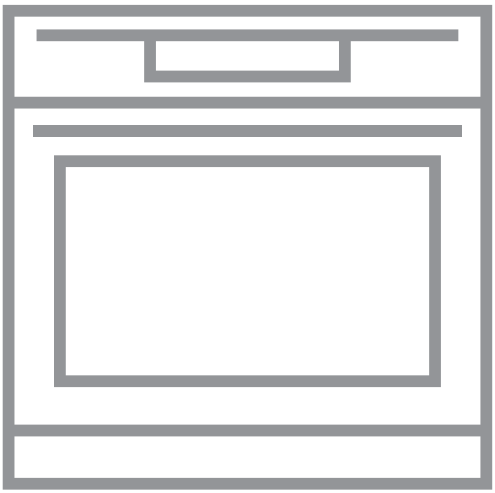
BER352110M

EN **User Manual**
Oven

RU **Инструкция по эксплуатации**
Духовой шкаф

USER MANUAL



AEG

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....7
4. CONTROL PANEL.....8
5. BEFORE FIRST USE.....8
6. DAILY USE.....9
7. CLOCK FUNCTIONS.....11
8. USING THE ACCESSORIES.....12
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....15
10. HINTS AND TIPS.....15
11. CARE AND CLEANING.....31
12. TROUBLESHOOTING.....34
13. TECHNICAL DATA.....35
14. ENERGY EFFICIENCY.....35

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm

Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560 x 20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4 x 25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

WARNING!
Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

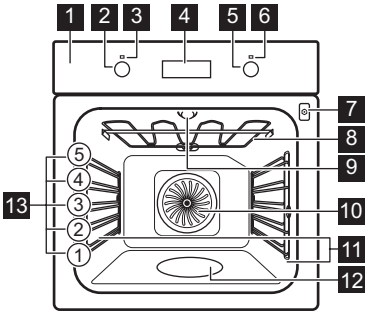
2.7 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- For information on how to dispose of the appliance, contact your dealer, manufacturer's authorized person, or your local solid waste operator.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

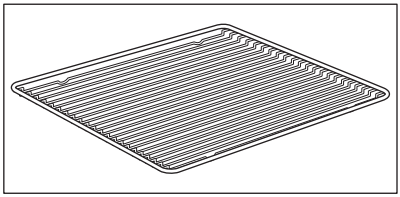
3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Power lamp / symbol
4 Display
5 Control knob (for the temperature)
6 Temperature indicator / symbol
7 Socket for the food sensor
8 Heating element
9 Lamp
10 Fan
11 Shelf support, removable
12 Cavity embossment - Aqua cleaning container
13 Shelf positions

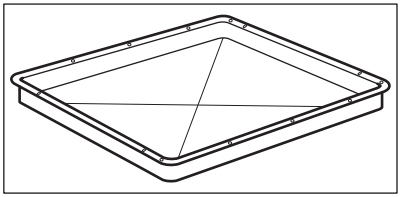
3.2 Accessories

Wire shelf



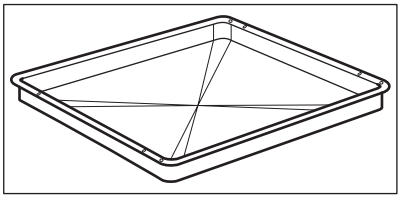
For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



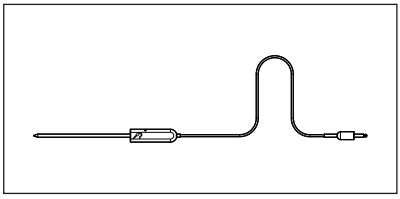
For cakes and biscuits.

Grill- / Roasting pan



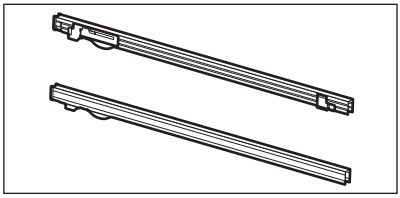
To bake and roast or as a pan to collect fat.

Food Sensor



To measure the temperature inside food.

Telescopic runners



To insert and remove trays and wireshelf more easily.

4. CONTROL PANEL

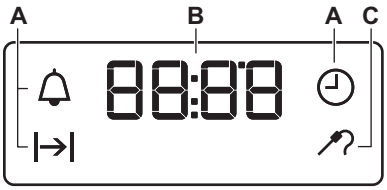
4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⏲	To set a clock function.
+	To set the time.

