

▶ BPK748380M

RU Инструкция по эксплуатации  
Духового шкафа

# 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 и ремонте:

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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

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


## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.


При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена 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

---

<b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>5</b>
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	5
1.2 Общие правила техники безопасности.....	6
<b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>8</b>
2.1 Установка.....	8
2.2 Подключение к сети.....	9
2.3 Эксплуатация.....	9
2.4 Уход и чистка.....	10
2.5 Пиролитическая очистка.....	11
2.6 Внутреннее освещение.....	12
2.7 Сервис.....	12
2.8 Утилизация.....	12
<b>3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....</b>	<b>13</b>
3.1 Общий обзор.....	13
3.2 Аксессуары.....	13
<b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>15</b>
4.1 Панель управления.....	15
4.2 Дисплей.....	15
<b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>18</b>
5.1 Первая очистка .....	18
5.2 Первое подключение.....	18
5.3 Беспроводное соединение.....	18
5.4 Первый разогрев.....	19
<b>6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>20</b>
6.1 Способ настройки Режимы нагрева.....	20
6.2 Способ настройки Помощь в приготовлении.....	20
6.3 Режимы нагрева.....	21
6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	23
<b>7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>24</b>
7.1 Описание функций часов.....	24
7.2 Способ настройки Функции часов.....	24
<b>8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>27</b>
8.1 Установка аксессуаров.....	27
8.2 Использование телескопических направляющих.....	27
8.3 Термошуп.....	28
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>32</b>
9.1 Сохранение:Любимые программы.....	32
9.2 Блокировка функций.....	32
9.3 Автоматическое выключение.....	32
9.4 Вентилятор охлаждения.....	33
<b>10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>34</b>
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	34
10.2 Влажная конвекция.....	34
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....	35

10.4	Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	35
<b>11.</b>	<b>УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>38</b>
11.1	Примечание относительно очистки.....	38
11.2	Снятие направляющих для противней .....	38
11.3	Применение: Пиролитическая очистка.....	39
11.4	Напоминание об очистке.....	40
11.5	Извлечение и установка: Дверца.....	40
11.6	Замена лампы освещения.....	42
<b>12.</b>	<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>44</b>
12.1	Что делать, если.....	44
12.2	Управление: Коды ошибок.....	45
12.3	Информация для обращения в сервис-центр.....	46
<b>13.</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>47</b>
13.1	Технические данные.....	47
<b>14.</b>	<b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>48</b>
14.1	Технический лист*.....	48
14.2	Экономия электроэнергии.....	48
<b>15.</b>	<b>СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>50</b>
15.1	Меню.....	50
15.2	Подменю для: Очистка.....	50
15.3	Подменю для: Опции.....	50
15.4	Подменю для: Подключения.....	51
15.5	Подменю для: Настройка.....	51
15.6	Подменю для: Сервис.....	52
<b>16.</b>	<b>ВСЕ ПРОСТО!.....</b>	<b>53</b>
<b>17.</b>	<b>СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!.....</b>	<b>55</b>

# **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, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 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.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и мобильными устройствами с My AEG Kitchen.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части 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 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 перчатки.
- 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 встраиваемую 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.

- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

## 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.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен 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 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.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 2.3 Эксплуатация

### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

## **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. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и 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 Пиролитическая очистка

### **ВНИМАНИЕ!**

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

## 2.6 Внутреннее освещение

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация

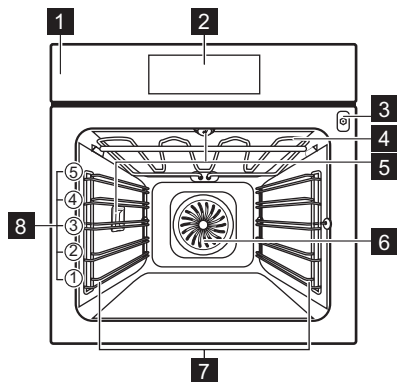
### **ВНИМАНИЕ!**

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. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор

