4                                                                              |
| Нежирный бисквит                                                                    | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                     | 45 - 55                                                                                  | 2 / 4                                                                              |
| Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)                                        | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                     | 55 - 65                                                                                  | 2 / 4                                                                              |

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

|  |  | <br>мин |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тосты                                                                               | Гриль                                                                               | 1 - 2                                                                                      | 5                                                                                   |
| Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления              | Гриль                                                                               | 24 - 30                                                                                    | 4                                                                                   |

# 11. УХОД И ЧИСТКА



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

## 11.1 Примечание по очистке



**Чистящие  
средства**

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

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное  
использова-  
ние**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

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



**Аксессуары**

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

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

## 11.2 Очистка: Выемка камеры

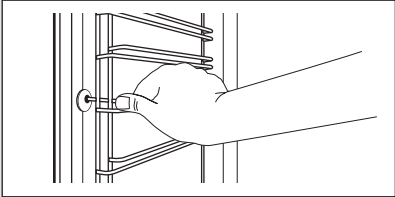
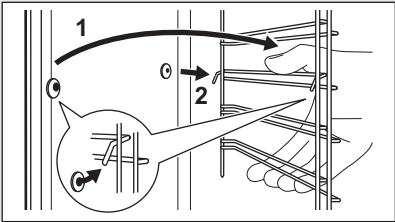
приготовления с использованием  
пара.

Очищайте выемку от известкового  
налета, остающегося после

| Шаг 1                                                                                                                        | Шаг 2                                                                                            | Шаг 3                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок. | Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет. | Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде. |
| Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.                                      |                                                                                                  |                                                                     |

## 11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

|              |                                                                                                                                        |                                                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.                                                                                             |  |
| <b>Шаг 2</b> | Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.                                                         |                                                                                    |
| <b>Шаг 3</b> | Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.                                                           |  |
| <b>Шаг 4</b> | Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед. |                                                                                    |

## 11.4 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Шаг 2</b> | Установите функцию:  <br>Нажмите  . |
| <b>Шаг 3</b> | Установите температуру 90°C.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|              |                                                                                      |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 4</b> | Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.                                              |
| <b>Шаг 5</b> | Выключите духовой шкаф.                                                              |
| <b>Шаг 6</b> | Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой. |

## 11.5 Извлечение: Гриль



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов.

|                |                                                                                                                                      |  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Пункт 1</b> | Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть, чтобы можно было его очистить. Снимите направляющие для противней.                        |  |
| <b>Пункт 2</b> | Возьмитесь за углы гриля. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу – из двух держателей. Гриль откидывается вниз. |  |
| <b>Пункт 3</b> | Чистите потолок камеры духового шкафа смоченной в теплой воде мягкой тряпкой с мягком моющим средством. Дайте высохнуть.             |  |
| <b>Пункт 4</b> | Установите решетку, выполнив те же действия в обратном порядке.                                                                      |  |
| <b>Пункт 5</b> | Установите направляющие для противней.                                                                                               |  |

## 11.6 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

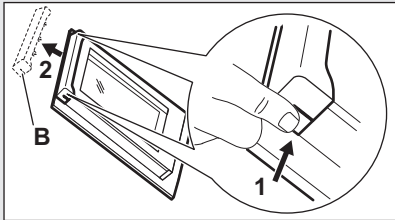
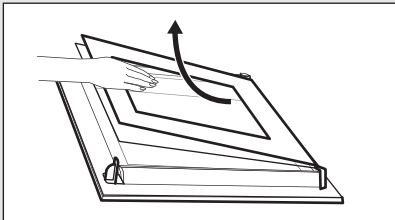
Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.



### ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

|              |                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Шаг 1</b> | Полностью откройте дверцу.                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Шаг 2</b> | Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>Шаг 3</b> | Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности. |  |

|              |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 4</b> | Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.                                                                                 |  |
| <b>Шаг 5</b> | Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.                                                                                                                                                     |                                                                                    |
| <b>Шаг 6</b> | Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.                                                                                              |                                                                                    |
| <b>Шаг 7</b> | Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.                                                            |  |
| <b>Шаг 8</b> | Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.                                                                                                                                |                                                                                    |
| <b>Шаг 9</b> | Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться. |                                                                                    |

## 11.7 Замена лампы освещения



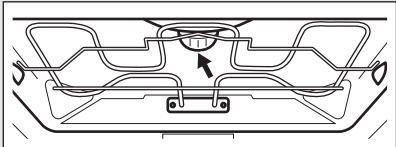
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

| Перед заменой лампы:                                        |                                                |                                          |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Шаг 1                                                       | Шаг 2                                          | Шаг 3                                    |
| Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

## Верхняя лампа

|              |                                                                                  |                                                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Чтобы снять плафон, поверните его.                                               |  |
| <b>Шаг 2</b> | Очистите стеклянную крышку.                                                      |                                                                                    |
| <b>Шаг 3</b> | Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С. |                                                                                    |
| <b>Шаг 4</b> | Установите стеклянную крышку.                                                    |                                                                                    |

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной  
таблице, обращайтесь в  
авторизованный сервисный центр.

| Проблема                                | Убедитесь, что...                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Духовой шкаф не нагревается.            | Сработал предохранитель.                      |
| На дисплее отображается символ «12.00». | Сбой электропитания. Установка Времени Суток. |

| Проблема                                                                                       | Убедитесь, что...                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.                                               | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. |
| Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС . | Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.      |
| Не горит лампа освещения.                                                                      | Лампа перегорела.                                  |

### 12.2 Данные о техническом обслуживании

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

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

| Рекомендуем записать их здесь: |       |
|--------------------------------|-------|
| Название модели (MOD.)         | ..... |
| Продуктовый номер (PNC)        | ..... |

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.) .....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

|                                                                                                    |                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Торговый знак                                                                                      | AEG                                          |         |
| Модель                                                                                             | BER455120B 944188089<br>BER455120M 944188090 |         |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)                                                    | 81.2                                         |         |
| Класс энергетической эффективности                                                                 | A+                                           |         |
| Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)                                        | 0.99 кВт·ч/цикл                              |         |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity) | 0.69 кВт·ч/цикл                              |         |
| Количество камер                                                                                   | 1                                            |         |
| Источник нагрева                                                                                   | Электричество                                |         |
| Объём камеры (V)                                                                                   | 71 л                                         |         |
| Тип духового шкафа                                                                                 | Встроенный духовой шкаф                      |         |
| Масса (M)                                                                                          | BER455120B                                   | 33.0 кг |
|                                                                                                    | BER455120M                                   | 35.0 кг |

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы

он был как следует закреплён на своём месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

**Приготовление с использованием вентилятора**

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

**Остаточное тепло**

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**

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

**Влажный горячий воздух**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.









www.aeg.com/shop



867361431-B-522022

**AEG**