4.3 Display



A. Clock functions
B. Timer
C. Food sensor indicator

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

Step 1	Step 2	Step 3
Set the clock	**Clean the oven**	**Preheat the empty oven**
1. +, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function: ⊟. Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function: ⊛⊡. Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

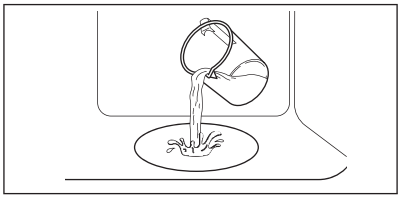
6.1 How to set: Heating function

Step 1	Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to select the temperature.
Step 3	When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

6.2 Setting the function: True Fan Cooking PLUS

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

Step 1	Make sure that the oven is cold.
Step 2	Fill the cavity embossment with tap water. ⓘ The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.
Step 3	Set the function: ⊛⊡.
Step 4	Turn the control knob for the temperature to set temperature.
Step 5	Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.
Step 6	Put food in the oven. Refer to "Hints and tips" chapter. Do not open the oven door during cooking.



Step 7	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
Step 8	After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.
Step 9	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.3 Heating functions

Heating function	Application
0 Off position	The oven is off.
Light	To turn on the lamp.
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Cleaning	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Cleaning.
Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.4 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock function	Application
Time of Day	To set, change or check the time of day.
Duration	To set how long the oven works.
Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day
- flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.
+, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day	
Step 1	- press repeatedly to change the time of day. - starts to flash.
Step 2	+, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. - starts to flash.
Step 3	+, — - press to set the duration. The display shows: . - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.
Step 4	Press any button to stop the signal.
Step 5	Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder	
Step 1	- press repeatedly. - starts to flash.

How to set: Minute Minder	
Step 2	+, — - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
Step 3	Press any button to stop the signal.
Step 4	Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions	
Step 1	⏲ - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
Step 2	Press and hold: —. The clock function turns off after few seconds.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. When the food is at the set temperature, the oven turns off.

Set 2 temperatures:

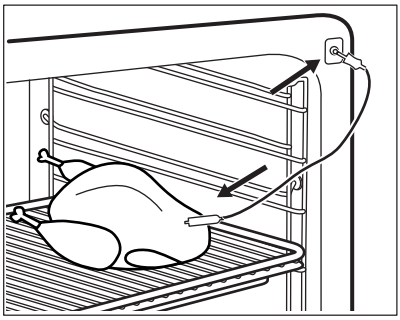
- the oven temperature: minimum 120 °C,
- the food core temperature.

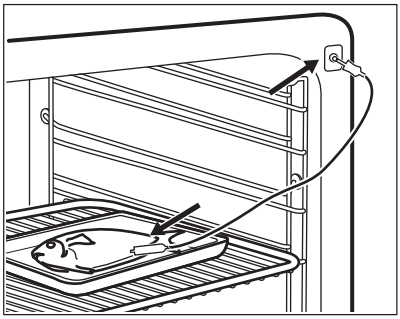
For the best cooking results:

- Ingredients should be at the room temperature.
- Food Sensor - do not use it with liquid dishes.
- Food Sensor - during cooking it must remain in the dish.

Food categories: meat, poultry and fish

1. Insert the tip of the core temperature sensor into the centre of meat or fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of the core temperature sensor is inside of the dish.
2. Put the plug of the core temperature sensor into the socket located in the front frame of the appliance.





The indicator for the core temperature sensor flashes.

3. Press the button + or — to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.
4. Set the oven function and temperature.

When the dish is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for 2 minutes. Press any button to stop the signal.

5. Deactivate the appliance.
6. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the dish from the appliance.

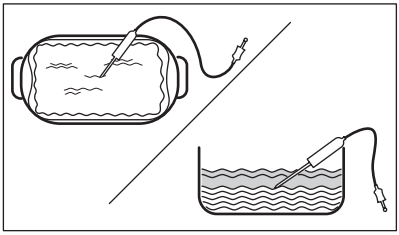
If the dish is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

You can change the temperature at any time during the cooking. Press ⏲ to change the set core temperature.

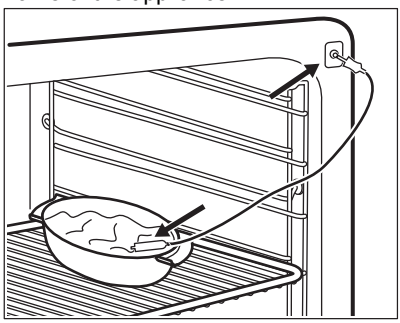
WARNING!
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

Food category: casserole

1. Place half of the ingredients in a baking dish.
2. Insert the tip of the core temperature sensor exactly in the centre of the casserole. The core temperature sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of the core temperature sensor. The tip of the core temperature sensor should not touch the bottom of a baking dish.