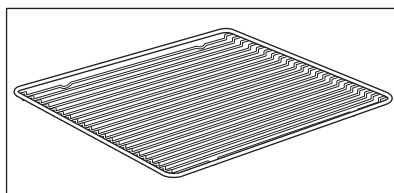


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Положение противней

### 3.2 Аксессуары

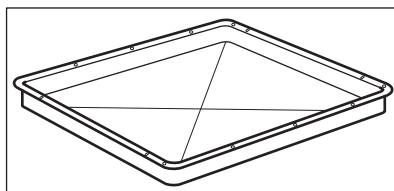
#### Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



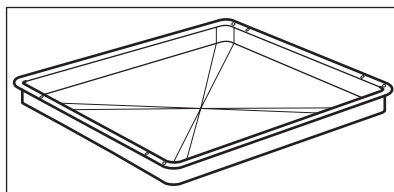
#### Стандартный противень

Для тортов и печенья.



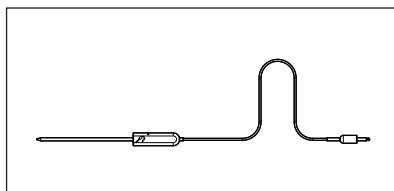
#### Глубокий эмалированный противень для гриля

Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.



#### Термощуп

Измерение температуры внутри продукта.

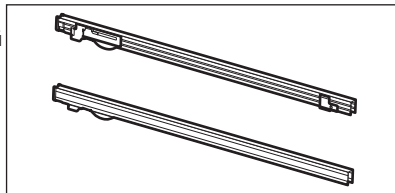


# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

---

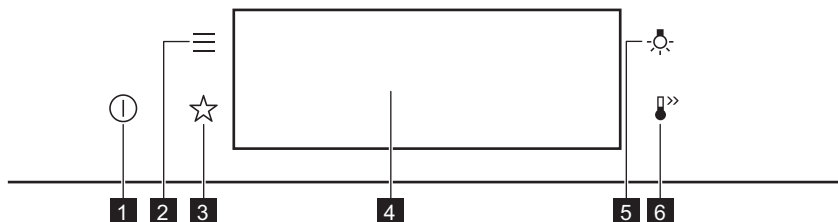
## Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

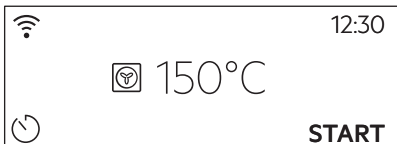
### 4.1 Панель управления



<b>1</b>	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
<b>2</b>	Меню	Вывод списка функций духового шкафа.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый нагрев	Включение и выключение функции Быстрый нагрев.

 <b>Нажмите</b>	 <b>Переместите</b>	 <b>Нажмите и удерживайте</b>
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

### 4.2 Дисплей






	После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.
---	--

# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.


	<p>Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.</p>
	<p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p>
	<p>Дисплей с максимальным набором функций.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Установка Времени Суток</li> <li>C. ПУСК/СТОП</li> <li>D. температура</li> <li>E. Режимы нагрева</li> <li>F. Таймер</li> <li>G. Термощуп (только для ряда моделей)</li> </ul>

## Индикация дисплея

**Базовая индикация** - навигация по дисплею.

 Установка температуры.	 Подтверждение выбора / параметра настройки.	 Возврат на один уровень в меню.	 Отмена последнего действия.	 Включение и выключение опций.
--	---	---	---	---





**Индикаторы функций Звуковой сигнал** - по истечении времени приготовления выдается сигнал.

 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.
--	--	---

## Индикация таймеров



# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.




Индикация дисплея	
 Установка функции Отложенный запуск.	 Отмена настройки.
Индикация функции дверцы	
 Дверца духового шкафа заблокирована.	
Индикатор <b>Wi-Fi</b> - возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.	
 Произведено подключение Wi-Fi.	

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая очистка

		
<b>Пункт 1</b>	<b>Пункт 2</b>	<b>Пункт 3</b>
Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Протрите духовой шкаф и аксессуары мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.	Поместите в духовой шкаф все аксессуары и съемные направляющие для противней.



### 5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо задать Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость Звук. Сигнала, Установка Времени Суток.

