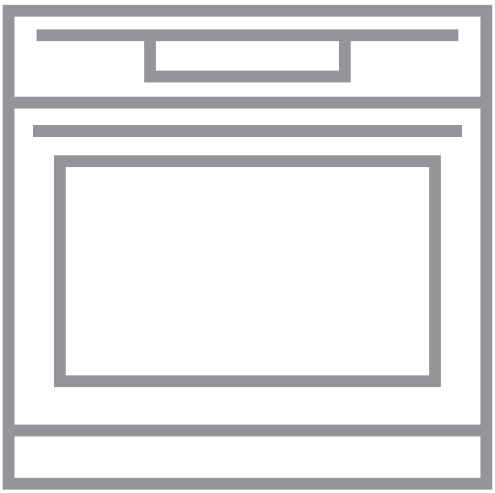
BES331111M

RU **Инструкция по эксплуатации**
Духовой шкаф

USER MANUAL



AEG

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.....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. УСТАНОВКА.....8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....11
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....11
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....13
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....14
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....15
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....16
12. УХОД И ЧИСТКА.....25
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....28
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....29
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....29
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....30

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка

направляющих для противня производится в обратном порядке.

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. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (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	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к сети

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.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	**Сечение сетевого кабеля (мм²)**
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

2.3 Использование

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, 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.
- 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.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

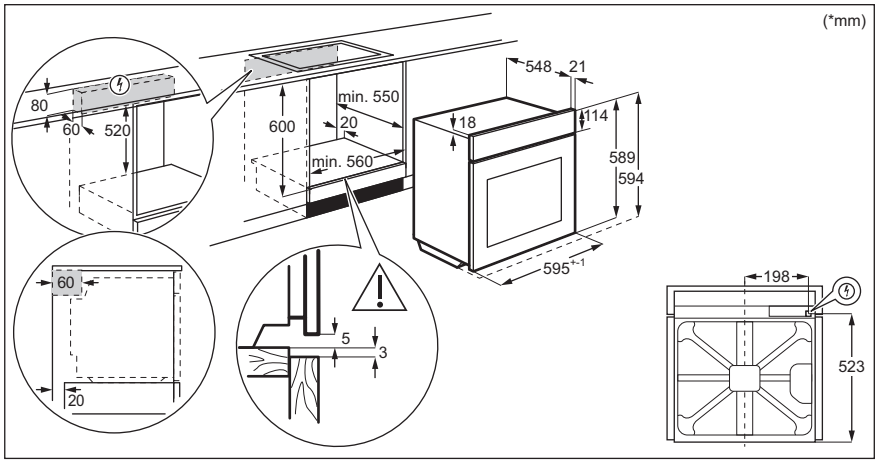
3. УСТАНОВКА

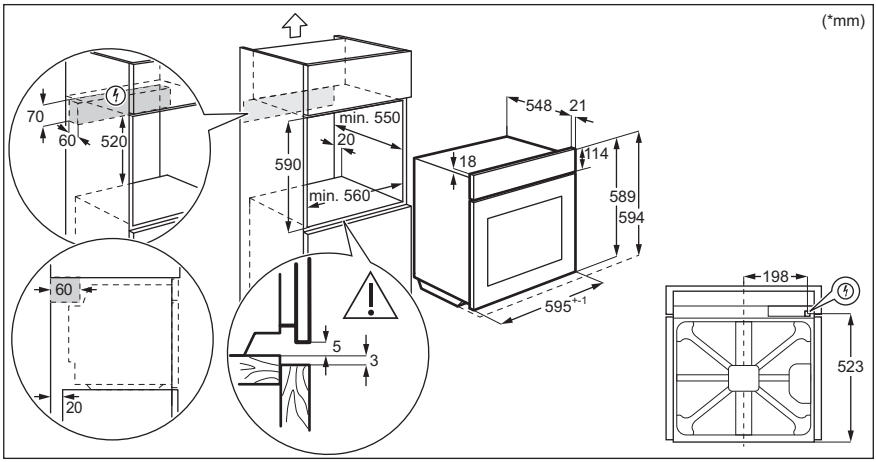
ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

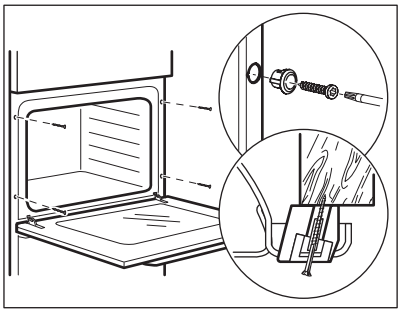
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



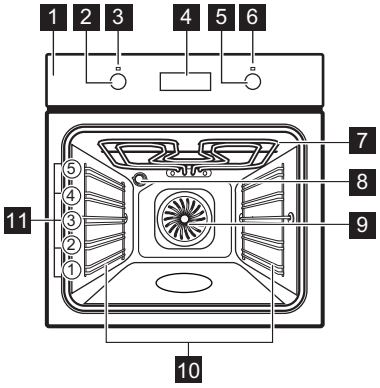


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Световой индикатор/символ включения
4 Дисплей
5 Ручка управления (термостата)
6 Индикатор/символ температуры
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения
9 Вентилятор
10 Съемная направляющая для противня
11 Положение противней

4.2 Аксессуары

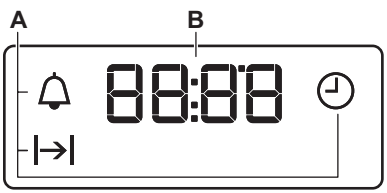
- **Решетка**
  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Универсальный эмалированный противень**
  Для тортов и печенья. Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
  Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
⏲	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.