3. Cover the core temperature sensor with the remaining ingredients.
4. Put the plug of the core temperature sensor into the socket located in the front frame of the appliance.



The indicator for the core temperature sensor flashes.

5. Press the button + or − to set the core temperature. You can set the temperature from 30 °C to 99 °C.
6. Set the oven function and the oven temperature.

When the dish is at the set core temperature, an acoustic signal sounds for 2 minutes. Press any button to stop the signal.

7. Deactivate the appliance.
8. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket. Remove the dish from the appliance.

If the dish is not cooked to your satisfaction, do the above steps again and set a higher core temperature.

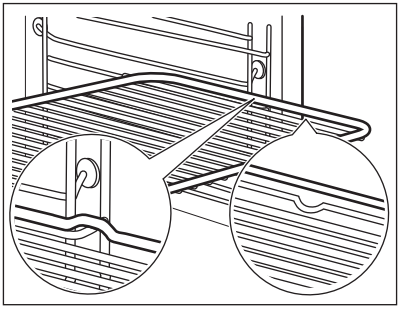
You can change the temperature at any time during the cooking. Press ⏲ to change the set core temperature.

WARNING!
Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

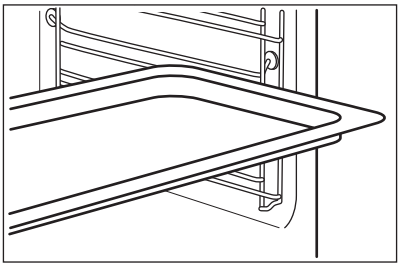
8.2 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

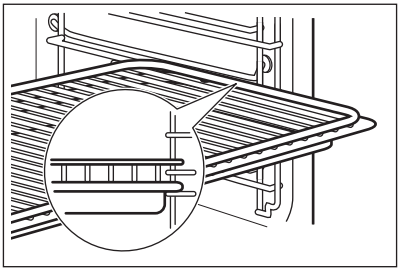
Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.

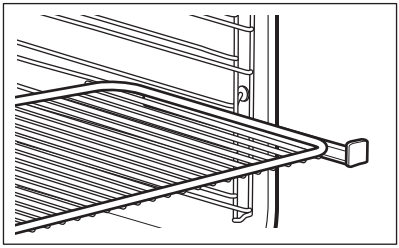


8.3 Using telescopic runners

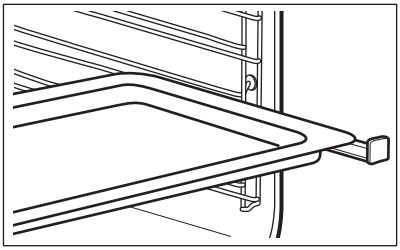
Do not oil the telescopic runners.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

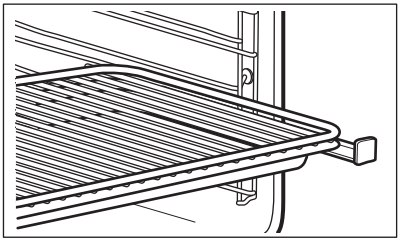
Wire shelf:
Put the wire shelf on the telescopic runners.



Deep pan:
Put the deep pan on the telescopic runners.



Wire shelf and deep pan together:
Place the wire shelf and the deep pan together on the telescopic runner.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS

Refer to Safety chapters.

10.1 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The tables below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

10.2 True Fan Cooking PLUS

Use the second shelf position.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(ml)	(°C)	(min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.

FROZEN READY MEALS	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

FOOD REGENERATION	(min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25

FOOD REGENERATION	(min)
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.

ROASTING	(°C)	(min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

10.3 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

10.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

10.5 Baking on one shelf level

BAKING IN TINS		(°C)	(min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)
Cake with crumble topping	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	150	35 - 55
Fruit flans made of short pastry	160 - 170	40 - 80

Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)	
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Rye bread:	first: 230	20	1
	then: 160 - 180	30 - 60	
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaited bread / Bread crown	170 - 190	30 - 40	3
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Use the third shelf position.

BISCUITS		(°C)	(min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
Rolls, preheat the empty oven	True Fan Cooking	160	10 - 25
Biscuits made of sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
Puff pastries, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
Biscuits made of yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Pastries made of egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

10.6 Bakes and gratins

Use the first shelf position.