### 5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.

<b>Пункт 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Пункт 2</b>	Нажмите  . Выберите Настройки / Подключения.
<b>Пункт 3</b>	Сдвиньте или нажмите  для включения Wi-Fi.
<b>Пункт 4</b>	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.

Для дальнейших действия следуйте инструкциям, приведенным в брошюре «Mobile App».




Срежьте путь!



## 5.4 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

<b>Пункт 1</b>	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
<b>Пункт 2</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
<b>Пункт 3</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

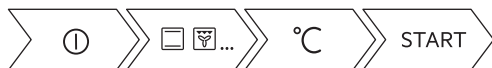
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки Режимы нагрева

Пункт 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Пункт 2	Для входа в подменю нажмите на символ режим нагрева.
Пункт 3	Выберите режим нагрева и нажмите <b>OK</b> . На дисплее отобразятся настройки температуры.
Пункт 4	Выберите температуру и нажмите <b>OK</b> .
Пункт 5	Нажмите <b>START</b> . Термощуп - датчик можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите <b>STOP</b> .	
Пункт 6	Выключите духовой шкаф.

### Срежьте путь!



### 6.2 Способ настройки Помощь в приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Вес, автоматич.
- Термощуп

Степень готовности, до которой будет доведено блюдо:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо Прожаренная или Больше

Пункт 1	Нажмите  .
Пункт 2	Нажмите  . Введите Помощь в приготовлении.







Пункт 3	Выберите блюдо или вид продукта.
Пункт 4	Нажмите START .

Срежьте путь!






## 6.3 Режимы нагрева






### Стандартные режимы нагрева




Режим нагрева	Назначение
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Назначение
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек с профессиональной хрустящей корочкой, блестящей и румяной.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

## Особые режимы нагрева

Режим нагрева	Назначение
 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: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.
 Поддержание Тепла	Для сохранения пищи в теплом виде.

Режим нагрева	Назначение
 <b>Подогрев Тарелок</b>	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 <b>Консервирование</b>	Консервирование овощей (например, огурцов).
 <b>Высушивание</b>	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.

## 6.4 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.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

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


## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Описание функций часов

Часы	Назначение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч. 59 мин.
Действие по окончании отсчета	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала / или окончания приготовления.
Продление времени приготовления	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка времени обратного отсчета. Максимум 23 ч. 59 мин. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

### 7.2 Способ настройки Функции часов

Настройка часов	
Пункт 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Пункт 2	Задайте время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите  .
Пункт 3	Задайте время. Нажмите ОК.


Срежьте путь!




Выбор опции окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.



## Выбор опции окончания приготовления

Пункт 2	Нажмите  .
Пункт 3	Нажмите ● ● ● .
Пункт 4	Нажмите Действие по окончании отсчета.
Пункт 5	Выберите необходимые: Действие по окончании отсчета. Нажмите ОК.

## Установка отсрочки начала и окончания приготовления


Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите  для установки времени приготовления.
Пункт 3	Нажмите ● ● ● .
Пункт 4	Нажмите Отложенный запуск.
Пункт 5	Выберите требуемое значение.
Пункт 6	Нажмите ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

## Увеличение времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Нажмите **+1мин** для увеличения времени приготовления.

## Изменение настроек таймера

Пункт 1	Нажмите  .
Пункт 2	Задайте значение таймера.
Пункт 3	Нажмите ОК.

### **Изменение настроек таймера**

В ходе приготовления можно изменить значение температуры.