5.2 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

6.1 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. 3. 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.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

7.1 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».

7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 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.

8.2 Способ настройки Функции часов

Смена параметра Установка Времени Суток

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

Пункт 1	Несколько раз нажмите +. Замигает .
Пункт 2	Для установки времени воспользуйтесь + и —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Способ настройки Продолж.

Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Несколько раз нажмите . Замигает .
Пункт 3	Для продолжительности воспользуйтесь + и —. На дисплее отобразится . По окончании заданного времени на дисплее замигает . Будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
Пункт 4	Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
Пункт 5	Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки Таймер

Пункт 1	Несколько раз нажмите . Замигает .

Способ настройки Таймер	
Пункт 2	Для установки времени воспользуйтесь + и —. Функция запускается автоматически через 5 секунды. По истечении времени выдается сигнал.
Пункт 3	Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
Пункт 4	Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции Функции часов	
Пункт 1	Неоднократными нажатиями кнопки ⏲ добейтесь начала мигания символа часов.
Пункт 2	Нажмите и удерживайте —. Через несколько секунд функция часов будет отключена.

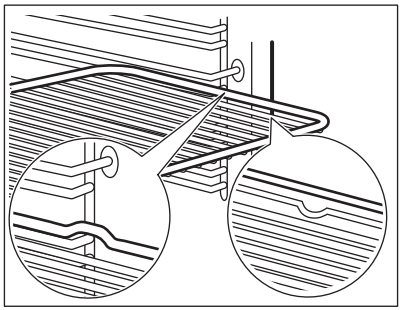
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

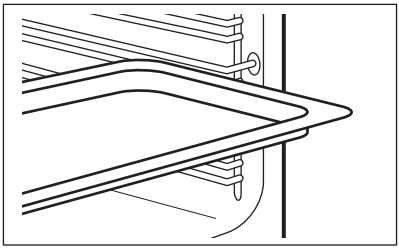
9.1 Установка аксессуаров

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

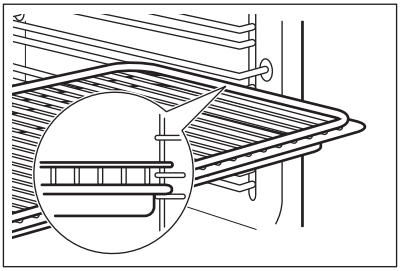
Решетка:
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



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



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

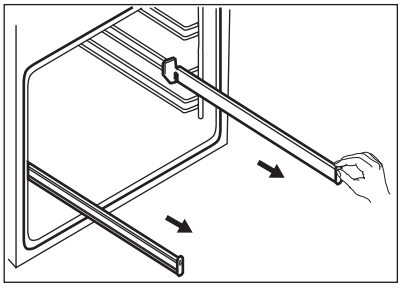


9.2 Использование телескопических направляющих

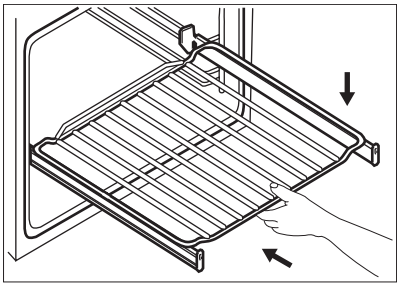
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Пункт 1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



Пункт 2 Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 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.

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

Приготовление выпечки
Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

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

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

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

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

11.2 Выпечка и жарка

ПИРОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготовл. (°C)		Горячий воздух (°C)		(мин)	
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 смФорма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 смФорма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 смФорма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень

ПИРОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготовл. (°C)		Горячий воздух (°C)		(мин)	
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 смФорма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 смФорма для выпечки

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготовл. (°C)		Горячий воздух (°C)		(мин)	
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

ФЛАНЫ	Традиционное приготовл. (°C)		Горячий воздух (°C)		(мин)
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

МЯСО	Традиционное приготовл. (°C)	Горячий воздух (°C)	(мин)
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	200	70 - 75

МЯСО	Традиционное приготовл. (°C)		Горячий воздух (°C)		(мин)
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130

МЯСО	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		(мин)
	(°C)		(°C)		
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

Используйте второе положение противня.