		(°C)	(min)
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
Sweet bakes	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60

10.7 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

CAKES / PASTRIES	(°C)	(min)	2 positions
Cream puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

BISCUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS	(°C)	(min)	2 positions	3 positions
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made of sponge cake mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Puff pastries, preheat the empty oven	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits made of yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made of egg white / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

10.9 Roasting

Use the first shelf position.

BEEF

			(°C)	(min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10

PORK

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAL

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMB

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GAME

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven	up to 1	230	30 - 40
Venison saddle	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

POULTRY

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (STEAMED)

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Crispy baking with: Pizza Function

PIZZA

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60

PIZZA

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60

PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Pizza, thin crust, use a deep pan	200 - 230	15 - 20
Pizza, thick crust	180 - 200	20 - 30
Unleavened bread	230 - 250	10 - 20
Puff pastry flan	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.

GRILL



Use the function: Grill

	(°C)	(min) 1st side	(min) 2nd side	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Beef fillet	230	20 - 30	20 - 30	3
Pork loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veal loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamb saddle	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Whole fish, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Frozen Foods

DEFROSTING

Use the function: True Fan Cooking.

	(°C)	(min)	
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the first shelf position.

For large portions of food place an upturned empty plate on the bottom of the oven cavity. Put the food in a deep dish and set it on top of the plate inside the oven. Remove the shelf supports if necessary.

	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Whip the cream when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.14 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

VEGETABLES	(°C)	(h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6

VEGETABLES	(°C)	(h)
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

FRUIT	(h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

10.15 Food Sensor

BEEF	Food core temperature (°C)		
	Rare	Medium	Well done
Roast beef	45	60	70
Sirloin	45	60	70

BEEF	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Meatloaf	80	83	86

PORK	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Ham / Roast	80	84	88
Saddle chop / Pork loin, smoked / Pork loin, poached	75	78	82

VEAL	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Roast veal	75	80	85
Veal knuckle	85	88	90

MUTTON / LAMB	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Mutton leg	80	85	88
Mutton saddle	75	80	85
Roast lamb / Lamb leg	65	70	75

GAME	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Hare saddle / Venison saddle	65	70	75
Hare leg / Hare, whole / Venison leg	70	75	80

POULTRY	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Chicken	80	83	86
Duck, whole / half / Turkey, whole / breast	75	80	85

POULTRY	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Duck, breast	60	65	70

FISH (SALMON, TROUT, ZANDER)	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Fish, whole / large / steamed / Fish, whole / large / roasted	60	64	68

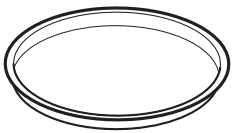
CASSEROLES - PRE-COOKED VEGETABLES	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Zucchini casserole / Broccoli casserole / Fennel casserole	85	88	91

CASSEROLES - SAVOURY	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
Cannelloni / Lasagne / Pasta bake	85	88	91

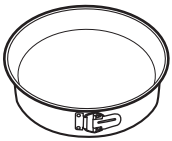
CASSEROLES - SWEET	Food core temperature (°C)		
	Less	Medium	More
White bread casserole with / without fruit / Rice porridge casserole with / without fruit / Sweet noodle casserole	80	85	90

10.16 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



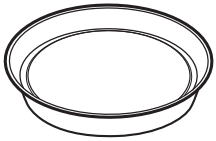
Pizza pan



Baking dish



Ramekins



Flan base tin

Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

10.17 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

	(°C)	(min)	
Bread sticks, 0.5 kg in total	190 - 200	50 - 60	3
Baked scallops in shells	180 - 200	30 - 40	4
Whole fish in salt, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Whole fish in parchment, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0.5 kg in total)	170 - 180	40 - 50	3
Apple crumble	190 - 200	50 - 60	4
Chocolate muffins (20; 0.5 kg in total)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins

		(°C)	(min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1

BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits

Use the third shelf position.