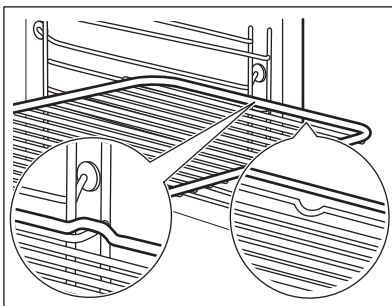
## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

### 8.1 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.

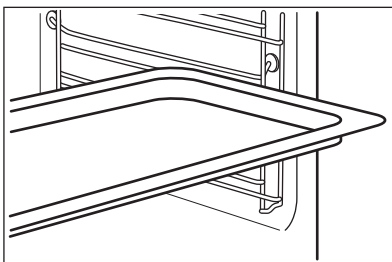
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



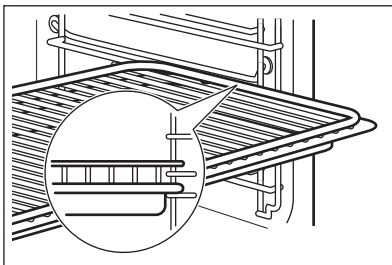
#### Стандартный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



#### Решетка, Стандартный противень / Противень для жарки:

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



### 8.2 Использование телескопических направляющих

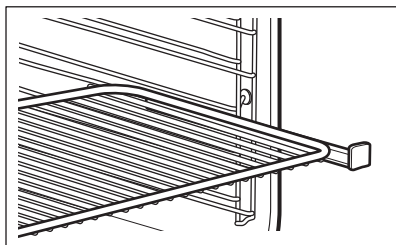
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

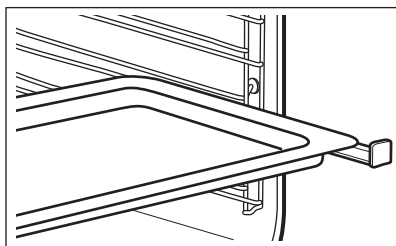
## Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие.



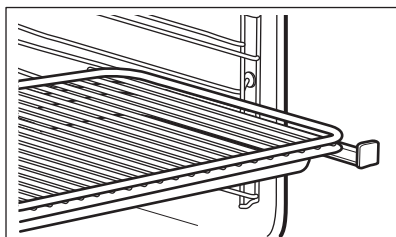
## Противень для жарки:

Установите эмалированный противень на телескопические направляющие.



## Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

Установите решетку и эмалированный противень на телескопические направляющие.



## 8.3 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Термощуп можно использовать совместно с любым режимом приготовления.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

### Необходимо задать два значения температуры:

°C

Температура духового шкафа (минимум 120°C).



Температура внутри продукта.

## Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.	В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.	Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. «Книгу рецептов».
---	---	--	--

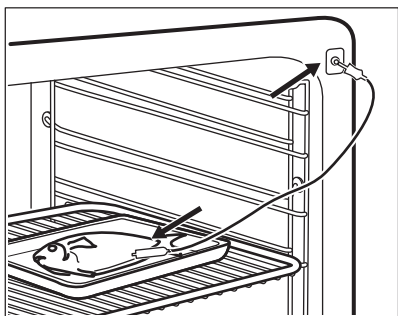
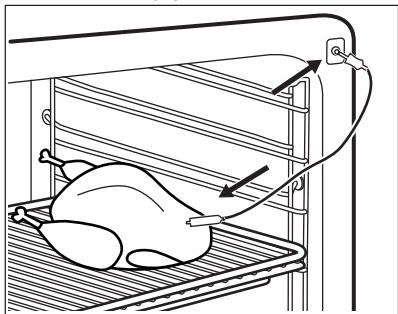
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

## Применение: Термощуп

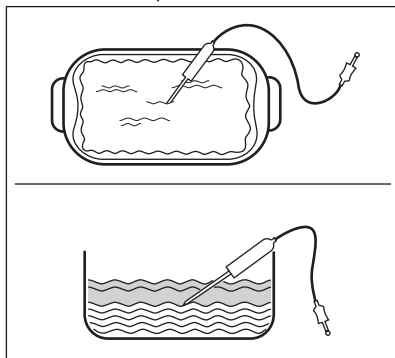
<b>Пункт 1</b>	Включите духовой шкаф.	
<b>Пункт 2</b>	Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.	
<b>Пункт 3</b>	Вставьте Термощуп.	
<b>Мясо, птица и рыба</b>		<b>Тушеная говядина</b>

## ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.



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 дна посуды для запекания. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.