РЫБА	Традиционное приготовл.	Горячий воздух	(мин)
	(°C)	(°C)	
Форель/ Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55
Тунец/Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

11.3 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	(кг)	(мин) 1-я сторона	(мин) Вторая сторона
Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половинка цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебабы, 4	-	10 - 15	10 - 12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	(кг)	(мин) 1-я сторона	(мин) Вторая сторона
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Фрикадели, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбн. филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.

Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

ГОВЯДИНА	(°C)	(мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА	(°C)	(мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные/ Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет, 0.75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60

СВИНИНА	(°C)	(мин)
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0.75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА	(°C)	(мин)
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА	(°C)	(мин)
Ножка ягненка/ Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

ПТИЦА	(°C)	(мин)
Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50

ПТИЦА	(°C)	(мин)
Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240

РЫБА (НА ПАРУ)	(°C)	(мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

11.5 Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

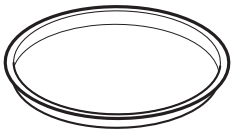
ОВОЩИ	(°C)	(час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Установите температуру 60°C - 70°C.

ФРУКТЫ	(час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

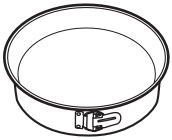
11.6 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая диаметр 28 см



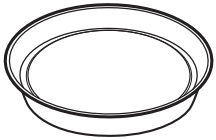
Емкость для запекания

Темная, неотражающая диаметр 26 см



Горшочки

Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см



Форма для флана

Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.7 Влажная конвекция

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

		(°C)		(мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50

		(°C)		(мин)
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

11.8 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				(°C)	(мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

				(°C)	(мин)	
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Стандартный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

12. УХОД И ЧИСТКА

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

12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

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.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. 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.

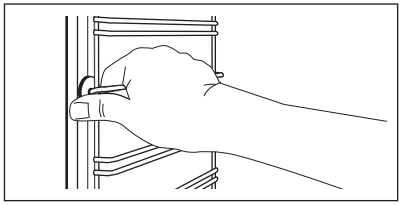
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

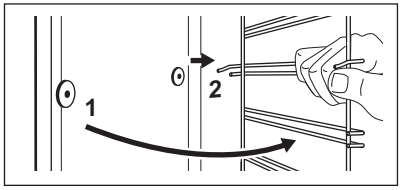
Пункт 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

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.



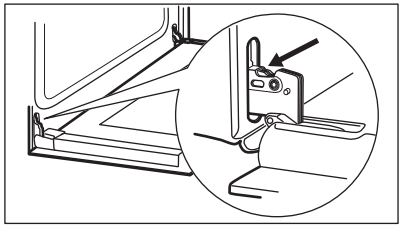
12.3 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

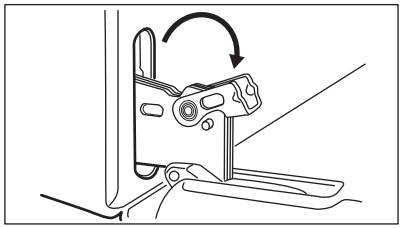
Пункт 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

Пункт 2 Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.

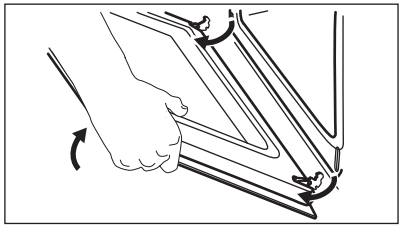


Пункт 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.

Пункт 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

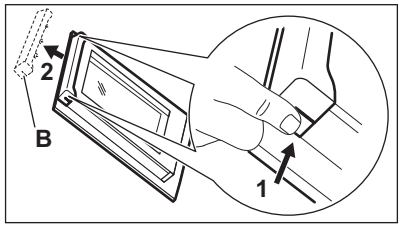


Пункт 5 Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

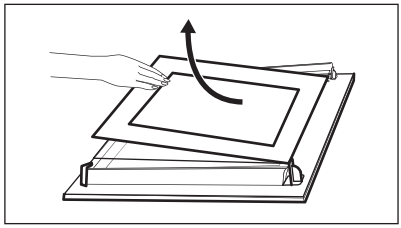


Пункт 6 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

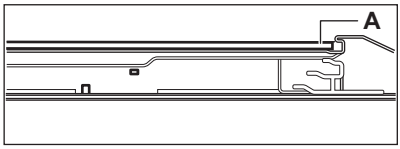
Пункт 7 Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



Пункт 8	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
Пункт 9	После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.



Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является шероховатой на ощупь там, где расположены надписи.
Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.4 Замена лампы освещения

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

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

Перед заменой лампы:		
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.

Задняя 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.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

13.1 Что делать, если...

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

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Загрязнен уплотнитель дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время.
Лампа освещения не горит.	Лампа перегорела.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

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

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

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Технический лист*

Торговый знак	AEG
Модель	BES331111M 949496150
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.93 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)	72 л

Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Масса (M)	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.

15.2 Экономия электроэнергии

Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была 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. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу 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.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

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

Изготовлено в Италии

www.aeg.com/shop



867368041-B-252021

EAC CE

AEG