		(°C)	(min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, pre-heat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

MULTILEVEL BAKING. Biscuits

		(°C)	(min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4

GRILL

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		(min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 **Cleaning Agents**	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 **Everyday Use**	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
 **Accessories**	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to clean: Cavity embossment

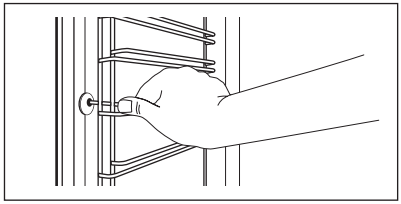
Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

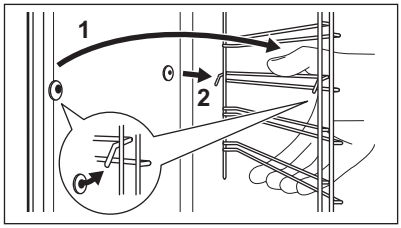
11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



11.4 How to use: Aqua Cleaning

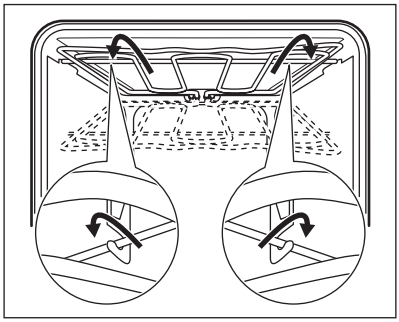
This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1	Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
Step 2	Set the function: .
Step 3	Set the temperature to 90 °C.
Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

11.5 How to remove: Grill

WARNING!
There is a risk of burns.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold to clean it. Remove the shelf supports.
Step 2	Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders. The grill folds down.
Step 3	Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
Step 4	Install the grill in the opposite sequence.



Step 5	Install the shelf supports.

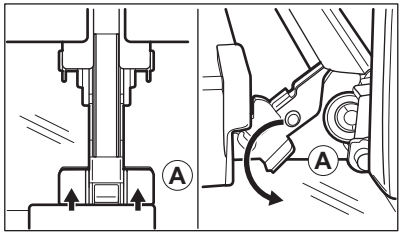
11.6 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

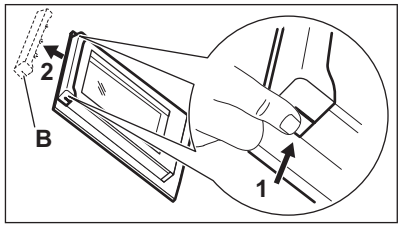
WARNING!
The door is heavy.

CAUTION!
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

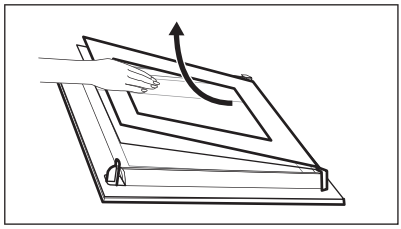
Step 1	Fully open the door.
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.



Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

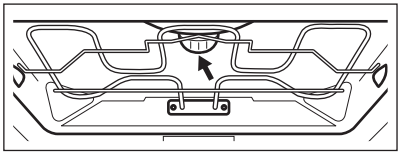
11.7 How to replace: Lamp

WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.
Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS .	You filled the cavity embossment with water.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....

We recommend that you write the data here:	
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

13. TECHNICAL DATA

13.1 Technical data

Voltage	230 V
Frequency	50 - 60 Hz

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	BER352110M 944188559
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.5 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving

The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

На нашем веб-сайте вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 38
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....40
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 43
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....44
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 44
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....45
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 47
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....48
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....52
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....52
11. УХОД И ЧИСТКА..... 69
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....73
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....74
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 74

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного 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, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- 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 духового шкафа 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)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560 x 20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 25 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 машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- 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.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, 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 духового шкафа 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.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

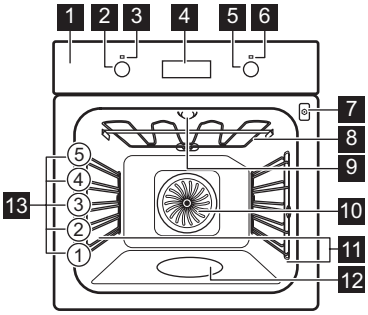
2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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

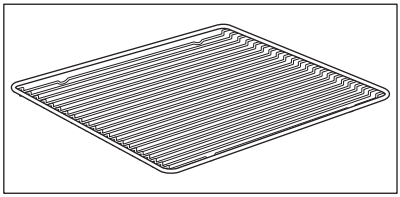
3.1 Общий обзор



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

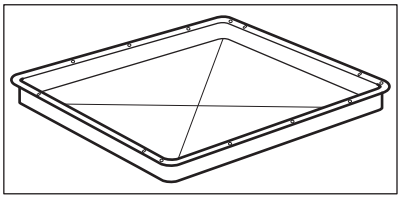
3.2 Аксессуары

Решетка



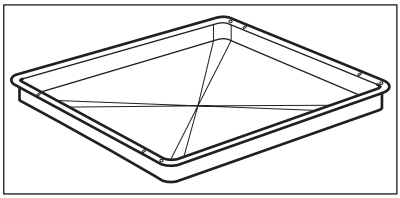
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