**Пункт 4** Вставьте штекер термощупа в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура Термощуп.

**Пункт 5** Для установки температуры внутри продукта нажмите .

**Пункт 6** Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал - по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и прекращение приготовления - по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

**Пункт 7** Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для выхода на главный экран.

<b>Пункт 8</b>	Нажмите <b>START</b> . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
<b>Пункт 9</b>	Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. <div data-bbox="213 363 1028 491" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p></div>




**Срежьте путь!**



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



### 9.1 Сохранение: Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. Можно записать в память три избранные программы.

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Выберите желаемую настройку.
Пункт 3	Нажмите  . Выберите Любимые программы.
Пункт 4	Выберите Сохранить текущее.
Пункт 5	Нажмите + для того, чтобы добавить настройку в список «Любимые программы». Нажмите ОК.
Нажмите  для сброса настройки. Нажмите  для отмены настройки.	



### 9.2 Блокировка функций

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Можно включить только при работе духового шкафа.



Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Установите режим нагрева духового шкафа.
Пункт 3	Для включения данной функции одновременно нажмите  и  .
Для выключения функции повторите действие 3. При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.	

### 9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5



 (°C)	 (час)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Время окончания, Низкотемпературное приготовление.

## 9.4 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. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ВНИМАНИЕ!

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 удастся, поищите похожий рецепт. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

### 10.2 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

## 10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

## 10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

### Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах





		 (°C)	 (МИН)	
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	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 приготовление	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 приготовление	170	20 - 30



## ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

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


## ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки

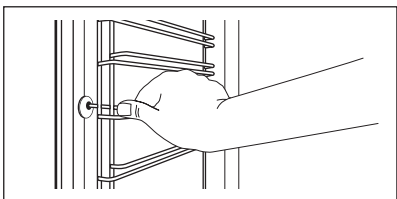
 <b>Чистящие средства</b>	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

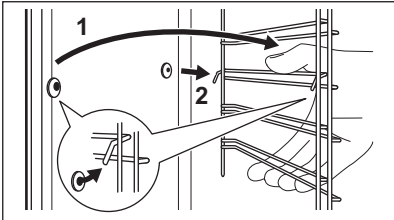
 <b>Ежедневное использование</b>	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

 <b>Аксессуары</b>	После каждого использования все аксессуары духового шкафа 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 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

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

## 11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Производите пиролитическую очистку духового шкафа.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!


Существует риск получения ожогов.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

#### Перед пиролитической очисткой:

<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	<p>Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p>	<p>Чистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягком моющим средством.</p>
---	---	---

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
<p>Включите духовой шкаф.</p>	<p>Нажмите  / Очистка.</p>	<p>Выберите режим очистки.</p>
<p><b>Опция</b></p>	<p><b>Режим очистки</b></p>	<p><b>Продолжительность</b></p>
<p>Короткий</p>	<p>Легкая очистка</p>	<p>1 h</p>
<p>Средний</p>	<p>Нормальная очистка</p>	<p>1 h 30 min</p>
<p>Интенсивный</p>	<p>Тщательная очистка</p>	<p>3 h</p>

ⓘ Когда включается цикл очистки, лампа освещения не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите на **STOP**.  
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

## По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки с дна внутренней камеры.

## 11.4 Напоминание об очистке

Появление напоминания говорит о необходимости произвести очистку.

Использование функции: Пиролитическая очистка.

## 11.5 Извлечение и установка: Дверца

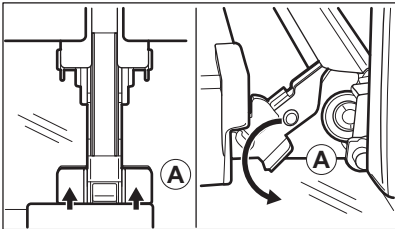
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

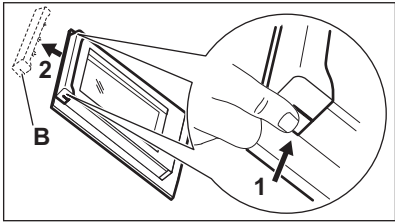
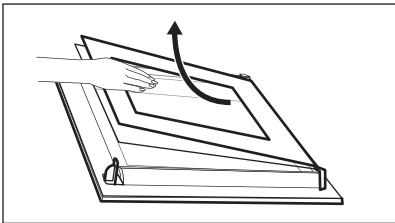
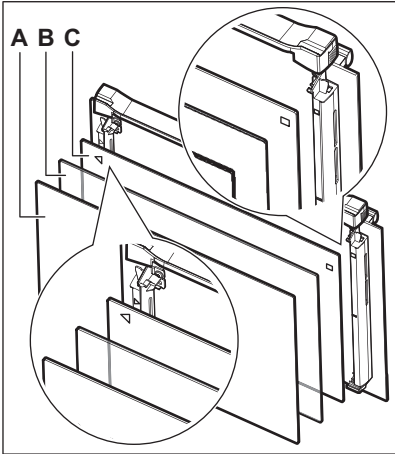
Дверца имеет большой вес.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

<b>Пункт 1</b>	Полностью откройте дверцу.	
<b>Пункт 2</b>	Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
<b>Пункт 3</b>	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.	



<p><b>Пункт 4</b></p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Пункт 5</b></p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Пункт 6</b></p>	<p>Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей дверцы извлеките их вверх из направляющей</p>	
<p><b>Пункт 7</b></p>	<p>Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p><b>Пункт 8</b></p>	<p>После очистки выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p><b>Пункт 9</b></p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.</p>	
<p><b>Пункт 10</b></p>	<p>Убедитесь, что стекла (С, В и А) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель С: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.</p>	

## 11.6 Замена лампы освещения

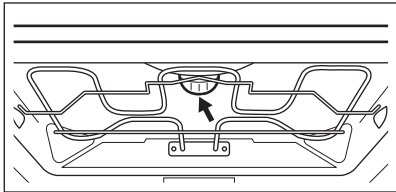
### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

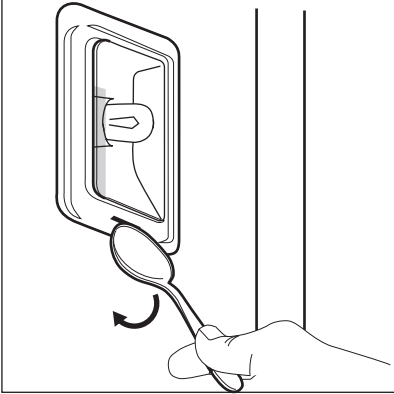
#### Перед заменой лампы:

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

<b>Пункт 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.	
<b>Пункт 2</b>	Очистите стеклянный плафон от грязи.	
<b>Пункт 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.	
<b>Пункт 4</b>	Установите стеклянный плафон на место.	

## Лампа бокового освещения

<b>Пункт 1</b>	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.	
<b>Пункт 2</b>	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
<b>Пункт 3</b>	Очистите стеклянный плафон от грязи.	
<b>Пункт 4</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.	
<b>Пункт 5</b>	Установите стеклянный плафон на место.	
<b>Пункт 6</b>	Установите левую направляющую полок.	

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...



**Духовой шкаф не включается или не нагревается**



**Возможная причина**



**Решение**

Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети.

Не установлено текущее время.

Задайте время суток. Подробнее см. главу «Функции часов», «Установка функции Функции часов».

Дверца не закрыта как следует.

Полностью закройте дверцу.

Сработал предохранитель.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.

Включена функция духового шкафа «Защита от детей».

См. главу «Меню», подменю Опции.



**Необходимо заменить определенные компоненты**



**Описание**






**Решение**

Лампа перегорела.

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», «Замена лампы».


Перебои в электропитании всегда прерывают процедуры очистки. Повторите процедуру очистки, если она была прервана перебоем в электропитании.



 <b>Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi.</b>	
 <b>Возможная причина</b>	 <b>Решение</b>
Перебои беспроводного сигнала.	Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите маршрутизатор.
Был установлен новый роутер или были изменены настройки роутера.	Для повторной настройки духового шкафа и мобильного устройства см. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к духовому шкафу.
Беспроводной сети мешают помехи от микроволновой печи, размещенной рядом с духовым шкафом.	Выключите микроволновую печь.