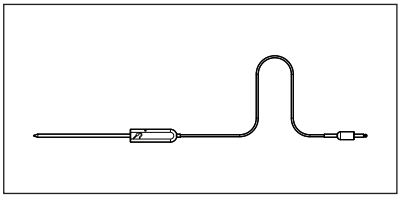
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



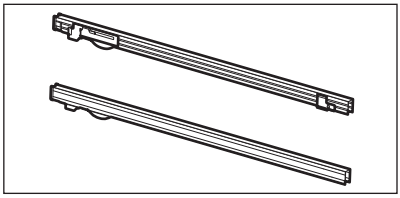
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продуктов.

Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

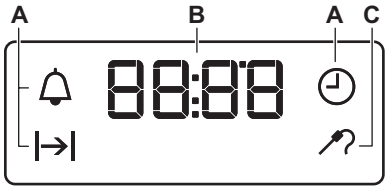
4.1 Утапливаемые ручки

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.

4.3 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер
C. Индикация термощупа

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.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Установка времени на часах	**Очистка духового шкафа**	**Предварительный разогрев пустого духового шкафа**
1. Установите время с помощью кнопок + и —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа. 2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч. 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.

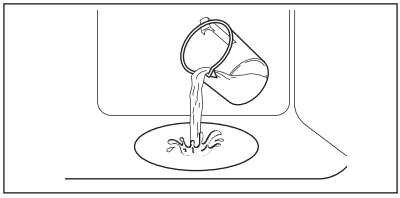
6.1 Способ настройки Режим нагрева

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 Выбор функции:Горячий воздух ПЛЮС

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Пункт 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Пункт 2	Наполните выемку камеры водопроводной водой. ⓘ Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.



Пункт 3	Выберите в меню: .
Пункт 4	Задайте температуру поворотом ручки управления.
Пункт 5	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.
Пункт 6	Поставьте пищу в духовой шкаф. См. главу «Указания и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
Пункт 7	Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».
Пункт 8	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
Пункт 9	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

6.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовл.	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

Режим нагрева	Применение
 Влажная конвекция	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». Влажная конвекция.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 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 приготовл.. 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.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

Режим нагрева	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.

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

6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно 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», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Часы	Назначение
Установка Времени Суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
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 +, —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Смена параметра: Установка Времени Суток	
Шаг 1	Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Смена параметра: Установка Времени Суток	
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок +, —. 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 +, —. На дисплее отображается: |→|. 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 +, —. Функция запускается автоматически через 5 секунд. 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: —. Через несколько секунд функция часов будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

8.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

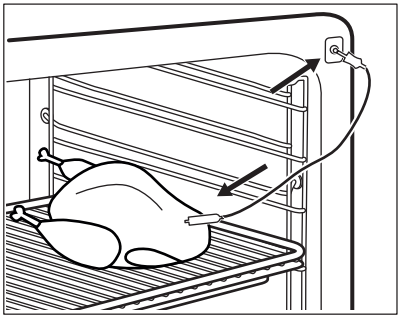
- температуру духового шкафа (минимум 120°C),

- температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
2. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .

3. С помощью кнопок + или — задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

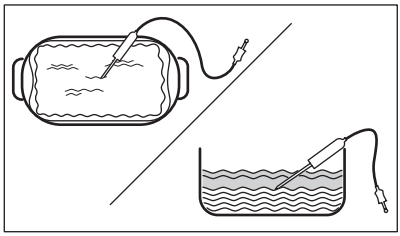
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры.

Нажмите на чтобы установить температуру внутри продукта.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

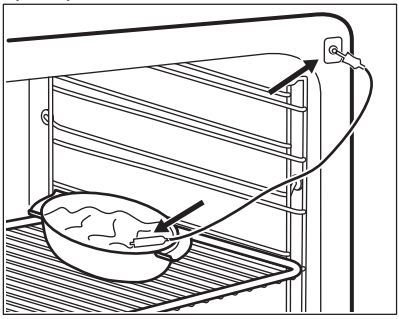
Категория блюд: запеканки

1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться днища посуды для запекания.



3. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.

4. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .

5. С помощью кнопок + или — задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

7. Выключите прибор.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры.