## 12.2 Управление: Коды ошибок



В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 <b>Код и описание</b>	 <b>решение</b>
C2 - в камере духового шкафа находится Термошуп во время Пиролитическая очистка.	Выньте Термошуп.
C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

 Код и описание	 решение
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 решение
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

## 12.3 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке 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.)	.....

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

### 13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

# 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 14.1 Технический лист\*

Торговый знак	AEG
Модель	ВРК748380М 944188372
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	61.2
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	71 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	36.0 кг

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

Категории класса энергопотребления не применимы 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 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 сэкономить электроэнергию.

### **Остаточное тепло**

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

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. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

### **Приготовление с выключенной лампой освещения**

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

# 15. СТРУКТУРА МЕНЮ

## 15.1 Меню

Нажмите  для входа в Меню.

Элемент меню		Назначение
Помощь в приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

## 15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Назначение
Короткий	Продолжительность: 1 h.
Средний	Продолжительность: 1 h 30 min.
Интенсивный	Продолжительность: 3 h.

## 15.3 Подменю для: Опции


Подменю	Назначение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита от детей	Предотвращает случайное включение духового шкафа. Если выбрана данная опция, при включении духового шкафа на дисплей выводится текст «Защита от детей». Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите кодовые буквы в следующем порядке: Если функция «Защита от детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется.

Подменю	Назначение
Быстрый нагрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание об очистке	Включение и выключение таймера.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

#### 15.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции Wi-Fi.
Дистанционное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала Wi-Fi.
Забывать сеть	Отмена автоматического подключения духового шкафа к данной сети.

#### 15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка духового шкафа.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звучания при касании сенсорных полей. Выключение звучания  невозможно.
Громкость Звук. Сигнала	Выбор громкости звучания кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущего времени и даты.

## 15.6 Подменю для: Сервис


Подменю	Описание
Демонстрационный режим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сброс всех настроек	Восстановление заводских установок

## 16. ВСЕ ПРОСТО!




### Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дис- плея	Тоны Кнопок	Громкость Звук. Сигнала	Установка Вре- мени Суток
--------------	----------------------	-------------	----------------------------	------------------------------




### Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:

 Вкл / Выкл	 Меню	 Любимые програм- мы	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	--	--	---	---	-----------------

### Приступите к использованию духового шкафа



<b>Быстрый пуск</b>	Включите духо- вой шкаф и на- чните готовить, используя зна- чения темпера- туры и време- ни, заданные в данном режиме по умолчанию.	<b>Пункт 1</b>	<b>Пункт 2</b>	<b>Пункт 3</b>
		Нажмите и удерживайте  .	Выберите необ- ходимый режим  ... .	Нажмите START .
<b>Быстрое вы- ключение</b>	Выключение духового шка- фа в любое время незави- симо от содер- жимого экрана или выдавае- мых сообще- ний.	Нажмите и удерживайте  , пока духовой шкаф не выключится.		

### Начните приготовление

<b>Пункт 1</b>	<b>Пункт 2</b>	<b>Пункт 3</b>	<b>Пункт 4</b>	<b>Пункт 5</b>
 Включите духо- вой шкаф.	 ... Выберите ре- жим нагрева.	 Установите температуру.	OK Нажмите для подтвержде- ния.	START Нажмите, что- бы начать при- готовление.

## Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь :

Помощь в приготовлении	Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
		Нажмите  .	Нажмите  Помощь в приготовлении.

## При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

### Последний штрих 10%

Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

## 17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!

---

Здесь приведены все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

### Беспроводное соединение



### Способ настройки Режимы нагрева



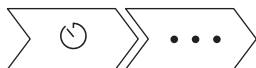
### Способ настройки Помощь в приготовлении



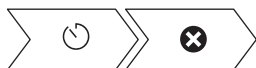
### Способ настройки Время приготовления



### Установка отсрочки пуска и окончания приготовления



### Отмена уже установленного таймера






### Применение: Термошуп



## 18. 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.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

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

Импортер 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](http://www.aeg.com/shop)



EAC CE

867361069-A-092020