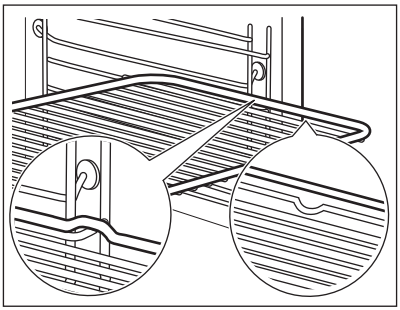
Нажмите на чтобы установить температуру внутри продукта.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

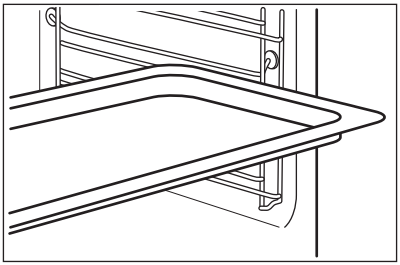
8.2 Установка принадлежностей

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

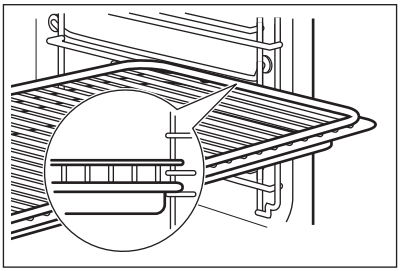
Решетка:
Вставьте решетку между направляющими,.



Стандартный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Стандартный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

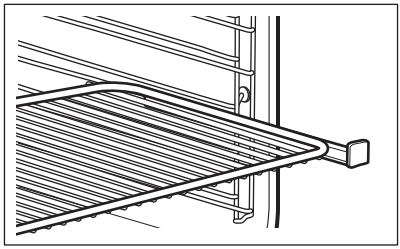


8.3 Использование телескопических направляющих

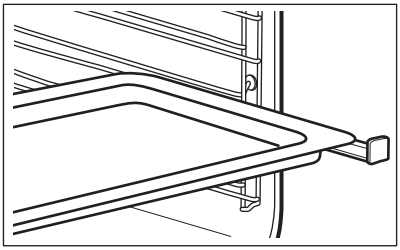
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

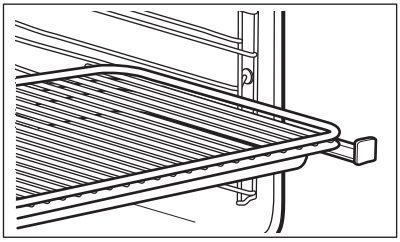
Решетка:
Установите решетку на телескопические направляющие.



Противень для жарки:
Установите эмалированный противень на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:
Установите решетку и эмалированный противень на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа 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 духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

10.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(мл)	(°C)	(мин)
Сахарное печенье / Лепёшки из песочного теста / Круассаны	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
Круассаны	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
Макарон. изд.	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.

Используйте стеклянную глубокую емкость.

ЖАРКА	(°C)	(мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жаркое из свинины	180	65 - 80

10.3 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.

10.4 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.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

10.5 Выпекание на одном уровне

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		(°C)	(мин)	
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит "Мадера" / Пироги с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготовл.	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
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовл..

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Пшенично-ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	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.

БИСКВИТЫ		(°C)	(мин)
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	160	10 - 25
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	190 - 210	10 - 25

10.6 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.

		(°C)	(мин)
Багеты с плавленым сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовл.	180 - 200	25 - 40
Выпечка с рыбой	Традиционное приготовл.	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкая выпечка	Традиционное приготовл.	180 - 200	40 - 60
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготовл.	180 - 200	45 - 60

10.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	(°C)	(мин)	2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

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

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

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).

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

10.9 Жарка

Используйте первое положение противня.

ГОВЯДИНА			(°C)	(мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовл.	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8

ГОВЯДИНА

			(°C)	(мин)
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(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, предварительно отваренная	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 / Жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧЬ

Использование функции: Традиционное приготовл..

	(кг)	(°C)	(мин)
Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	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.

	(кг)	(°C)	(мин)
Птица, разделанная на куски	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

ПТИЦА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
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 приготовл..

	(кг)	(°C)	(мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Сырный торт (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
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55
Фламмкухен	230 - 250	12 - 20

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Пирожки	180 - 200	15 - 25

10.11 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
Свиная 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, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Замороженные продукты

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование функции: Горячий воздух.

	(°C)	(мин)	
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, толстый.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.13 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

Используйте первое положение противня.

духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для 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	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

10.14 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.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

ОВОЩИ	(°C)	(ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перец	60–70	5–6
Суповая зелень	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

ФРУКТЫ	(ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9

10.15 Термощуп

ГОВЯДИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	**Средняя**	**Прожаренное**
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

ГОВЯДИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Мясной рулет	80	83	86

СВИНИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82

ТЕЛЯТИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75

ДИЧЬ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Седло зайца / Седло оленя/косули	65	70	75

ДИЧЬ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/ косули	70	75	80

ПТИЦА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

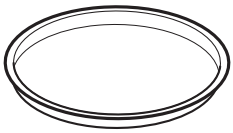
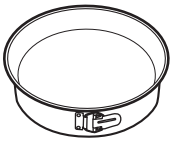
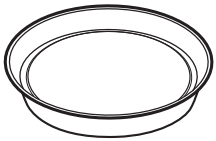
ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из макаронных изделий	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

10.16 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

			
Сковорода для пиццы	**Емкость для запекания**	**Горшочки**	**Форма для флана**
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.17 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

	 (°C)	 (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

10.18 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах

		(°C)	(мин)	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовл.	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	180	70 - 90	1

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

		(°C)	(мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	160	20 - 30
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	170	20 - 30

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

		(мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	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 относительно очистки

Чистящие средства	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

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

Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, 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

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

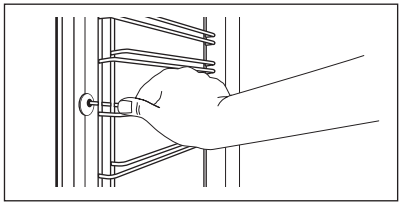
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой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

Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

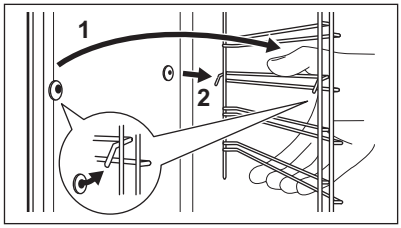
11.3 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Пункт 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Пункт 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



Пункт 3	Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.
Пункт 4	Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



11.4 Применение: Водяная очистка

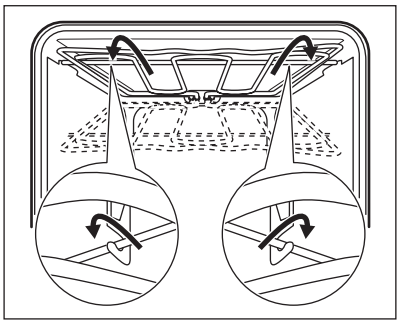
В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Шаг 1	Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
Шаг 2	Установите функцию: .
Шаг 3	Установите температуру 90°C.
Шаг 4	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
Шаг 5	Выключите духовой шкаф.
Шаг 6	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

11.5 Извлечение: Гриль

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов.

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



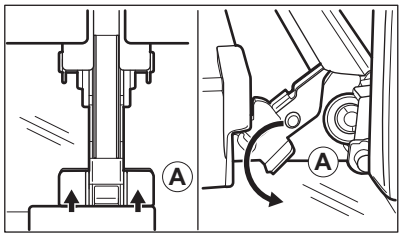
11.6 Извлечение и установка: Дверца

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

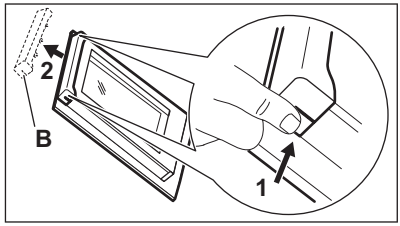
ВНИМАНИЕ!
Дверца имеет большой вес.

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

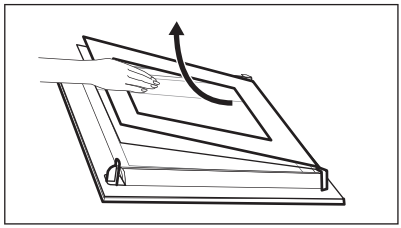
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



Шаг 3	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.
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

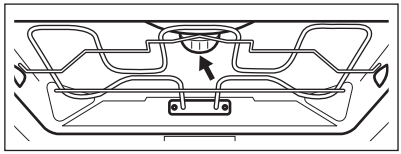
11.7 Замена лампы освещения

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

Пункт 1 Чтобы снять плафон, поверните его.



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

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.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
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 удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Номер изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Технический лист*

Торговый знак	AEG
Модель	BER352110M 944188559
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.99 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.81 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	71 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	32.5 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г и СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

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

14.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа 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 духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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

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

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

Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867362855-B-172021

EAC CE

AEG